

鹿肉の有効活用を

日野町有害鳥獣被害対策協議会では、鳥獣害の被害軽減を図るために、次の活動を進めています。

- ① イノシシ・ニホンジカからの農作物被害を守るための防護柵事業の実施。
- ② ニホンザルを集落ぐるみで防止するための対策としてモデル集落での犬による追い払いの指導。
- ③ 箱わなの捕獲技術の向上のための講習会の実施。
- ④ 獣肉を利活用するための流通システムの構築。

平成22年度では、日野町猟友会において鹿を235頭駆除しました。これまで埋設されていた鹿を有効に活用できないかと、衛生管理の行き届いた処理場を建設・運営し、現在では、フランス料理レストランやCOCO吉番屋などで利用されています。

今後、一般消費者でも購入出来るシステムを開発していきたいと考えています。

鹿肉料理2品を紹介します。鹿肉は、油で揚げたり、炒めたりすることで「獣臭」を消すことができます。また、鹿肉の硬さは、通常の牛や豚肉よりも薄く切ったり、細く切ったりすることでカバーできます。



鹿肉の青椒肉絲



●材料（4人分）

- 鹿肉（モモ） 200g
 - カラーピーマン（黄） 1個
 - カラーピーマン（赤） 1個
 - ピーマン 1個
 - サラダ油 大さじ2
 - 黒こしょう 小さじ1
 - にんにく 1片
 - しょうゆ 小さじ2
 - 片栗粉 小さじ2
 - ごま油 小さじ2
 - しょうゆ 大さじ2
 - 日本酒 大さじ2
 - 片栗粉 小さじ2
 - 水 大さじ1
- 揚げ油適量

●作り方

- ① 鹿肉は繊維にそって直角に1cm厚に切り、1cm角の短冊に切り④に漬けておく。
 - ② カラーピーマン（赤・黄・青）は、縦半分（黄）に切り、種を取り、縦5mm幅に切る。
 - ③ フライパンに多めのサラダ油を入れ、弱火で②のピーマンを軽く炒めて、油を切っておく。
 - ④ ③を中火にして、①の鹿肉を入れてくっつかないように表面がカリッとするまで揚げる。
 - ⑤ フライパンにサラダ油を熱し、にんにくのみじん切りを入れ香りが立つまで炒める。
 - ⑥ ピーマン・鹿肉を入れ、③を加えて炒め合わせる。
 - ⑦ ⑥の水溶性片栗粉を回し入れ、大きく混ぜてとろみをつける。
 - ⑧ 器に盛り合わせてこしょうをふいて完成。
- ★市販の「青椒肉絲」の素を使っても作れます。

鹿肉の竜田揚げ

●材料（4人分）

- 鹿肉（モモ） 260g
- しょうゆ 大さじ1/2
- 日本酒 小さじ2
- 片栗粉 40g
- しょうゆ 40g
- ねぎ 40g
- サラダ油適量

●作り方

- ① 鹿肉は繊維に直角に5mm厚に切り、筋のある鹿肉は縮まないように切れ目を入れておく。調味料④にしょうゆとねぎのみじん切りを加え漬け込み10〜20分置く。
- ② ペーパータオルで鹿肉の水分をとり片栗粉をまぶす。
- ③ ②を170〜180℃の油で揚げる。