

鹿肉を美味しく学ぶ ワークショップ 報告

ワークショップ開催概要

【目的】

愛知産シカ肉の理解・普及を促進し消費拡大につなげるため、名古屋市内等の大消費地において、オープンワークショップを開催する。

【ねらい】

- ・一般への販路が十分では、鹿肉を取り扱う飲食店や宿泊施設等を増やすため、鹿肉の良さへの理解を深めてもらう機会とする。
- ・料理人はジビエを扱うことに関心は高いが、扱い方や流通を知らない、安全性などへの不安があって躊躇している（ヒアリングより）。
- ・料理法だけでなく、捕獲・解体や栄養価を知ること、お客様へも安心してジビエを勧められる状況をつくる。

ワークショップ開催概要

対象：料理人、または
愛知産ジビエに関心ある方

第1回「鹿の解体処理施設を見学」
都市部に近い解体処理施設で
解体処理の現場見学を中心に開催

第2回「シェフによる調理
デモンストレーション」
全日本司厨士協会東海地方本部の
協力で名古屋市内で調理を中心に開催

野生の鹿肉を 美味しく学ぶ

愛知県では、農作物への被害防止のため捕獲した野生鳥獣の肉を地域資源として有効活用する取り組みを推進しています。このたび、料理人の方や、愛知産ジビエに関心のある方を対象に、鹿の捕獲、解体、調理、栄養等について学ぶワークショップを下記のとおり開催しますのでお気軽にご参加ください。

※コロナ感染対策のため、手の消毒、マスク着用などのご協力をお願いいたします。

今後の新型コロナウイルス感染症の状況によっては、内容の変更や、開催を中止する場合があります。

1 TUE
26

第1回
鹿の解体処理施設
を見学

日時 令和3年1月26日（火）
13:30 - 15:30

会場 猪鹿工房「山恵」

定員 15名

対象 料理人または
愛知産ジビエに関心ある方

内容 ・鹿肉の特徴や栄養
・鹿の捕獲・解体の実際
・鹿の解体処理施設の現場見学
・鹿肉食材の取扱い方

会場アクセス 豊田市新盛町菅田20番地1
国道153号線飯田方面 足助の古い町並み
(香風溪) から10分新盛交差点左折すぐ

2 THU
4

第2回
シェフによる調理
デモンストレーション

日時 令和3年2月4日（木）
13:30 - 16:00

会場 東邦ガス「プロ厨房オイス」

定員 20名 * 司厨士協会会員と合同

対象 料理人または
愛知産ジビエに関心ある方

内容 ・鹿肉の特徴や栄養
・鹿の捕獲・解体の実際
・鹿肉の調理講習および試食

共催 | 全日本司厨士協会東海支部

会場アクセス 名古屋港区港明二丁目3番1号
みなとアクルス エネルギーセンター1階
金山駅より地下鉄名港線にて8分
「港区役所駅」下車2番出口から徒歩5分

■参加費：無料

■申込方法：下記のいずれかの方法でお申込みください。

【1】Webフォームから申し込み：右端の二次元コードから

【2】電子メールでの申し込み：右記の①～⑤をアドレス E-mail: gibier@vns.or.jpへ

【3】FAXでの申し込み：右記の①～⑤をFAX: 052-979-6448へ

■申込期限：第1回 令和3年1月14日（木）

第2回 令和3年1月21日（木）

※申込受付完了後にごちらから返信します。返信が無い場合は下記にお問合せください。
申込多数の場合は、抽選により参加者を選定しますので、ご了承ください。

- ① 申込回（第1回・第2回）
- ② お名前
- ③ ご所属
- ④ 連絡先電話番号
- ⑤ メールアドレス
または FAX 番号



Web フォーム

企画運営・問い合わせ先：

特定非営利活動法人ボランティアネイバーズ

〒461-0005 名古屋市中区東区 2-18-3-702

電話：052-979-6446 FAX：052-979-6448 E-mail：vns@vns.or.jp

主催：愛知県 * 第2回は一般社団法人全日本司厨士協会東海支部と共催

協力：一般社団法人愛知ジビエ振興協議会

中部大学 応用生物学部 食品栄養科学科 根岸晴夫研究室（栄養分析について）

1 / TUE
26

第1回
鹿の解体処理施設
を見学

日時 令和3年1月26日(火)

13:30 - 15:30

会場 猪鹿工房「山恵」

定員 15名

対象 料理人または
愛知産ジビエに関心ある方

内容

- ・鹿肉の特徴や栄養
- ・鹿の捕獲・解体の実際
- ・鹿の解体処理施設の現場見学
- ・鹿肉食材の取扱い方

会場アクセス 豊田市新盛町菅田20番地1

国道153号線飯田方面 足助の古い町並み
(香嵐溪) から10分新盛交差点左折すぐ

参加者
19名
マスコミ
3社
合計22名

2 / THU
4

第2回
シェフによる調理
デモンストレーション

日時 令和3年2月4日(木)

13:30 - 16:00

会場 東邦ガス「プロ厨房オイシス」

定員 20名 * 司厨士協会会員と合同

対象 料理人または
愛知産ジビエに関心ある方

内容

- ・鹿肉の特徴や栄養
- ・鹿の捕獲・解体の実際
- ・鹿肉の調理講習および試食

共催 | 全日本司厨士協会東海支部

会場アクセス 名古屋市港区港明二丁目3番1号

みなとアクルス エネルギーセンター1階
金山駅より地下鉄名港線にて8分
「港区役所駅」下車2番出口から徒歩5分

一般参加者
15名
司厨士協会会員
16名
マスコミ
3社
合計34名

「野生の鹿肉を美味しく学ぶ」第1回

会場：猪鹿工房「山恵」 （豊田市新盛町）



第1回の会場は、豊田市新盛町にある「猪鹿工房山恵」と、隣接する新盛町集会所「扶桑館」です。



【第1回】解体処理施設の見学

・猪鹿工房「山恵」

・施設の概要について説明を受けたのち、持ち込まれた鹿の洗浄、内臓・頭部の摘出、皮剥ぎなど「枝肉」にするまでの作業を行うゾーンを外から見学しました。



【第1回】解体処理施設の見学

・猪鹿工房「山恵」

続いて室内に移り、枝肉から脱骨や筋取りを商品の精肉への加工作業を解説を聞きながら見学しました。清潔区のため、見学者もビニールエプロン等を身に付けて、2班に分かれました。その際に、参加者からお二人だけ精肉加工の作業を少し体験していただきました。

