

ジビエは、自然豊かなお山からいただいた高級食材！
おいしく食べて「ごちそうさん！」

わかやまジビエ

○特 徴：

- 低カロリーで高タンパク
- イノシシ肉には不飽和脂肪酸が豊富で食べると体が温まると昔からいわれます。
- シカ肉はビタミンB₂や鉄分が豊富で、DHA（ドコサヘキサエン酸）も含有。ダイエットに不可欠な良質たんぱくも含まれます。



写真提供：日本ジビエ振興協議会

○食べ方：

- 料理の和洋を問わず、焼き物から煮物まで幅広い食べ方が出来ます。
（わかやまジビエレシピノートを参照）

○来 歴：

農業の担い手減少、遊休農地や耕作放棄地の増加に伴い、イノシシやシカによる農作物への被害が増えてきました。そこで有害動物駆除のため、狩猟者による捕獲や食肉加工が行われるようになりました。

○ 旬 ： 11月～2月

○産 地： 和歌山市、海南市、紀美野町の山間部

○食肉加工頭数： 90頭（イノシシ70頭、シカ20頭）H24年度

○問い合わせ先： 和歌山ジビエパンフレット記載店舗各店
海草振興局地域振興部農業振興課
（073-441-3382）

○出荷時期： 11月～2月

○販売単位： 各店舗にお問い合わせ下さい。