

今治市学生まちづくり活動応援事業 活動報告(2021 年度)

団体名 猪彩結縁 (いさいゆいえん)

猪彩結縁は、ジビエ料理を広めることで人間と猪、人間と人間の「縁」をつくることを目指して今治明德短期大学調理師専修科と岡山理科大学獣医学部でタッグを組んで活動しています。2021 年度はジビエ缶詰の試作と伯方島の市民の方々との交流会を実施しました。

最近よく耳にする「ジビエ(野生鳥獣のお肉)」ですが、そもそもジビエの名が聞かれるようになった経緯をご存じでしょうか。愛媛県では毎年たくさんの猪が農地を荒らす有害な動物として駆除されています。これまで駆除された猪は捨てられることがほとんどでしたが、「命を無駄にしない」という意識の元、猪のお肉を有効活用しようという動きが始まりました。そこで私達猪彩結縁もジビエ消費を拡大させることを目的として 2019 年から活動を開始しました。

まだまだマイナーなジビエですが、香ばしい赤身と甘い脂身が絶妙で本当においしいお肉なんです！その反面野生動物であるという特性上、人間に感染する病原体を保有している可能性があるため、調理する時、食べる時には普段食べているお肉以上に注意が必要です。料理のスペシャリストと獣医学部の公衆衛生学の知識を活かし、安全でおいしい猪料理を皆さんに振る舞いたいとの想いで活動しています。

2021 年度は、猪カレーと味噌煮、猪ジャガの 3 種類の料理を缶詰にすることを試みしました。複数回の試食会を経て味噌煮とカレーを缶詰にする予定でしたが、缶詰の安全性が完全に確保できず、皆様に届けることができませんでした。コロナ渦でも缶詰であれば皆様に猪を味わっていただけるのではないかと考えていましたが、残念です。反省を活かし、今後皆様にお届けすることができるよう改良を続けてまいります！

猪肉のスパイスカレー



缶詰開発用レシピ 決定！

<調理のポイント>

- ・猪肉を湯通しする
- ・素材は、猪肉、玉ねぎ、ピーマン、ニンニク、ショウガ、スパイス(クミン、コリアンダー、ターメリック、レッドチリ)、トマトピューレ、はちみつ、塩
- ・辛さ調節はレッドチリペッパー



猪を扱う際は、

- ①猪専用の調理台、調理器具を用意する
- ②猪肉が触れた調理器具は熱湯とハイターで消毒する
- ③調理する際は肉の中心部が 75℃以上になるまで加熱する
- ④保存は他の食材と猪肉で分ける

最低でも上記の 4 点を意識する必要があります。猪彩結縁の活動でもこれらのことをすべて実行しています。調理後、調理器具、調理台の細菌数および汚れの指標である ATP ふき取り検査を実施しました。ATP ふきとり検査とは、有機物に含まれるアデノシン三リン酸を汚れの指標とした検査方法で、みえない汚れを高感度に検出することができます。上記の取り扱い方法を徹底することにより適切な衛生環境で調理を実施することが可能となりました。

コロナ禍のため、対面での試食会開催はできませんでしたが、伯方島の方々をお招きし、交流会を実施しました。その際、市民の方々に猪料理をお持ち帰り形式で配布し、お家で猪料理を楽しんでいただきました。同時にアンケート用紙も配布し、忌憚ないご意見をいただきましたので、今後のメニュー開発に活かしていきたいと思います。



講演会終了後、猪の味噌煮をテイクアウト形式で配布し、アンケートを実施

- ・味が濃い過ぎる
- ・肉に味がしみ込んでうまかった。
- ・生姜が聴いて野生臭がなく、さっぱりとした味と香りでよかった。
- ・甘みかうま味がもう少し強い方が食べ応えがあると感じた。
- ・猪は脂が美味しいが、赤身肉でこんなにおいしく食べれると思わなかった。
- ・愛媛は麦みそ圈のため、想像していた味と違った。
- ・大根が多すぎ
- ・居酒屋一品料理でいける。

私達がこのような活動ができるのは、伯方島の猟師さんをはじめ、今治市の方々のおかげです。今後も猪料理を振る舞うという形で感謝の気持ちをお伝えしていきたいです。今年度こそ市民の方々と直接お会いして実行するつもりですので、ご期待ください。