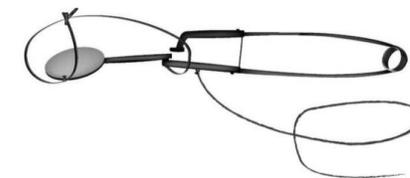


【第1回】 鹿の捕獲・解体の実際

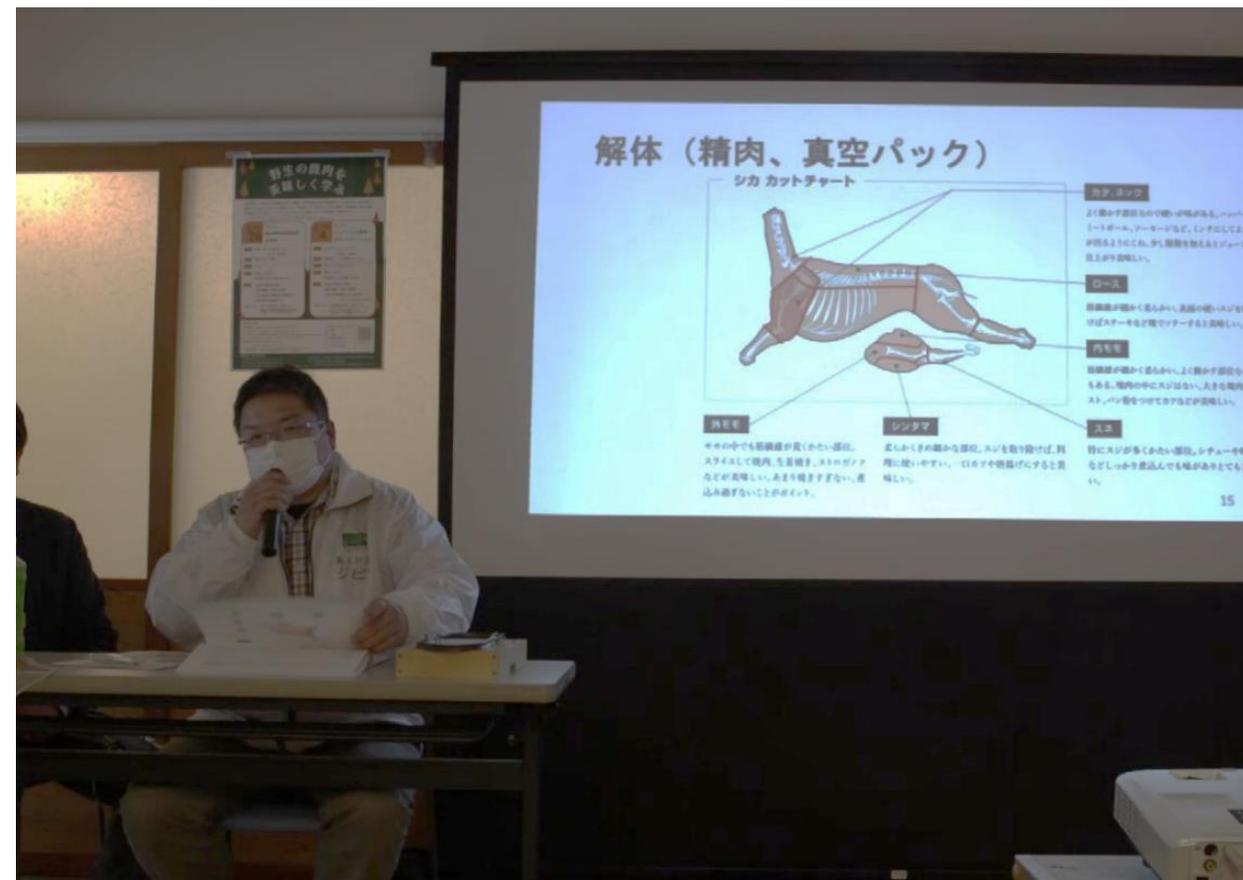
講師：奥三河高原ジビエの森
金田治久氏

鹿の捕獲方法、解体の手順や食の安全のための工夫、安全基準などについて話をききました。

くくりわな



はこわな



【第1回】 鹿肉の特徴や栄養

講師：中部大学 応用生物学部

食品栄養科学科 根岸晴夫研究室

直井氏、湯澤氏（学生）

NPO法人ボランティアネイバーズ

藤森幹人

- ・ジビエ（鹿肉）への3つの誤解（硬い、臭い、安全）について
- ・愛知産シカ肉の栄養分析結果として鹿肉の特徴である、高たんぱく質、低脂肪、鉄分、ビタミンB2、B12や、カルニチンについて解説した。
- ・愛知ジビエ振興協議会の紹介も。



【第1回】 鹿肉食材の取扱い方

講師： グランファミリーユ・シェ松尾 名古屋松坂屋店
統括責任者 兼 料理長 片岡晃司氏

- ・ 鹿肉の解凍や加熱方法の解説
- ・ 加熱方法を変えた肉の食べ比べ
- ・ 「鹿の低温キュイ」調理法



【第1回】 鹿肉弁当の試食

山里カフェMuiの協力で、第1回ワークショップの開始前に「鹿肉弁当」の試食を行った。

アンケートでは鹿肉が柔らかく、2種の味付けが旨いとほとんどの方から高い評価があった。



「野生の鹿肉を美味しく学ぶ」第2回

会場：東邦ガスプロ厨房オイシス（名古屋市港区）



【第2回】鹿肉の調理 講習および試食

講師：ANAクラウンプラザホテル

グランコート名古屋

総料理長 早坂敏夫 氏

(全日本司厨士協会

東海地方本部 会員)



○

【第2回】 鹿肉の調理講習および試食

【講習・試食メニュー】

鹿のロワイヤル
鹿もも肉のロースト・根セロリのピューレ
栗のスフレ (Marron en Soufflé)

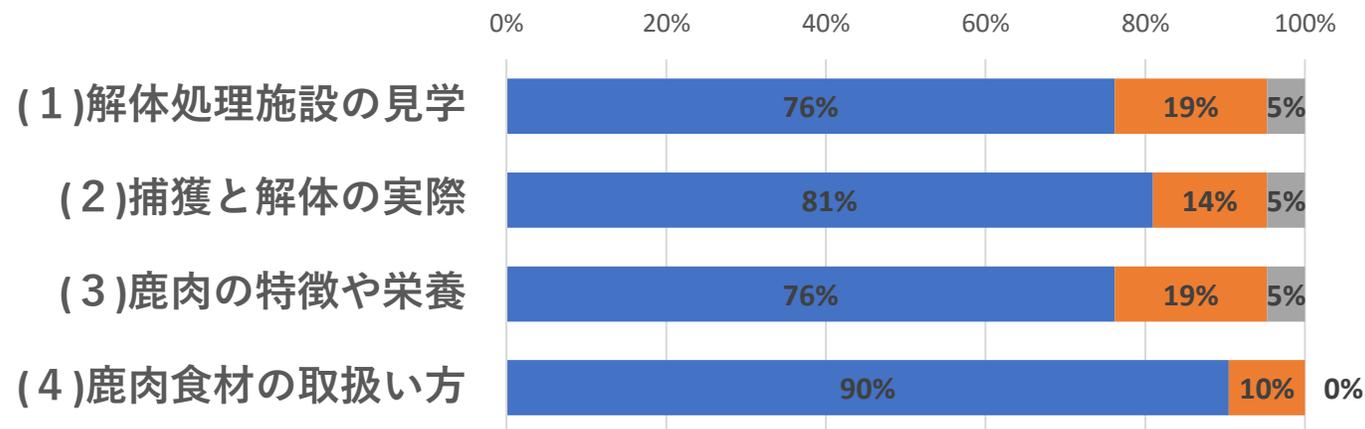


ワークショップの評価 (参加者アンケートより)

