

島おこし協力隊ミッション

ミニコラム 37

「上島のイノシシ、どうやって食べる？」

お疲れさまです。ジビエ振興および鳥獣被害防止ミッションの田村です。

早いことにすでに協力隊として着任し、上島町に移住して半年以上が経ちました。業務ではイノシシの捕獲技術も向上し、春には90kg以上の個体を3匹も捕獲することができました。

私生活では日々の生活には馴染んできたものの、まだまだ知らない上島町のことやたくさんあると実感しており、これからも上島町の魅力や課題について、もっと知って考えていきたいです。

前回の活動日記では、今年の抱負として、上島町の特産として猪肉を島民の皆さまに認知いただくことを挙げていましたので、本コラムでは個人の趣味に絡めて、これまでの猪肉を使った自炊で美味しかったレシピを共有させていただければと思います。

「簡単！つとり猪肉ロースト」

- ・好きな部位の猪肉ブロック
- 塩：肉の重量に対して、1.5%
- 砂糖：肉の重量に対して0.5%
- 黒コショウ：肉の重量に対して0.3%
- おろしにんにく：肉の重量に対して1.0%

ハーブ類：適量お好みで（ローズマリー、タイム、山椒など）

- ① 常温に戻したブロックに砂糖、塩、にんにく、こしょう、ハーブをまぶす。
- ② フライパンで焼き目をつける。
- ③ ジップロックなどの耐熱の袋に入れ、肉の中心温度が63℃で30分以上加熱されるまでゆっくり茹でる。5cm厚だと63℃のお湯で4時間以上ゆでる必要があります。（「BONIQ 低温調理 加熱時間基準表」参照）
- ④ 食べる前にもフライパンで焼き目をつけ、表面の水分を飛ばし風味をつける。
- ⑤ 薄く切って盛り付け、好きな調味料でいただく。

※加熱時間は目安ですので中心温度計をご利用ください。  
※加熱は低温調理器もしくは水を多く入れた鍋で都度温度を確認しながらの加熱をおすすめいたします。

温度管理は注意が必要ですが、低温調理器があればより簡単においしく作ることができます。ぜひカジュアルに猪肉を日常の食事に取り入れていただければと思います！



鳥獣対策・ジビエ振興 田村 捷



▲ 猪肉ミンチを使った肉みそ



▲ 猪肉ミンチを使った春巻き



モモ、ロース、ヒレ肉を使ったロースト

公 営 塾

この8か月間を振り返って



ゆめしま未来塾の高木です。早いもので着任して8か月が経ちました。上島町での暮らしにもすっかり慣れ、充実した毎日を過ごしています。これまでさまざまな活動に挑戦する機会を頂きましたが、特に印象

深かったのは3月に実施した「弓削島ウォーキングツアー」です。修学旅行で上島町を訪れたノルウェーの学生の皆さんに対し、塾生たちが英語で弓削島を案内したイベントで、企画の立ち上げから私が担当させて頂きました。



ゆめしま未来塾 高木 大地

慣れない英語に苦戦しながらも、身振り手振りを交え一生懸命に伝えようとする生徒たちの姿がとても印象的でした。また、当日は町長にも開会式へご出席いただき、CATVや民放テレビ局にも取材して頂くなど、大変多くの方々に関心を寄せて頂きました。今後も、英語を学ぶ楽しさを実感できる国際交流の機会を沢山創出していきたいと考えています。

移住定住・空き家バンク

空き家物件の老朽化と補助金の活用について



島おこし協力隊 移住定住・空き家バンクミッションの中野です。例年に比べ、本年度は空き家バンクへの物件登録相談数や申込み件数が増加しています。その中にはシロアリ被害のある物件も多く見られ、放置すれば被害や老朽化は進行する一方です。

また、老朽化が進むと倒壊などの危険性が高まり、近隣への影響も懸念されます。上島町空き家バンクでは、空き家の改修に活用できる補助金制度を整備しています。実際に空き家バンクを通して物件を購入し、シロアリ被害のある部

分を綺麗に改修した後、移住された方もいらっしゃいます。美しい景観の維持と魅力的なまちづくりの一環として、空き家バンクを有効活用することで、地域の発展にも寄与できることから、空き家バンクへの早期登録に引き続きご協力をお願いいたします。空き家・空き地に関するご相談等ございましたら、空き家バンク担当までお気軽にご相談ください。



移住定住・空き家バンク 中野 雄大