

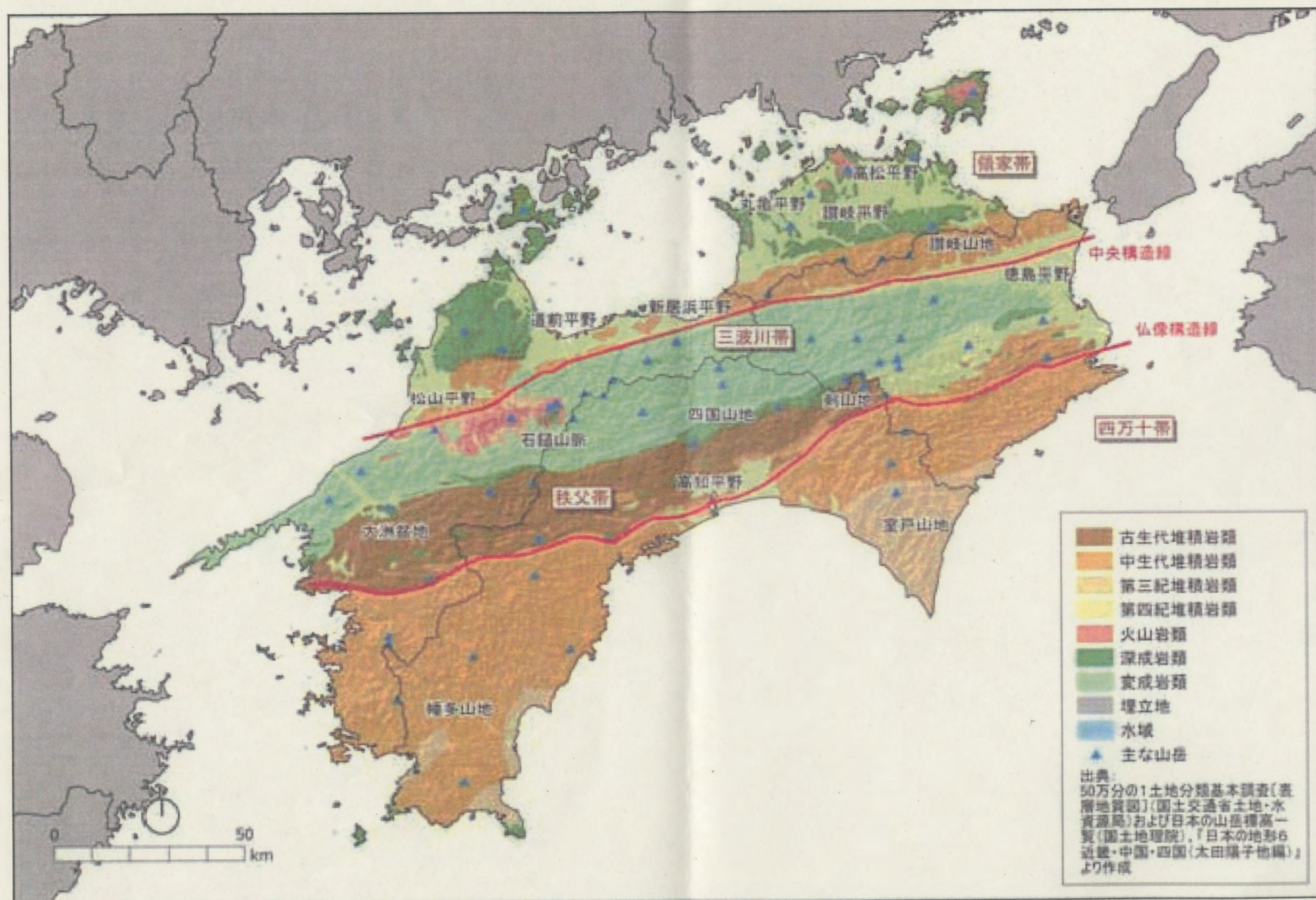


図3: 地体・地質構造図

シカ捕獲作業のお知らせ

三嶺登山者の皆様へ

高知県香美市役所林政課

香美市では三嶺とその周辺地域の自然植生被害軽減を目的として、銃器によるシカの捕獲作業を下記のとおり行います。当日は作業区域内への立ち入りをお控え下さるようお願いします。