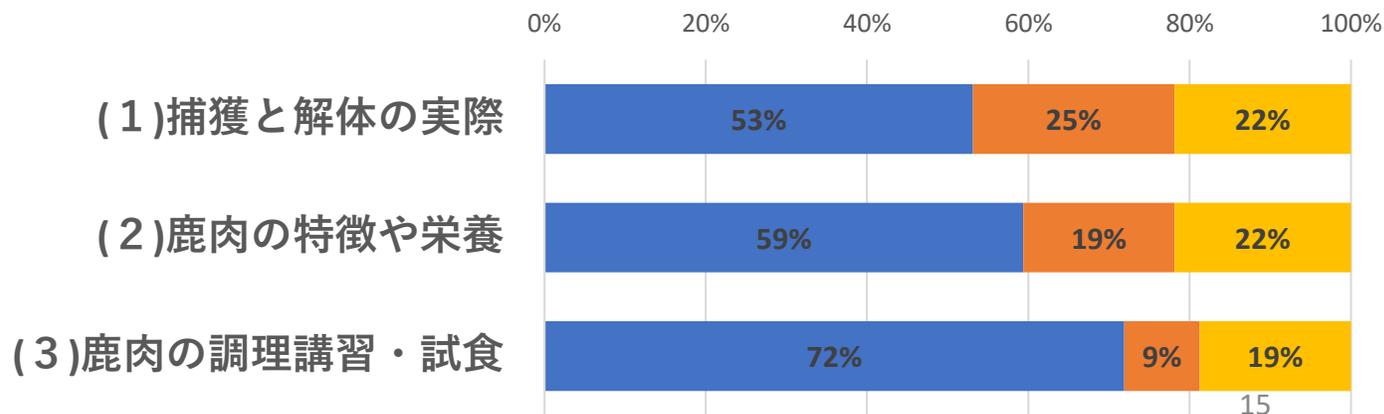
- とても参考になった
- ある程度参考になった
- あまり参考にならなかった
- 無回答

第1回では、「とても参考になった」が約8割を締め、ほとんどの参加者が「参考になった」と回答していただいた。第2回も、調理講習を中心に高評価をいただき、2割の無回答をのぞいた全員が参考になったと回答いただいた。

第1回ワークショップの評価



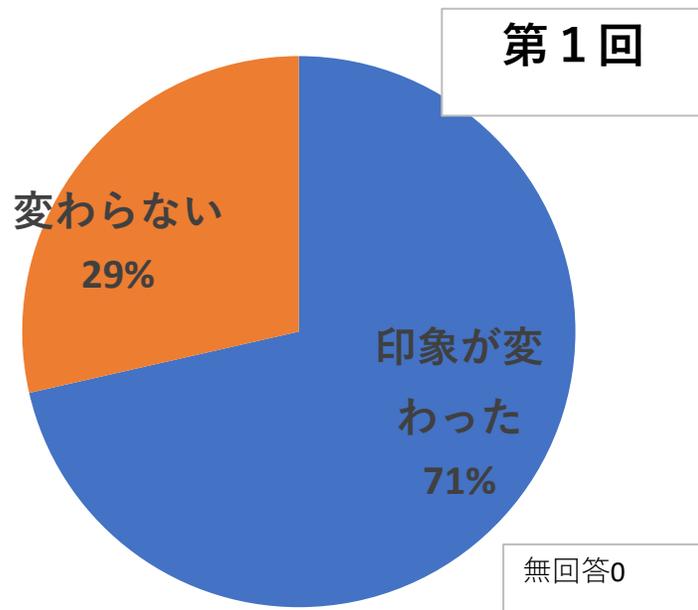
第2回ワークショップの評価



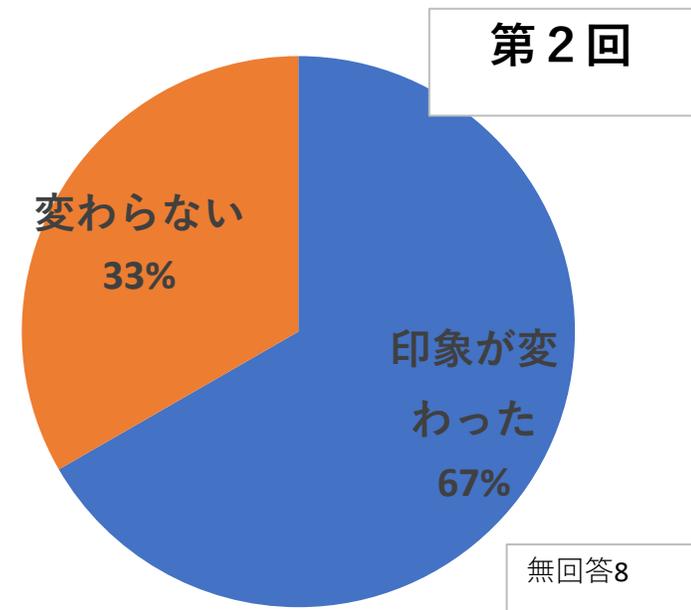
参加して鹿肉の印象が変わったか (参加者アンケートより)

第1回も第2回も約7割の方が「鹿肉の印象が変わった」と回答した。

参加して鹿肉の印象が変わったか



参加して鹿肉の印象が変わったか



【第1回】 どう印象が変わったか

- 栄養価が高く、安全性に配慮され、美味しい肉ならばジビエの価値を上げられる。
- 今まで味噌とかタレでしたが、こんな上品な味とは知らなかった。
- 今まで焼いて塩コショウだったが、料理のレパートリーが多くて有望な食材と思う。
- 鹿肉でいろいろチャレンジしようと思った。
- 鹿肉のことを勉強して、積極的に使っていこうという気持ちになりました。
- 安全で、料理方法で柔らかく、臭みもなく、食べやすい。淡白な味で今後も食べたい。
- 香り、味わい、食感の良さ
- 具体的な解体の様子をみることができた。話を聞いて活用方法のイメージができた。
- 鹿肉が栄養価の高い肉と知りました。
- もっと血の味がする印象だったが変わった。

【第2回】 どう印象が変わったか

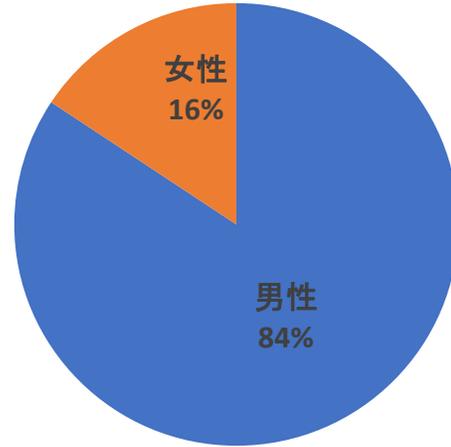
- 栄養価が高いということが分かりました。シカ肉のおいしさのレベルの高さ。
- 季節によって肉質、味が変わるということで、その時期の鹿肉を調理したいと思いました。
- 何度か使用したことがあるが、より使用してみたくなった。
- 衛生管理をきちんとされているんだなと思い、もっと知りたいなと思いました。
- 説明内容がよかった。
- 鹿肉の栄養学の習得。安全と安心、価格など、もっと明確化を期待したい。
- 第1回は熱の入れ方による差、第2回は切り方や調味での化け方を体感できました。
- 調理法によって、大きく味わい、楽しみ方が変化することで、今後のジビエへの期待が広がりました。
- 調理をきちんとすればおいしいということがわかりました。
- 身近に食べれそう。おいしかった。
- 野生の肉料理から、華やかな肉料理にも、料理方法に多様性を感じて今後楽しみ。
- よりおいしいと感じました

