

# 捕獲した鹿肉を使用した料理コンテスト

農業振興課

日本農業新聞 平成25年7月4日

## 愛知県産鹿肉で料理コン

# ジビエ広め 獣害減へ

知事賞に 柳瀬さん 「フランス産に劣らず」

愛知県産の鹿肉利用を進めるため、西洋料理のシェフでつくる公益社団法人全日本司厨士協会東海地方本部は3日、名古屋市中区のホテルで、同県産の鹿肉を使った料理のコンテストを開いた。同県の鳥獣被害対策の一環で、ジビエ（捕獲した野生鳥獣の肉）消費拡大を目指す事業を受託する、特定非営利活動法人（NPO法人）ボランタリーネイバースが鹿肉を提供。県は、食肉利用が広まって収益が出れば、捕獲が進み、被害減少にもつながると期待する。



会場には応募した40人のうち、1次審査を通過した同県や岐阜県のシェフ8人が集まり、味や盛り付け、調理方法、衛生管理を競った。

最高位の愛知県知事賞には、中区のホテル「アイリス愛知」のシェフ、柳瀬華奈さん（31）が作った「鹿肉の低温ロティ―ソースミニョネットポワズル」が選ばれた。鹿のモモ肉を低温で焼き、ナスと赤ワインを煮詰めたソースと粗びきこしょうのソースで味わう。柳瀬さんは「フランスで修業したこともあるが、県産の鹿肉は臭みも少なく、フランス産に劣

鹿肉を使った料理コンテストで優勝した柳瀬さん（31日、名古屋市中央区で）

らない品質で驚いた」と話した。同県のまとめでは、2011年度の鳥獣被害金額は4億6892万円、鹿による被害は1割の4967万円に上る。同年度は鹿1700頭を駆除したが、食肉として流通したのは1割ほどで、他は廃棄された。

# 愛知県産鹿肉で料理コン

## ジビエ広め 獣害減へ

### 知事賞に「フランス産に劣らざらん」 柳瀬さん

愛知県産の鹿肉利用を進めるため、西洋料理のシェフでつくる公益社団法人全日本廚師協会東海地方本部は3日、名古屋市中区のホテルで、同県産の鹿肉を使った料理のコンテストを開いた。同県の鳥獣被害対策の一環で、ジビエ（捕獲した野生鳥獣の肉）消費拡大を目指す事業を受託する、特定非営利活動法人（NPO法人）ボランタリーネイバーズが鹿肉を提供。県は、食肉利用が広まって収益が出れば、捕獲が進み、被害減少にもつながると期待する。



会場には応募した40人のうち、1次審査を通過した同県と岐阜県のシェフ8人が集まり、味や盛り付け、調理方法、衛生管理を競った。

最高位の愛知県知事賞には、中区のホテル「アリス愛知」のシェフ、柳瀬華奈さん（31）が作った「鹿肉の低温ロティソースミニオネットポワズル」が選ばれた。鹿のモモ肉を低温で焼き、ナスと赤ワインを煮詰めたソースと組み合わせた。柳瀬さんは「フランスで修業したこともあるが、県産の鹿肉は臭いも少なく、フランス産に劣らな」と話した。

「鹿肉を使った料理コンテストで優勝した柳瀬さん（31歳、名古屋市中区）」

## 直売所交流で山形フェア

### J Aみえきた 両県知事がPR

三重県

「みえきた」今年度、直売所の交流事業に取り組み、三重県の鈴木英敏知事と山形県の吉村美栄知事、両県の生産者、J A関係者が出席。山形の食を応援し合える関係を作り、「交流イベントを、J Aみえきた」

らぬ品質で驚いたと話した。同県のためは、2011年度の鳥獣被害金額は4億6892万円、鹿による被害は1



## F M来店者 100万人突破

岐阜 J A いび川

【岐阜・いび川】岐阜県大野町で J A いび川が運営する「ファーマーズマーケット」大野店の来店者数が3日、100万人を突破した。100万人目となった揖斐川町の林睦さん（58）は同 J A の堀尾本を交えるふると知事ネットワーク」の取り組みの一環。県内各地の J A 直売所など22カ所で開催し、サクランボの他にも、桃や洋梨のジュースを販売する店舗もある。7日まで。

