

バイオトレジャー

# いの鹿しぐれ煮

●取材先  
多気郡大台町  
稻垣 忠司さま

## ●食材説明文（約140文字）

いのしし肉・鹿肉の美味しさをより広めたいとの想いから生まれた、「いの鹿しぐれ煮」。

いのししや鹿肉の独特の匂いを、丁寧な解体と調理方法で消している。隠し味として「魚醤」を使うなど、化学調味料を使わないこだわりも。細かな気配りによって肉の甘みや旨みを最大限に引き出した逸品だ。

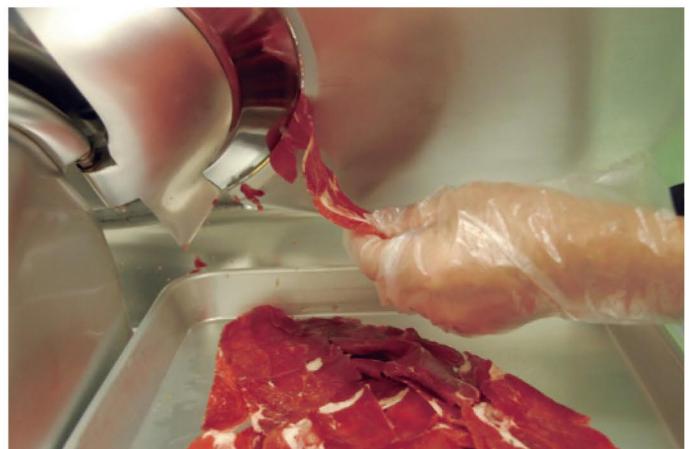
●現地風景コメント（約30文字）

1



いのししと鹿の肉を、  
有効利用できるしぐれ煮。

2



肉の塊を、スライサーで薄く切っていく。

3



独自の解体方法で臭みをとる。

4



しぐれ煮には、いのしし肉3割、鹿肉7割。  
脂ののった部位と締まった赤身の両方を使う。

5



熱湯にくぐらせてアクをとる。  
これも肉の臭みを消す一手間。

6



別バージョン

7



「見た目も味も大切。」  
細かいところまで気を配る。

8



化学調味料の代わりに「魚醤」を使っている。  
こだわりの調味料。

9



10



調味料を入れて2～3時間。  
弱火でじっくり煮込んでいく。

調味料が全体に行き渡るように、  
鍋の底からかき混ぜる。

11



しょうがやにんにくが効いており、  
そのままご飯に載せてもおいしい。

●食材写真コメント（約30文字）

12



13



横バージョン

いのしし肉。

脂身に歯ごたえがあり、甘みがある。

14



15



横バージョン

鹿肉。弾力があり、

噛むほどに肉の旨味が染みでる。

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

16



17



横バージョン

いの鹿しぐれ煮。

しつこくない甘辛さがやみつきに。

18



19



横バージョン

鹿肉を加工したハンバーガー。

クセがなく、あっさりとした味わい。