WS参加者アンケートより (第1回第2回合わせて)

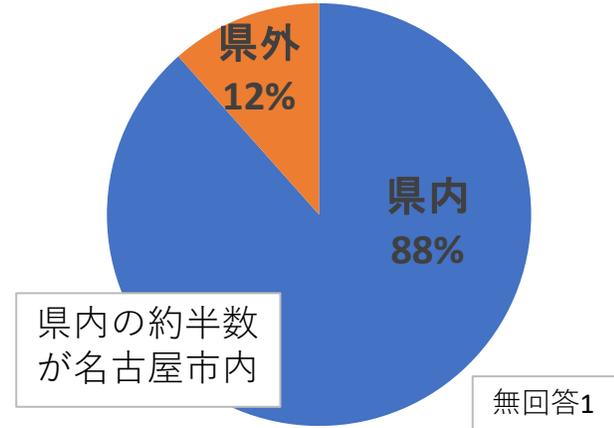
特徴としては、

- ・男性が多い
- ・比較的若い世代が多い
- ・ほとんど県内
うち名古屋が半数
- ・洋食の料理人が多い。
料理人以外にも関心が高い

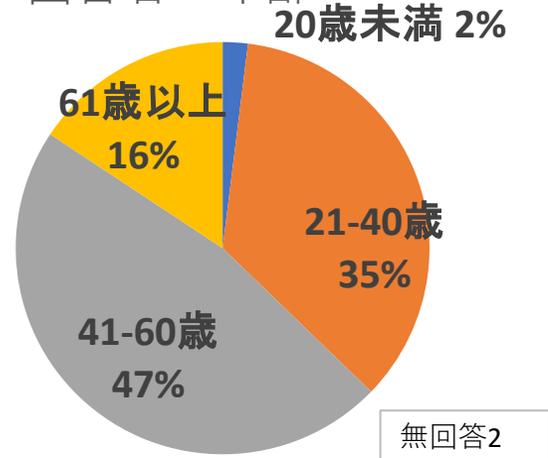
回答者の性別



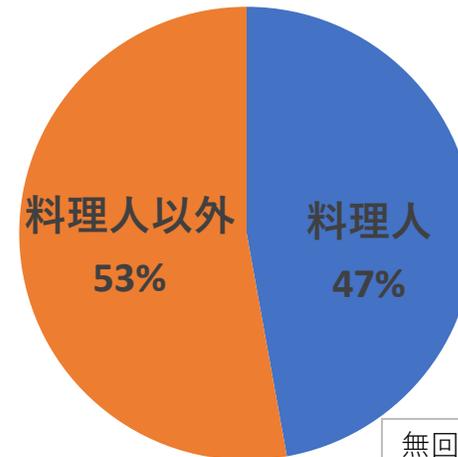
回答者の住所



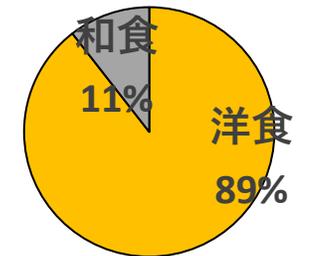
回答者の年齢



回答者の職業



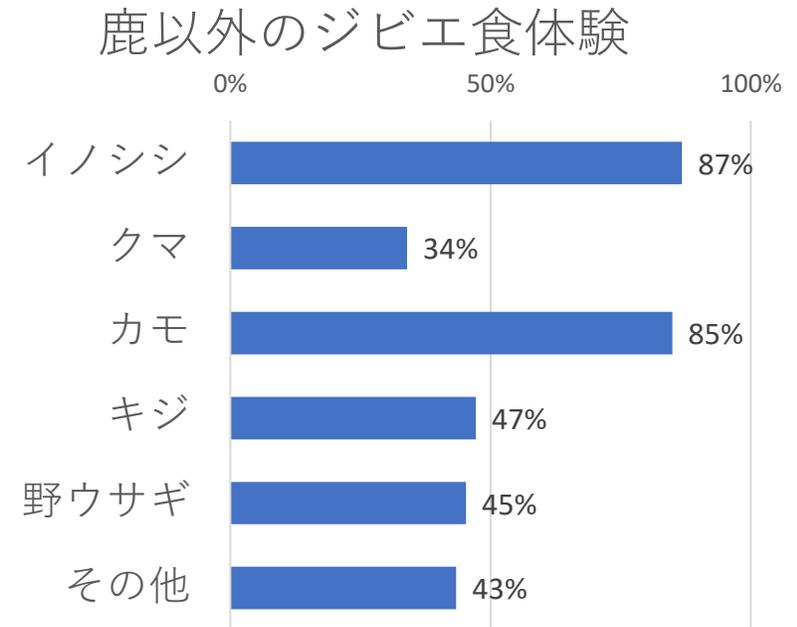
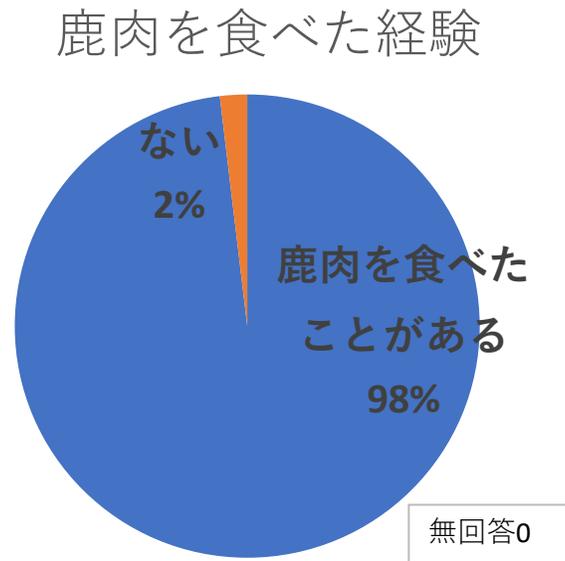
料理人の分野



WS参加者アンケートより (第1回第2回合わせて)

