

猪の解体

猪の駆除は農作物への被害を減らすために始まりました。しまなみイノシン活用隊として駆除した猪を食肉用として加工しています。大三島の猪肉は柔らかみがあり、他の地域より美味しいと評判だそうです。猪の肉は臭いイメージが強いですが、実際食べてみると全く臭みがなく、驚かれる方もいるそうです。解体の仕方に秘密が...



★ 猪解体のプロ 高橋敬一さんにインタビュー！

- Q. 猪を捕獲し、解体する際どのようなことを心掛けていますか？
 A. 品質を良くすることを心掛けながら素早く作業することと、自分の技術を上げることです。
 Q. 一番難しい作業は何ですか？
 A. 難しいというよりは、手間が掛かるのが皮剥ぎです。全体の作業時間の4割は皮剥ぎに費やします。
 Q. 捕獲量はどの時期が多いですか？
 A. 一番多いのは、冬です。寒いほうが脂のついた猪が獲れます。逆に少ないのは夏です。

ししこつ 猪骨ラーメン

猪の肉と骨を煮てダシを取ったラーメンです。実際に試食させて頂きました！



大山祇神社近くの参道沿い
 (大三島町宮浦5515)に
 ラーメン店が2018年4月に
 オープン！

レモンの味がしっかりしているの、こってりした見た目は違いあっさりしていてとてもおいしい！



★ 吉井涼さんにインタビュー

- Q. ラーメンを作ろうと思ったきっかけは？
 A. ラーメンが好きで、味の組み合わせを考えるのが楽しいからです。大三島にはラーメン屋がなく、猪の骨が捨てられていると聞いたのも理由の一つです。
 Q. こだわりは？
 A. できる限り国産の材料を使用することと、化学調味料を使用しないことです。

猪革製品



大三島に移住して4年目を迎える重信幹広さん。地域おこし協力隊として満3年の任期を終えた後、猪の革を用いて、アクセサリやキーホルダー、財布など、身近に利用する製品を作っています。現在はデザイナーである奥さんとともに、自営業をされています。

★ 重信幹広さんにインタビュー！

- Q. 革製品を作り始めたきっかけや、今の仕事の状況を教えてください？
 A. 夫婦でどこかの地方へ行き、物作りがしたかったんです。子どもに身近で働く姿を見てもらいたいという思いもあり、それが実現できて満足しています。
 Q. 製品ではどのような点にこだわっていますか？
 A. 愛媛ならではのデザインと使い勝手の良さをアピールするようにしています。

商品について

大三島で捕獲・解体した猪の皮を東京の加工業者に送り、なめして染色された革が戻ってきます。その革を用いて素敵な作品ができていきます。イノシシの革は、**軽くて丈夫**です。また、**通気性がよく水濡れに強く**、水に濡れて乾いた後でも**柔らかい**のが特徴です。愛媛ならではのデザイン**おみかんシリーズ**が人気！他にも、アロマペンダントや、キーホルダー、ヘアゴム、マグネットも人気です。お子様へのプレゼントとしてファーストシューズやベストもいかがですか！



購入できるショップ

●大三島 ▲大島 ■生口島

- シトラス&アロマ 島香房 ●大三島リモーネ ●オミシマコーヒー焙煎所
 ▲ぽんぼこ茶屋 ▲食堂みつばち ▲友浦サイト
 ■自転車カフェ&バー 汐待亭 ◆今治市ふるさと納税商品