

「鹿肉」をフランス料理店に売り込め ～ 鹿肉の高級食材化～

東近江地域振興局農産普及課

【普及活動のねらい・対象】

東近江地域では、総合的な獣害対策を推進する圏域事業「獣害のない元気な里づくり推進事業」を展開している。その一つとして獣肉の利活用を進め捕獲の促進を図るため捕獲された鹿肉を高級食材として流通させる仕組みづくりに取り組み、フランス料理における販路開拓を図った。



鹿肉調理講習会（於：大阪ガス京都）

【普及活動の成果】

（１）「鹿肉調理講習会」等によるシェフへのアプローチ

日野町有害鳥獣被害対策協議会では、京都フランス料理研究会に国産、とりわけ日野産鹿肉への理解を深めてもらうため、鹿肉調理講習会の開催を呼びかけ、各部位の鹿肉を提供した。講習会には105名ものシェフの参加があり「鹿のシヴェ（赤ワイン煮）」等の調理実習と試食がおこなわれた。参加シェフから「鹿の肉や内臓類はどうすれば購入できるか？」などの質問が出され鹿肉料理への興味や関心の高いことが伺われた。

また、竜王町獣害対策協議会は、鳥獣害防止総合対策事業により日野町「ブルームの丘」レストランで子鹿の解体実習と試食会を開催した。フランス料理研究会から29名のシェフが参加され、鹿の解体と「イノシシのパテ日野菜添え」等を試食した。

同様のフランス料理研究会との鹿肉に関する研修会は、延べ10回開催し366人のシェフが参加され鹿肉販路の開拓につながった。

（２）鹿肉確保と流通のポイント

採算がとれる価格（コースは3,500円/kg以上）で具体的な販売先が確保できる。

猟友会と適切な価格（搬入価格10,000円/頭程度）で安定的な供給体制が確立できる（供給する猟師たちを組織化（一本化）できる）。

フランス料理店シェフ等と鹿肉に関して対等な知識で交渉する担当者が確保できる。

鹿肉の適切な解体方法を指導する担当者（自ら解体ができる）が確保できる。

設備投資は極力抑え、中古厨房機器や遊休施設を活用する（300万円以下で建設）。

大消費地である三大都市圏（東京・中京・関西）に近いこと（移動時間が1時間まで）。

（猟師の顔や狩猟・解体の現場が、シェフ等に見えることが大切である。）

（３）成果

フランス料理店を鹿肉の有望な販路と考え、シェフを対象に鹿肉を紹介することで強い関心が示され、調理法を研究開発されるなど新たな食材として採用されることになった。研修後には、某ホテルから鹿コース10kgの注文が入るなどシェフからの素早い反応に、販路拡大に大きな期待が持たれる。今後、鳥獣害防止総合対策事業を活用して獣肉解体処理加工施設を建設し、衛生的な獣肉の流通に向けて検討を進める。

「鹿肉の販路」ができた日野猟友会では、鹿猟が活発となり捕獲頭数も倍増した。さらに、猟師が頻りに山に入ることによる人圧も獣害対策に結びついている。