

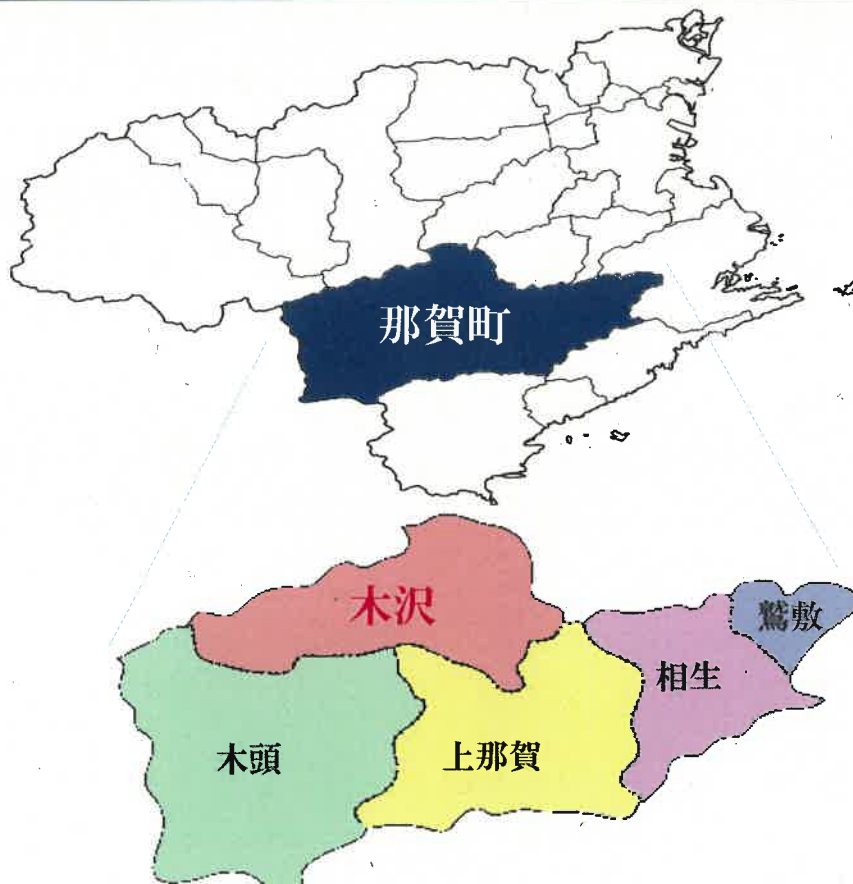
あわじびえ
「阿波地美栄」普及への取組み

徳島県 しきびだに 四季美谷温泉 なかたまさゆき 中田雅之



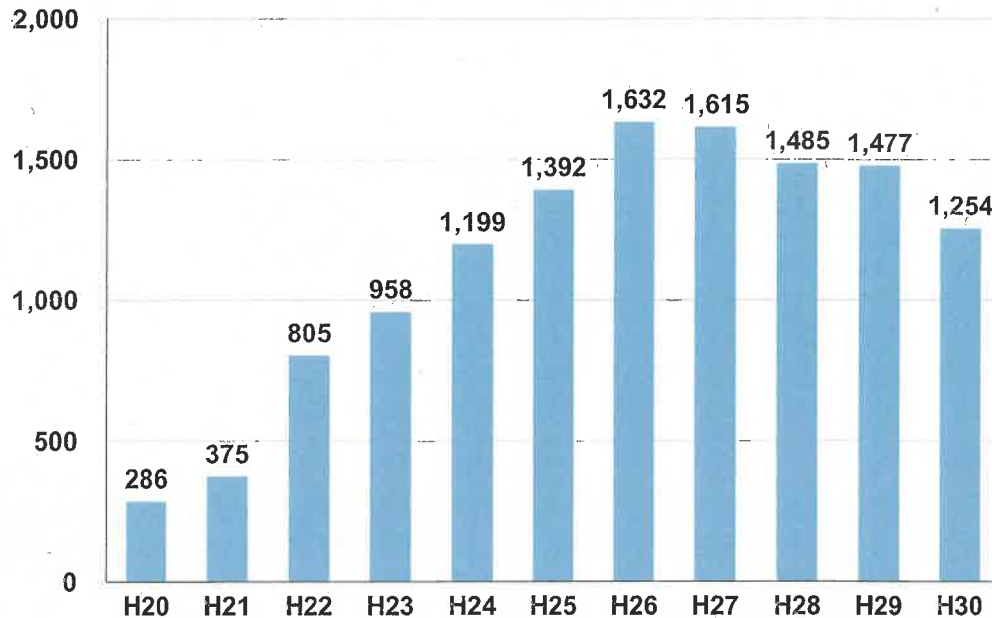
四季美谷温泉全景

那賀町の概要



那賀町での有害鳥獣捕獲数の推移(シカ)