猟友会の捕獲作業員や誘導員の指示に従っていただくようお願いします。

捕獲実施作業日 平成21年7月26日（日） 悪天候の場合は中止

作業時間 午前8時 ～ 午後5時

実施区域 白髪山からみやびの丘を結ぶ線より東の鳥獣保護区及び
国有林

問い合わせ先 電話 0887-58-3120
香美市役所林政課 高橋 まで



鹿肉について

参考

2009/6/18

参考：京都府美山町知井地区鹿有効利用プロジェクト
M. K. (サウスクラブ)

鹿肉を使った料理の試食会を重ね、家庭で馴染みやすい物やちょっとおしゃれな料理、お酒のつまみになりそうな物までいくつかの好評なレシピを製作することができました。いろいろなメニューを試作しているうちに鹿肉の癖や特徴その他いくつか気付いた点がありましたのでまとめてみました。

鹿肉には**独特の臭み**がありますが調理法は決して難しいものではありません。少し時間をかけてそれぞれの肉質にあった下ごしらえやスパイスをうまく使い分けることで獣独特の臭みを旨みにかえることができます。少し調味料を工夫し肉質にあった調理をすれば大変美味しく獣肉の中でもいろいろな料理に合うすばらしい食材です。牛・豚・鶏よりもタンパク質が多く赤身が強いため鉄分が多く含まれ脂肪分・コレステロールが少なく健康食材としても注目度は高いと思います。

しかし家畜と違いその**肉質には大きな個体差**があります。地域によって食べ物や運動頻度、年齢、季節、雌雄による違いがあり、部位による違いも理解する必要があります。

日本は肉料理の文化が浅いので牛肉や豚肉と同じように調理してしまいがちですが部位や個体、季節によっては単純に調理するとその独特の臭みが強く出てしまう事もあります。

ヨーロッパでは、昔から様々な獣肉（野うさぎ、野鳥、野生鹿、イノシシ）がジビエ（野生の鳥獣料理全般の総称）と言われ一般的に食されてきました。中でも鹿肉は高級食材とされ、カルパッチョやステーキ、煮込み料理等で今も多くの人々に愛されています。日本でも鹿肉が美味しく素晴らしい食材である事が広まれば各地から美味しいご当地レシピがどんどん生まれてくる事と思います。

残念な事に**狩猟者の中でも「鹿肉は不味くて金にならない！」**という間違った通説が今もなお大きく残っていて獣肉料理で一番大事な『適切な初期処理と丁寧な解体』がされずに処理され、扱いの悪い鹿肉が流通してしまうことが多くあります。そんな中で不味い鹿肉を食べた人が「鹿肉は固くて臭くて不味い！」と思い込んでしまい、食べた事の無い人にまで鹿肉の悪いイメージを伝えてしまう事もあるようです。適切な初期処理がされた鹿肉は大変美味しく少しクジラに似た食味があり我々日本人にはどこか懐かしい感じもします。

過去ダチョウ、七面鳥、ワニ、羊（マトン）等いろいろな獣肉が食肉として流通しました。テレビや雑誌等でヘルシー食材として取り上げられ一時的なブームがあったもののいつのまにか忘れ去られています。

