

日野町獵友会（獣美恵堂）

会長 吉澤 郁一



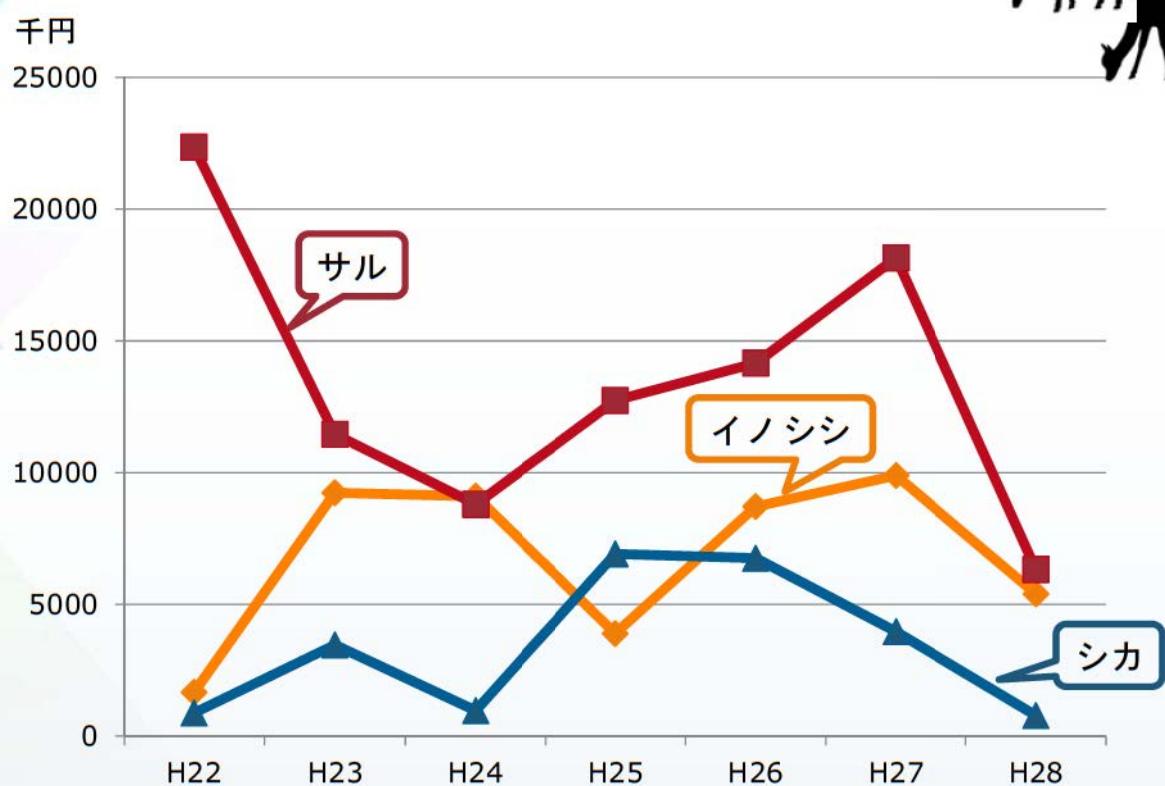
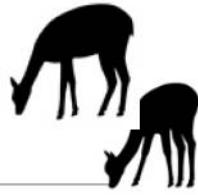
出展:滋賀のおいしいコレクション(作成:株式会社フラン)

滋賀県蒲生郡日野町 (ひのちょう)

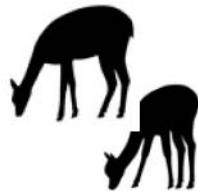
- 滋賀県の東南部、鈴鹿山系の西麓に位置する
- 総面積 11,760ha
 - ・ 耕地面積 2,010ha
 - ・ 林野面積 6,124ha
- 人口 約22,000人
- 農業算出額 232千万円
 - ・ 米 112千万円
 - ・ 肉用牛、乳用牛 81千万円
 - ・ 野菜(日野菜等) 11千万円



