

貴重な地域資源として注目されている高級食材

ジビエ（イノシシ、シカ）

○特 徴：

イノシシ肉は、ぼたん鍋などの高級食材として知られています。
シカ肉は、低カロリー、低脂肪、高たんぱくで鉄分が多く、とてもヘルシーな食材として女性に注目されています。



○食べ方

イノシシ肉は、味噌カツやシチュー、ミートスパゲティに、シカ肉は、竜田揚げ、カレーに、また甘辛く煮たひき肉は、巻きずしの具としてもおすすめです。

○来 歴：

日高川町では、有害捕獲したイノシシやシカを解体処理・食肉加工する施設「ジビエ工房紀州」を平成22年5月に開設されました。



○旬：通年

○産 地：日高川町

○生産量：イノシシ 約5 t、シカ 約4 t（平成24年度）

○問い合わせ先：日高川町農業振興課（0738-22-2048）
ジビエ工房紀州（0738-70-4051）

○出荷期間：周年

○備 考：「いのしし・しかジビエ料理レシピ集」（日高川町農業振興協議会発行）
「紀州日高の^{おい}っておき美味シカ料理」
（日高地方生活研究グループ連絡協議会発行）