

食 ひよ ヘルシーな丹波鹿

県内に約15万頭生息すると推定される野生の鹿。農林業被害は深刻で、年間3万頭を目標に捕獲されています。

これまで、大半が捕獲後に廃棄されていた丹波の鹿を有効利用し、地元の特産品として発信しようと、(株)丹波姫もみじが設立されたのは平成18年。北海道で食用に流通するエゾシカの加工処理を学び、設備や体制を整えました。

狩猟直後に血抜きをし、2時間以内に加工所に運ばれた新鮮な状態の個体だけを引き



ひとくちメモ

鹿肉のカロリーは牛肉の3分の1程度。鉄分を多く含む上に吸収率が高く、ミネラルも豊富で、鶏肉と同等に高タンパクな健康食材です。

みりんとしょうゆにニンニクやショウガ等を加えたたれに漬けて焼いたり、ハンバーグやカツカツにしたりとバラエティー豊かな料理で楽しめます。

監修 (公社) 県栄養士会

取り、金属探知機で銃弾等の混入がないかを確認してから、加工処理を施します。精肉後はすぐに冷凍して酸化を防ぎ、品質を確保。さらに安全管理のため、一頭ごとに、肝臓の一部を

一定期間保存しています。「高タンパクで低脂肪。栄養が豊富なので、疲れがたまっている方や健康が気になる方にはぜひ食べていただきたい」と話すのは同社代表取締役の柳川瀬正夫さん。

地元産をアピールするため、「ひょうごシカ肉活用ガイドラ

イ」に基づく商品として23年にひょうご推奨ブランドの認証を受けました。



鹿の食害は農林業や森林生態に深刻な被害を与えており、県で被害抑制のため、固体数調整や護柵の設置、生息状況調査など総合的な対策を行っています。

11月15日から4カ月の狩猟期間と期間外の有害駆除等で、一年を通して生産量は約3千キ。出荷先は丹波地域などのレストランやホテル等で、食材を生かした料理を味わうことができ、一般には直販もしています。

抽選で「鹿肉のスライス(400g)」にレシピを添えてプレゼント(詳細は6面プレゼントクイズへ)



兵庫県認証食品とは...

県産の農・畜・水産物および加工食品で「安全・安心」かつ「個性・特長」がある食品を「兵庫県認証食品」として認証。「推奨ブランド」と、残留農薬等が国基準の10分の1以下など、より厳しい基準をクリアした「安心ブランド」の2種類があります。



問(株)丹波姫もみじ ☎0795(82)6333 F0795(82)7737

丹波姫も