

冬の「味」

「スッポン」

「スッポン」という言葉を聞いて、みなさんはどんなことを連想しますか？やはり「元気になる」「精が出る」と思う方が多いのではないのでしょうか。

スッポンが食べられるようになった歴史は意外と古く、今から約3千～4千年前の中国で始まったとされています。世界三大美人の一人として知られる楊貴妃も、宮中料理の食材として愛用していたようです。現在では、アジアだけでなく、世界中でのグルメ食として愛されています。

また漢方薬としての利用も長く、こちらも数千年の歴史があります。滋養強壮に効果があり、しかも副作用がないという安全性と実績が裏付けされているため、誰もが安心して口のできる優れた滋養食品です。

その栄養素は、他の肉類に比べてカルシウムでおよそ90～200倍、リンや鉄分では3倍以上とされています。ミネラルやコラーゲン、レシチン等も豊富に含まれており、現代人に不足しがちな様々な栄養素がバランス良く含まれているそうです。

スッポンはまさに「滋養・強壮」の代名詞。その秘密は、ズバぬけた生命力にあるようです。いわゆる普通の亀と異なり、行動は敏捷で闘争心も旺盛。水中で機能を停止して半年以上も生き続けるという驚異の生命体です。分類学上、爬虫類かめ目スッポン科スッポン属に属し、進化の過程でその姿形を変えることなく厳しい環境の変化にも耐えてきたという強い生命力からもそのパワーがうかがい知れますね。

取材協力

日野町交流センター リバーサイドひの
〒689-4526 日野郡日野町下榎1183 電話 0859-77-0333
料理、宿泊については要予約



スッポン料理

このスッポンの料理が食べられる施設のひとつに、日野町の「リバーサイドひの」があります。ここは日野町の第三セクターで運営される施設で、宿泊・宴会はもちろんレストランやサウナ付きの浴場もあります。町内はもとより関西地方や広島、岡山など県外の方の利用も多いそうです。

スッポン料理のメインはやはり鍋料理。時季によっては、施設のすぐそばを流れる日野川で育った天然物のスッポンを食べられるチャンスもあるそうです。このほか地元のイノシシを使った牡丹鍋や、夏場の鮎料理も自慢のひとつ。

同施設では、「テーマパークのような遊戯施設はありませんが、自然を満喫してのんびりできる場所です。自然の中で自分スタイルの遊びを見つけて楽しんでいただきたいと思います」と話しています。夏はホタルが飛び交い、冬には3月末頃まで時間帯によりオシドリの観察出来る場所が近くにあり、自然とふれあうにはとても良いところのようです。