

毎週日曜発行
2019 1/20

こども新聞 週刊がほピョンプレス



河北新報社 TEL.022-211-1111(月曜から金曜)

かほピョンはイノシシ料理が気になるんだ。どんな味がするのか。宮城県の南の端、丸森町にある金八寿司で名物のいのしし井を食べてきたよ。

料理

丸森町には古くからイノシシの伝説が伝わっています。1200年以上前の平安時代、大きなイノシシが田畑を荒らし人々が困っていたところ、京から来た公卿の小野篁が弓の名手を引き連れて退治した、というお話です。そのとき矢の先を研いだ砥石や、イノシシの皮をはいで張り付けたという皮張石が残されています。これらがある地区は現在も川張と呼ばれます。

イノシシ料理で有名な金八寿司の店主、砂沢守さん(75)は「このあたりでは、何百年も前から食べていたのでは」と話します。海から遠く魚が手に入りにくい丸森では、身近にいるイノシシが貴重な栄養源だったからです。冷凍技術や調理法が発達していない昔は、生の肉にたっぷり塩をまぶし、ご飯の中で数カ月発酵させる「なれずし」という方法で食べ



ていたそう。砂沢さんが扱うのは、プロの猟師がしとめた野生のイノシシ。狩猟は毎年冬の間だけと決められています。寒い時期は体に脂肪を蓄えるため、脂ののったおいしい

肉になるそう。「良質のタンパク質やビタミンB群が豊富で、栄養も満点だよ」と教えてくれました。代表的な料理は、しし鍋。ぼたん鍋とも呼ばれます。鮮やかな赤い色の

肉をボタンの花に見立てて美しく盛り付けたことや、煮ると端の脂の部分がちぢれる様子がボタンの花弁に似ていることから、名付けられました。筋肉質で硬めの肉なので、薄く切って使います。



今回は砂沢さんおすすめのいのしし井(1080円)を作ってもらいました。たっぷりの野菜の下に、井いっばいにイノシシ肉が隠れています。甘めのしょうゆ味で煮込み、卵でとじた肉は思ったよりずつと柔らかかく、うま味が濃くておいしかったよ!

丸森町の阿武隈川では、3月31日までこたつ付きのこたつ舟に乗れるよ。予約すれば舟の中でしし鍋が食べられるんだって。かほピョンも行ってみたいな。



金八寿司=丸森町千刈場21の2、電話0224(72)2167=のいのしし井。野菜の小鉢やみそ汁もついてボリュームたっぷり

肉のうま味濃く栄養満点



③

きょうの紙面

2

ギモンにこたえるモン

3

3分チャレンジ

4・5

いいね 小学校

6

英語

7

河北春秋書き写し

8

投稿特集

今週の注目ニュース

◇20日(日) 年賀状のお年玉くじ抽せん(東京)
今年元号が改まる特別な年なので、例年は1回の年賀はがきのお年玉抽せんが、1月20日と郵政記念日の4月20日の2回あるんだ。2回目の抽せんの賞品は特別な切手シート。1万本当たるよ。

◇24日(木) 全国学校給食週間(～30日)
学校で食に関する正しい知識や習慣を身に付けるのが目的だよ。太平洋戦争で中断していた学校給食の再開を記念し、1950年度に始まったんだ。各地でさまざまなPRイベントがあるよ。