

## 農村振興・地域活性化 - ジビエ利用拡大 -

### 『地元食材を使った旨鹿 GIBIER』 鹿児島県立鶴翔高等学校（鹿児島県阿久根市）

#### 【取組に至った経緯】

平成 27(2015)年に商品化した「旨鹿コンフィ」の試作段階から助言を得ていた藤木徳彦シェフ（一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事）から、JR九州クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」でのジビエ活用の提案を受け、ジビエ缶詰の開発に取り組むことになった。

#### 【取り組む際に生じた課題】

「ななつ星」で提供する食材として相応しい食感や味わいとすることが必要となった。

#### 【生じた課題への対応】

藤木シェフの監修の下、37 種類の試作を行い、鹿肉の使用部位を緻密な肉質の首肉に限定するとともに海洋深層水の塩を使用する等の工夫を行うことにより、マイルドでしっとりとした食感のジビエ缶詰「旨鹿 GIBIER」を完成させた。

#### 【取組の結果】

「旨鹿 GIBIER」は、「ななつ星」の料理長も納得する味に仕上がりに、「ななつ星」での採用が決定した。

#### 【今後の展望】

「旨鹿 GIBIER」は、「ななつ星」の乗客のみに提供される商品としており、九州の観光資源である「食」の一端を担う話題性のある商品として活用を図っていく。



鹿児島県立鶴翔高等学校

食のまち  
阿久根の  
厳選食材



特定非営利活動法人  
日本ジビエ振興協会  
Japan Gibier Promotion Council



鶴翔高等学校食品技術科では、未来の食産業を担う人材を育成しています。学校には、エアシャワーを完備した食品加工室を備え、「高品質な加工品の製造・販売を通じて地域を元気に！」をブランドのコンセプトとして、地域特産物を生かした商品を製造・販売しています。

鹿肉加工の研究を促して開発した鹿肉コンフィ缶詰の製造技術は、昨年度のジビエサミットで高い評価を受けました。今回、藤木シェフの監修を受け、鹿肉に加え、阿久根食材をふんだんに使用した、プレミアムな高品質の開発に取り組みました。

緻密な肉質で  
希少価値が高い  
首肉



11月採りの  
超早期だけのこ



香りと食感が  
楽しめる落花生



東シナ海・  
海洋深層水の塩



ぼんたんオイルで  
爽やかな香りを

鹿児島県阿久根市は、温暖な東シナ海に面した「食のまち」です。海の幸だけでなく山の幸にも恵まれた、まさに豊饒の地です。鹿肉に加え、阿久根・北薩の厳選食材も加え、地域の魅力を盛り込みました。

理事長  
藤木 徳彦 シェフ  
ジビエ料理の  
プロフェッショナル  
による監修

食材の  
セレクト

味付け

調理温度  
の管理

**旨鹿GIBIER**

鶴翔高校、阿久根・北薩の厳選食材の生産者、日本ジビエ振興協会の3者のコラボレーションによって生まれました。

緻密な肉質で希少価値が高い鹿肉の首肉、阿久根産早期だけのこ、北薩地区の落花生を東シナ海の天然塩と厳選した配合のスパイスで調味、ぼんたんフレーバーの余韻が爽やかな、新しいジビエ缶詰です。

特別な「ひととき」を彩る一品として  
お楽しみ下さい。



【問合せ先】 農村振興部農村環境課 担当者：鳥獣被害対策係

代表：096-211-9111（内線 4621） FAX：096-211-9812