・WS参加者は、ほぼ全員が鹿肉を食べた経験をもっている。

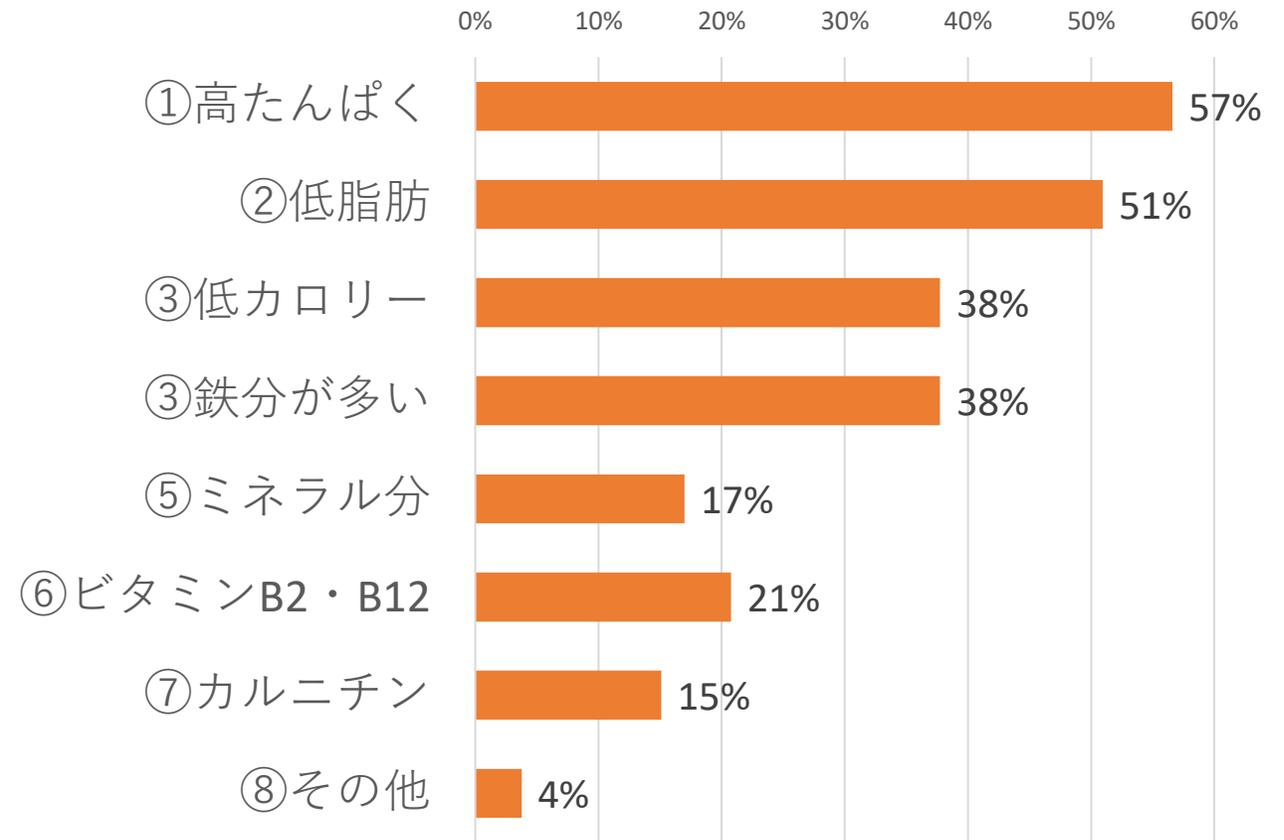
・鹿肉以外では、イノシシやカモを食べた経験が多い。



WS参加者アンケートより（第1回第2回合わせて）

鹿肉の良さをアップ
ピールするには、
「高たんぱく」
「低脂肪」がよい。
次いで、
「低カロリー」
「鉄分が多い」
比較的すでに知られ
ている栄養素となる。

鹿肉普及のためアップルすべき栄養価

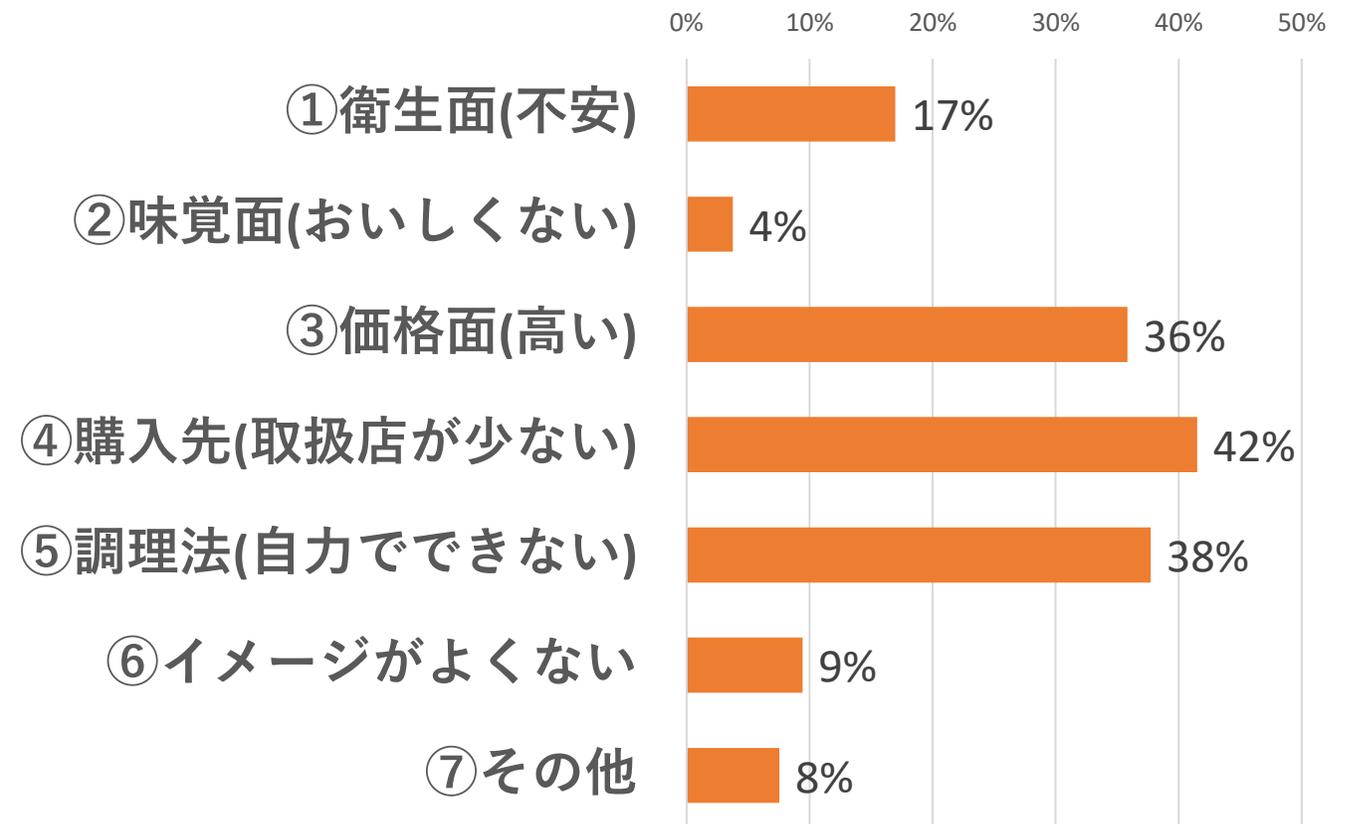


WS参加者アンケートより（第1回第2回合わせて）

④購入先、⑤調理法、
価格面、が課題点として
多く指摘された。

①衛生面もやや多い。

鹿肉普及にとっての課題点

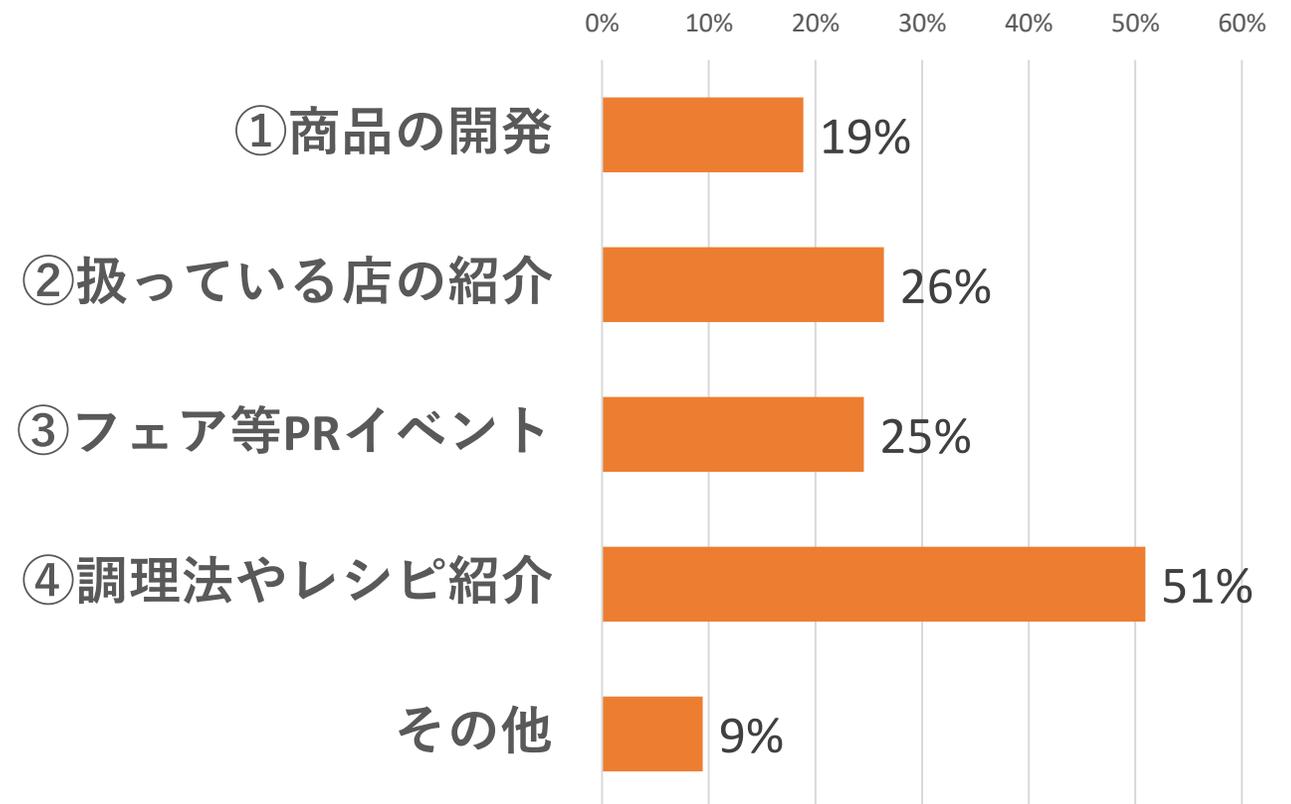


WS参加者アンケートより（第1回第2回合わせて）

④調理法やレシピ紹介が最も多い。

次いで、②取扱い店紹介、③PRイベント、①商品の開発が続く。

鹿肉普及に有効な取組み



ジビエマルシェ in あすけ でのアンケート調査 12/6



山の恵みの感謝祭
ジビエマルシェ in あすけ
12/6 日 10:00 ~ 14:00

場所 新盛扶桑館
豊田市新盛町菅田 20-2
猪鹿工房山恵
豊田市新盛町菅田 20-1

主催 豊田市・株式会社山恵
後援 足助観光協会、足助商工会
問合せ先 猪鹿工房山恵 0565-98-0836

