

「春野の鹿鍋」販売

静岡文化芸術大 地元食材こだわる
2、3日に碧風祭



天竜区春野町から仕入れた鹿肉を手にする
学生＝浜松市中区の静岡文化芸術大

浜松市天竜区春野町
で昔話の採録調査活動
を行っている静岡文化
芸術大(中区)の学生
が11月2〜3日、同大
の文化祭「碧風祭」で
「春野の山の鹿鍋」を
販売する。同町の鹿肉
生6人。文化祭では例

年、調査に取り組み地
域の郷土料理を発信す
ることで地域との関係
を深めている。

鍋は鹿肉とニンジ
ン、ゴボウ、大根など
の野菜をしょうゆで煮
込んだ甘めの味付け。
加藤醤油(中区)で仕
入れたしょうゆやみそ
を使って試作し、最も
鹿肉のうま味を感じる
白みそ仕上げを採用し
た。肉はくさみを消す
ために純米酒につけ込
んだ。
ゼミ生の川口璃穂さ
ん(21)は「調味料に気
を使っている。鹿肉の
うま味を引き出せた」
と語り、亀本梨央さん

(21)は「春野の鹿をぜ
ひ食べてみてほしい」
とPRする。
日250杯限定。両日
とも午前10時から同大
の中庭で販売する。

1杯400円で、1
(浜松総局・土屋咲花)