



## 鹿肉カレー沿革

ADVANCE Co.,Ltd.  
CURRY & SMILE COMPANY.  
株式会社アドバンス

- 平成21年 滋賀県の鹿害に着目
- 平成22年 日野町産鹿肉カレーの販売開始（外食チェーン店日本初！鹿カレー誕生）
- 平成23年 鹿肉加工施設（キッチンファクトリー）設立  
日野町学校給食講座（学校給食（地産地消の日）で鹿カレー登場（※その後毎年の恒例行事となる））
- 平成24年 第7回滋賀CSR経営大賞（ベストプラクティス賞受賞）
- 平成27年 滋賀県庁での出店開始（毎週火曜日）（※平成28年5月で終了）  
鹿肉レトルトカレー販売開始（※平成30年9月で終了）  
フード・アクション・ニッポンアワード2015入賞



## 鹿肉利活用の普及活動～オリジナルキャラクターグッズ～

ADVANCE Co.,Ltd.  
CURRY & SMILE COMPANY.  
株式会社アドバンス





## 鹿肉利活用の普及活動 ~各イベント出店で「知る」きっかけづくり~

ADVANCE Co.,Ltd.  
CURRY & SMILE COMPANY.  
株式会社アドバンス



## 鹿肉利活用の普及活動 ~滋賀県庁前での販売 (2015年2月24日~2016年5月)~

ADVANCE Co.,Ltd.  
CURRY & SMILE COMPANY.  
株式会社アドバンス





## ～森林授業～『食』の立場から。 小学生を対象に 鹿肉の利活用と食育についての学習

**ボクはみんなのからだを作る  
「あか」のたべものだよ**

たんぱく質  
からだをつくる  
赤のたべもの

わたしたちのからだは、筋肉・骨・皮ふ・かみの毛・爪・脛・内臓・血液などからつくられているね、その全ての部分の材料となっているのがタンパク質なんだ!

足りなくなると…  
元気がでなかったり、ボーッとしてしまったりします。  
成長期にたんぱく質が不足すると、からだや脳が十分に発達しない場合もあります。

**鹿肉(しかにく)って美味しい  
からだにとってもよいお肉なんだね**

今は、ぼくたちよりも食べてもらうことが少ないけれど、シカくんの事をどんどん知つてもらえると、たくさんのことがあるんだね♪

**ボクは肉類(にくるい)の中でも  
とくに栄養価が高いと  
ホメられているんだ**

高たんぱく質  
からだをつくる  
栄養素

DHA  
ドコサヘキサエン酸

鉄分(てっぷん)  
疲れやすい、貧血から守る

低カロリー  
低脂肪  
スポーツ選手の減量  
ダイエットに適した食材

**いただきます**

A speech bubble says "いただきます" (Let's eat).

## ～森林授業～ 『食』の立場から。 小学生を対象に 鹿肉の利活用と食育についての学習



### 今日のおさらい

ADVANCE Co., Ltd.  
CURRY & SMILE COMPANY  
株式会社アドバンス

- かわいい鹿だけど、こういうコトになっていく
- しかし、鹿が悪者（害）ではない（人々が作り上げたもの）
- 私達はどうしていけばよいのか
- 鹿肉資源の利活用が大切
- おいしく食べて守っていく
- よりシカのことを好きになってほしい
- 滋賀県は山の猟師と、びわ湖の漁師がつながっていて、  
県民のみんなで住みよい環境に整えていく必要がある
- 猟師さんのお仕事はとっても大切な仕事で重労働、  
これを知ることも大切



### 山と琵琶湖のつながり

ADVANCE Co., Ltd.  
CURRY & SMILE COMPANY  
株式会社アドバンス

- 森林に人の手が加わらないと・・・  
山の環境が変わってしまう
- 鹿は一日に2キロの下草を食べる  
(大人の鹿なら 5 kgも下草や葉を食べると言われている)
- 木の根・地盤が弱くなる
- 土壊表層の崩壊
- 泥砂が河川をわたりびわ湖へ流れる
- びわ湖の漁師にも影響 (鮎など砂カミ状態になってしまう)





# 鹿肉資源の有効活用 利点とは

ADVANCE Co.,Ltd.  
CURRY & SMILE COMPANY.  
株式会社アドバンス

## 営農意欲

地元食材を育む

## 狩猟意欲

安全に駆除し  
安心な食肉へ

## 施設の増加

食肉解体・加工  
処理施設

## 観光誘致

びわ湖と里山の  
利用と活性化

## 地域活性

滋賀ジビエの普及

## 食育

命に感謝し  
おいしくいただく

究極の天然ものであるジビエ料理は、命に感謝をしていただく山のごちそう。

地域の皆さんに、もっと気軽にジビエを楽しんでいただきたい！

そして日本全国のジビエを好きになってほしい！

鹿肉が、とっても優秀な食材である事を、今後も普及していかなければと思います。

そしてより一層、一般消費者の皆さんにも手軽に楽しんでいただける時代（とき）がくることを願っています。

ちなみに、滋賀県民と二ホンジカがうまく関わっていけるとされている適正生息数は8,000頭。

当社は、この8,000頭になる事を次の目標に掲げ、

引き続き「鹿肉の美味しさ」を広げていくお手伝いが出来ればと考えています。

本日のお話が、皆さんにとって農村・狩猟・ジビエを知る何かのきっかけになればとても嬉しく存じます。

ご清聴ありがとうございました

# 『感謝』

