



下関のジビエ

Gibier

農林作物などの被害を軽減するため、捕獲したイノシシやニホンジカをジビエ（捕獲された野生鳥獣の肉）として有効に活用することを目的に建設した下関市北部中山間地域ジビエ有効活用拠点施設「みのりの丘ジビエセンター」が4月にオープンしました。
詳細●農林整備課有害鳥獣対策室（☎231-1262）

被害から森の恵みへ

ジビエとは？

狩猟で捕獲した野生鳥獣の肉を指すフランス語です。シカやイノシシ、ウサギ、キジの肉は、古くからヨーロッパ貴族の伝統料理として発展してきました。

秋ごろが旬で、脂肪が少なく引き締まったジビエは、栄養価も高く、下関でも森のごちそうとして注目されています。



「みのりの丘
ジビエセンター」
4月18日にオープン
しました！



新しい一歩



「みのりの丘ジビエセンター」は、豊田農業公園「みのりの丘」（豊田町八道）の敷地内に建てられ、有害獣の解体処理施設として使われます。

●どんな風に使われるの？

銃やワナで捕獲したシカやイノシシをジビエセンターに持ち込みます。

ジビエセンターで解体・処理を行います。

（指定管理者が代行することも可）

食用として販売できる肉は、市場に流通します。

※指定管理者が適正な価格で買い取れることも可

ジビエセンター指定管理者【静食品株式会社】



代表取締役
小野康行さん

持ちこまれたジビエを買い取って、解体処理をし、食肉や加工品にして、買いやすい価格で販売します。

食肉にできない部分はペットフードの業者に引き渡すなど、余すことなく全てを使い切るようにしたいと思います。せっかくいただいた命を二度奪いたくはありません。

ここのジビエは最高の地産地消です。市内外の方に、下関は海のクジラと山のクジラ（イノシシ）があるということをお知らせしたいと思います。

培ったノウハウを生かして西日本一を目指し、いろんな形で少しでも下関を元気にできればと思っています。

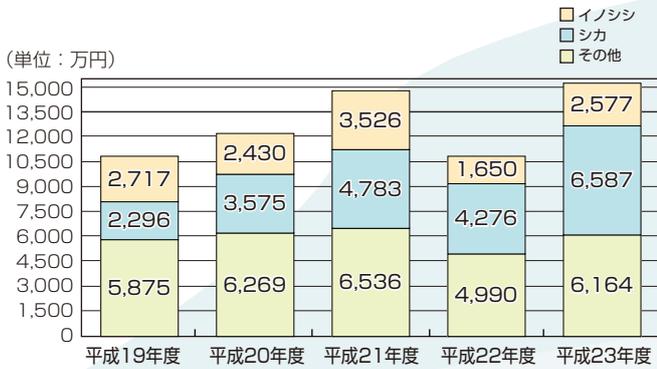
食肉や加工品は、今後、道の駅やパーキングエリア、市内のホテルなどで販売をお願いする予定です。皆さん、一緒に下関を盛り上げていきましょう。

知られざる農林作物への被害



近年、イノシシやニホンジカなどの野生鳥獣による農林作物等被害は深刻な状況にあります。平成23年度には被害総額が1億5000万円を超えました。その被害の8割以上がイノシシとニホンジカによるものです（被害額グラフ）。

被害軽減対策として、大きく分けて二つの方法で取り組んでいます。電気柵・フェンスなどで農地への侵入を防止する方法と、銃器・わなで



農林作物被害額の推移



▲シカに食べられた水稻(豊浦町)



▲有害獣に食べられたキャベツ(菊川町)

捕獲するという方法です。捕獲実績はイノシシ、ニホンジカそれぞれ年間1000頭を超えています。これまで捕獲した有害獣は、鳥獣保護法に基づき、その場に放置せずに埋設するなどの処理をしていますが、それは捕獲者にとって大きな負担となっているのです。

今後は、みのりの丘ジビエセンターで処理することで、負担を軽減すると同時に、指定管理者が適正な価格で買い取ること、捕獲意欲の向上や、狩猟免許の取得の増加につなげます。

インタビュー

猟友会とは？

野生鳥獣の保護や有害鳥獣の駆除、狩猟の適正化を基本に活動している団体です。

下関では農業などに害を及ぼす鳥獣を捕獲・駆除し、農家への被害を減らすとともに、生息数の調整のために活動しています。

猟友会の会員は全面的にジビエセンターを支援するため、豊北と豊田の会員で「ジビエ活用捕獲隊」を結成しました。狩猟は必ずグループで行い、活動は土・日曜日、祭日と、1年間で100回以上活動をしています。

