

日野町猟友会

～料理人との協働で鹿肉を付加価値化し、新たな地域食文化を形成～
(平成22年度優良活動表彰 農林水産省生産局長賞)

代表者:会長 吉澤 郁一

所在地:滋賀県蒲生郡日野町

構成員:会員55名

活動開始年月日:昭和34年



学校給食(鹿カレー・日野菜サラダ)

取組内容

1 獣害駆除の鹿の食用活用の検討

○鹿による農業被害が年間1,656千円にものぼり、鹿肉としての販路や調理技術がなく、捕獲意識も低かったなか、捕獲物の自家食用や猟犬の餌以外の活用価値を見いだすために、外食食材としての活用策の検討を料理人等も交えて開始しました。



【鹿猟見学会】



【国道沿いにも係わらず朝から姿を見せる鹿】

2 ジビエ料理など鹿肉の調理方法の検討と普及

○ジビエ料理講習会などを企画し、解体方法、衛生管理、調理技術などの勉強会を開催しました。

○京都フランス料理研究会のうち特に滋賀県内のホテルや飲食店とともに「天然日野鹿を広める会」を運営し、鹿肉販売に関する諸条件を整備(規格・価格・配達方法・決裁等)しました。



【「エスポワール」藤木シェフによる料理講習会】



【京都フランス料理研究会による解体指導】

3 大手カレーチェーンにおける鹿カレーの商品化

○大手カレーチェーンの県内3店舗において当地の鹿肉を食材とした「鹿カレー」を商品化し、鹿肉の安定供給先となっています。



【1皿に120gの鹿肉を使用】



【名神高速道路・多賀SA内】

4 一般家庭向けの鹿肉調理講習の実施

○町内の女性グループや県内の食文化研究会会員、給食調理員を対象に、鹿肉の料理講習会を開催し、関係者とともに試食を重ねて、鹿肉の普及と活用につなげています。



【家庭向け料理講習会】



【鹿ハンバーグなど24種類の料理を紹介】

5 特産日野菜などの活用の拡大

○鹿肉の利活用を契機に、その他の地域食材も注目され、特に特産の日野菜については外食産業において漬物以外の用途活用が増加しています。



【鹿肉と日野菜のコラボレーション（左：パルマンティエ 右：レバーとホタテの日野菜添え）】

<最近の取組>

地産地消の日の学校給食に「鹿カレー」と特産品日野菜のサラダが定番メニューに！！毎年、町内の全小学校・幼稚園で実施されます。また、新たな鹿肉の利活用として、「日野天然鹿」の缶詰を企画、ホテル等での販売が始まっています。

日野町猟友会

○所在地：日野町河原一丁目1番地

○TEL：0748 - 52 - 6563

FAX：0748 - 52 - 2043

（日野町農林課にて取次ぎします）



【「日野天然鹿」大和煮(左)・味噌(右)】