

アスリートにシカ肉を

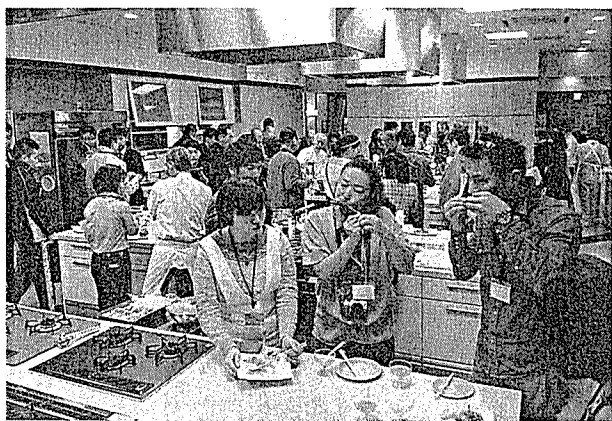
神戸で試食会

「アスリートのための鹿肉料理試食会」(具森林動物研究センター主催)が24日、大阪ガスッキングスクール神戸(神戸市)であり、運動選手や、運動選手に食事を提供する人たち、鹿肉料理研究家、シビエ料理のシェフらの料理を味わった。(足立智和)

メニュー！加工品開発へ

脂肪が少なく、高たんぱくで鉄分豊富な鹿肉を使い、アスリートのニーズを踏まえたメニューや加工品開発につなげようと思が開いた。定員30人に対し、60人以上が参加。

10品ほどを味見した。ボクシングの長谷川穂積選手が所属する真正ジム(神戸市)の小坂遼(20)、小坂烈(16)両選手は、「思ったより柔らかい。体にプラスになる



山本明男シェフ作の「スパイシー焼き」を試食する現役運動選手、指導者ら＝大阪ガスッキングスクール神戸で

よつなことがあれば食べてみたい」と話した。

サッカー、ウィッセル神戸三木谷ハウス(同市)でプロを目指す若者に食事を提供している寮母の村野明子さんは、「シカ肉のミンチをハンバーグにして使ったことがある。肉のかたまりを使ってもおもしろそう」と述べた。

五輪、世界選手権の日本代表経験者らでつくる一般社団法人アスリートネットワーク(大阪市)からは、シンクロナイズドスイミングのシドニー、アテネ五輪団体銀メダリストの巽樹里さんをはじめ、カヌー、陸上の選手らが出席。鈴木祐美子さん(北京五輪カヌー代表)は、「脂質を気にしてい

る選手は多く、栄養価が高いのは魅力。人工飼料でなく、自然の物を食べたい」と話した。

高評価。荒川大輔さん(2007年、09年走幅跳世界陸上代表)は、「シカ肉はいいぞ、と聞く。口コミが期待できるのでは」と話していた。柏原町出身で、篠山産業高校時代に2年連続ボクシングでインターハイに出場した山本明男さん(50)は箱根ラリック美術館レストランシェフら

らが料理を担当。山本さんは「炙(あぶ)り鹿スネ肉のマリネ?風」「鹿肋骨スパイシー焼き」などを調理した。あばら骨を焼いた「スパイシー焼き」は、ほとんど肉がない料理。「減量で苦しいボクサーの口寂しさをまぎらせられないかと考えた」などと制作意図を紹介した。

シカ肉を販売する丹波姫もみじ(水上町谷村)の柳川瀬正夫社長は、「シカの機能性を重視したい人たちとつながれた。関係性を深め、良い展開につなげていけば」と期待を語った。