

# 海・山の幸講座(山編) 開催しました！



■日時

平成30年1月20日(土) 10:00~13:00

■場所 annfarm(アンファーム)

■講師 annfarm オーナー 安藤 祐子 氏  
香川県みどり保全課 眞鍋 和恵 氏



三豊市財田町annfarm(アンファーム)にて海・山の幸講座(山編)を開催し、16名が受講しました。はじめに香川県みどり保全課 眞鍋和恵氏より、「イノシシの活用について」の講義がありました。眞鍋さんは三豊市をフィールドに活動するハンター。現在、香川県みどり保全課鳥獣対策・野生生物グループに所属しています。講義では、イノシシと人間のかかわりの歴史や、イノシシによる農作物別被害金額・イノシシ捕獲数の推移・イノシシ肉の活用例等、普段耳にする事の少ない貴重なお話をいただきました。受講者の中には実際にイノシシの罠を仕掛けて捕獲に取り組んでいる方もおり、積極的に質問を投げかけていました。



講義の後は、イノシシ肉を活用した料理の実践。「イノシシ肉バーガー」と「フルーツタルト」づくりをみんなで体験しました。

まずはフルーツタルトづくりから。タルトの土台にパッションフルーツの果汁を絞る作業を行いました。国産のパッションフルーツの香りと味は別格。外国産のパッションフルーツを食べた事がある人からは、「まるで別の果実みたい！」と声が上がりました。



続いてイノシシ肉バーガーづくり。「イノシシ肉バーガー」づくりでは、テリーヌ(蒸し焼き用陶器)にスライスしたイノシシ肉を敷き詰め、その中にイノシシ肉ミンチを詰める工程を体験しました。

その後、ライスパテ・イノシシ肉のパテを実際にホットプレートで焼き、トマトスライス・レタス・イノシシ肉のパテ・目玉焼きをライスパテで挟み、仕上げにアンファーム特製マンゴージャムを塗り、「イノシシ肉バーガー」の完成！



試食の後に、講師とコーディネーター川井 知子氏、そして受講者の方も交えて意見交換会を行いました。今回使用したパッションフルーツは、竹のチップを肥料にして栽培しているそうです。「イノシシが身を隠す事ができる放置竹林を肥料として利用することで、放置竹林を減らす事につながるかもしれません。」という話に皆さんも聞き入っていました。最後に県環境管理課職員より、まとめとしてかがわの「里海」づくりのお話がありました。