国道153号線を飯田方面に進むと足助の町並み(香嵐渓)から車で10分、新盛交差点を左折してすぐ道下です。新盛の信号がポイント。

シカのお弁当 11時から販売開始
各食20食 500円
足助高校・加茂丘高校・豊田東高校の生徒さんが考えた鹿レシビを山里カフェ Mui、彩花亭、レクラ・ド・リールさんがシカ弁当にしました

鹿団子汁のふるまい 無くなり次第終了
山恵から感謝の気持ちを込めて、鹿団子を野菜と煮込んだ味噌風味「鹿団子汁」のふるまい

山恵感謝バーゲン 当日のみ2割引
日ごろの感謝の気持ちを込めて、山恵直売所商品オール2割引セールを行います

鹿角柄のナイフ作り 要予約(山恵まで)
しし森中の竹尾さんの指導で、鹿の角を使った自分だけのオリジナルナイフが作れます
*実習費 5,000円 2時間程度 4名様まで

鹿皮の太鼓づくり 要予約(山恵まで)
太鼓製作者長谷川さんが教えます。孟宗竹を胴部に使い、鹿皮をはります。太鼓の叩き方も教えます。
*実習費 1,500円 2時間程度 10名様まで

鹿の歌を合唱しよう 演奏は随時開催
MAKINO BAND+ 地元鈴木知江美さんと仲間の楽しい演奏会。
鈴木さん作詞の「鹿の親子がやってきて」や「いのししまーち」を合唱しよう!
*写真はイメージです

地元野菜の販売「新盛産直市場」も同時開催

かつて人々のごちそうだったシカやイノシシ。今では数もふえて、すっかり里山のきらわれ者。農作物被害を防ぐために捕獲されたシカやイノシシたちに感謝し、その命を無駄なく利用する。ちゃんと美味しくいただいてごちそうさま!って山の恵みに感謝したいな。

