

# 鹿の有効活用で地域課題を解決

## 鹿肉が食卓にならぶ日



### 丹波の森で育った天然のごちそう 丹波鹿取扱店

あなたのお店で丹波鹿を取り扱いませんか。市では、新しく補助制度を設けました。



鹿を丸ごと1頭有効活用できる「シカ有効活用処理施設」(氷上町谷村)が完成。大型冷蔵庫を備え、年間1,000頭の受け入れが可能です

### 鹿を取り巻く現状

丹波市では、農林業に多大な被害をもたらす鹿を年間約2,000頭捕獲。しかし、その大半が山に埋められており、環境衛生面で大きな課題を残してきました。

市では、鳥獣害の代表格である鹿を地域資源と捉え、有効活用を推進。鹿を使用した加工品の商品化支援などに取り組んできたことや鹿肉料理を提供するレストランがオープンしたことで、「丹波鹿ブランド」としての認識が徐々に広がりを見せてきました。しかし、鹿の供給量が不安定なうえ、牛乳に比べて卸売価格が高いことが本格的な鹿肉の需要拡大を阻んでいました。

### 鹿の有効活用がもたらす好循環

4月16日(水)に、「シカ有効活用処理施設」(運営:鹿加工組合丹波)がオープン。一つの施設で鹿の解体から精肉・包装までを行い、年間捕獲頭数の約半数にあたる1,000

頭の処理が可能に。食肉用だけでなく、ドッグフードや皮革の原料など、1頭の鹿を丸ごと有効活用できるようになります。また、市内の小売店や飲食店が鹿肉を仕入れた場合に、仕入れ価格の30%を補助する制度がスタート。小売価格を下げることで、家庭でも鹿肉のおいしさにふれる機会を増やし、食文化としての浸透を図ります。これらの取り組みが農林業への被害を軽減させるとともに、地域経済に潤いをもたらす、地域課題の解決と産業の活性化を同時に図るモデルケースとなることが期待されます。

### 市内の小売店、飲食店のみなさんへ

#### 鹿肉消費拡大奨励金 をご活用ください



市内の加工業者などから鹿肉を仕入れた場合に、仕入れ価格の30%を補助します。

詳しくは、新産業創造課(春日庁舎内)

☎ 74-1464 まで

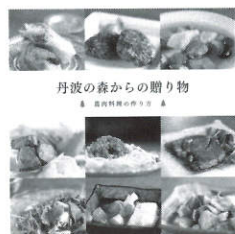
### 丹波の森からの贈り物 鹿肉をもっと身近に 鹿肉レシピとガイドブックが完成しました

鹿肉は、ヨーロッパでは古くからジビエ料理として高級レストランで親しまれてきた食材です。そんな森のごちそうを家庭でも手軽に味わえたり、鹿について学んだりすることができる冊子「丹波の森からの贈り物」が完成しました。レシピとガイドブックを通して鹿肉の魅力にふれてみませんか。

→鹿肉を取り扱う小売店や飲食店の目印となるのぼり



↑「丹波鹿ガイドブック」  
鹿による農林業被害の実情や鹿肉処理加工の現場、市内の鹿肉取扱店などを紹介。鹿を取り巻く現状がよくわかるガイドブックです



#### ←「鹿肉レシピ」

鹿肉を使ったハンバーグや生春巻など、鹿肉料理をまとめたレシピ集。素材の特徴を生かした20種類の本格レシピが掲載されています。市内で鹿肉を取り扱うお店などに設置されます

↓レシピ検索サイト「クックパッド」には、丹波鹿を使った100のレシピを掲載。検索サイトで「クックパッド兵庫県丹波市」で閲覧できます

