

# 「春野の猪鍋」味を確認

## 静岡文化芸術大生 大学祭で販売へ



浜松市天竜区春野町で昔話の採録調査に取り組み静岡文化芸術大(中区)の学生が11月3、4日に同大で開かれる大学祭「碧風祭」で、同町産のイノシシ肉を使った「春野の山の猪鍋」を販売する。北遠のジビエを市民に味わってもらおう企画で、24日には同大で試作をして味付けや調理方法を確かめた。

調理、販売するのは文化政策学部で伝承文学を専攻する二本松康宏教授ゼミの3、4年生9人。同ゼミは同区内で調査を始めた2014年度から、訪れた土地の郷土料理や伝統行事食を再現し、大学祭で販売してきた。

今回は同町のジビエ工場の協力を得て、イノシシ肉を調達。「ジ

大学祭で販売する猪鍋を試作した学生＝浜松市中区の静岡文化芸術大

## 北遠ジビエ 市民に

ジビエが苦手な人でも食べやすい鍋を目指し、独特の臭さを消すためにニンニクやシヨウガなどを使った。味のベースとなるしょうゆやみそは市内の業者の商品を選んだ。

中心となつて試作したのはいずれも3年の伊藤優華さん、吉高里さん、藤井優さんの3人。しょうゆとみその配合を工夫し、肉はじっくりと煮込んで柔らかく仕上げた。伊藤さんは「猪鍋をきっかけに春野のことを広く知ってもらえれば」と期待している。

販売は同日午前10時から。1日200食ずつの予定。1杯400円。

(浜松総局・小沢佐太郎)