ご来場にはマスクを着用ください。また、体温を計らせていただきます。

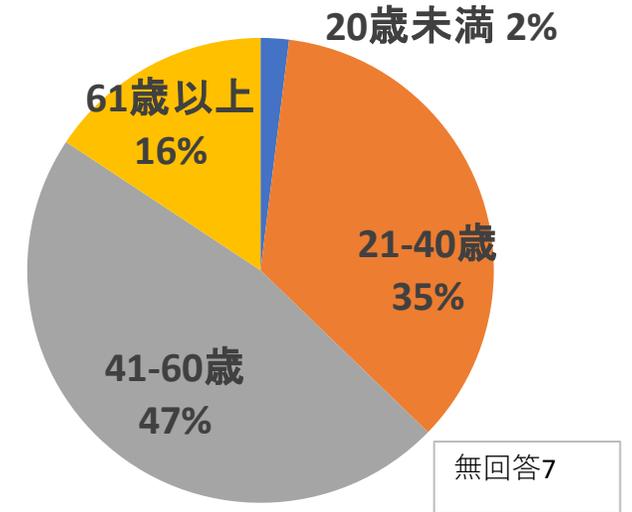
24

マルシェ来場者アンケートより

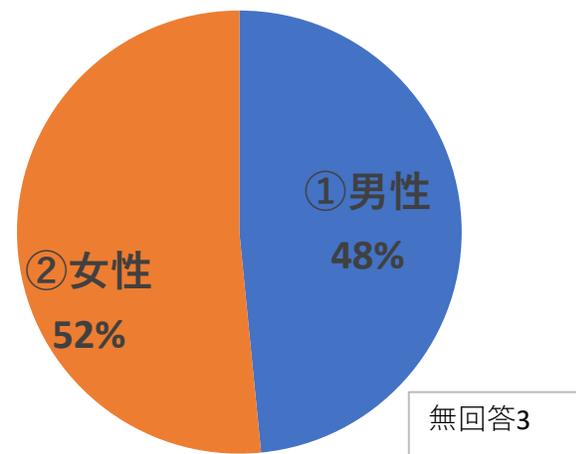
イベントへ来場した一般客で、以下の特徴がある

- ・男女半々。
WSより女性多い
- ・比較的若い世代が多い。
WSと同じ
- ・豊田市内（近隣）が多い

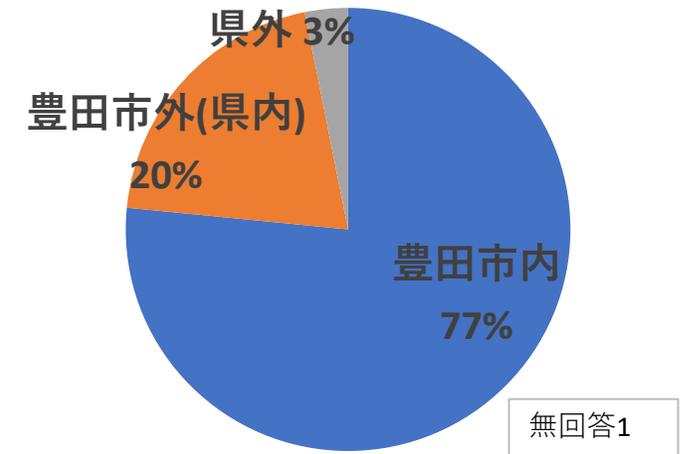
回答者の年齢



回答者の性別

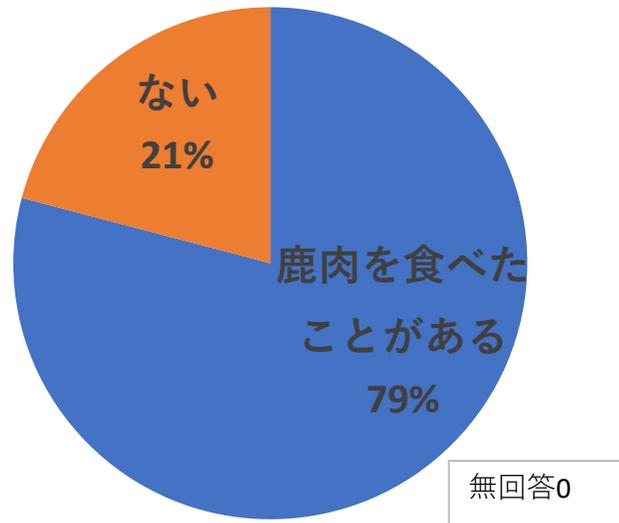


回答者の住所

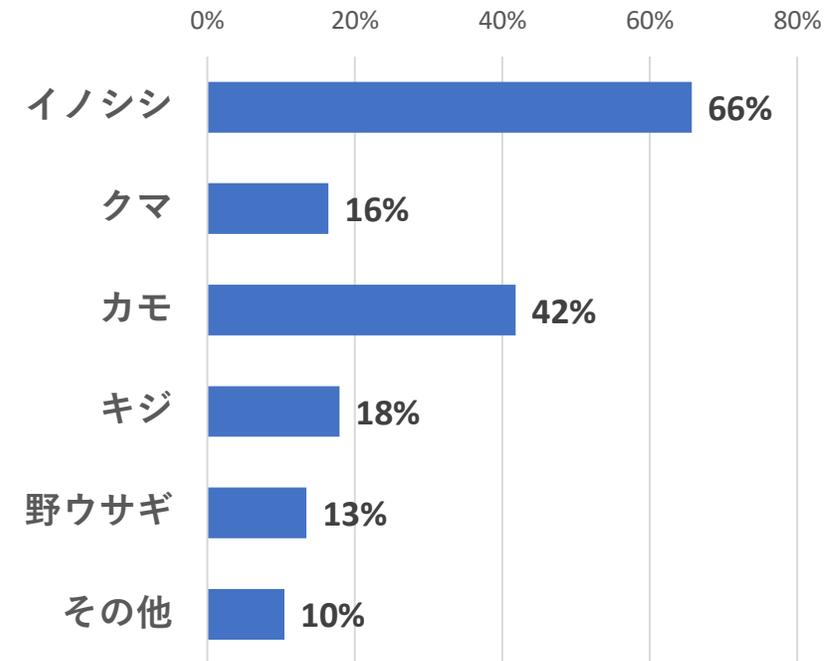


マルシェ来場者アンケートより

鹿肉を食べた経験



鹿以外のジビエ食体験



マルシェ来場者アンケートより

一般市民が知っている鹿肉の特徴は

「高たんぱく」

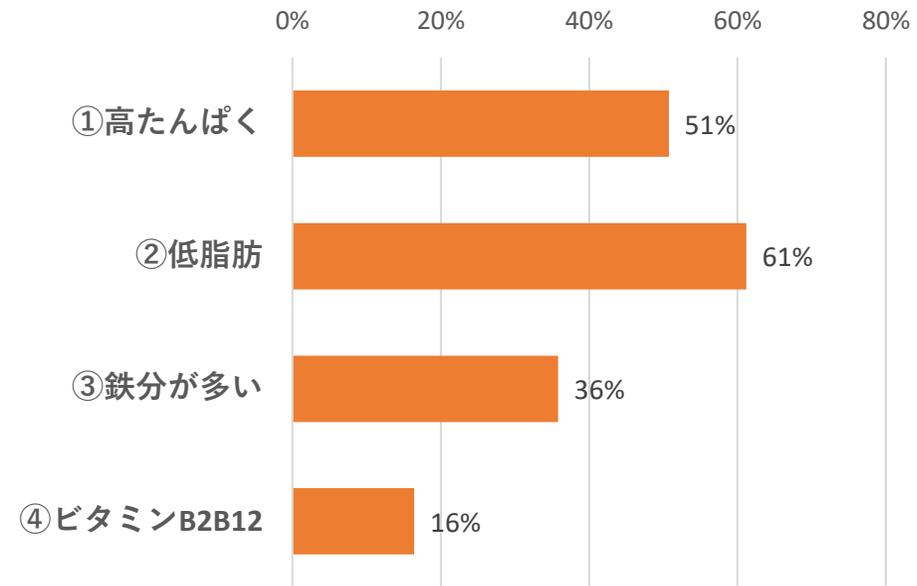
「低脂肪」。

次いで、

「鉄分が多い」

WSでのアピール点
と同じ傾向

牛や豚に比べ、知っている鹿肉の特徴



