

食害ばかりが注目されるニホンジカ。実はその肉がおいしいことを知ってもらおうと、香美市のべふ峡温泉が「土佐鹿(じか)」と命名し、ソーセイジやみそ漬けなどの加工に取り組んでいる。牛肉や豚肉に比べると脂身が少なく、赤身のうま味を味わえる品々だ。もったいないな。

一昨年春ごろ、香北町に住む西村直子さんは、鹿の食害が増えたものの、鹿肉を食べることもできず困っているという報道を目に

土佐鹿加工品

べふ峡温泉
(香美市)

赤身の肉にうま味ぎゅっ



し、残念に思った。西村さんはニューシランド滞在歴10年。鹿肉は最高級品で高級レストランで味わう特別なものだった。勤務

地域や周囲の協力を得て作った土佐鹿ソーセイジ、吟醸味噌漬け、ロースト

先のレストランで調理にも携わり、おいしさをよく知っていた。

日本に帰国してほどなく、べふ峡温泉が募集していた鹿肉の開発事業担当者に応募、採用された。

いろいろなものを試作する中、全国に流通できるソーセイジを作ること。鹿肉に合うスパイスは、県工業技術センターや高知大の人材育成講座「土佐FBC」などで相談。高知市の「すずめ煉製(くんせい)工房」の協力を得て、サンショウとシヨウウ方を混ぜ込

むなどしたソーセイジ4種を商品化した。

さらに、地元の婦人グループの手作りみそ

と香美市の酒蔵の酒がすに鹿肉を漬け込んだ「吟醸味噌(みそ)漬け」を開発。また、薬草を漬けた酒と7種類のハーブ、スパイスに漬け込み、焼くだけで

いい商品を新たに考案。「肉を買ってもどう味付けすればいいかわからない」という声があつた。

「ニューシランドの鹿は食用に飼育し、肉はねちよつとしてくせがある。でも高知の野生の鹿はあっさりしていて、赤身の肉のうま味が伝わってくる」と西村さん。鹿はべふ峡温泉や県

内の加工場で解体し、肉の筋を取り除いて使っている。

「鹿の食害を受けて山が荒れ、海では昆布が採れなくなったという話も聞きます。山からの恵みである鹿のおいしさを伝えることで、地球環境などの循環につなぐれば」

高タンパク、低カロリーで鉄分豊富な鹿肉。そのおいしさを伝えようと商品づくりが続く。

(竹村朋子)

メモ

4種類あるソーセイジは各80円。吟醸味噌漬け70円。ロースト(受注販売)3500円。べふ峡温泉や高知市のアンテナショップ「てんこす」などで販売。注文はホームページ(<http://www.kanichiba.net/>)からもできる。問い合わせ先は同温泉(0887・58・4181)。

四国4新聞社共同企画・日曜掲載