

京都フランス料理研究会への「鹿肉」販路開拓

～圏域事業：「獣害のない元気な郷づくり推進事業」～

東近江地域振興局農産普及課 松井 賢一

1. はじめに

東近江地域振興局では、圏域事業「獣害のない元気な郷づくり推進事業」(H18～20)を展開している。事業内容は、「総合的な獣害対策モデル集落の設置」と「獣肉利活用推進」である。(「総合的な獣害対策モデル」についてはH19年度「普及情報しが」で報告した。)今回は、「獣肉利活用推進事業」について報告する。

現在、有害獣駆除(鹿・イノシシ・サル)は、1頭あたり20,000円(H20は10,000～18,000円に値下げ(市町により))の報奨金がある。しかし、猟期(11/15～2/15(鹿は2月末))には報奨金はない。イノシシ肉は、ボタン鍋として需要があるものの、鹿肉は一部自家消費や猟犬のエサになっている程度で、大半は埋設処理されている。

唯一、永源寺猟友会(一部は日野猟友会より供給)は、池田牧場「香^{こう}想^{そう}庵^{あん}」への鹿肉の販路(80頭/年間)がある。このため、猟期や有害駆除期間には、鹿肉確保のためほぼ毎日鹿猟に出られている。これに対して他の猟友会は週末のみの狩猟にとどまっている。

「獣肉利活用推進」の目的は、以下の3点である。

鹿肉の利活用を進めることで狩猟を活性化し有害獣駆除を推進すること。

地域活性化の新たな地域資源を開発すること。

有害駆除から狩猟に移行することで、有害駆除の報奨金を削減すること。

なお、滋賀県内では「獣肉利活用」に関する圏域事業が3カ所で実施された。

滋賀県内圏域事業による「獣肉利活用」の取り組み(H18年度)

地域名	事業名	補助金	担当課	事業成果
甲賀	まるごとシカ活用事業	260万円	森林整備課	コンサルによる消費動向
東近江	獣害のない元気な郷づくり	30万円	農産普及課	後述
高島	ジビエ料理でおもてなし	90万円	田園振興課	調理研修会・試食会など

2. 活動経過

H18年度「獣肉利活用検討会」の開催

東近江の事業内容は、「獣肉利活用検討会」であった。しかし、筆者には、「鹿さし」や「もみじ鍋」「ボタン鍋」といった料理法しか知識がなく「検討会」の内容が決まらないまま時間が過ぎていった。

そんな時、本屋で「ジビエ料理大全」(旭屋出版)と言う本を見つけ購入した。その中には初めて見るジビエ(狩猟鳥獣)料理が数多く掲載されていた。その本で紹介されている長野県のフランス料理店「エスポワール」の藤木徳彦オーナーシェフに講師依頼したところ、快諾頂きジビエ講演会にこぎ着けた。

H18/11/21(火)日野町ブルーメの丘「まきばの館レーベン」を会場に「ジビエ料理講演会」を開催。当日は、定員40名を上回る47名(レストラン関係者13名、猟友会会員17名、関係機関10名、マスコミ2社、他)が参加し、「ジビエ料理」に対する関心の高さが伺えた。



講演では、藤木シェフより「ニホンジカ」の解体方法(パワーポイントにて)や長野県における獣肉流通の現状、「信州ジビエ」ブームの経緯等について報告された。

また、調理実演では、「シカ肉のE型肝炎ウイルスの死滅温度(63・30分)で加熱することが原則であり、そのギリギリの温度・時間で鹿肉を加熱することで軟らかいまま料理ができる。」と説明された。調理実演では、実際に鹿肉を極弱火でバターをかけながら加熱する「アロゼ」、ぬるま湯で加熱する「ロポセ」と呼ばれるフランス料理の調理法が紹介された。



↑ 講演の様子



↑ 調理実演の様子

試食会では、この調理法を駆使した「鹿のロティ」、「たたき」、他計7品を味わった。参加者からは、従来のシカ肉料理にはない柔らかさと独特の香りに驚きの声が聞かれた。



↑ 試食料理



← 記念写真に収まった藤木シェフと参加者

この模様は、12/5付読売新聞西日本版「くらし面」で大きく紹介された。

H19「獣肉利活用検討会」の開催

H19/5/19(土)日野町鎌掛^{かいがけ}の「しゃくなげ学校(旧鎌掛小学校)」を会場に「獣肉利活用検討会」を開催。40名(地元住民21名、NPO法人蒲生野考現倶楽部12名、日野ダリア園2名、地元マスコミ1社、都市住民3名他)が参加した。