市内での捕獲数は、どうなっていますか。

平成24年度の有害鳥獣の駆除と数は、シカ850頭、イノシシ329頭、猿19



▲猟友会代表の橋村健治さん(右)と、副隊長の松崎弘さん(左) オレンジのベストを着て活動しています

頭を捕獲しました。駆除はほぼ1年を通して行っています。

現在直面している問題はありますか。

狩猟人口は若い人が少なく、人数も全国的に減っています。豊田町の猟友会の平均年齢も66・4歳と、会員の大多数が高齢です。狩猟や処理の仕方も若い人に継承したいのですが、引き継ぐ人がおらず困っています。

他にどんな活動がありますか。

イノシシやシカが車とぶつかるといった交通事故後の処理や、農地の網や防護柵にシカがひっかかってしまった時の処理を行っています。

有害鳥獣駆除活動に、ご理解とご協力を！

畑を荒らすイノシシやシカ、猿などの有害鳥獣を農家の人は捕ってほしいと言いますが、そうでない人は、狩猟者が鉄砲を持って家の周りで活動することに、不安の声を出す人もいます。最近では、人家の近所でも有害鳥獣が出てきます。確かに鉄砲は大きな音が出ますが、猟友会は狩猟者であると同時に、有害鳥獣の捕獲もしています。皆さんの、ご理解とご協力をお願いします。

簡単・おいしい★ジビエ料理!!

ジビエは栄養豊富でヘルシーなんです!

ジビエは、栄養価の高い食材としても注目を集めています。魚で例えるとジビエは養殖ではなく、天然物。

森の中を駆け回ったシカ肉は、脂肪が少ないヘルシーな食材として関心が高まっています。低カロリー、高タンパク質なうえ、鉄分も豊富に含まれているジビエを使って、家庭で一品作ってみませんか。

ジビエ(食肉)の販売場所

◆豊田農業公園みのりの丘
「特産品販売所」

◆市内の道の駅

・道の駅「きくがわ」

・道の駅「栄街道西ノ市」

・道の駅「北浦街道豊北」

※野生の生き物なので、置いてない場合があります。ご了承ください。

★シカ肉竜田揚げ★



【材料】4人分

鹿肉(300g)
片栗粉(適量)

●たれ●

酒(大さじ1)
醤油(大さじ1)
しょうが汁(小さじ1/2)

塩(少々)

【調理方法】

①シカ肉を厚さ3mm程度にスライスする。

②たれに漬け込み、よく揉み込む。

③余分なたれを軽くふき、片栗粉をまぶす。

④180度に熱した油に③を入れ、表面が色づく程度に揚げる。

★シカ肉ハンバーグ★



【材料】4人分

鹿ひき肉(400g)
玉ねぎ(1個)

卵(1個)

牛乳(1/3カップ)

ケチャップ(20g)

ナツメグ(少々)

黒コショウ(少々)

食塩(少々)

バター(1/2カップ)

【調理方法】

①フライパンにバターをひき、みじん切りにした玉ねぎをきつね色になるまで炒める。

②ボウルにパン粉と牛乳を入れ、①と卵・シカひき肉・調味料を入れ、よく混ぜる。

③②の形を整え、フライパンで焼く。

★いのしし丼★



【材料】4人分

イノシシ肉(300g)
玉ねぎ(1/2個)

●たれ●

おろしニンニク(1片)

醤油(大さじ3)

酒(大さじ2)

コチュジャン(大さじ1)

はちみつ(大さじ1)

ごま油(大さじ1)

ねぎ(適量)

【調理方法】

①イノシシ肉は筋などをよく切り、厚さ3mm程度にスライスする。

②玉ねぎを薄くスライスする。

③ボウルに入れたたれを混ぜ合わせ、①を入れよく揉み込む。②を加えて混ぜ合わせる。

④熱したフライパンにたれごと③を入れ、煮込む。

★いのしし肉団子★



【材料】4人分

イノシシひき肉(300g)

玉ねぎ(90g)

片栗粉(大さじ1)

醤油(小さじ1/3)

オイスターソース(小さじ1/3)

塩(小さじ1/3)

黒コショウ(少々)

卵(1個)

【調理方法】

①ボウルにみじん切りにした玉ねぎ、ひき肉、卵、調味料などを入れ、粘り気が出るまでよく混ぜ合わせる。

②①を適当な大きさに丸める。

③180度に熱した油で②を5分程度揚げる。