

山の恵みを生かした京都産鹿ジビエ料理

～ 獣害対策と鹿肉の有効活用（京都府南丹市・京丹後市）～

【京都財務事務所】

1. はじめに

毎年 11 月になるとジビエのシーズンが始まる。フランス料理のメインディッシュなどとして出される鹿肉はやわらかく、あっさりとしたやさしい食味が魅力だ。

ジビエ (gibier) とは野生の狩猟鳥獣の肉のことで、ヨーロッパの王侯貴族が自分の広大な領地で狩をし、捕らえた動物をコックに調理させていたのがジビエ料理の起源となっている。

同じ種類の動物であっても、生息地や食べていたもの、年齢や健康状態によって肉質や香りが異なるため、それぞれの個性を見極めた調理が求められる難解な食材であるが、狩猟が解禁される冬場の季節限定の味覚として人気が高い。

しかし、鹿肉は 5 月から 7 月が脂の乗る最もおいしい時期だという。このため、京都ではジビエ食材に詳しいシェフは夏にもジビエ料理を提供しているというが、これには別の理由もある。



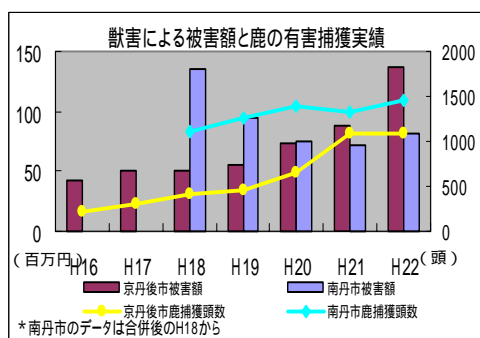
鹿ロース肉のポワレ
ポワグラードソース



鹿肉のマリネ

2. 鹿の農作物被害と狩猟の現状

京都府内では、平成 21 年度で鳥獣害による農林業の被害額が少なくとも 7.3 億円、このうち鹿



によるものは 1.6 億円と、鹿による農作物や植生に対する食害が深刻となっている。丹精をこめて育てた田畑の恵を食い荒らされ、踏み潰される農家のショックは大きい。

京都府や地元自治体では、農業被害への対策などとして年間 1 万頭もの鹿を狩猟及び有害鳥獣捕獲事業によって捕獲処分してきた。平成 20 年には鳥獣被害防止特措法が施行。獣害に悩む南丹市や京丹後市でも、被害防止計画を策定し、京都府とも連携しながら被害防止対策を行って

り、防除柵や捕獲檻の設置支援のほか、狩猟免許取得の助成など、様々な対策を打ってきた。また、農繁期の獣害対策が特に緊急の課題となっており、狩猟シーズン以外の時期において、猟友会会員に報奨金をだして行わせる有害鳥獣捕獲や猟友会への委託による捕獲が実施されている。しかし、獣害はなくなる気配を見せず、被害額の増加を食い止めるのが精一杯の状況だ。

3. 逆転の発想

そのような中、害獣とばかり見ていた鹿を、食肉として有効活用する取り組みが始まっている。今まで、捕獲された鹿は、地元で一部が食用として消費されるほかは、埋設し、処理されてきたが、猟師の高齢化と捕獲頭数の増加に伴い負担が増大していた。しかし、この鹿を高級なジビエ料理の食材等として広く有効活用しようという逆転の発想で、地域振興につなげる仕組みづくりが、地元自治体、地元猟友会の協力の下、始まっている。



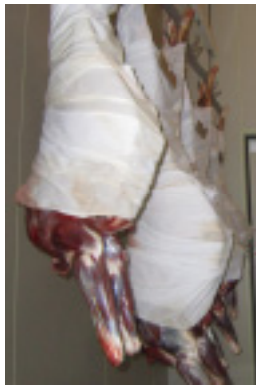
(京たんご ぼたん もみじ比治の里)

平成 20 年 12 月には京都府の交付金支援を受け、南丹市に、地元の猟師が自ら捕獲した鹿を、食肉として出荷するための解体作業を行う施設が設置された。ここでは年間 100～200 頭の解体、精肉が行われている。

また、平成 22 年 5 月には、京丹後市が国、京都府の補助金を受け、地方債（過疎債）を活用し、京たんごぼたん・もみじ比治の里（猪・鹿肉処理施設）を設置した。ここでは地元猟友会の運営の下、3 名が常駐し、設置から 1 年間で 278 頭の解体、精肉、出荷を行っている。

4．食文化としての広がり

今まで流通していなかった鹿肉を流通させるルートの開拓は困難であるが、ゆっくりと進んでいる。京都府や南丹市が中心となった美山鹿肉キャンペーンが 3 箇年にわたって繰り広げられたほか、放送局と連携して販売した「鹿カレー」は、初年度分は完売する人気となった。京丹後市では、施設の設置により流通する流れができたということで、地元の旅館やレストランなどでジビエ料理を提供し、地元の特産品として土産物店に並べるほか、市外の日本料理店、フランス料理店、調理師専門学校などへの出荷も行われており、販路の広がりが見られつつある。



内臓摘出、皮はぎ後、低温で熟成(比治の里)

しかし、鹿肉は食文化として根ざしているとはいえない。

一般には、ディズニーのアニメ映画や奈良公園の鹿などに代表される愛らしさや神の使いとしての神聖さが鹿のイメージとなっており、鹿を食べるものではないと思っている人も多いようだ。

そのため、まずこれからの食文化を担う若い人を対象に、鹿肉ハンバーグなどの南丹市美山町での学校給食への利用の取り組みが、2 年間で 4 回行われている。

品質の確保も重要で、京たんごぼたん・もみじ比治の里は、「品質の良い肉は出荷しない。初めて食べる人にとっては初めて食べるものが大切で、初めて食べたものがおいしくなければ二度と食べてもらえない」という。

また、普及には、コストと安定供給確保の課題がある。牛、豚などの家畜の可食部分は 70% であるのに対し、鹿は 10～30% にとどまる。京都の本州鹿は 1 頭当たり 100kg あるものもあり比較的大きいが、牛や豚と比べると小さく、さらに 1 頭を解体する作業はあまり変わらないのに、取れる食肉の量に対し、残滓部分が多く、処理コストが相対的に高いついてしまう。一方、ロース肉で 400～800 円/100g と、鹿肉の普及のために販売価格を安く設定して販売しているため、まだまだ、利益が上がる商品とはなっていない。

5．自然との共生と地域活性化にむけて

ある南丹市の猟師は、「魚を獲っても海から魚がなくならないように、山が元気なら、鹿を獲っても山から鹿はなくならない。その鹿を獲って売れば地域貢献にもなる。」という。鹿肉の活用のための取り組みは、まだまだ始まったばかり。自然と共生するための取り組みが、地域の活性化に資することが期待されている。

(南丹市 ホームページアドレス <http://www.city.nantan.kyoto.jp/>)

(京丹後市 比治の里 URL <http://www.city.kyotango.lg.jp/kurashi/sangyo/nogyo/hijinosato/index.html>)

