



# 「食」分科会

## テーマ:ジビエ ~その魅力と課題~

### コーディネーター

株式会社アビリティ フィールズ  
代表取締役

### 松本 侑己



松本氏写真出典:  
静岡県くらし・環境部男女共同参画課

### ジビエは女性必見のダイエット食

ジビエとはシカ肉やイノシシ肉などの野生の動物肉のこと。特にシカ肉は女性必見のとてもいい食材です。鉄分も多く、ミネラルも豊富。そして牛肉に比べて脂質も非常に少ないと言われています。野生で動き回っているため筋肉質で余分な脂肪が付いていません。カロリーも牛肉に比べて3分の1程度。高タンパク、低カロリー、低脂質と、とても魅力的ですね。女性の美肌にもいいですし、これからのダイエット食になるのではないかとされているぐらい注目を浴びている食材です。

### 野生鳥獣を地域資源として有効活用

農作物を荒らしてしまうなど色々な被害がある伊豆市では、野生のシカやイノシシなどの野生鳥獣を地域資源として有効活用していくうえで、イズシカ問屋というシカ肉の加工センターを作りました。行政でこうした加工センターを作ったのは県内では伊豆市が初めてです。そしてここから伊豆の新しい食文化を発信しようとしているわけですね。



野生のシカ



「食」分科会・会場

### ジビエ普及のためスーパーや小売店もタイアップ

例えば、スーパーに行ってジビエの肉があったとします。はたして売れるものなのでしょうか？まだまだなじみのないジビエ肉ですから、食べ方なども分からないと困ります。ジビエというイメージが私達日本人にはピンとこないんです。やはり流通の面でスーパーや小売店にもタイアップしてもらい、作り方や料理のレシピ、資料と一緒に添えて提案しないと、なかなか一般の方たちに普及するのは難しいのではないかと思います。その辺りを考えながら、どう広げていくのかというのも課題になっていくと思います。

### パネリスト

伊豆市観光経済部  
農林水産課主任

### 三須 智勝



三須智勝[みすともかつ]

### 伊豆市食肉加工センター「イズシカ問屋」で熟成させると、臭みが消え、良い肉になる

加工センターの肉は皆さんから非常に高評価をいただいています。何が違うのかと言うと一番の強みは「熟成」です。加工センターでは肉を5日から1週間程冷蔵庫で熟成させます。それによって骨から出るアミノ酸や毛細血管にあった血が抜けて完全に臭みが消えます。しっとりした良い肉になります。

次に、急速冷凍機というマイナス30度のアルコールに浸けることで、30分ほどで一気に凍らせることができ、中の細胞が崩れず、解凍後も柔らかくて、良い肉の状態となっています。

もう1つは個別管理番号。いつ、どこで、誰が捕獲したか、この肉がどうなっているのか全てこの番号で追いかけるようになっていきます。まだ味の差というのは分かっていますが、これから研究していく課題だと思っています。こういったトレーサビリティをすることによって、食の安全とともに、今後は猟師さんの顔写真も載せて「この方が捕りました」なんていうのも面白いんじゃないかということも考えています。

### シカ肉はまさに健康食。でも価格面で問題が・・・

シカ肉は、非常に高タンパク、低カロリーな健康食です。またDHAも含まれています。その他には鉄分です。レバーは苦手だけれど肉なら食べられるという女性も、シカ肉を食べることによってかなり鉄分補給になります。ゆくゆくはダイエット系のテレビ番組で宣伝してもらえれば、知名度が上がるかなと考えています。

シカ肉の普及に一番のネックとなるのが価格です。豚肉や鶏肉と比較すると少し値段は高めです。大体輸入牛肉と同じぐらいの価格です。これからの課題はいかに単価を下げて、皆さんに気軽に買っ



「食」分科会・会場

てもらいかだと思えます。経営的には難しいですが、皆さんに認知してもらうことでやっていけそうな光は見えています。課題は多いですが、頑張っていきます。

### シカ肉を気軽に買えるように

平成23年4月から始めたばかりで市内4店舗の精肉店で扱っているだけです(平成24年2月現在市内外5店舗)。そのうち一店舗では、時雨煮や肉味噌などの加工製品を販売しています。ゆくゆくはソーセージやカレーといった加工製品を流通にのせ、伊豆半島全域に精肉を下ろせるようなシステム作りをして、気軽に肉屋さんで手に入るような状態にすることを目標としています。まだまだ発展途上の事業なのですが、今までは猟師さんが捕るだけで終わっていたものが、加工センターができたことによって有効利用できるまで一歩進みました。次は人の口まで持つ



