



▼木製の賞状を手にする倶楽部の皆さん。左端は村本博志会長。



猪肉が全国準グランプリ ひろせマタギ倶楽部（広瀬地区）

村本会長によると、天然の恵みであるイノシシは味に違いが出にくいと思われがちですが、産地によって違うそうです。違いの一つは加工処理。素早くしっかりとした血抜き処理と内蔵除去を行うことで「臭くてかたい」といった一般的なイノシシ肉の悪いイメージはなくなります。同倶楽部ではこの処理を徹底し、さらに部位によって加工方法を変え、品質の向上に努めています。

安来の森が育てた上質な肉

「受賞に驚いたが、品質には自信があったので、ひそかに期待をしていました」と喜びます。

29産地の食べ比べで高評価
ボタン肉と呼ばれるイノシシの肉。山野を駆け巡った天然の肉は、脂肪が少なく引き締まり、栄養価も高い。まさに森からの贈り物です。最近ではジビエ（野生鳥獣の食肉）料理がブームとなり注目が集まっています。市内でイノシシ肉の解体処理や販売を行う「ひろせマタギ倶楽部」が、1月20日に岐阜県で開催されたイノシシ肉の頂点を

決める第1回日本猪祭りでは準グランプリを獲得しました。審査は各産地から出品された肉を産地を隠して来場者が食べ比べ、気に入った肉に投票する形で行われ、全国17府県29産地の中から「しまなみイノシシ活用隊」（愛媛県）に次ぐ高い評価を受けました。ひろせマタギ倶楽部は、猟師やイノシシ加工を行う13人がメンバー。広瀬地区内に加工場を持ち、イノシシの解体からブロック分け、精肉、販売までを行っています。会長の村本博志さんは「受賞に驚いたが、品質には自信があったので、ひそかに期待をしていました」と喜びます。



▲倶楽部が提供する脂がのったお肉。

もう一つは、イノシシ自体の品質の良さです。安来の山々で育ったイノシシはシイの実、ドングリ、タケノコなど上質なエサを主食としており、時には霜降りを目にすることもあるほど、質の高い肉なのだそうです。「イノシシは日本で古くから食べられてきた肉で、ヘルシーで栄養が豊富。ウシやブタのように皆さんに愛されるようにしたい。いつかジビエという線引きをとりたいです」と村本さん。2月には学校給食でイノシシ肉が提供されます。※マタギ倶楽部が提供する肉は、観光交流プラザ、比田いきいき市場などで販売中。

■問い合わせ ひろせマタギ倶楽部・村本Tel & Fax 32・2592

編集後記

▼市内が積雪で真っ白になった1月25日、表紙撮影のため、安来保育所に。校庭でカメラを構えた瞬間、何の前触れもなく子どもたちの雪玉が一斉にこちらへ飛んできました。そして終始標的に。おかげで雪玉アップと弾けるような笑顔の快作が撮れました。ちなみに一番効いたのは、背中に雪玉を入れられる攻撃です。（山）▼今号の編集終盤に朗報がありました。平成28年度広報コンクール広報紙の部門で当紙が入選に。取材でお世話になった皆さん、情報提供・校正に協力してくれた同僚、そして指導頂いた先輩に感謝です。広報紙は市民の皆さんと行政との架け橋です。これからも読みやすい、読まれる紙面を目指していきます。（の）

安来市の人口と世帯数 H29.1.31現在

人口合計／ 39,861人
（男：19,093人 女：20,768人）
世帯数／14,232世帯