鹿肉試食会では、フランス料理店「LOTUS」(彦根市後三条)新井亮オーナーシェフの協力を得て、テリーヌ・生ハム・たたき。筆者より、ふりかけ・しぐれ煮・鹿めし・筋煮込み・チリソース・サラダ・オレンジジュース煮・ハンバーグ・ジャッキー・シチュー計13品の鹿肉料理の食味アンケートを実施した。



↑ 利活用検討会の様子

↓ 試食会の様子



↑ 鹿の生ハム

その結果、「味全体」の評価は、

「良」 32.9% 「やや良」 19.3% 「普通」 30.0%、

「やや不良」 16.4% 「不良」 1.4% であった。

「普通」以上の回答が8割を越えており、一般市民にも受け入れられる味であったと感じた。

「鹿肉」利活用検討会では、料理の感想も含めて「鎌掛でも鹿の被害が増えており、鹿肉がどんどん売れたら駆除も進むのに！」等々「鹿」談義に花が咲いた。

この様子も「滋賀報知新聞」(東近江地域のミニコミ誌)に大きく取り上げられた。

H19「獣肉利活用検討会」の開催

H19/7/4(水)「ジビエ料理講演会」は、講師に再び藤木シェフを迎え、ブルーメの丘で開催。定員40名を上回る48名(レストラン関係者14名、猟友会会員14名、行政機関10名、マスコミ1社、消費者他9名)の参加があり、遠くは札幌市や上士幌町(北海道)、京丹後市(京都)からの参加者もおられた。

丸ごとの鹿を使った解体実演では、味を損なう「リンパ節(足の骨の付け根にある)」の除去やフランス料理向けラムチョップ状(肋付きロース肉)の切分け方法が実演された。

調理実演では、鹿料理のベースとなる「鹿のフォン(だし汁)」の煮出し方法や「タンシチュー」用舌の摘出方法が紹介された。

試食では、本格的なフランス料理として「鹿心臓のサラダ」や「イノシシの塩釜焼き」「イノシシベーコン」と、筆者より「シュウマイ」「チリソース」「しぐれ煮」「腎臓の薫製」「パエリア」「鹿せんべい」「鹿めし」「ジャーキー」など計20品を参加者が味わった。



↑ 鹿フォンの調理
(ガストックと言われる
フランス料理の技法を紹介)

↓ 講演の様子



↑ 解体実演の様子
(リンパ節の除去方法)

関係者への鹿肉料理試食会の開催

現状の鹿肉料理は、一般には普及していないことから「試食会」を行い、関係機関やJ A担当者に対して鹿肉料理の理解を深めることができた。

平成18年度は、当課で調理した鹿料理に県内や北海道・長野県の鹿肉加工品など計3回・延べ36品の鹿肉料理を試食してもらい食味アンケートを実施した。レシピ作成の基礎データを収集した。



H18.6.5(加工センター)

平成19年度は、延べ16回・531名・165品の獣肉試食会を開催した。



H18.7.19 (東近江振興局)



H19.5.23 (加工センター)



試食料理の一例

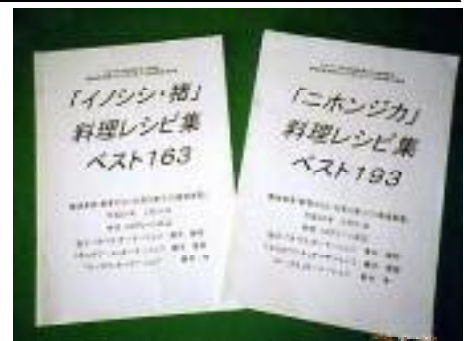
19年度～「獣肉利活用検討会」一覧(獣肉試食会)

