

「ジビエ工房紀州」開所

5月29日、道の駅Sannin中津前に完成した施設で、仁坂知事をはじめ関係者29名が出席し、「ジビエ工房紀州」の開所式が行われました。

町長は「実効性のある鳥獣害対策の一として、中山間地域の希望となる施設にしていきたい。」と挨拶しました。



仁坂知事や町長らがテープカットで完成を祝う

仁坂知事は「施設の発展の為に、県をあげて流通の確保、需要の拡大に取り組みたい。」と祝辞を述べられました。

また、公募した施設の愛称名が採用された地元西さおりさん(船津)に記念品を贈呈しました。

開所式の後、出席された方々は施設内で、鳥獣肉をスライスする機械や金属探知器など、実際の作業を見学しました。

その後、獣肉を利用したジビエ料理の試食会が行われ、猪肉を使った「味噌カツ」や「シウマイ」、鹿肉を使った「バッテリー」や「ビーフシチュー」など15品目を振る舞い、仁坂知事も試食し、好評でした。

また、美山地区でも猪谷水辺公園レストラン棟を改修して同様の施設を開設し、捕獲した獣肉を安心して販売出来るようになります。

今後は販路拡大が重要課題となりますが、産品販売所での販売や観光施設で「ジビエ料理」を振る舞う予定で、県内のホテルやレストランへの供給も期待されます。

ジビエ料理のレシピ集出来ました！



町では、シカやイノシシの肉を解体して商品に加工する獣肉解体処理施設が完成したことを機会に、加工した獣肉の販売促進、消費拡大を目指して、「ジビエ料理」のレシピ集を作りました。

肉の販売を予定している産品販売所等で、獣肉を購入して頂いたお客様や、町内の観光施設や公共施設に置いて、無料配布しています。

獣肉と言えば、冬場のポタタン鍋が我が家の定番ですが、この機会に是非、

以外と低カロリーでヘルシーな獣肉の料理にチャレンジしてみてもどうですか？

今回は、レシピ集の中で、家庭でも気軽に挑戦出来る、おいしい「鹿肉の竜田揚げ」と「鹿肉チーズカツ」をご紹介します。焼き肉のたれやチーズと合わせることで、淡泊な鹿肉に味わいが出ます。

鹿肉は牛肉などに比べて低脂肪、低カロリーなのに、高タンパクでミネラルが豊富な食材です。



ジビエ料理 レシピ集から

鹿肉の竜田揚げ

- <材料>
- ・鹿肉..... 700g
 - ・辛口の焼き肉のたれ(市販)..... 400g(1瓶)
 - ・リンゴ..... 1個
 - ・片栗粉..... 適量
 - ・油..... 適量

- <作り方>
- ①すりおろしリンゴを、たれに混ぜる。
 - ②1口サイズ(厚さ1cm)に切った鹿肉を、①のたれに5~6時間程度漬け込む。
 - ③鹿肉に片栗粉をまぶして、170℃程度の油でからりと揚げる。

鹿肉チーズカツ

- <材料>
- ・鹿肉(ロース肉)..... 800g
 - ・とろけるチーズ..... 100g
 - ・卵..... 2個
 - ・小麦粉..... 40g
 - ・パン粉..... 100g
 - ・油・塩コショウ・大葉..... 適量

- <作り方>
- ①鹿肉は1cm程度の厚さに切り、「肉たたき」でよく叩いて伸ばし、塩コショウする。
 - ②①の肉の上に大葉をしき、とろけるチーズをのせ、棒状に包み込み、小麦粉、卵、パン粉の順番に衣をつける。とろけるチーズなので、包み込むよう注意する
 - ③180℃程度の油で揚げて完成。



獣肉をスライスする機械



スライスした獣肉



金属探知器



知事にも好評の試食会