羊肉は北海道名物のジンギスカンでたくさん消費されているようですが、近年焼き肉に押され続けて消費は減っているそうです。

鹿肉も一時的なブームではなく日本の食文化に根付いていくにはこういった取り組みが必要なのでしょう。

まず『適切な初期処理と丁寧な解体』を徹底して行い、不味い鹿肉が流通しないようにして「鹿肉は美味しい食材だ」というのを知ってもらう事が一番大切です。

『適切な初期処理と丁寧な解体』

初期処理

捕獲段階での血抜きや内臓または横隔膜内の水分や排出物などの迅速かつ正確な処理

狩猟者が現場で行う事ができれば一番良い。

次に必要なのが食品衛生法に基づいた『**鹿肉処理解体施設**』の建設

鹿肉処理解体施設での**丁寧な解体**

「一次処理室」

品質チェックをして内臓を取り出し洗浄し、皮を剥ぐ

「二次処理室」

骨を抜き、各部位に肉を切り分けていき精肉にする。

「包装作業室」

出来上がった精肉をブロックやスライスに小分けして真空パック詰め、メニューに合わせカットやミンチにする。

「食肉保管室」

長期保管のための超低温冷凍庫等

「配送および発送室」

発送手配等を行う

鹿肉は捕獲から解体までの時間の短縮や捕獲後の扱いによって肉質に大きな違いが出てきます。家畜のように独自の飼料を与える事による産地の特色を生かせません。

そこで次に必要なのが「適切な初期処理と丁寧な解体」を全面に打ち出した『**鹿肉のブランド化**』だと思います。

たとえば『驚きの美味しさ〇〇印！〇〇地区の鹿肉！』

など、まずは消費者に美味しい鹿肉を食べてもらい「〇〇地区の鹿肉はおいしかった。」「〇〇印の鹿肉は安心して食べられる！また食べたい。」「友人にも教えてあげたい！」と思ってもらえるような**ブランドイメージ**を作り上げていく事が**大切です**。また**鹿肉の流通経路、捕獲時期や部位、品質などを含めて透明性の高い分かりやすい表示等も必要です**。

扱いを誤った鹿肉は臭みが回りとても不味いものになってしまいます。

不味い鹿肉の流通を阻止するためには**他の地域とも連携を取りつつ良い意味で競い合い安全で質の高い鹿肉を生産する事がこの事業の成功につながると思います**。

生命を無駄にせず美味しくいただいて資源として活用することが鹿だけでなく様々な野生動物や自然との共生につながっていくのではないのでしょうか。鹿肉にはまだまだ大きな可能性が秘められていると思います。

次に必要なのは「**この事業に携わる全ての人が鹿肉の特徴を良く理解する事**」です。

鹿肉の四季による肉質の変化

早春 厳しい冬を越えたすべての野生獣は脂肪分を消耗し、鹿の場合は夏場の体重の3分の2程度にまで痩せてしまいます。

初夏 秋の「繁殖」の時期に雄同士激しく争い脂肪分を消耗するため大人の雄に限りより十分に脂肪分を蓄え**初秋**ごろまでに肉質はピークになります。それは大きな雄ほどその傾向が強く、そういった数少ない個体の真夏頃の肉質は牛肉に劣らない程の脂肪分を蓄えるものもあります。「繁殖」に参加できないその他の雄も急速に体重を増やす為肉質は柔らかく美味しくなります。

晩秋 メスは子づくりに備え体重を増やすのでやはりこの頃美味です。

初冬 鹿やほとんどの野生獣は厳しい冬を乗り切る為多くの食物を摂取し体に脂肪分を蓄えるので一年で一番美味しいとされています。

雌雄について

傾向としては雄の方が濃厚で、雌の方がやわらかく「もちもち感」のある肉質です。好みで使い分けると良いでしょう。

年齢について

肉質は若いほどやわらかいですが脂肪分を蓄えないので少し淡白です。小鹿の場合は季節などに関係なく赤身の色も薄く淡白な肉質ですがヨーロッパなどでは喜ばれます。

保存方法

鹿肉は脂肪分が少なく赤身が多いので冷凍保存が適していますができるだけ早く食べたほうが良いでしょう。やむを得ず再冷凍する場合はラップなどで全体を包み、さらにビニール袋に包むなどして出来るだけ空気に触れないように保存することが重要です。

本山町の Y 氏の保存では 1 年くらいは品質に問題はありませんでしたが、家庭用冷蔵庫などでの比較的高い温度での冷凍では真空パックであっても少しずつですが劣化が進むと考えられます。

次に必要なのは「**料理法の研究及び試食会の開催**」や色々な「**イベントへの出品**」

安全で質の高い鹿肉を「美味しく食すための料理法の研究や試食会の開催」などを含めより**良い商品を開発し多くの方々へ鹿肉の魅力を伝えることによって日本に鹿料理が根付き、有効活用を理解していただき販売を促進し、ほじめて鹿猟の経済的持続を可能にすると考えます。**

鹿の被害は森林の木々にとどまらず、草木が食い尽くされてむき出しになった山肌から雨の後、土砂が川へ流出し他の生態系に悪影響を及ぼし自然災害を誘発しかねないほど深刻だと聞いています。これまでの料理研究などが狩猟によって得られる鹿肉の有効利用、狩猟活動の存続および大切な自然保護のお役に立つことができれば幸いです。

注

先日ある方が家族で山菜狩りに行った時、射殺されたまま放置された鹿の死骸を何体か見て心が痛むと言っておられました。

（猟師の方によると、現実には全ての猟で 1 割程度（推定）回収できない事があるのではないかとこの事である）