



おすすめ食材!

シカ肉ロース
550円/100g
(税込・送料別)



赤身と脂身のバランスが絶妙。ステーキやロースト用として使われる



シカ肉のミンチを手裏剣型のジャーキー「手裏犬ジャーキー」。伊賀上野NINJAフェスタとネット限定で販売

information

いがまち山里の幸 利活用組合 かじか

伊賀市山畑3583
TEL 0595-45-8671
<http://www.bashonorin.com/kajika/>

ジビエで食欲の秋を楽しもう!

**にんにくとの相性◎!
しかの菜の花ステーキ**

【材料】
シカ肉(ロース) …… 150g(1cm幅に切る)
漬けだれ(以下の材料を混ぜ合わせる)
にんにく…… 1片(スライス) 醤油…… 小さじ1
黒コショウ 適量 なたね油 ……
少々を肉に塗り付ける程度



【作り方】
1. シカ肉は1cm幅に切り、ポリ袋に入れ漬けだれをまぶして、空気を抜き30分程度冷蔵庫におく。
2. フライパンになたね油少々をひき、焦がしすぎないよう中火以下で焼く。

**野菜いっぱい!
里山のチャンチャン焼き**

【材料】
シカ肉(ロースorもも) 100g
☆酒粕 …… 大さじ1
☆味噌 …… 大さじ1
☆みりん …… 少々
キャベツor白菜 1/4玉
にんじん …… 1/3本
玉ねぎ …… 1個
ピーマン …… 1個



【作り方】
1. シカ肉は小さめの一口大に切りポリ袋に入れ、☆を混ぜ、空気を抜いて1時間冷蔵庫におく。
2. 野菜は食べやすい大きさに切る。
3. フライパンに油をひき、肉→野菜の順に入れて蓋をし、中火で蒸し焼きにする。
4. 水分が多い場合はキッチンペーパーで吸い取り、味が薄いようであれば、味噌を少々足す。

高タンパクで低脂肪。ヘルシーな食材として人気のジビエ。

伊賀の森の恵み 「ジビエ」を味わおう!

ジビエとはフランス語で、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する。日本でも古くからシカ、イノシシ、クマ、ウサギ、キジなどの肉を食する文化があったが、一般には馴染みが薄かった。しかし近年、農作物被害の防止のため、シカやイノシシが捕獲されるようになり、それらの肉がジビエとして活用され、注目を集めている。



いがまち山里の幸 利活用組合 かじか代表理事組合長
中森秀治さん

「巻頭特集」いがまち山里の幸 利活用組合 かじか

シカやイノシシを捕獲する箱罾。センサーカメラによって、スマホに捕獲メールが送られてくる



地域で捕獲された獣肉を加工してブランド化へ

三重県において野生鳥獣による食害問題が深刻化したのは10年ほど前。特にシカとイノシシによる被害が突出しており、県は獣害対策に乗り出した。

その一方で、捕獲したシカやイノシシを食用として活用する取り組みを始める。安全で安心な高品質の食肉を提供すべく、2012年3月、「品質・衛生管理マニュアル」を策定し、ブランド「みえジビエ」としての流通を目指した。

翌年12月には、マニュアルを遵守する事業者施設を登録する「みえジビエ登録制度」を制定した。第1回

の登録は9事業者あり、そのひとつが伊賀市の解体処理施設として登録されている「いがまち山里の幸 利活用組合 かじか」(以下「かじか」)である。

「山林の保育作業や農作業を主とする会社も営んでいるのですが、ここ10年から15年は植林したばかりの苗木が食べられるなどの獣害が増えてきました。近在の農家の被害も甚大で、なんとかしなくてはと思っていました。県、市の取り組みを知り、貢献できればと考えたのです」と、代表理事組合長の中森秀治さんは「かじか」を立ち上げた経緯を話す。

地元猟友会に所属し、以前よりシカを捕獲していた中森さん。貴重な山の恵みである命を無駄にしたくないと、廃棄処分する部位(くず肉)を利用してドッグフードの製造、販売を手がけていたことも背景にあった。

品質と衛生管理を徹底し 安心・安全なジビエを

シカ肉やイノシシ肉は「臭い」「固い」「クセがある」といったイメージが付きまとうが、「かじか」で処理された肉は柔らかく、臭みもなく、美味しさと評判だ。県のマニュアルに則って適正に解体処理し、衛生管理も徹底している。

具体的に見ていくと、猟銃ではなく罾で捕らえた肉を使用。必ず生きた状態で捕獲されているのを確認して、現場でとどめを刺し、素早く血抜きをする。その後、保冷車で解体処理施設まで搬送し、洗浄、内臓の

摘出、解体を行う。施設に搬入するまでの時間は、とどめを刺してから夏場は60分、冬場は90分以内を厳守。肉の状態を確認しながら仕上げ、真空パックで保存する。

「猟銃の弾の小さな破片がないか、金属探知機を通すなど品質の管理にはこだわっています。みえジビエは秋の狩猟シーズンだけの流通ではなく、有害駆除として捕獲をしていますので、1年を通して食肉を提供できるのも特徴です」と中森さん。「かじか」ではホテルやレストラン、加工業者へ納品するほか、一般への販売も行っていて、ミンチへの加工や量の調整などにも対応している。

「シカはロースやモモが人気で、イノシシはこれからの季節、やっぱりたん鍋がおすすですね。ドッグフード「しか肉ジャーキー」も、好評をいただいています」



伊賀白鳳高等学校フードシステム科の生徒が「かじか」を訪れ、内臓の摘出から解体、真空パック詰めまでの作業を見学した