開催日	開催場所	参加者および人数	試食品数
5 / 19	日野町鎌掛・しゃくなげ学校	地域住民等 40名	13品
5 / 23	加工指導センター	県関係者 30名	11品
7 / 4	日野・ブルーメの丘	シェフ・一般 48名	20品
7 / 5	近畿農政局	近畿農政局職員 15名	9品
7 / 21	栗東市	都市住民 9名	12品
7 / 22	東近江振興局	都市住民 6名	9品
7 / 26	日野町役場	管内農業委員 15名	9品
8 / 21	兵庫県視察車中	県内獣害担当者 45名	12品
9 / 18	草津市	シェフ・一般 15名	2品
11 / 20	農技センター	農業高校生 44名	5品
12 / 21	日野・しゃくなげ学校	滋賀県職員研修生 25名	14品
2 / 12	ホテルニューオウミ	農業セミナー参加者 34名	6品
3 / 5	京都テルサ	講習会参加者 150名	7品
3 / 10	東近江市役所	獣害関係者 15名	5品
3 / 24	三重県大紀町	大紀町関係者 20名	16品
H20年度			
7 / 7	宮崎県高千穂町	高千穂町関係者 20名	15品
10 / 10	東近江振興局	県内獣害担当者 25名	10品
10 / 15	筑波生活技術研修館	経営研修生 20名	10品
合計	延べ18回開催	計576名	185品

シカ・イノシシ料理レシピ集の作成

試食アンケートの結果や先進地視察・シェフの助言等から「ニホンジカ料理レシピ集 ベスト193」と「イノシシ料理レシピ集 ベスト163」を作成。このレシピ集は獣害研修会やジビエ講演会等の参加者や猟友会会員等へ配布し、鹿・イノシシ肉利活用の促進を図った。

この「獣肉レシピ集」の取り組みもH20/7/14 NHK「おうみ発610」および、7/16「おはよう関西」で大きく取り上げられた。



作成したレシピ集

調査研究「首都圏におけるジビエ料理の普及」

(株)エディタース / 料理評論家：岸 朝子氏

首都圏での獣肉利用は、狩猟期間である冬場、特にクリスマスシーズンを中心に鹿肉をメインに広がっている。特に「ジビエ料理」を「売り」にしている下記のフランス料理店各料理長に岸朝子氏から直接お電話して頂き、面会できるよう調整して頂いた。



東京ドームホテル / ドゥミル稲葉 一郎シェフ（鎌田総料理長が不在のため）

同ホテルでは11/6～12/20まで「ジビエを楽しむ夕べ」コース（@12,000円）を出している。一般のディナーコースとの注文の比率は、20～25%が「ジビエ」を選ばれているとのこと。ただし、女性は抵抗感を持つ方が多いとのこと。イノシシは丹波産。鹿は、北海道産を冷蔵・内臓抜き・皮付きで卸業者より購入、ホテルでは、個人猟師から購入することは難しいとのこと。

ホテルオークラ東京 / ラ・ベル・エポック中田 肇シェフ（剣持恒夫総料理長が不在のため）10/15～12/16「ジビエ料理」をメニューとして提供されている。

10/15～11/27（43日間）の実績で

青首真鴨ロースト（@8400円）が26オーダー

野鳩ロースト（@7350円）＝18オーダー

蝦夷シカロースト（@8400円）＝40オーダー

と鹿が人気で、ジビエ料理は開業以来、毎年季節メニューとして定着しているとのこと。

芝パークホテル / tateru yoshino

吉野 建シェフ

ジビエ料理で有名なシェフでH10年、日本初の「ジビエ料理に関する本」を出版され、テレビ等でも活躍されている。

イノシシは島根や新潟から、鹿は北海道から冷蔵で購入している。ジビエ料理は、年中出しており人気もあるとのこと。



六本木ヒルズ・フランス料理店「パ・マル」

オーナーシェフ：高橋 徳男氏

高橋シェフは、H5年：東京サミット晩餐会総料理長を担当するなどフランス料理界の最高峰シェフ。日本で最初に「ジビエ料理」を広めたシェフでもある。

「パ・マル」では、1シーズンにカモと野ウサギを計150羽、鹿は3頭/週のペースで使用しているとのこと。

イノシシは、2才前後（フランス料理では「マルカッサン」と呼ばれる）のみを使用。それ以上の年齢（サングリエ）は、使用しない。鹿は、3才以下（角が枝分かれていないもの）のみを使用しているとのこと。

