

丹波が誇る最高級品質

寒さが増し、温かい鍋物が恋しくなる季節。水炊き、すき焼き、うどんすき…と鍋料理はいろいろあるが、兵庫県の郷土料理・ぼたん鍋の味わいは格別だ。特製のみそ仕立てのだしで煮込んだうま味たっぷりのイノシシの肉は、寒い冬にぴったり。高たんぱく、低脂肪で、ミネラルも豊富と健康にもいい。県内では11月15日にイノシシ猟が解禁となり、本格的なぼたん鍋シーズンを迎えた。家族や友と一緒にぼたん鍋の本場、丹波・篠山に足を延ばして鍋を囲み、冬を乗り切ろう。

ぼたん鍋は全国に広がる冬の味覚の一つ。中でも丹波・篠山の鍋は最高級の味を誇る。この地方のイノシシは、近畿・中国地方の山中を広く範囲に移動し、シイノミなどのドングリ類、キノコ、クリなどを食べて成長する。落葉樹が多く、餌がふんだんにあるため十分に成長したイノシシが数多く捕獲される。寒暖の差が激しく冬が冷え込むため、脂がたっぷり乗る。イノシシ肉の食文化は、質と量の両方が備わった丹波・篠山の地で育まれてきた。

特製セット、加工品の通販も

社長は「丹波・篠山のイノシシは脂の質が違う。脂が縮まっていて香ばしい。わが社では毎年、シーズン中に約2000頭を仕入れるが、今年は2500頭ほどに増やしたい」と話す。

最新冷凍技術
イノシシは猟の期間が定められているため、冬に捕獲が集中する。同社では肉を新鮮な状態で冷凍保存する「プロトン凍結」を導入し、一年中美味しいシシ肉を提供している。電磁波などを活用して細胞をほとんど壊さずに冷凍する。「肉を解凍するときに流出する肉汁の量を抑えることができれば、既存の冷凍技術に比べて新鮮な味わいが保て、シーズンオフでも美味しい

シシ肉が楽しめます。スライスした状態で冷凍できるのもメリット」と大豆社長。

シーズン中は、地元のレストランに新鮮な生のシシ肉を多く納入する。「イノシシは4〜5年かけて成長する動物。山の中で自然に育った天然イノシシは、丹波・篠山が誇るシビエです。地元ならではの生のシシ肉をぜひ味わってほしい」と大豆社長は語る。



ぼたん鍋に焼ぼたん、刺身、ごはんがついた特別セットは宝魚園の人気メニュー(シシ肉、野菜は4人前)

「ゲンもたっぷり含まれている。さらに、最近ほこエシイムQ10も多く含まれていることが分かった。美容効果が期待でき栄養価も高い、滋味あふれる食材というわけだ。

「自宅で本場の味を楽しみたい」という人向けに、

旬のぼたん鍋 格別なうま味

高たんぱく 低カロリー ミネラル豊富



本格的なシーズンを迎えたぼたん鍋。シシ肉の魅力は高たんぱく低カロリー低脂肪で美容効果も高いという

篠山市川北新田 宝魚園 × 元AKB48・サンテレビアナウンサー 中村麻里子さん



生まれて初めてぼたん鍋を食べた中村麻里子アナウンサー。「おいしいお肉に出合えて幸せ！」と感激していた

シシ肉専門の卸売り「おんみや」が新鮮で上質な生のシシ肉だけにこだわって提供しているのが、風光明媚な篠山にたたずむ料理店「宝魚園」(篠山市川北新田)。

今回は元AKB48のメンバーで、現在はサンテレビのアナウンサーとして活躍中の中村麻里子さんに、定番の「ぼたん鍋」と鉄板の上で焼きながら食べる「焼きぼたん」を味わってもらった。

ぼたん鍋という名前のみそを使うのが一般的だが、同店では甘さを控えめにしたみそが特徴。このあっさりしたみそが、肉をぐつぐつ煮込みすぎず、すき焼きと同じように色が変わったら食べるのがおすすめ」と代表取締役の田中義治さん。

生まれて初めてぼたん鍋を食べるといふ中村さんは、熱々の肉をひとくち食べた瞬間、「おいしい」

シシ肉との出会い「幸せ」

「やわらかいし、あっさりしているんですね」と感激。香り高いみそ味のだしが入った鍋を前にシシ肉、白ネギ、白菜、ヤマノイモ、さつまいも…と箸が進む。何杯目かのおかわりをしながら、「いくらでも食べてしまいます。もっと重くてもいいかなと思っていました。本当にあっさりしていいジュシー。私は脂が多い肉は得意ではないのですが、不思議とこのお肉は大好きです。こんなにおいしいぼたん鍋と出会えて幸せ」とうれしそうな笑顔を見せた。

薄くスライスしたシシ肉を鉄板の上でさっと焼いて食べる「焼ぼたん」は、さんしょう入りの塩こしょうをつけて食べるとこな味が増す。こちらも脂の高いシシ肉だからこそ楽しめる逸品。

ぼたん鍋。焼きぼたん。どちらも年末年始の宴会シーズンにぴったりのメニューだ。