



新たな地域食材の発信

日野町猟友会



▲有害鳥獣駆除従事者の方々

●地産地消で受賞

このたび、日野町猟友会は全国地産地消推進フォーラム2011で農林水産省生産局長賞を受賞されました。

近年、獣害による農業被害が深刻化する中で、廃棄処分されていた鹿を適切な処理・加工・調理することで、地域資源として活用されました。農業被害の軽減だけでなく、地産地消として新たな地域食文化を確立させたことが評価されました。吉澤郁一(よしかぜ いくいち)会長は、「今まで取り組んだことを評価していただいて、とてもうれしい、感謝しています。今回の受賞をステップにして、これからも努力してがんばっていきたい」と話されていました。

●鹿肉を広める

これまで、日野町猟友会では、フランス料理への活用を依頼したり、シエフたちを対象に鹿肉の料理講習会を開いたりするなど、町内外へのPR活動もされています。また、昨年の氏郷まつり「夏の陣」では、鹿肉バーガーなどを販売。「カレーハウスCoCo壱番屋」の協力のもと、名神多賀サービスエリア下り線店と近江八幡サウスモール店では「鹿カレー」も販売されています。

吉澤会長は、「安心・安全な食を届けることが大切」と、安全面や衛生面に大変気を遣って、鹿肉を市場に出されています。



▲受賞式に出席された吉澤会長

鹿肉は、高たんぱく、低脂肪で美容にもよいと言われています。昨年11月には学校給食に鹿肉が使用されました。「小さいころから、地元鹿肉に慣れ親しんでもらえたら」と、地域の子どもたちにも伝えられています。

「獣害のために捕獲せざるを得なかった鹿のことを思うと、廃棄するだけでなく、より広く活用することが鹿への恩返し」と、語ってくださいました。

●身近な地域食材に

現在、鹿肉は手軽に購入できませんが、「いつか店頭で牛肉や豚肉と一緒に鹿肉やしし肉が並び日がきたらいいですね。日野菜とともに、鹿肉も地域の食材として広めていきたい」と吉澤会長。地元食材「鹿」は、ますます広がっていきそうです。

※今月号から「まちのたから発見」と題して、町内の方をはじめ、いろいろな「まちのたから」を紹介していきます。人・自然・歴史など「こんな『まちのたから』を発見したよ」という情報をお待ちしています！(☎526550)

鹿肉レシピ 鹿肉のしぐれ煮



●材料(4人分)

- 鹿肉(モモ) 300g
- しょうが 1/2片
- しょうゆ 大さじ6
- 日本酒 大さじ2
- みりん 大さじ2

●作り方

- ①鹿肉は、繊維に直角、2cm厚の輪切りにします。

- ②鍋に湯を沸かし、肉を表面の色が変わる程度に、サツと湯がく(湯は捨てる)。
- ③別鍋にたっぷりの水、しょうがを薄切りにしたもの、
- ④火を弱火・中火にして、1時間程度煮る(圧力鍋なら20分)。
- ⑤肉を引き上げ、一口サイズ(1cm角)に切る。
- ⑥別の鍋に⑤を入れてしょうゆ・みりん・日本酒を入れ、汁けがなくなるまで弱火で混ぜながら煮詰めて完成です。



夕食の一品やお酒のおつまみとして利用してください。ポイントは、鹿肉を煮る時に出るアクと煮汁を捨てることです。この煮汁には、血液が溶け出しており「獣臭」の原因です。また、しょうがも「獣臭」を消す役割を持っています。味付けを変えればさまざまな煮もの料理(カレー・シチュー・煮付け等)に応用できます。