

日高産シカ肉料理 全国入賞

新ひだかの企業顧問・杏仁さん



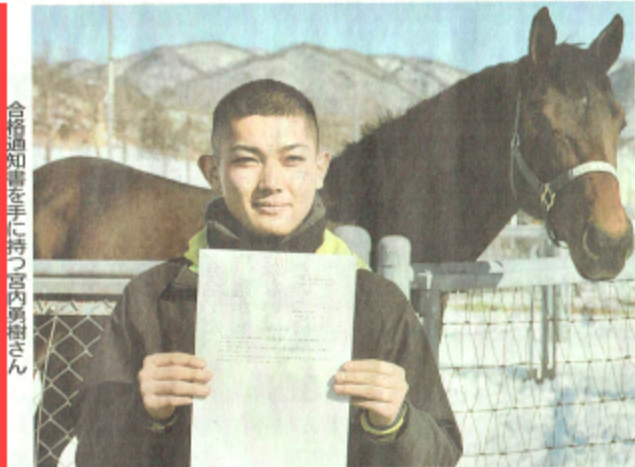
①「シカ料理コンテスト」で入賞した「魯肉飯」
②「シカ肉を身近に感じ、料理に使う人が増えてくれれば」と話す杏仁美友さん

「魯肉飯」体温まる葉膳レシピ

【新ひだか】エゾシカを原料に使った生薬素材を製造する町内のベンチャー企業「北海道産美健」で顧問を務める杏仁美友さん(48)東京が、日本シカ振興協会(長野県)主催の第5回シカ料理コンテストで入賞を果たした。日高管内関係者では初。管内産のエゾシカ肉を使った台湾の代表的な料理「魯肉飯」が評価につながった。

コンテストはシカ(野鳥獣肉)の流通促進を指して同協会が2016年度から開催。国産のシカ肉かインシシ肉を使ったレシピの出来栄を競い、入賞したレシピは同協会のホームページで公開される。杏仁さんは漢方の専門家で、薬効のある食材などを

用いて健康に配慮した、薬膳料理の効能や作り方を広める「薬膳コンシェルジュ」でもある。鹿美健代表で薬学博士の鄭権さん(50)と15年来的親交があり、同社が今春にも旧静内第二中敷地内に開業を予定している豪華なキャンプができるグランピング施設で、宿泊者に提供するシカ料理などの監修を引き受けている。



合資格書を手に持つ宮内勇樹さん

夢の騎手へゲートイン！ 浦河・宮内さん 候補生合格

【浦河】浦河乗馬スポーツ少年団の宮内勇樹さん(18)が、1月13・15日に栃木県那須塩原市の地方競馬本馬場で行われた地方競馬の騎手候補生採用試験に合格した。4月に同センターに入所し、夢の道営競馬騎手に向け第一歩を踏み出す。

4歳の時に旭川競馬場で騎手を見て憧れたという宮内さんは小学2年生から乗馬を始め、騎手を自指してきた。現在は浦河高の馬術部で活動する傍ら同少年団にも所属。昨年12月に東京で開かれた「日本乗馬少年団連盟馬術選手権大会」では総合2位に輝いた。

騎手候補生として4月から2年間、地方競馬教養センターで専門の訓練を受け、2年目の冬に行われる騎手免許試験で合格するとジョッキーになることができる。宮内さんは卒業後の所属先に門別競馬場を希望。同競馬場によると、現役の道営競馬の騎手のうち浦河出身者はいない。宮内さんは「地元日高の競馬を盛り上げた。なるべく高い技術を身につけ、中央(競馬)に負けないぐらいのジョッキーになりたい」と意気込んでいる。(河村元輝)

日高

浦河支局
〒057-0024
浦河町築地2丁目2-8
☎0146-22-2163
FAX 22-3966

静内支局
〒056-0017
新ひだか町静内御幸町
6丁目2-10
☎0146-42-1350
FAX 43-3400

購読者向け
どうしん
電子版
今すぐ登録!

新冠町の新冠温泉レ・コドの湯ホテルヒルズの総支配人兼総料理長。新鮮な魚や道産豚を使った全7品のコース(通常5千円)を3月未まで2980円で提供する。「家族や友人と楽しいひとときを過ごしてもらえれば」と話す。



ひらの よしみつ
平野 由光さん(54)

—新冠町

外国人生活

浦河町 インド

【浦河】浦河町は新年から町内で暮らす外国人の生業支援策に関する調査事業をスタートし、増加しているインディア人の職種馬産業者を支援する。必要に応じて支援策を探る。町企画課によると1月時点で住民登録している外国人は302人で、このうちインド人は205人。

アイヌ文化 学生ら触れる

平取でワークショップ

【平取】全国の大学生や大学院生らがアイヌ文化の理解を深める講座「エゾの理解を深める講座」を開催ワークショップで。

冬のたもと

深々 敵を

フォトプラザ



星空のジュエリー

木村 実||新ひだか町三石
(フォトウらかわ)