

イノシシ肉カレー試作

黒部

NPO法人新川地区

獣肉生産組合の野村春

幸理事長が24日、黒部市役所を訪れ、黒部、魚津両市で捕獲したイノシシの肉を使って試作した「にいかわジビエカレー」をPRした。

電子レンジで箱のまま調理できるレトルト商品で、1食200gのうちイノシシ肉を40g使っている。

同組合は1800食を試作。10月から試験販売し、味やデザインについてアンケート調査する。価格は250、350円で検討中。

野村理事長は「3、4回と

新川地区 来月販売 意見募る 獣肉生産組合

試作を重ねてきた。自信を持って提供できる」と言い、試食した大野久芳市長は「おいしい。肉も軟らかく食べやすい」と話した。

両市は現在、豚熱(CSF)の感染確認区域となっているため、試作品には感染拡大前に捕獲したイノシシを使用した。組合では、捕獲したイノシシが感染しているかどうかを簡便な方法で検査し、陰性と確認されたイノシシをジビエに活用できるよう検証する事業を進めている。活用できるようにになれば、改良した上で本格販売に乗り出す。



にいかわジビエカレーの試作品をPRする野村理事長