鹿は、内臓のみ取り出した皮付きのものを1頭丸ごと4～6万円/頭で購入。特に、骨（冷凍可能）はスープをとるために必要。鹿肉は冷凍（チルドを含む）すれば味が落ちるので冷蔵状態で仕入れている。狩猟後の血抜き処理によって品質が大きく左右されるため信用ある個人猟師から直接購入しているとのこと。

結果、東京では一部のフランス料理店のみでシカやイノシシ肉が利用されクリスマスが中心であること。また、獣肉の購入先は、シェフと信頼できる猟師の相対で固定化しており、当管内からの出荷できる余地がないことが、この調査研究でわかった。



吉野シェフ

「全国シカ活用先進地会議」での情報交換

H 1 8 年度調査研究で、札幌の「エゾシカ協会」を訪問したことがきっかけとなり「全国シカ活用先進地会議」という任意組織で情報交換を行っている。また、H 1 9 年度以降の調査研究や先進地視察などこのメンバーを頼って実施した。

H 2 0 / 3 / 1 4 には、北海道庁で初会合が持たれ、「滋賀県の獣肉利活用」の取り組みを発表した。前日には、「エゾシカシンポジウム」や「鹿商品展示」等が行われ、北海道内の取り組みが紹介された。

今後、この組織では、「鹿肉利用の啓発」や「出荷規格の統一」、「販路の拡大」、「利用方法の検討」などを進める計画である。

J S D N (全国シカ活用先進地会議) 名簿

道県名	会 員 所 属 名
	行 政 関 係
岩手県	岩手県庁大船渡地方振興局農林部
長野県	長野県庁林務部森林づくり推進課野生鳥獣対策室
東京都	東京都奥多摩町観光産業課農林水産係
静岡県	静岡県庁東部地域支援局
滋賀県	東近江地域振興局農産普及課
北海道	北海道庁環境生活部環境局自然環境課（エゾシカ担当）
	大 学 研 究 機 関 等
兵庫県	兵庫県森林動物研究センター
北海道	北海道環境科学研究センター
岐阜県	岐阜大学応用生物科学部獣医学講座野生動物医学分野
長野県	信州大学農学部食料生産科学科 動物行動管理学研究室
北海道	東京農業大学生物生産学部
北海道	酪農学園大学環境システム学部生命環境学科
北海道	北海道大学大学院文学研究科地域システム科学講座
北海道	社団法人エゾシカ協会



北海道の鹿肉商品



エゾシカ料理の夕べ
京王プラザホテル札幌

H 2 0 / 3 / 1 4 全国シカ活用ネットワーク会議（北海道庁新館にて）

「ジビエ講演会」「獣肉試食会」の成果は？

「ジビエ講演会」は2年にわたり4回実施した。参加された某フランス料理店へは日野

猟友会より鹿肉1頭分を無償提供したが「1カ月に1頭もあれば充分です。」と、その後の鹿肉購入はなく、結局「鹿肉」の流通にはつながらなかった。「獣肉試食会」、「獣肉レシピ集」も啓発と言う面では成果が上がったものの鹿肉の流通は皆無で、具体的な数字で表せる成果には至らなかった。

圏域事業であることから「県庁事業仕分け」や「県議会決算特別委員会」など、いろいろな場面で報告を求められたが数値での成果がないため苦しい答弁が続いた。

「京都フランス料理研究会」との出会い

H19/8/28、以前「カルテ農家」としてつきあいがあった栗東市のイチゴ農家から「地元の鹿肉がほしいフランス料理店があるので紹介する。」との電話があり、JR栗東駅前「フランス料理オペラ」澤井健司オーナーシェフをお店に訪ねた。

澤井シェフは、ロイヤルオークホテル（大津）やラフォーレ琵琶湖（守山）の総料理長（1989-1998）を歴任。10年前にこの店をオープンされた。

また、「京都フランス料理研究会」の理事として、京都・滋賀地域のホテル総料理長やフランス料理店オーナーシェフ約80名の会員に対して研修を企画されている。

澤井シェフは、その週末9/2（日）日野猟友会の鹿猟を見学に来られた。翌9/3には、会員シェフ15名（草津：イタリア料理店ピノーリにて）を集めて前日捕獲された鹿3頭を提供し、筆者は、シェフとともに実習した。通常、鹿肉はホテルや料理店にブロック肉や枝肉の状態で購入されるため、皮付き丸ごとの鹿を解体することはないとのこと。「皮の剥ぎ方」や「関節の分離」等の処理や手順についてシェフから筆者に多くの質問が寄せられた。なお、解体した鹿肉は参加した各ホテル・フランス料理店に分配されその調理法が検討された。



