

ジビエ魯肉飯もう食べた？



さまざまな手法から地域づくりに取り組むフィールドワーク研究会。その名も「フィル研」。彼女たちが考案したというジビエを使った魯肉飯が注目されている。

獣害問題に焦点を当て、鹿革製品の開発に取り組むHDCは、うきは市にある食肉加工業者「ウキナナ」から鹿肉を仕入れた。

東峰村の棚田米×ジビエ

うきは自然のジビエ肉「ウキナナ」より仕入れた鹿肉

また、筑女と太宰府ゴルフクラブ様とが隣接している裏山で獲れたという猪肉の仕入れにも成功した。

一方その頃、「東峰村勝手に地域おこし協力隊」を名乗るメンバーから、東峰村産棚田米の美味しさを皆んなに広めたいという要望が。そこで棚田米とジビエが出会ったのだ。平成の名水百選にも選ばれた岩谷湧水で丹精込めて作られた棚田米、今が旬の脂が乗った猪肉、さっぱりと食べやすい鹿肉が甘辛くすき焼き風に味付けされ、ほのかに八角などのスパイスが香り、魯肉飯風の仕上がりになっている。

また、筑女と太宰府ゴルフクラブ様とが隣接している裏山で獲れたという猪肉の仕入れにも成功した。

魯肉飯風にしたのには、訳があるようだ。彼女たちは夏季休暇中の研修で台湾を訪れ、魯肉飯の美味しさに感銘を受けたそう。今回の筑紫祭では、「あの感動をもう一度」という心意気で真心込めて作り上げるといふ。

値段は一杯400円と手に取りやすい価格である。猪肉と鹿肉を食べ比べするも粋だろう。

日本の棚田百選にも選ばれている東峰村の棚田で育った新米と旬のジビエを堪能できる「ジビエ魯肉飯」をこの機会にぜひ一度味わっていただきたい。



甘辛く味付けされたジビエ肉

