

豬豚

由當地的農業研究中心所培育的美味——「豬豚」，是野豬和家豬的混種。牠的肉質鮮美，風味絕佳，尤其是肥肉，比野豬肉更為柔嫩，肉香濃郁，肥而不膩。在當地餐館、農產品販賣處，以及祭典攤位等均有販售。料理方法更是層出不窮，有燉煮，或者烤製後切成薄片，還有以炭火進行燒烤。數世代以來，野豬肉一直是日本鄉間備受歡迎的肉品，但野豬難以畜化。而透過雄性野豬和雌性家豬雜交，可繁育出肉質口感與野生個體相同的豬豚，且豬豚性格溫和，飼養起來更為安全。