

# 市内4店が新たに ジビエ料理認定店に

「うまいよ！ジビエ料理店」認定証交付式が2月16日、とくぎんトモニプラザで、飯泉知事をはじめ関係者が集まり開催されました。徳島県では、安全・安心なシカ肉などを使用した地域色豊かな料理について「阿波地美栄」と称し、料理を提供する飲食店を「うまいよ！ジビエ料理店」として認定しています。

三好市では、昨年8月に東祖谷新居屋で開所された「祖谷の地美栄」から提供されるシカ肉などを使用し、今回新たに市内4店が、和の宿ホテル祖谷温泉に続き、ジビエ認定店に認定されました。



## ジビエ料理って？

ジビエとは、シカ、イノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣、またはその肉のことです。ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。フランス語で、Gibier（ジビエ）と表記されます。

野生鳥獣の肉は、養殖の獣肉と違い山野を駆け巡った天然の肉ですので、脂肪が少なく引き締まり、栄養も豊富でヘルシーです。

## 三好市の鳥獣被害状況

平成25年度の三好市内の野生鳥獣による農作物への被害額は約1100万円となっております。その他にも家屋への侵入や野生鳥獣との交通事故の発生など、日常生活への被害も報告されています。有害鳥獣捕獲状況については、別表のとおり年々増加しています。鳥獣被害対策を効果的に実施するためには、個人単位での点的な対策ではなく、集落ぐるみで話し合い共通意識を持って、面的な対策に取り組むことが重要です。

## 食肉処理加工施設 祖谷の地美栄が稼働

平成24年度に廃止された東祖谷枋之瀬保育所の一部を改修し、平成26年9月から稼働を開始してから、現在シカ29頭、イノシシ7頭の処理をしてきました。年間処理目標はシカ120頭、イノシシ20頭で、徳島県シカ肉・イ

ノシシ肉処理衛生管理ガイドラインに添って処理をしています。近年、シカやイノシシの捕獲数の増加に伴い、捕獲された野生鳥獣の有効利用が多方面から検討されています。

今後も、祖谷の地美栄では、増えすぎたシカの捕獲を進め、農作物などへの被害の軽減を図るとともに、食肉として加工・販売す

ることで地域資源の有効活用に取り組み、市内の観光施設などでジビエ料理を提供し、地域活性化の新たな拠点施設として、特産品化を目指していきます。

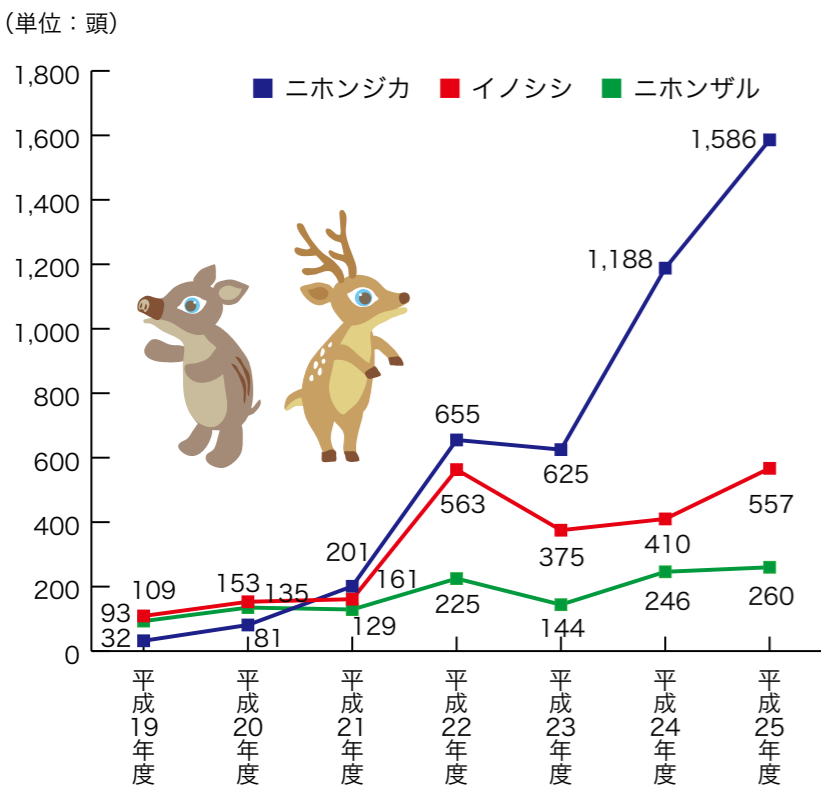
## 新鮮な商品を 自宅にお届けします

祖谷の地美栄では、予約にてシカ・イノシシを順に加工し、新鮮な商品を自宅にお届けする個人販売やその他にもミンチ肉・スライスなどニーズに合わせた加工もできますので、お気軽にお問い合わせください。



▲真空パックされたシカのロースやモモ肉

## (別表) 三好市の有害鳥獣捕獲状況



【お問い合わせ先】  
三好市役所農業振興課  
電話 72・7617  
祖谷の地美栄(代表 高橋)  
電話 090・7623・2322

## ジビエ料理認定店に聞きました



森のくまさん

祖谷の地美栄から提供されるシカ・イノシシ肉を使用し、「祖谷の自然をまるごと食べる」というコンセプトで、シカ・イノシシのスペアリブを提供しています。かずら橋観光客に向けた料理を作っていきます。



新祖谷温泉 ホテルかずら橋

祖谷のぼたん鍋を提供しています。今後は狩猟される方から地域の伝統的な料理方法を調査し、郷土の料理として外国人にもお勧めできるメニューを追加していきたいと考えています。



渓谷の隠れ宿 祖谷美人

宿泊客のコース料理の1品として鹿肉味噌漬けソテー(ヨーグルトドレッシングがけ)を提供しています。県内外のお客様にシカのおいしさがわかってもらえればよいと思います。今後も当店だけのオリジナルメニューを作っていきます。



旅人の宿 奥祖谷 有限会社 谷口商店

奥祖谷鹿カレー、奥祖谷豆腐のおからコロッケなど下準備にこだわり誰もが食べやすいシカ肉料理に仕上がっています。祖谷で昔から栽培されている「ごうしいも」との相性も良く、今後も他にはない祖谷の地元産を使用し提供していきます。

## 地域資源を有効活用します 食肉処理加工施設 祖谷の地美栄



平成26年8月に開所してから地元の宿泊施設、飲食店を中心に野生鳥獣の食肉を提供してきました。施設の運営は地元猟友会の有志で行い、有害鳥獣として捕獲されるシカやイノシシを解体処理し、食肉として加工・販売することで地域資源を有効活用する取り組みに励んでおります。



責任者 高橋 敬四郎

今後も商品の消費拡大や安定供給といった課題はありますが、情報収集や研究に努め、ガイドラインに沿った安心安全な食肉を料理店や家庭へ提供していきたいと考えています。