

イノブタ

イノブタは地元の名物です。猪と豚の交配種で、地元の農業研究センターで交配されました。肉は地元のレストランや農産物販売所、お祭りなどで売られています。イノブタの肉は風味が良く、脂身にはコクがあり野生の猪とは違って硬くありません。煮たり焼いたり薄切りにしたものや、炭火で焼いたものが提供されます。イノブタは両種の最高の特徴を引き出したと言われています。野生のイノシシは数世代にわたって日本の田舎では人気のある肉でしたが、イノシシは家畜化しづらいのです。オスのイノシシとメスのブタを交配させることで、野生の肉と同じ肉質のイノブタが生まれますが、こちらはおとなしく、より安全に飼育できます。