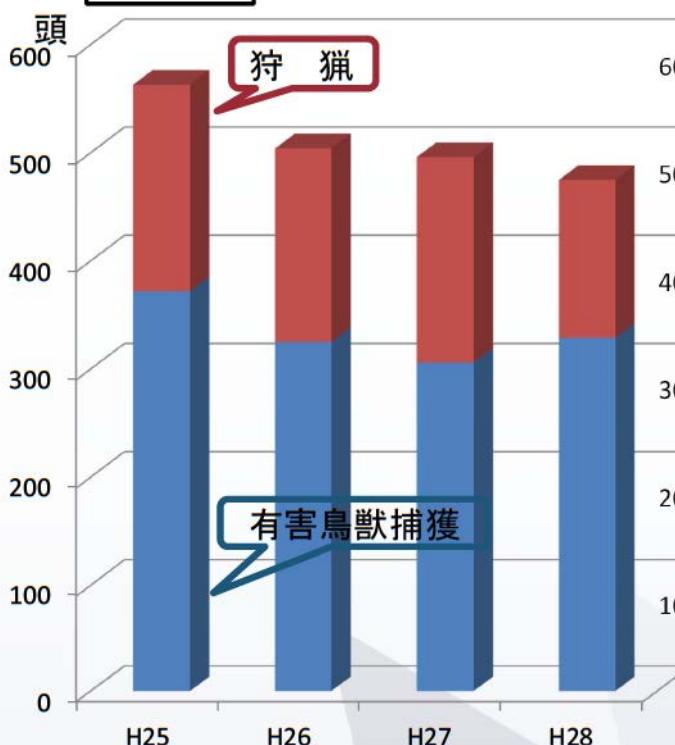
野生獣被害金額の推移（日野町）



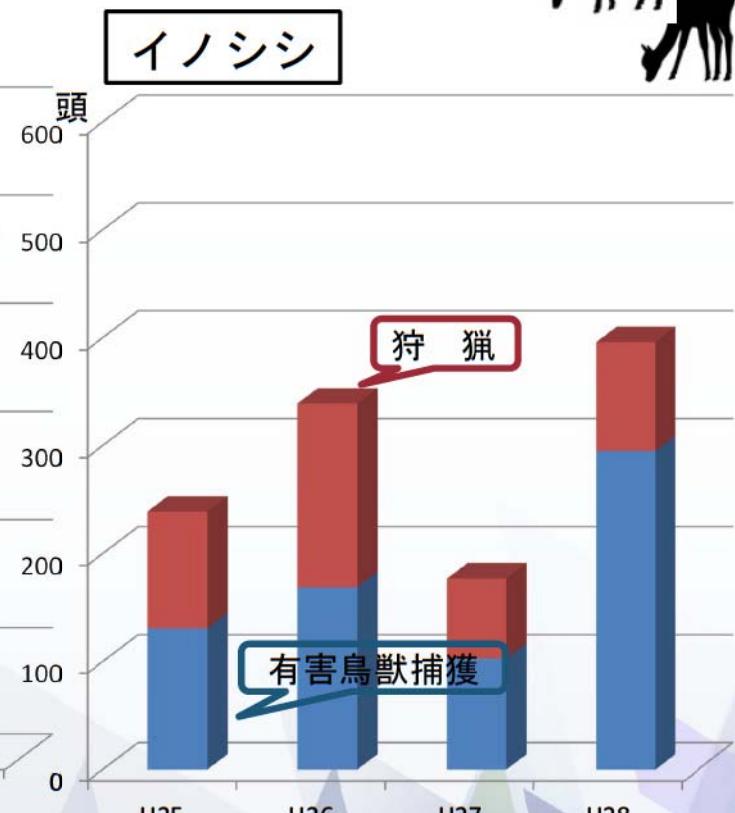
年間捕獲頭数の推移（日野町）



シカ



イノシシ



鹿肉利用への取り組み開始～平成18年～

- 鹿肉の利活用を検討

- 長野県からフランス料理店のオーナーシェフを迎えるジビエ料理講習会を開催
 - ★ 猟友会会員だけでなく、レストラン関係者など多数が参加

- 京都フランス料理研究会との出会い

- 平成19年12月、京都フランス料理研究会と日野町獵友会が「天然日野鹿を広める会」を結成！
 - ★ 鹿肉に関する条件（規格・価格・配達方法・決裁等）を話し合い、人件費コスト等を考慮し、双方のメリットを模索