9/2 鹿を見学する澤井シェフ



9/3 解体実習

京都フランス料理研究会会員一覧

地 域	会員シェフの所属先 （Hはホテルの略）
県内ホテル	琵琶湖ホテル 大津プリンスH ロイヤルオークH エクシブ琵琶湖 ラフォーレ琵琶湖 ロテル・ド・比叡 Hニューオウミ Hボストンプラザ 北びわこ・グラツィエ グランドデュークH
県内個人店	9店舗
京都ホテル	京都タワーホテル 新・都H リーガロイヤルH京都 京都全日空H 京都セントアンドリュースH グランドプリンスH京都 京都ブライトンH 京都ロイヤルH&スパ H日航プリンセス京都
京都個人店	25店舗
そ の 他	エクシブ山中湖 岐阜都H レストランROSA グリル開花亭 京都料理専修学校 京都調理師専門学校

「京都フランス料理研究会」鹿猟見学・鹿解体実演会

その後、トントン拍子に話が進みH19/10/1と翌月の11/19の2回「京都フランス料理研究会」主催の狩猟見学・解体実演会が日野町で行われ延べ34名のシェフが参加された。

解体実演は、澤井シェフから思いがけない指名を筆者が受け、捕獲された鹿を使って、皮剥ぎ、背ロースやもも肉の分離・内臓類の部位を解説を交え、ホテルの総料理長やフレンチシェフ十数名を前に実演し、久しぶりに緊張した時間を過ごした。

この解体実演会を境にフランス料理シェフや猟友会の方々とも親しく話し掛けられるようになり信頼が得られたように感じた。



H19/10/1解体実演



H19/11/19日野町の精肉店にてシェフが鹿肉解体



同日、狩猟見学会の様子

「フランス料理シェフ鹿肉調理講習会」を開催

H20/7/7(月)大阪ガス京都ショールーム「DILIPA京都」において「鹿肉調理講習会」を実施した。この講習会は、筆者が京都フランス料理研究会に「鹿肉を使った調理研修」を提案したことがきっかけとなり開催された。

なお、講習会に使用された鹿肉(背ロース・モモ肉・腎臓・レバー・バラ・心臓・ハチノス)は、「日野町猟友会」が有害駆除したものを無償提供された。

当日は、定員60名の倍近い105名のフランス料理シェフ等の参加があった。講師は、(株)ラショナル・ジャパン：岡田チーフ調理アドバイザーとホテル日航プリンセス京都：中埜料理長で、調理実演がおこなわれた。調理された鹿料理は参加者全員で試食した。

当日の鹿肉メニューは、

「鹿のシヴェ」

「鹿ロースのロティ」

「鹿の腎臓・レバー・バラ・心臓・ハチノスを使ったパテ」

であった。

参加シェフからは「鹿の肉や内臓類はどうすれば購入できるか？」などの質問がだされ鹿肉料理への興味や関心が高いことが伺われた。



講習会の様子



シェフに日野産鹿肉をPR



シェフに売り込むトマト農家

H 1 9 年度～「獣肉利活用検討会」(京都フランス料理研究会関係)

開 催 日	内 容 (場 所)	参 加 者
H 1 9 /		
9 / 2	鹿狩猟見学 (日野町木津地先)	シェフ 1 名・猟友会 1 4 名
9 / 3	鹿解体実習 (草津市・ピノーリ)	シェフ 1 5 名
1 0 / 1	鹿狩猟見学 ・ 解体実習 (日野町)	シェフ 1 6 名・猟友会 8 名
1 0 / 1 9	日野猟友会鹿肉販売協議 (日野町)	シェフ・猟友会 2 名
1 0 / 3 0	日野猟友会鹿肉販売協議 (日野町)	シェフ・猟友会 2 名
1 1 / 1 2	解体研修 (日野町川原)	シェフ 2 名
1 1 / 1 9	狩猟見学 ・ 解体実習 (日野町)	シェフ 1 8 名・猟友会 7 名
1 2 / 1 0	鹿肉試食 (京都駅前：新・都ホテル)	シェフ 1 2 0 名
H 2 0 /		
7 / 7	鹿肉調理講習会 (大阪ガス・京都)	シェフ 1 0 5 名
1 0 / 6	解体実習 ・ 鹿肉試食 (日野町)	シェフ 5 7 名
合 計	延べ 1 0 回	延べ参加シェフ 3 6 6 名

