

山くじらカレー食べて

美郷町と県立大共同開発

島根県美郷町特産のイノシシ肉「山くじら」を使った「しまね三味おおち山くじらキーマカレー」を、同町と島根県立大(本部・浜田市野原町)が共同開発した。粗びき肉と、人もイノシシも好む山の幸を煮込んだレトルトカレーで、3月1日から同町粕刈の産直みさと市で販売する。

「春のカレー」「秋のカレー」の2種類があり、とじらが5角に加工したイノシシ肉をメインに、松



完成した「しまね三味おおち山くじらキーマカレー」＝島根県美郷町粕刈、みさと館

山陰総合
sanin

山陰中央新報

2021年(令和3年)2月12日(金)/23面

※この紙面の掲載にあたっては、山陰中央新報社の承諾を得ています。

江市東出雲町の「カレー工房ダーニャ」が製造した。肉との取り合わせで、春はタケノコ、秋はサツマイモやマイタケなど、イノシシも食べる素材を使った。春はタケノコのさくさくとした食感とサンショウの爽やかな香り、トマトベースの秋は、サツマイモの甘みやキノコのうまみ加わった深い味わいが特徴的だ。

8日に美郷町粕刈のみさと館で発表会があり、籠橋准教授が「美郷町の自然の中で循環する命を丸ごと詰め込んだカレー」と紹介。試食した嘉戸隆美郷町長は「味の違いや肉の食感が楽しんでほしい。特産品になりそう」と話した。

価格は200g入りで880円。「おおち山くじら」のネットショップでも販売する。

(佐伯学)