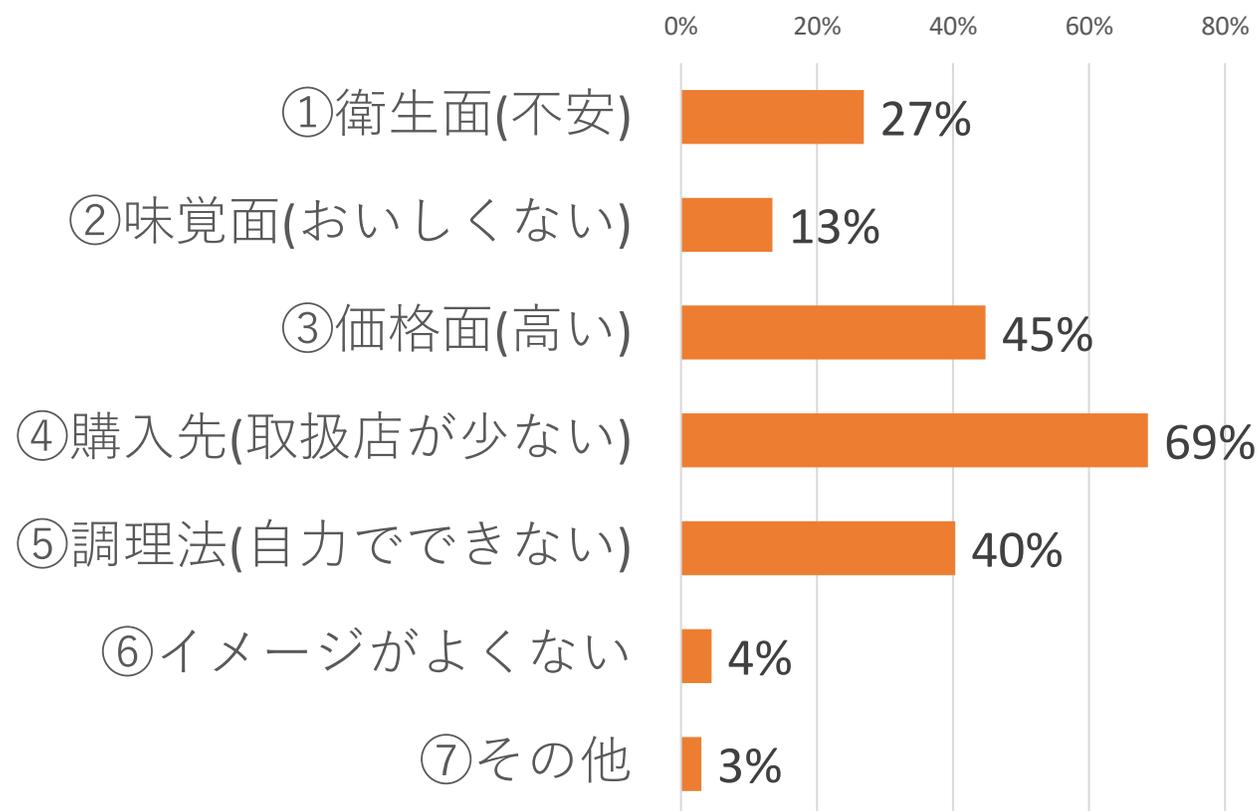
マルシェ来場者アンケートより

④購入先が最も多く、次いで③価格面、⑤調理法、が課題として多く指摘された。

①衛生面もやや多い。

WS参加者と傾向は概ね同じで、④購入先が比較的多い。

鹿肉普及についての課題点



マルシェ来場者アンケートより

一般来場者

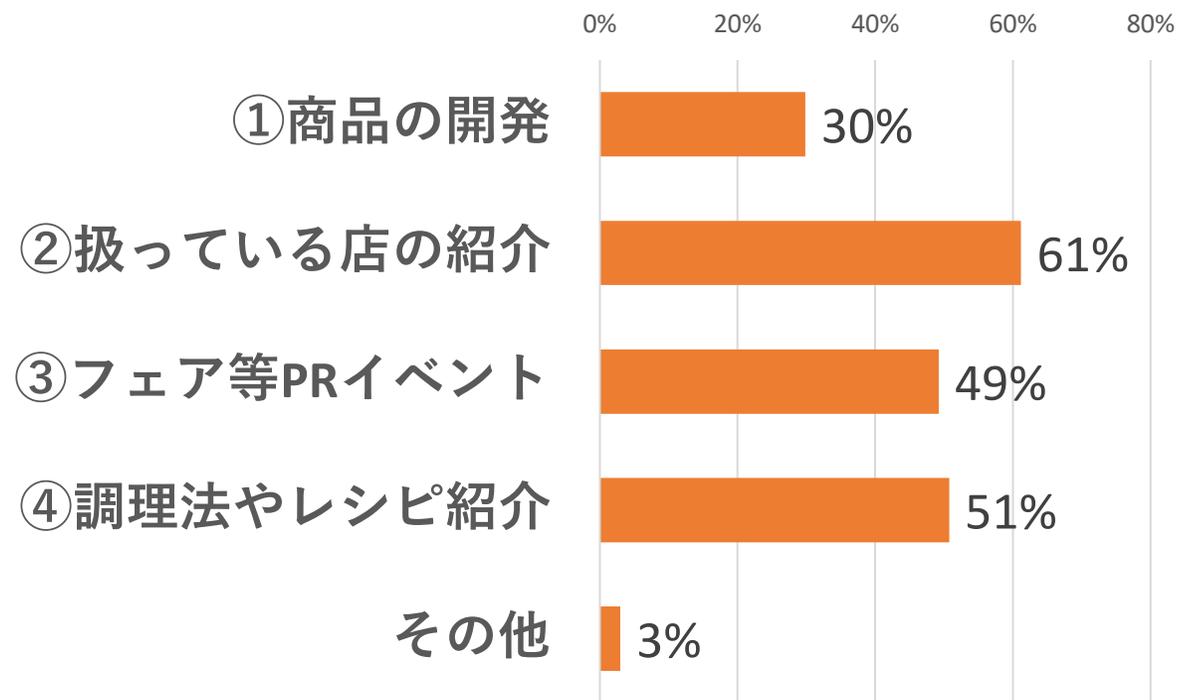
②取扱い店紹介、が最も多い。

次いで、④調理法やレシピ紹介、③PRイベント。

そして①商品の開発が続く。

WS参加者は調理法が最も多かったが、一般には取扱い店の方が

鹿肉普及に有効な取組み



ワークショップ報告まとめ

- ①鹿肉に関心を持つ世代は比較的若い20代～40代
- ②鹿肉のアピール点は、高たんぱく、低脂質（低カロリー）、鉄分が多いなど、従来の要素を中心にアピールするのが良い。
- ③焼肉等により鹿肉は堅い・臭いというイメージがあるが、WS試食体験等でイメージを大きく変えることができる。
- ④捕獲・解体、栄養素、調理法などの正しい知識を得ることで、鹿肉を調理に使いたいという動機を高めることができる。
- ⑤取扱店の紹介や、調理法の普及が有効と考えられる。価格面での改善も望まれる。