くず肉の有効活用＝「鹿バーガー」

鹿のロース肉は、フランス料理店へ、モモ肉は弁当を手がけるレストランチェーン店へ、皮・骨は、兵庫県の皮なめし業者等へ販売する計画である。

しかしながら、鹿の加工残渣は産業廃棄物となり 1 0 0 円 / kg の処理費が発生する。当課では、廃棄予定の前足やバラ肉等のくず肉を使った「鹿バーガー」を澤井シェフに提案。去る、H 2 0 / 6 / 8 (日) 栗東さきら前で開催された「ふれあい市」に「鹿バーガー」(@ 3 0 0 円 / 個) 1 2 0 個を試作販売した。調理は、フランス料理店オペラの厨房で澤井シェフと筆者が担当。日野町役場農林課職員 6 名がイベント会場で販売した。

その結果、一時は行列ができるほどの盛況ぶりでわずか 3 時間で完売した。購入者は、一応に「おいしい」「どこに行けば鹿バーガーが食べられるのか。」などの声が聞かれた。この結果を受けて役場担当者も「ぜひ日野町の産業フェアやブルーメの丘で、この鹿バー

ガーを販売したい。」と意欲的であった。



↑ 行列ができた鹿バーガー



← 鹿バーガー@300円

この「鹿バーガー」の取り組みもH20/7/14NHK「おうみ発610」および、7/16「おはよう関西」で大きく取り上げられた。



↑ 予想以上の売れ行きで、急きょ調理を手伝う筆者

← バーガーを焼く澤井シェフ
(フランス料理オペラ厨房にて)

3. 成果と今後の方向

鹿肉の販売実績

H19/12筆者の働きかけにより京都フランス料理研究会と日野猟友会が「天然日野鹿を広める会」を結成した。鹿肉販売に関する条件(規格・価格・配送方法・決済等)が取り決められ、H19年度は、日野町猟友会からフランス料理店へ300kg・60万円の鹿肉(一部イノシシ肉)が販売された。

今年度も、鹿ロース肉は、同研究会の会員シェフへ順調に販売が進んでいる。また、もも肉についても大手食堂チェーン店「一休庵」(本社:甲良町)に全量引き取りされており、ほぼ鹿肉の販路が確立できた。

この「鹿肉料理研修会」以降、心臓やレバー等の内臓類も注文があり、鮮度を必要とする内蔵は、現地引き取りとするなどして極力対応している。京都市内から名神高速で1時間と言う「地の利」を活かした販売が展開されている。

