



ほんものを たべよう

提出日				
9/	火	水	木	金
	10	11	12	13
配達日				
9/	火	水	木	金
	17	18	19	20
翌々週配達日				
9/	火	水	木	金
	24	25	26	27

2019.9月3日 週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本日に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

ジビエ (鹿肉) GIBIER (VENISON)

低カロリー、高タンパク質、 オメガ3 (EPA、DHA) 豊富な鹿肉

おいしくヘルシーです。

(株)ノースイノベーション 鹿肉事業部 狩人の匠

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)



ハンター 樋口 明彦さん(左)と、湊 寿正さん(右)

オメガ3 脂肪酸豊富でヘルシー

フランス料理の高級食材として知られている鹿肉ジビエはカロリーが低くたんぱくで、アミノ酸バランス、ミネラルバランスにも優れ、鉄分も豊富で、他の食肉と比べてもずば抜けています。生活習慣病の予防、改善に効果があるオメガ3の脂肪酸(EPA、DHA)を豊富に含み、オメガ6とのバランスは理想的な1:1~2で、ヘルシーでおいしい食肉です。脂肪分は牛肉のわずか3%しか含みませんが、パサパサした食感ではありません。満腹感が得られやすく、ダイエットに向いています。糖尿病、高血圧、貧血が気になる方へもお勧めです。

農薬など汚染のない環境で育った鹿肉は牛や豚、鶏が食べられないアトピーっ子にもお勧めします。高たんぱくは激しいスポーツをするアスリート食としても向いています。

驚くほどの美味

北海道稚内にある狩人の匠 湊 寿正さんは、最上級の管理を行ったたいへんおいしい鹿肉を販売していま

す。値段は手頃ですが、その味は絶品です。獣肉だからといって偏見を持たず、ぜひだまされたと思って食べてみてください。きっとそのおいしさに驚かれるはずです。特に、稚内の鹿は、地域の特性からミネラル豊富な草を食べており北海道の中でも良質と言われています。

食べ方はステーキ、焼肉、カレー、煮込み、鹿肉丼、すき焼、しゃぶしゃぶなど通常の食肉と同様です。安価な部位は生のままペット食としても重宝です。生食はペットを健康にしてくれます。湊さんは、ペットも家族と考えており、ペット用鹿肉は人間でも食べられる品質です。

理想的な衛生管理

獲った鹿はすぐに放血させ、狩人の匠の鹿肉専用工場に運び込みます。運び込まれた鹿は、(社)エゾシカ協会が定めた「エゾシカ肉衛生処理マニュアル」に基づき、その日のうちに解体処理され、熟成させたのち、精肉になって冷凍保管されます。衛生管理の行き届いた鹿肉専用工場ですので、安心です。

大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、

0-157・111・26、サルモネラ菌、一般生菌数の検査を定期的実施しています。

すばらしい鹿肉を活用しよう

湊さんは、かつて中標津町で宅配便会社の店長をしていました。最近宅配便会社がコンプライアンスを理由に顧客に不利な業務変更を行うようになり、会社と顧客や部下との板挟みになることが多くなり、転職を考えました。かつて飲食店で働いていた経験があり、第1種衛生管理者と調理師免許を持っています。

そんなとき、町内の建設会社が補助金をもらって建設していた鹿肉工場が倒産したことを知り、それを引き継ぐことになりました。この狩人の匠をオルターへ紹介していただいたのは、牛肉や豚肉の生産者、知床興農ファームでした。オルターが協力した結果、事業が軌道にのり別海方面のエゾシカが少なくなりました。そのため、稚内に第2工場を設置しています。

一般の鹿肉の問題点

国内の野生鹿は、天敵のニホンオオカミが絶滅したためその生息数が増え、各地で農作物や植林した幼木を食

い荒らすなど害獣化しています。そのため、自治体によっては補助金を出しハンターに駆除を委託するようになりました。

最近、その鹿に対して忌避剤としてジチオカーバメート系の農薬(殺菌剤)の散布が行われるようになり、うかつに鹿肉を食べることができない時代になりました。

鹿肉を食用にする場合、まず自治体で定める駆除期のものに適しません。なぜなら1頭あたり12,000円(北海道の場合)出る補助金目当てにハンターは数を競います。そのため、射殺してからの放置時間がかかって放血や鮮度管理が全くできていないものになり、腐敗していたり血が回って臭い肉になってしまったりするからです。

鹿肉の品質はまずハンターの腕で決まります。へたなハンターが撃った場合、急所がはずれ鹿は死ぬまでに暴れまわり、恐怖物質アドレナリンがいっぱい放出され、全身に血が回り、獣臭い肉になってしまいます。腕の良いハンターはライフルで急所を狙います。散弾銃を使うハンターも同様にだめな鹿肉になってしまいます。散弾の鉛が全身に入っていて、食肉には適しません。

射殺直後に放血することも大切です。放置時間が長いと肉に臭みが出てきます。ハンターが自分で鹿を解体する場合、ほとんど衛生管理ができていません。そのような管理の悪い鹿肉が鹿肉の評判を落としています。

狩人の匠のジビエ(エゾシカ肉)

エゾシカ 北海道北部稚内周辺の野生のエゾシカ
北海道では鹿肉を有効利用するというので、鹿の忌避剤(農薬)は使っていません。

●エゾシカ搬入から保存までの流れ

野生動物であるエゾシカを安全で安心な食肉として提供するため(社)エゾシカ協会が定める『エゾシカ肉衛生処理マニュアル』に基づき、解体処理から出荷までの工程を安全と衛生面において徹底した工場で行なっています。また、トレーサビリティを遵守し個体識別番号にて搬入から出荷までの工程を管理しています。

- 1 エゾシカ搬入**
ハンターがハンティングしたエゾシカを捕獲から15分以内に工場へ搬入する。
- 2 搬入受付**
捕獲者名、捕獲者連絡先、捕獲場所、捕獲時間、雌雄、年齢、搬入時間、搬入時重量、受付者名を搬入台帳に明記し、個体識別番号を付与する。
- 3 視診**
視診にて異常の疑いの見られるエゾシカは、解体処理をせず専門処理場へ運び処理する。
- 4 一次処理** 解体処理する。洗淨→はく皮→洗淨→内臓摘出 枝肉視診→枝肉整形→トリミング
※視診により内臓破裂や異常の疑いの見られる枝肉は、食肉加工せず破棄する。
- 5 熟成冷蔵庫**
専用熟成庫において温度1度、湿度80パーセントに保ちドライエージング処理を行う。
肉の熟成度を見極め二次加工処理を行う。
- 6 二次処理**
熟成したシカ肉は、衛生管理責任者のもと部位別に分け鮮度を損なわないうちに真空パック詰めをし、個体識別番号を付けて冷凍保存する。
- 7 出荷**
出荷時は販売伝票を作成し個体識別番号を明記し、出荷証明書を添付する。