



食うシカない！

だんだんと暖かい気候に移り変わり、外に出るのも気持ち良い季節となってきましたね。今回のいんふおめーしょん通信では、ジビエについてご紹介していきたいと思えます！

“ジビエ”という言葉も近年は馴染み深くなり、ご存知の方も多いかと思えます。特に鹿やイノシシなどが有名ですよね。もともと、ジビエ (gibier) とは「狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉」を意味するフランス語です。かつてその昔は、ヨーロッパの上流階級の貴族の間で親しまれた食文化と言われていました。現在でも、フォーマルな食事会などではメインディッシュに鹿肉が振る舞われることもあるそうです。時代は変わっても、貴重な高級食材であるとともに、特別なごちそうなんですね～！

環境保護とジビエ料理の関係

香美市の山間地域では、野生動物たちの食害による環境への影響が深刻な問題をもたらしており、被害状況も甚大なものとなっています。このような背景から、捕獲が強化されるとともに「駆除した野生動物の肉を廃棄するのではなく、食材として様々な料理に活用し美味しくいただく！」という取り組みが試みられています。食を通して、環境保全や地域活性化にも貢献できるというわけですね。

こんなに嬉しいシカ♪

山に囲まれた香美市といえば、やっぱり外せないのが鹿料理です。山野を駆け巡り健康的に育った野生の鹿のお肉は、脂肪分やコレステロールが少なく低カロリーで、高タンパク、鉄分豊富なところがポイントで良いこと尽くめ♪



POINT

こんな方にオススメ

- 高タンパク 体づくりをしている方
- 低カロリー ダイエットしている方
- 鉄分豊富 女性や妊婦の方



どこで食べられるの？

香美市はもちろんのこと、高知県内にはジビエ料理を提供している飲食店が沢山あります。各店舗で、それぞれ工夫を凝らしたメニューをご用意されています。

香美市いんふおめーしょんでは、地域の様々なお店をご案内していますので、是非お立ち寄りください。詳細情報につきましては、ウェブサイトや各SNS等などもチェックしてみてください！

SHOP

通販でも買えるよ

香美鹿吟醸味噌漬け
～こだわりの純天然～



鹿肉ソーセージ
～こだわり4種～



ジビエ料理をご自宅で楽しみたい方には、当観光協会の通信販売にて調理が簡単でお手軽に召し上がっていただけるジビエ商品をご用意しております。

鹿肉ソーセージは「プレーン」「トリプルペッパー」「粗挽き山椒・生姜」「豚肉20%+粗挽山椒・生姜」の4種。ワインとの相性もバッチリです。

高知県香美市の地場産品通信販売サイト

◆土佐の香美市のばざーる

<https://www.kamiichiba.net/>

