

このページは、小・中学生に向けて梅光学院大学子ども学部子ども未来学科(地域共生ゼミ)の学生が作っています。

しものせき キッズページ

「下関とジビエ」



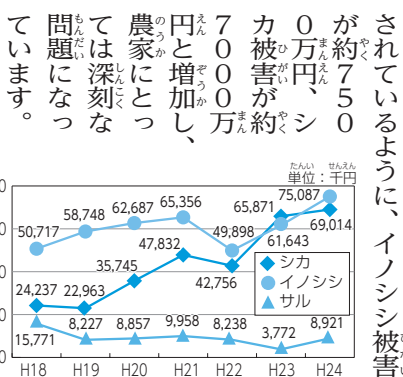
▲ジビエ関連商品として販売されている品々。栄養価が高く、森のごちそうとも言われています。

農林作物への鳥獣被害
豊かな自然に守られ、人間は幸せな生活を送ることが出来ます。しかし、さまざまな要因により、自然と人間の生活の調和が崩れてきています。山の奥で生活してい



ジビエとは、フランス語で狩猟で捕獲した野生の鳥獣の食肉を意味しています。日本では昔から、捕獲したイノシシやシカ、キジ、ウサギなどが食肉にされていました。今回は、現在のジビエと下関のかかわりについて紹介します。

「みのりの丘ジビエセンター」
農林作物への被害を減らしていくとともに、野生獣をジビエとして有効に活用するため、豊田町にある豊田農業公園「みのりの丘」にジビエセンターがオープンしました。イノシシやシカを解体・処理する施設です。



たイノシシやシカたちは、人間が山に入らなくなったことで里のすぐ近くまで来るようになり、畑や田の農作物を食べることを覚え、どんどんその数が増えています。最近、下関市ではイノシシやシカによる作物の被害が増えています。下関市の野生獣による被害額(平成24年度は、グラフ(左)に示されているように、イノシシ被害

ジビエセンターのすぐそばにある豊田農業公園「みのりの丘」の売店で、平成25年5月からジビエ関連商品として販売されています。販売されているものは、イノシシ肉のロース、ロース・モモ混合、ミンチや、シカ肉のロース・モモ混合、ミンチです。加工品では、イノシシフランクフルト、イノシシウィンナー、イノシシメンチカツ、シカフランクフルト、シカウィンナー、シカミルフィーユカツなどがあります。販売価格は、380円(980円(税抜き)とお手頃です。下関市内ではこの他に、豊田町と豊北町の道の駅、伊倉新町のJA下関農産物直売所「いただきまーと」川中店などの小売店や、赤間町の東京第一ホテルやレストランなど、飲食店合わせて約20店舗が取り扱っています。

ち込まれます。それをジビエとして食べられるようにするため、肉をとって袋に入れ、大きな冷凍庫に入れて冷凍し、加工します。

ジビエの販売
さて、ジビエセンターで処理・加工された食用の肉は、どこで売られているのでしょうか。



2月号のイラスト・編集記者(左から)西田智則さん、編集記者(右から)武下侑介さん



▲ジビエセンター施設の内部。この清潔な設備で肉が処理されます。



▲シカフランクフルトとシカミルフィーユカツ。あっさりしておいしい味です!