

鹿肉の有効活用を

日野町では、二ホンジカによる農作物や植林等への被害が拡大しています。また、乗用車の衝突事故でマイカーを廃車にされる等農家以外の皆さんにも大きな損害を与えています。

その対策として今年度は、森林税等を活用した二ホンジカの捕獲（目標200頭）を実施しています。

捕獲された鹿は、高級フランス料理店等へ出荷され美味しいお料理に変身しています。

さて、鹿肉は、硬さや臭いなどの難点がありますが、それを補う調理法として市販のカレールーを使った「鹿肉カレールー」を紹介します。

鹿肉は、牛肉に比べて「カロリーが4分の1、鉄分は7倍」とヘルシーな食べ物です。特に、ダイエット中の方や貧血気味の女性には、最適の食材です。

※鹿肉の購入については、左記までお問い合わせください。

◆問い合わせ先

農林課 農政担当

☎0563 有線07773

鹿肉カレールー



●材料（4人分）

鹿肉（モモ等）	600g
玉ねぎ	中1個
ジャガイモ	中1個
ニンジン	1/2本
辛口カレールー	4人分
シヨウガ	1片
固形スープの素	1個
サラダ油	小さじ1
バター	10g
☆1人分エネルギー	346kcal
たんぱく質	35.9g
脂質	12.3g
鉄分	5.6mg

●作り方

- ①鹿肉は、2cm角に切り、塩コショウをする。
 - ②サラダ油・バターを引いたフライパンで鹿肉を焼き色がつくまで、一面ずついいねいに焼く。
 - ③鍋に水を張り、②の鹿肉を入れ固形スープの素とスライスしたシヨウガを入れて、ごく弱火で1時間じっくり煮込む（圧力鍋なら20分）。シヨウガは、取り出す。
 - ④玉ねぎ・ジャガイモ・ニンジンを適当な大きさに切り、③に入れて煮込む。
 - ⑤野菜に火が通ったら、カレールーを入れて完成。
- ★鹿肉の臭みをカレールのスパイスで抑え、じっくり煮込むことで柔らかく仕上げることができます。



ありがとうございます

（株）桑原組さんから

サッカーボールを

寄贈していただきました

このたび、（株）桑原組さん（桑原勝良社長）から、創業50周年を記念して、サッカーボールを50個寄贈していただきました。

明日の日本を担う子どもたちが、たくましく心豊かに成長することを願って、今回スポーツを通じて子どもたちの健全育成が図れる一助として寄贈していただいたものです。

町内の各小学校で有効に活用させていただきます。



堀江成雄（左）支店長から、目録とサッカーボールが手渡されました。