



# ほんものを たべよう

提出日	2/28	火	3/1	水	木	金	3
配達日	3/7	火	水	木	金	10	
翌々週分配達日	3/14	火	水	木	金	17	

2023.3月2週号

Alter Weekly Order Catalogue

### オルターの提案

本当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。

## ペット用品

# ペットにも安全な食事を!

鹿肉ジャーキー、水煮

## (株) North innovation

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

### 忌避剤の心配のない鹿肉

北海道稚内市にある(株) North innovation 湊寿正さんは、オルターのエゾ鹿肉の生産者です。オルターカタログ2019年9月3週号で紹介したとおりです。

鹿に対する忌避剤(農薬)や散弾銃による鉛汚染の心配のない、新鮮でおいしい鹿肉です。

### ペット用に人気

North innovationではヒト用のジビエだけでなく、ペット用の鹿肉ジャーキーや非常食を開発しています。

エゾ鹿肉は野生のため、農薬、飼料添加物、動物医薬品の心配のない安全安心の肉です。ペットの健康のためには最適、最高の肉です。低カロリー、高蛋白質です。必須脂肪酸 $\omega 3 : \omega 6$ も1 : 1.8と理想に近いバランスで含まれていま



鹿干し肉(ジャーキー)

鹿肉チップ



鹿ふりかけ

エゾ鹿水煮

す。EPA・DHAも豊富に含まれています。アレルギーのある犬・猫にも安心です。

### 無添加です

通常のペット食は、いわば廃棄物のような安くて有害な原料が一般的に使われています。ペット食もしっかりとした選択眼が必要です。

North innovationの鹿肉ジャーキーは、ヒト用と同じ衛生基準で製造した精肉を、ただ自然乾燥しただけのもので、食品添加物など一切無添加、無着色です。

### 〈特徴〉

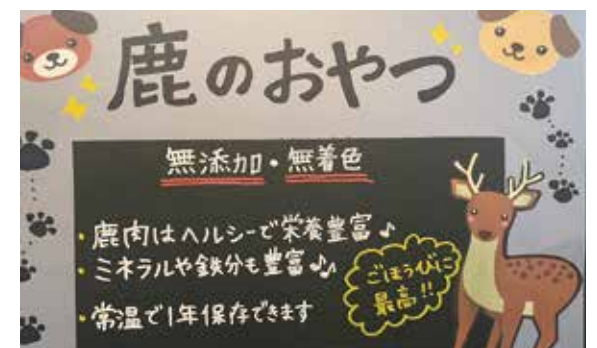
- 鹿干し肉(ジャーキー) おやつの中で一番の売れ筋。手でちぎれて小型犬にも与えやすい
- 鹿肉チップ 少し固めだがご褒美に与えやすい丸型
- 心臓ジャーキー 鉄分が肉より多く固め
- 鹿ラング(肺) 柔らかく、食べやすい
- 鹿アキレスケン 人気製品、歯の健康維持に
- 鹿肝臓 食べやすく鉄分も豊富



左から湊寿正代表、ハンターの樋口明彦さん、樋口明広さん

- 腎臓 希少部位、小さいので小型犬でも食べやすい
- リング(喉) 大型犬向き、固いが歯石取りの効果も期待できます。
- 鹿ふりかけ 高齢のペットや夏バテなどで食欲が落ちてしまったときに、普段与えている餌に混ぜて使えます。
- 鹿粗挽ふりかけ そのまま「おやつ」として与えたり、フードのトッピングとしても使えます。
- エゾ鹿水煮(犬猫用エゾ鹿肉レトルト・常温) 非常食用です。常温品ですので、災害時に愛犬・愛猫を守ります。

オルターでは通常、レトルト食品は追放の対象です。その理由は包材からの有害成分の溶出が避けられないためです。エゾ鹿水煮は「非常食用」「ペット食」という理由で取扱いを例外的に認めています。普段使いにはヒト用の冷凍鹿肉か、ジャーキーの方をおすすめします。



### North innovationの

## 鹿肉ジャーキー、水煮

### ●原料

鹿肉 稚内周辺4km圏内で捕獲した野生鹿肉捕獲から15分以内の工場に搬入します

### ●製造工程

(株)エゾシカ協会が定めた「エゾシカ肉衛生処理マニュアル」(オルターカタログ2019年9月3週号参照)に基づいて、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します。

ジャーキーはその冷凍保管した鹿肉を部位別に自然乾燥したものです。

水煮は煮沸(4時間を4日間)したものを140℃で加圧殺菌したものです。

## 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とは適しません。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。