

香美市

べふ峡温泉



『喰うシカない!』 課題解決のシカ料理

- 活動時期 → 年中
- 活動場所 → 物部地域
- 主な活動メンバー → べふ峡温泉の方々
- ホームページ
<http://www.befukyou-onsen.com/>

■ 地産地消で課題解決! 山間部からシカ肉料理のご提案

【取り組み内容】

山を荒廃させるシカの食害問題などを背景に、平成20年9月から試行錯誤してシカ肉料理を完成させる。21年には高知工科大学学生に来てもらって名前をつけてもらい、現在、べふ峡温泉や地域のイベントなどで販売している。

◆シカ料理

- ・シカバーガー (喰うシカない! もみじバーガー)
- ・シカの竜田揚げ
- ・串カツ
- ・シカカレー
- ・シカウインナー
- ・シカカツ丼

◆シカの食材としての特徴

- ・筋が固い
- ・脂がないため、ジューシーさが無い。…が、逆に言えば非常に“ヘルシー”である。
- ・高タンパクで鉄分が多く含まれている。
- ・現在のところ、1頭からとれる肉は10~15キロで3割は使えるが7割は使えない状況。

◆シカ料理の問題点

- ・シカは食べる人が少ないので、食べても嫌いな人が多い。食べてもらうには「おいしい!」といってもらえるものをつくる必要がある
- ・シカ料理の需要に対して、供給がどの程度あればいいのか重要と供給のバランスを考えないといけない。



シカバーガーと
ポテト、ゆずジュースのセット



食堂風景

((うれしかったお話))

食べてもらって「おいしい!」といってもらえること。

◆取り組みの流れ

- ①山間部で狩猟
- ②解体所へ運搬
- ③料理
- ④べら峡温泉やイベントにて販売

◆取り組みの成果

- ・解体所の建設が行われ、料理する体制が整った。
- ・話題になり付加価値があがった。
- ・猟師の方が、シカ肉を売りに来る量の増加。



べら峡温泉 小松所長



料理風景①



料理風景②



料理風景③

■取り組みを進めるためのポイント

- ・シカの食材としての特徴を考えて料理すること。
- ・検査などがあるため、解体所など料理できる体制づくりを整えることが大切。

■取り組みの目標

- ・地域の問題とされているシカを、食材として使うことによって解決していきたい。

(平成21年10月現在)