長野県のオーナーシェフを迎える ジビエ料理講習会を実施



獣美恵堂の設立 ~平成21年~

● 設立の経緯

- 販路確保やジビエの感心の高まりから、平成21年度に獵友会会員の有志12名により設立
- 会員所有の小屋を改築し、食肉処理業の許可を受ける

● 衛生管理の徹底

- 平成26年度に国のガイドラインが示され、ガイドラインに基づいた処理施設へ充実



金属探知機

獣美恵堂の施設

外観



解体室



精肉処理室



大型冷蔵室



大手カレーチェーン店で鹿カレーを販売

- カレーハウスCoCo壱番屋で「鹿カレー」の販売
 - 「日野町の鹿肉を使ったカレーを販売したい！」
日野町の取り組みを聞かれ相談が…


7ヶ月間の検討
 - 平成22年5月17日に「鹿カレー」を発売！

➤ 現在、名神高速多賀SA内を含め、県内9店舗で販売

➤ 衛生管理の徹底により、鹿肉の利用拡大へ！

「近江日野産 天然鹿カレー」



学校給食で鹿カレー提供 ～命をいただく教育～

● CoCo壱番屋の鹿カレーの反響が…

- 学校給食として鹿肉を利用してもらうために、カレーチェーン店の協力を得て、給食調理員を対象とした講習会を実施
- 町内の小中学校給食に鹿カレーや唐揚、ケチャップソース和えなどが、年間2回（地産地消の日など）提供される



給食に提供される鹿カレー



カレーチェーン店からの講習

給食だより

栄養士があじやまします！
第3回 地場食材～鹿肉～



地場食材～鹿肉～



今回は日野町松尾にある獣美恵堂さんにおじやましてきました。獣美恵堂さんは、日野町獵友会の有志の方によって運営されている団体です。町内の山に入り、天然の鹿やイノシシを捕獲し、衛生的に解体・パック詰めし、出荷されています。

日野町の学校給食では、平成22年から毎年11月の『地産地消の日』獻立で鹿肉カレーを実施しており、こちらの獣美恵堂さんの鹿肉を使用しています。鹿肉を唐揚げにし、タレに絡めた新メニューが登場し、年に2回給食で鹿肉が提供されました。

今回の給食時間にも、小学校では鹿肉の唐揚げにケチャップソースを和えたもの、中学校では鹿肉カレーが登場します。

鹿肉の特徴

- 高たんぱく
- 豊富な鉄分
- 低エネルギー・低脂肪

高たんぱくで知られる、鶏ササミと同等のたんぱく質を保有しています。

牛肉の約7倍・豚肉の約10倍以上の鉄分を含んでいます。

鹿肉には豚脂やコレステロールが少ないということで、さっぱりとして食べやすいことが特徴です。



写真は、もしも肉の古い筋を丁寧に除去されているところです。

清潔な作業場で、今日捕獲したばかりの鹿を手早く処理されていました。

日野町獵友会の方々へインタビュー

Q. 1日でどれくらいの鹿を捕獲することができるのですか？

A. 日によっていろいろですが、今日は2頭捕れました。1回の獵で多い時では10頭くらい捕れることもありますよ。だいたい一年間で300頭くらい日野町の鹿を捕獲しています。



Q. 一頭の鹿からどれくらいのお肉がとれるのですか？

A. 1頭の鹿から12~16kgくらいのお肉をとることができます。給食のカレーでも使っているモモ肉、ロース肉、うで肉など、場所によって味や食感が違いますよ。

日野町獵友会
会長
吉瀬郁一さん

Q. これは何に使う機械ですか？



A. これは金属探知機です。鹿肉の中に金属が入っていないかチェックし、安全なものを出荷しています。

鹿肉はとても鉄分が多いので、そのままこの金属探知機に通すと、機械が反応してしまいます。探知機で確認する場合は、冷凍した状態で機械に通しています。

Q. 最後に給食を食べる子どもたちにメッセージをお願いします！



日野町獵友会のみなさん

A. みなさんは、普段はなかなか鹿肉を食べる機会がないと思いますが、給食に出た時はおいしく食べてほしいと思います。私たちも頑張って捕まえます！

～～日野町獵友会のみなさん、ありがとうございました！～～



今後について

- 精肉店や量販店の陳列ケースに、牛肉や豚肉、鶏肉と同じように鹿肉が並び、消費者が購入される、そんな光景を見られることが目標！！

ご清聴ありがとうございました。

