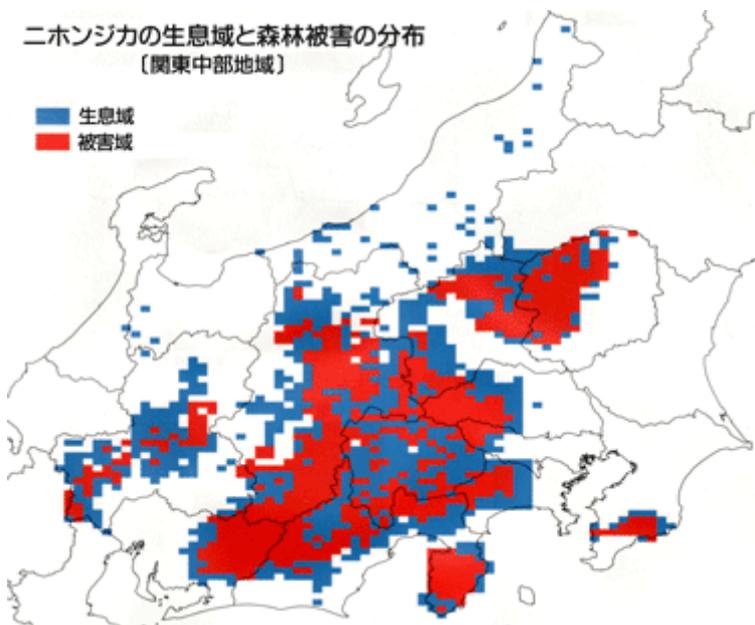


ジビエのおすすめ

シカの被害が深刻になっています。平成26年度の森林被害面積の8割はシカの食害によるものです。シカは一夫多妻制で、メスジカは2歳になってから毎年妊娠し、現在の捕獲率では、ニホンジカの生息頭数が現在の249万頭から10年後（平成35年度）には402万頭と1.6倍に増加すると予測されています。



http://www.shinrin-ringyou.com/topics/shika_mondai.php 森林・林業学習館

里地里山における人の活動が低下したことで、その場所はシカやイノシシがこれまでのように警戒する地域ではなく、安全に生息できる地域へと変わってしまいました。昔は日本オオカミなどの捕食者がいたため、生態系の中でバランスが保たれていました。そのオオカミが絶滅してしまったこともシカの数が増大した原因の一つと考えられています。

そこでヒトによる計画的「個体数調整」がどうしても必要になります。一方で、捕獲された個体は、その命をムダにしないためにも、できるだけ有効に活用することが望ましいと考えられます。

縄文時代の私たちの祖先はシカから食料、毛皮を得るだけでなく、骨を釣り針や矢じりの材料として利用してきました。我々日本人の味覚の源流部には、イノシシやニホンジカの味があるといっても過言ではないでしょう。

私たちのコースの周辺でもシカが急増しています。フェンスのお陰でコース内には侵入していませんが、フェンスの外側にはシカの足跡がいっぱいです。伊豆半島でもシカ、イノシシ、サル等の野生鳥獣による農林産物への被害が多発しています。

そうした中、伊豆市では産業部 農林水産課 林業自然保護スタッフが中心になり、食肉加工処理施設の管理、野生獣肉活用事業を推進しています。静岡県が制定した「野生動物肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン（ニホンジカ・イノシシ）」に準拠して狩猟から処理に至る作業手順を定め、狩猟者の教育、食品衛生法に基づく処理施設の運営指導を行っています。

この程、皆様にレストランのメニューとしてご提供することに踏み切ったシカ肉は、こうした管理を受けた「イズシカ問屋」の製品で、衛生的に処理された安全・安心なシカ肉です。表示ラベルの個体番号により、いつ・どこで・だれが・どんな方法で捕獲したのか、トレサビリティも確保されています。

シカ肉は和牛に比べ脂肪分やコレステロールが少なく「高たんぱく・低カロリー」でとてもヘルシーです。また和牛レバー以上に「鉄分豊富」で鉄分不足に悩む方々にはうってつけの食材です。

レストランでは「春」の倶楽部のお薦めメニューとして、鹿肉の塩麴焼き定食を 1,900 円でご提供しています。数日間冷蔵保存した熟成肉を塩麴のタレでマリネして柔らかく焼き上げました。熟成させたことにより野生肉特有の臭いもほとんどありません。シカ肉が本来持つ「肉の甘味」をご堪能ください。



売店ではイズシカ問屋の商品パンフレットを用意しております。販売商品としてご提供致します。ご自宅への配送も承りますので売店担当者にお申し付けください。



イズシカロース



イズシカモモ



イズシカジャーキー

自然との共生を標榜する私たちの倶楽部が「野生動物の命＝自然の恵みを積極的にいただくことを通じて生物多様性を守る」という理念の一翼を担えたらとてもうれしく思います。

参考資料 提言書 平成 23 年 6 月 29 日 狩猟と環境を考える円卓会議、森林におけるシカ被害対策について 平成 27 年 12 月 林野庁、伊豆市産イズシカ肉といのしし肉のイズシカ屋 <http://www.izushika.com/index.html>