- ・ 那賀町では、平成22年度から有害鳥獣捕獲によるシカの駆除頭数が増加
- ・ 平成24年度以降、1,000頭を超えて駆除を実施



略 歴

- ・昭和54年～ 関西の日本料理店で和食の修業
- ・平成4年～ 徳島県 月ヶ谷温泉料理長
(鹿肉、猪肉を使用した料理を取り入れる)
- ・平成25年 株式会社四季美谷温泉 料理長
- ・平成26年 四国ジビエ連携 理事
- ・平成30年 木沢シカ肉等加工施設 施設管理者
(狩猟から解体、加工と調理、販売までを一括管理)
- ・平成30年 阿波地美栄推進協議会 会長
- ・平成31年 株式会社四季美谷温泉 代表取締役社長(兼)
- ・令和元年 NPO法人獣肉加工施設連絡協議会 理事

捕獲鳥獣の利活用

木沢シカ肉等加工施設の施設管理者として、
年間約140頭の鹿をジビエとして利活用



木沢シカ肉等
加工施設内



ジビエジュニアの導入
＜平成30年＞



和食的発想のジビエ料理の開発

四季美谷温泉では、20種類以上の定食、単品ジビエを提供
現在は宿泊会席や加工品、イベントを含めると
40～50種類のメニューを提供



鹿重(竜田揚げ)



ジビエ遊山箱弁当

<鹿肉加工品の開発、販売>



鹿サラミ



鹿スジ煮込み丼



これしか(鹿肉のからあげ)

四季美谷温泉での鹿肉料理の工夫

1. 柔らかい鹿肉
2. 臭いが無い鹿肉
3. リーズナブルな価格
(ローカルジビエ)
4. 日本人の味覚に合うジビエ
(和食からの発想)
5. ここにしかないジビエ
(ヨーロッパのジビエでないマタギのジビエ)

<柔らかい調理のポイント>

- ・ 加熱温度、時間の工夫
(低温加熱、短時間加熱、長時間加熱、間接加熱 余熱調理)
- ・ 赤身肉を柔らかくする成分のものに漬け込み、性質を変える
- ・ 肉の線維に対して逆に切る



<獣臭を感じない調理のポイント>

- ・ 赤身肉を塩水に漬け臭みを取る
- ・ ハーブやニンニクなど香りのある食材と合わせる
- ・ アルコールで臭みを取る



ジビエ料理普及活動 <鹿肉料理の実演講習会>

<一般家庭向け講習会>



<ホテル料理人向け講習会>



<地元大学生へのジビエ講習>



<那賀高校生へのジビエ出前授業>



県内イベント等による消費拡大

ジビエフェスタの開催(那賀町木沢)

四季美谷温泉が主催し、各種ジビエ料理の提供や鳥獣被害とその対策・取組みについてのパネルを展示。



ジビエバイキング

Vol. 7

2019年4/29(月) 10:00-16:00

会場: 四季美谷温泉
少雨決行大雨中止 入場無料

<p>イベント内容</p> <p>① 鹿の調理実演 ② 鹿の解体実演 ③ 鹿の加工実演 ④ 鹿の保存実演 ⑤ 鹿の加工実演</p>	<p>お土産品</p> <p>① 鹿の加工品 ② 鹿の加工品 ③ 鹿の加工品 ④ 鹿の加工品 ⑤ 鹿の加工品</p>
--	---

お問い合わせ先
四季美谷温泉 tel.0884-65-2116

〒771-0416 徳島県那賀郡那賀町木沢3-3
TEL:0884-65-2116 FAX:0884-65-2119
営業時間:10:00-21:00 (定休日:第3水曜日(注:11月以降別))
〒771-0416 徳島県那賀郡那賀町木沢3-3
TEL:0884-65-2116 FAX:0884-65-2119

地図

<イベントへの参加>



地元CATVや新聞でのジビエ料理をアピール



阿波地美栄推進協議会での活動

目的

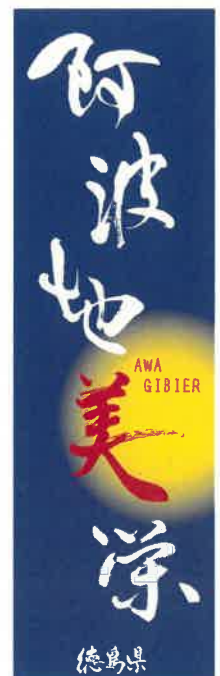
国の「ジビエ増産モデル事業」を実施することで、阿波地美栄およびその加工品の安定供給と消費拡大を推進。

取組内容

- ・ 捕獲個体の利活用促進と安定供給
- ・ 安全安心な供給体制の整備
- ・ ジビエ関係者間の連携強化、戦略的なマーケティング
- ・ ジビエを知って・食べて・活用する機会の増大

構成員

ジビエ処理加工施設、徳島県内の大学
徳島県猟友会、流通関係者、行政機関
等、22団体



第5回 日本ジビエサミット in 徳島

ジビエに関する最新情報や技術、
全国の優良事例を学ぶため、全国から関係者が集い、
課題解決に向けて意見を交換

会 期 平成31年1月24日(木)～26日(土)

参加者 約2,000名(累計)



今後の取組みと目標

- ・有害鳥獣の解体、加工、調理、販売を通してのジビエ普及活動により、雇用・交流など過疎地の活性化に貢献する。
- ・今後、さらなるジビエの可能性を探ることにより、一料理人の取組みが、オール徳島へ波及し、地方創生の一端を担う事業へと繋げる。