

南富良野高校で エゾシカ肉の調理実習

南富良野町商工会では、なんぶエゾカツカレーの開発を契機として、5月に学校給食にエゾシカ肉を提供したのに続いて、南富良野高校の生徒にもエゾシカ肉を食べてもらおうと、エゾシカ肉を提供し、消費拡大に向けた取り組みを行いました。

エゾシカ肉はミンチで5キロ提供され、6月19日に調理実習が行われました。

3年生15名が4班に分かれてメニューを考え、ぎょうざや春巻き、ロールキャベツ、ハンバーグなどのメニューをなれない手つきで調理していました。

出来上がった料理は、生徒の皆さんで味わい、「全然臭みがなくおいしく食べられた。」と大好評でした。南富良野町商工会では、今後もうつした取り組みを行いながら、エゾシカ肉の消費拡大を図っていくことにしています。



なんぶエゾカツカレー大好評 北海道カレーサミット（C8）に参加

5月15日にデビューした本町の新しいご当地グルメ「なんぶエゾカツカレー」。提供する10店では、デビュー以来当初の予想を上回り6月末の時点で、合わせて2400食が提供され、町民の皆さんをはじめ、観光客の皆さん、わざわざ食べに訪れる皆さんもいて、「シカ肉がこんなにおいしいとは思わなかった」という声があちこちで聞かれ、大好評です。

そんな中、北海道洞爺湖サミット（G8）の開催を契機に、地域の食材を生かしたご当地カレーを通じて地域の振興や地産地消の推進による環境保全をアピールすることを目的として、ご当地カレーでまちおこしに取り組む8地域が集い「北海道カレーサミット（C8）」が旭川市で開催され、「なんぶエゾカツカレー」も参加しました。

「北海道カレーサミット」は、6月27日から2日間開催され、27日は、ホテルクラシックを会場に、第1部としてカレーによる

地産地消・地域間連携などをテーマにしたパネル討論会が行われ、なんぶエゾカツカレー推進協議会の川村勝彦会長がパネリストとして出演し、農作物に被害を与えるエゾシカの肉を有効活用して誕生した「なんぶエゾカツカレー」の取り組みが紹介されました。

このあと、C8に参集した8地域による協定調印式が行われ、「地産地消」「地域振興」「環境保全」などの



今後の地域間連携を誓い合ったC8の皆さんによる協定調印式

各分野において互いに協力することが約束されました。また、大会宣言では、エゾカツカレーのPR隊である「なんぶディアガールズ」と富良野市の「ふらのカレージャマー娘」の皆さんが堂々と発表を行いました。

第2部では、「ご当地カレーバイキングが行われ、「まるごと北海道を華麗（カレー）に食べよう」の掛け声とともに、この日集まった多くの皆さんが、8地域のご当地カレーを食べ比べていました。

なんぶエゾカツカレーのブースには、多くの行列ができ、「エゾカツは臭みがなくてやわらかくとてもおいしい」と大好評で、用意した250食が1時間半ほどで全てなくなりました。

翌日には、会場をJR旭川駅前に移して、カレー屋台が開かれ、カレー好きの市民や観光客らが多数詰めかけ、3時間ほどで全8地域のカレー2000食が完売となる大盛況となりました。