加工センター・外観 加工センター・冷蔵庫内 加工センター・搬入室・解体室

### パネリスト

レストラン「くいしんぼ五味」  
オーナーシェフ

### 五味 正博



五味 正博[ごみまさひろ]  
ふじのくに食の都づくり仕事人。東京都八王子出身、静岡県御殿場市在住。ゴルフ場やホテルのレストランでシェフを務める。御殿場のステーキハウス開店時にヘルプで訪れた際、御殿場に魅せられ、御殿場で店を始めた。

### 低温調理でジビエがおいしくなる

たまたま猟友会の人と巡り会い、シカやイノシシを扱うようになりました。そして、どうしたら皆さんの頭の中にある獣肉は臭い、硬いというイメージを払拭できるのかをすごく考えました。それは調理法にあります。70度の温度で火を入れることでしっとり仕上がって鉄分も肉の中に入り込むという低温調理という方法です。これを取り入れて少しでも皆さんに食べやすく、おいしいと言われるジビエの肉を作りたいと取り組んでいます。まだ解体場が非常に少ないので、もっと普及しないと皆さんの手元に届くことがなかなか難しいです。

### 「おいしい」だけでは駄目。プラス何かが必要なのです

自分でレストランをやっているいつも思うことは『おいしいは当たり前』なんです。でも、それプラス何か？それは一体何なのか？これが私のテーマです。今はこのジビエといわれるもの

のもっと勉強して、もっと安価な条件で、豚肉や鶏肉と同じような条件で皆さんに食べていただけるものはないのか。もしくはそれがどうやったらできるのか。それを考え行動しています。いろいろな所に出て、皆さんにお伝えできることは一生懸命お伝えします。そして自分のレストランでも、自分の所で育てた季節のもの旬のものを使い、どうやったらおいしく召し上がっていただけるかを考えて頑張っていきたいと思っています。



「食」分科会・会場

### もうひとつ

#### 新しい伊豆の特産品を目指して

平成23年4月の「イズシカ問屋」供用開始まで、シカの捌き方の勉強や、加工したものを流通にのせるためのガイドライン作りなど、ゼロから挑戦してきた三須さん。猟師とのやり取りや、加工、流通など、運営のすべてを行っています。

現在伊豆市内では年に2000頭弱のシカが捕獲されており、猟師さんが自家消費しているほか、そのほとんどを埋めているそう。こうした健康で良質なシカ肉をできる限り流通にのせ、シカ肉は体にも良いということを知ってもらえるよう、今後はもっと広報やメディアでの情報発信にも力を入れていきたいと語ります。

「食材が豊富にある伊豆半島で食文化を変えていくのは非常に難しい。幼いころから食べ慣れた食材として、シカ肉が普通に食卓に並ぶようになるには10年20年とかかってしまうけれど、地元で早く根付かせて、ゆくゆくは伊豆の有名な特産品になってくれればいい」と語ります。

### もうひとつ

#### 人の手が加わっていない自然な食材を提供する

「くいしんぼ五味」の魅力は、地元の新鮮な食材をふんだんに使った料理。「食材そのものが持っている味を壊さずに引き出すことが大事」と話すシェフの五味さん。特にこだわっているのが、安心・安全な自然食材です。

以前はいいものを見つけようと努力されていたそうですが、それが自分で作る野菜なのでは？と無農薬での野菜作りも始め、不格好でも穴があっても安心しておいしい野菜を提供しています。また、獲られた動物の多くがそのまま廃棄されている現状に「料理人としてあまりにも悲しい」と話す五味さん。ジビエのおいしさや安全さを理解してもらうためにも奮闘しています。

あるがままの自然な食材をシンプルな味付けで提供。噛み締めるほどに味わい深い素材が持つ本来の味・・・それが安心・安全、かつ、おいしいということを知ってもらうことで、ジビエを少しでも多く消費していけるよう努力しています。



くいしんぼ五味・外観



ジビエ料理のイメージ ランチの一例「5種類の野菜料理」