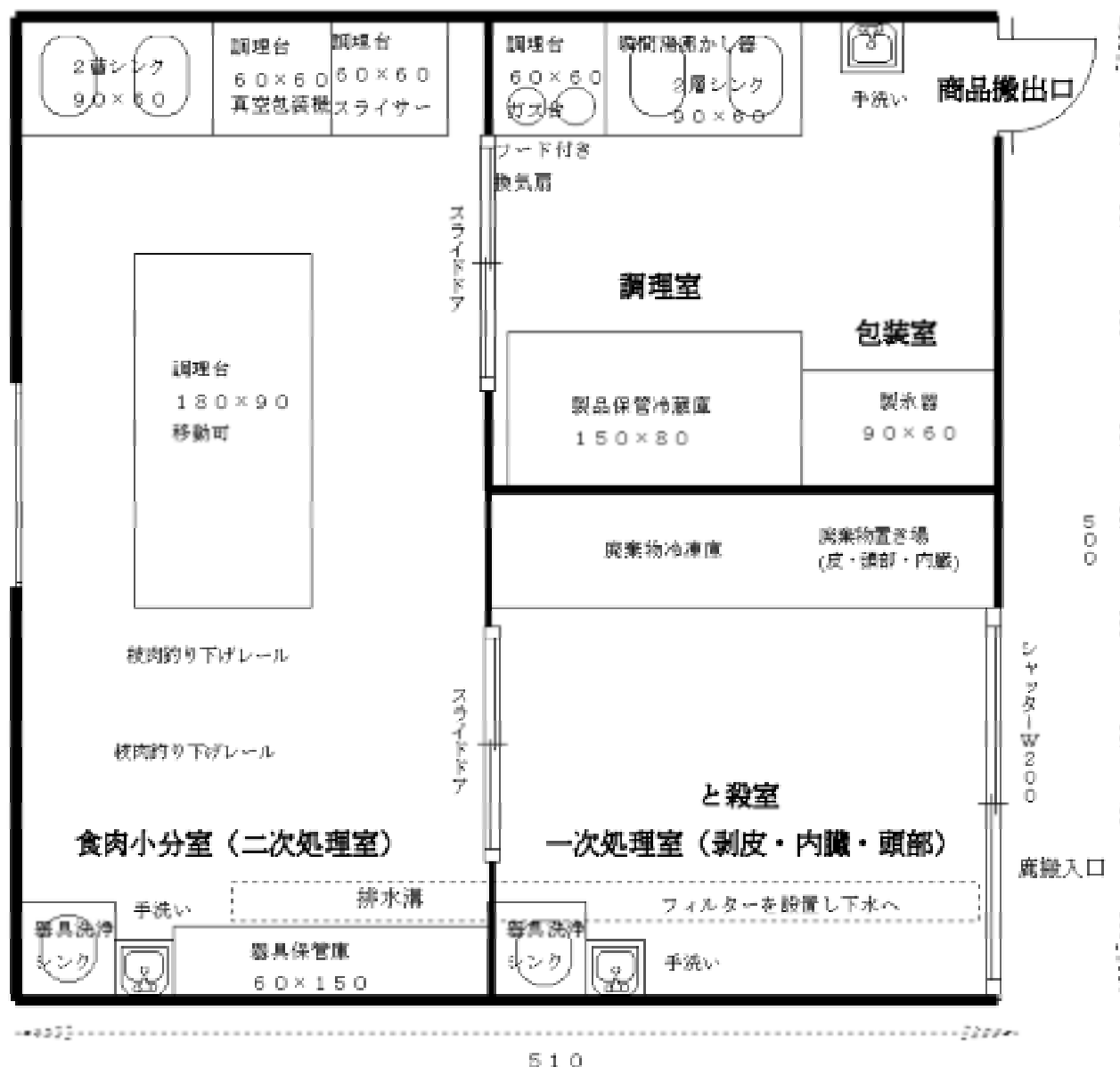
また、今後は鮮度が要求される以下のような部位についても販売したいと考えている。

販売を検討している部位

部 位 名	調 理 法
「網脂」	テリーヌ等に使用
「アキレス腱」	中華料理食材として
「タン(舌)」	シチュー・焼肉・ゼリー寄せ
「ハチノス(第2胃)」	ミネストローネ・煮込み
「足(スネ)」	ゼリー寄せ
「フィレ(内ロース)」	ミニステーキ等
「腎臓」	ロティ・ソテー



シェフが直接、イノシシを引取に



平成20年6月5日
東近江保健所協議済

作成：平成20年 6月12日
営業許可品目：食肉処理業／総菜製造業
日野町獣肉処理加工施設平面図

東近江近江振興局農産普及課

鹿肉処理加工施設の建設

現在、鹿は現地で放血し猟師の自宅作業場等で枝肉に解体。その後、地元精肉店（食肉処理業許可施設）でさらにブロック肉に成形して真空パックされ、池田牧場やフランス料理店等へ宅配されており、保健衛生上の基準はクリアしている。

しかし、フランス料理シェフからは解体時から衛生管理を徹底することが求められており、日野町では、鳥獣害防止総合対策事業（国）を活用して「獣肉解体処理加工施設」を建設し、衛生的な獣肉流通に向けて整備する計画である。クリスマス特需に向けて300頭／年間の鹿肉を処理する予定である。

竜王町猟友会では、すでに「獣肉処理施設」が完備され、道の駅「鏡の里」等へ獣肉が出荷されている。東近江市も次年度「獣肉処理施設」の建設が計画されており、当管内の鹿捕獲地域では、衛生的な鹿解体処理施設が完備される予定である。

