



1609年にオランダ東インド会社によって設置された商館を復元した「平戸オランダ商館」。時を経た今も交流の歴史を物語っている。

「創作和食dining」の「ベーコン&スコッチエッグカレー」。こちらのテーマはイギリス。一六一三年、平戸にイギリス商館が設置された歴史を踏まえて、イギリス料理の「スコッチエッグ」をアレンジした創作カレーを開発した。またイギリス商館長の日記に「ベーコンを食べていた」という記述があることから、ジビエ肉のベーコンを使用し、スコッチエッグの挽肉にもジビエ肉を採用。

平戸焼の美しい皿の上にはご飯、ベーコンとスコッチエッグがのり、ポリユーム満点。その上からとろみのあるカレーをかけていただく。ジビエ肉はクセがなく、独特のうまみが広がる。スパイスの効いたカレーも一味違った味わいで、ジビエ肉との相性が素晴らしい。オーナーの末永浩二さんは中国の日本料理店で働いた経験から、花椒(中国山椒)でアクセントを効かせていると話す。

郷土の歴史から生まれた新たなご当地グルメ。異国情緒豊かな平戸のまちを散策した後、に味わいたい、至福の一皿だ。

史実をモチーフにした個性豊かなご当地グルメ

二〇二二年三月、平戸市に新たなご当地グルメ「平戸ジビエ南蛮カレー」が誕生した。

日本の南蛮貿易は一五五〇年、平戸の港にポルトガル船が来航したことから始まった。ポルトガルやスペイン、オランダ、イギリスなどヨーロッパ諸国から日本にもたらされたのは胡椒やナツメグなどの香辛料。また平戸では少なくとも十七世紀にはイノシシ肉が食されていたそうで、これらの史実から新メニューが開発された。

近年、「平戸いのしし」としてジビエをブランド化。平戸の野山を駆け巡り、栄養豊富なエサを食べて育った天然のイノシシは脂肪分が少なく、ヘルシーだという。このイノシシ肉と香辛料の組み合わせを余すところなく楽しめるのが「平戸ジビエ南蛮カレー」の魅力だ。

提供しているのは、市内の四店舗。それぞれポルトガルやスペインなど、テーマに沿ったカレーを考案している。その中の一つが



「スコッチエッグは注文を受けてから卵を挽肉で包み、揚げています」と、オーナーの末永浩二さん。

南蛮貿易発祥の地 平戸



平戸ジビエ南蛮カレー

HIRADO