

肉と乳製品

佐渡島では、多くの食材で量よりも質が大切です。これは、島の家畜の数が少ないため、乳製品や肉で特に当てはまります。佐渡で飼育される若い牛のほとんどは、毎年、飛騨などの有名な肉牛飼育地域で競売にかけられており、佐渡牛は島でも珍しいごちそうです。島黒豚と呼ばれる黒い毛の佐渡豚も人気です。島には精肉店が無く、地元のスーパーやレストランでは、佐渡牛や佐渡豚はほとんど見られません。しかし、島のへんじんもっこドイツ風ソーセージは、比較的広く入手可能です。

牛の不足はまた、乳製品が比較的希少なごちそうであり、常に手に入らない可能性があることを意味します。佐渡牛乳が店頭に並ぶときは、島のシンボルであるトキのイラストをあしらったカートンに入れて売られます。地元で作られたソフトチーズやハードチーズは、へんじんもっこソーセージとよく合います。佐渡バターは濃厚でクリーミーで、本土に持ち帰るのに最適なお土産です。