これにより、処理施設未整備地域との差別化を図ることで、鹿肉の販路を確保したいと考えている。

全国の動き

鹿の生息数・被害額が多い北海道や長野県では、道県が「鹿肉処理マニュアル」を作成し、行政が「お墨付き」を与えることで鹿肉の流通を促している。

この結果、長野県ではジビエブームが押し寄せ鹿肉の需要が拡大した。しかし「マニュアル」に適合した処理施設が少ないことから鹿肉が不足し、鹿肉価格が高騰（背ロース6000円/kg）、価格が安い日野猟友会の鹿ロース肉（3500円/kg）が注文されるほどである。

また、H20～鳥獣害防止総合対策事業では、獣肉処理施設の設置（補助率1/2）や獣肉利活用検討（定額）がメニューにあり、全国から視察や講演の依頼が当課にあり調査研究を兼ねて対応している。このことから全国各地で鹿肉処理加工に向けた検討や処理施設の建設計画（構想）が進められていることが推察される。

当課への「獣肉利活用」に関する視察・講演等の実績

実 施 日	依 頼 先	内 容	参加者数
H 2 0			
6 . 2 7	島根県西部農林振興センター	視察	1 名
7 . 1	和歌山県JA中央会	「和歌山の果樹」への原稿提供	- -
7 . 3	宮崎県高千穂町	講演および調理実習・試食会	8 0 名
7 . 4	九州自然環境研究所(熊本)	講演・試食会	7 名
7 . 2 0	和歌山県畜産課	資料提供	- -
7 . 2 8	大分県日田市役所	資料提供	- -
7 . 3 1	佐賀県三神普及センター	調査研究	1 名
7 . 3 1	佐賀県佐城普及センター	調査研究	1 名
1 0 . 2 3	宮崎県東臼杵農業指導者会	視察	1 2 名
1 1 . 2 5	愛知県設楽普及センター	講演	約 8 0 名
1 2 . 2	兵庫県佐用町	調理講習会	約 3 0 名

将来方向

鹿の解体や調理を、筆者自身が行うことで、解体コストや調理技法を確認することにより実践的・具体的な指導ができた。まして鹿を解体できたことでフランス料理シェフの皆さんとの距離は、確実に短くなった。

また、フランス料理研究会との交渉の中では、フランス料理の専門用語が多く飛び交った。「鹿ロースのロティ（ステーキに近い調理法）」などは、鹿の代表的なフランス料理である。この調理用語は、前提として頭に入れておく必要があると感じている。

現在、「京都フランス料理研究会」へは、東近江管内から「鹿肉・猪肉」以外に「桃」や「日野菜」、湖南地域から「軟弱野菜」、「ハーブ」、「ヨーロッパ野菜」、「イチゴ」、「メロン」、湖東地域から「トマト」などが出荷されている。

オペラの澤井シェフから地元の「こだわった農産物」があれば、ぜひ紹介していただきたいと希望されており、管内の特色ある農家の農産物を紹介していきたいと考えている。

さらに個人のフランス料理店からホテルに出荷できる供給体制が整えば更なる販路拡大が期待でき、産地育成につながるのではと期待している。

参考資料

フランス料理の用語(獣肉関連)

フランス料理の用語	説	明
ジビエ（料理）	狩猟で捕れた野生鳥獣（その料理）	
鹿セルヴェルのムニエル	鹿の脳に小麦粉をまぶしてバターで焼いたもの	
マルカッサンのポトフ	仔イノシシを野菜といっしょに煮たもの	
鹿モモのシヴェ	鹿もも肉の赤ワイン煮	
鹿ロースのロティ	オーブンを焼いた鹿ロース	
サングリエのラゲー	親イノシシの煮込み（シチュー）	
イノシシのベニエ	イノシシの衣揚げ	
鹿のパテ	鹿ミンチを型に入れて低温で焼き固め切ったもの	
イノシシ足のジュレ	イノシシ足のゼリー寄せ	
鹿ロースのポワレ	ロースをバターなどでフライパンで焼いたもの	
アミューズ・グール	食前に食前酒と共に出される軽い料理	
ポワソン	アミューズの後に出る魚料理	
アントレ	アミューズの後に出る肉料理	
プラット	メインの肉や魚の料理	
アントルメ	デザート（甘いお菓子）	



鹿セルヴェルのムニエル



鹿ロースとフォアグラのロティ



鹿肉のパテ



鹿の心臓などのアミューズ



イノシシのポトフ



鹿モモのラゲー