割の4967万円に上る。同年度は鹿1700頭を駆除したが、食肉として流通したのは1割ほどで、他は廃棄された。

茂之組合長から記念品を受け取り、「新鮮な商品が豊富にそろっていて、安く買えるので、毎週2回は来ています。これからも利用します」と話した。

同店は2008年11月にオープン。新鮮で安全・安心な農畜産物や加工品を消費者に提供している。堀尾組合長は「地域の皆さまが求めるもの

## 旬果回動き

7月

【果実】ミカン、ハウスミカン、愛知、佐賀県産中心の入荷。入荷量は西産地とも1割程度下回る。佐賀産は上旬が少なく、中・下旬は前年並み。サイズはやや小玉の S・M 級中心で、価格は前年並みか高めの予想。桃、山梨、愛知、和歌山、長野県産が中心の入荷。昨年よりも生育が早く、5日ほど前進入荷の見込み。生育は4月の凍害で5月の干ばつで着果量が減少気味。上旬は山梨、愛知、和歌山産が主力。長野産は下旬から入荷。ピークは海の日を挟んで中旬から下旬。品目は「三鳥」。価格は前年よりも高めに推移。メロン、アールスメロン、愛知、高知県産がメイン。静岡、愛知産は上旬から中旬、高知県産は中旬がピーク。価格は前年並みの見込み。北海道産「赤肉メロン」は、前年よりも7〜10日遅い中旬の入荷。数量は前年の7割程度と少ない。ピークは7月下旬から8月上旬の見込み。その他メロンは愛知、茨城県産の「タカミ」メインで上旬で終了。山形県産「アールスメロン」はハウス物で上旬から中旬がピーク。露地物は下旬以降にピーク。入荷量は前年並み。秋田県産「カナリアン」「タカミ」

愛知県産鹿肉で料理コンシ

ジビエ広め 獣害減へ

知事賞に 柳瀬さん 「フランス産に劣らず」

愛知県産の鹿肉利用を進めるため、西洋料理のシェフでつくる公益社団法人全日本厨士協会東海地方本部は3日、名古屋市中区のホテルで、同県産の鹿肉を使った料理のコンテストを開いた。同県の鳥獣被害対策の一環で、ジビエ（捕獲した野生鳥獣の肉）消費拡大を目指す事業を受託する、特定非営利活動法人（NPO法人）ボランタリーネイバースが鹿肉を提供。県は、食肉利用が広まって収益が出れば、捕獲が進み、被害減少にもつながると期待する。



直売所交流で山形フェア

重県

た。吉村知事は「山形県の果物をたくさん食べたい。若々しく元気になろう」というメッセージを込めて、

らな品質で驚いた」と話した。同県のまとめでは、2011年度の鳥獣被害金額は4億6892万円、鹿による被害は1



来店者100万人目の林睦さん（左）を祝う、堀尾組合長（右）と久保田充店長

FM来店者 100万人突破

岐阜・J A いび川

【岐阜・いび川】岐阜県大野町でJ A いび川が運営するファーマーズマーケット大野店の来店者数が3日、100万人を突破した。100万人目となった揖斐川町の林睦さん（58）は同J A の堀尾

割の4967万円に上る。同年度は鹿1700頭を駆除したが、食肉として流通したのは1割ほどで、他は廃棄された。

茂之組合長から記念品を受け取り、「新鮮な商品が豊富にそろっていて、安く買えるので、毎週2回は来ています。これからも利用します」と話した。

同店は2008年11月にオープン。新鮮で安全・安心な農畜産物や加工品を消費者に提供している。堀尾組合長は「地域の皆さまが求めるもの

青果回動き

7月

【栗】ミカンハウスミカンは愛知、佐賀県産中心の入荷。入荷量は両産地とも1割程度下回る。佐賀産は上旬が少なく、中・下旬は前年並み。サイズはやや小玉のS・M級中心で、価格は前年並みか高めの予想。桃、山梨、愛知、和歌山、長野県産が中心の入荷。昨年よりも生育が早

を提供し、愛用していたことで、地域農業の発展に貢献したい」と話した。来場者100万人の達成を記念し、同店では当日3000人に全店舗で使える買い物券を配布した。7日まで「清流いび米」の特別格安販売や、提携J A 商品フェアなどを実施する。J A が展開する揖斐川町の農林産物直売所フルスカイ、池田町の同直売所グリーンステーション、道の駅池田温泉農産物直売所でも、今日、先着1000人に買い物券を配り、記念セールを行う。