

和歌山県だからできる地産地消コラボ  
獣害駆除されたイノシシ肉と和食文化の融合

ちーむ じびえ  
Team Gibier (和歌山工業高等専門学校)

イノシシ肉のクセ  
「生命を食べやすくする」

分子料理学的アプローチにより、クセの強いイノシシ肉を美味しく食べられる様に工夫。角井食品(株)様の協力で、肉の静水圧高圧処理を行い繊維の分解や臭みを変性、調味液の深部浸透を確認。「人間と野生動物の共存」をコンセプトに食育活動中。



味の掛け算  
「梅・醤油・かつお節・山椒」

和食の基本「梅・醤油・かつお節・山椒」は和歌山にルーツや生産を持つ。これらとコラボした食材を開発。ジビエカツに合わせる個性的な農産物ソースは、全く新しい味覚を与え、食育の中で地域の農業や日本の食文化を知ってもらおう機会を作る。



南部梅林やIKEA鶴浜店に出展し、試験販売を実施。将来的には、小中学校の給食メニューに組み込む仕掛けに繋げ、日本の食文化と農業の重要性を「食」の切り口から広げていきたい。

【謝辞】本活動の実施に際し、南部梅林様(みなべ町)、角井食品株式会社様(宇治市)、ボナペティ・ヤナギヤ様(御坊市)には多大なるご協力を頂きました。心より感謝申し上げます。