

# 伊豆食へる通信

2021年

4月号

# 食

安心安全の熟成の旨味。  
これはもう、食へるシカない。

伊豆市

# イズシカ

# イブシカのことを聞いてみました

取材先…内田康夫さん・イブシカ問屋

伊豆市  
いすし

## 特集 イブシカ

### 崩れた鹿と人のバランス

伊豆半島に広がる山々。伊豆市はちょうどその中心部に位置し、市域の7割近くが山地という自然あふれるまちである。かつては、森と共に人々の生活が営まれていたが、時代と共に生活様式も変化。山間部の人口減少も進み、里山の山際から人の姿が消えていくと同時に山林の管理も行き届かなくなった。鬱蒼とした山林や耕作放棄地は鹿たちが身を隠しながら人里に近づくことに味方し、山の奥地にはない栄養価たっぷりの農作物の美味しさを知ってしまったが故にその隠れ場所を利用して繰り返し人里におりてくる。栄養状態の良くなった鹿たちは冬場の自然死を免れ、春にはまた高確率

で新しい命が誕生する。人々の暮らしが森と密接につながりバランスをとっていた時代にはありえなかった、鹿の増加スピードなのだ。狩猟者の減少もまた、増加のひとつの要因である。

増え続けた鹿は、人里への影響のみならず森の生態系をも壊してしまっている。鹿が密集するエリアでは木の芽や樹皮の食害により木々が枯れてしまう。さらに下草まで食べつくされて土壌が露わになり流出することで昆虫や小動物の住処がなくなり減少する。そしてそれは結果として、鹿たち自身の住処を奪う事にもつながっていく。

### いざ、山中へ。

2月のある朝、編集部には1本の電話が入った。猟師の内田康夫さんから。昨日、中伊豆にあるワイナリーの近くにかけた罠に鹿がかかっているという知らせに、急いで向

かった取材班。このワイナリーではブドウ畑に鹿が入ってしまい、シーズンにはブドウの葉や実を食べてしまうのだという。その被害額はワインに換算すると約1500万円というからその被害の大きさは甚大である。

待ち合わせ場所に到着すると、小柄ではあるがいかにも山の男という雰囲気の内田さんが罠の設置場まで案内してくれた。罠の近くまで歩くと、木立の中で可愛らしい瞳の雌鹿がこちらに気づき、逃げようと必死にもがいている。しかし、その前足にはワイヤーがかかり逃げ出すことはできない。内田さんが金具のついた棍棒を手にした。緊張の走る取材班を横目に、「早く仕留めてやらないと可哀そうだから。」と早足に鹿のもとへ向かった次の瞬間、振り下ろした棍棒が鹿の眉間をとらえた。鹿は一声叫ぶとバタリと地面に倒れこむ。すかさず棍棒をナイフに持ち替え、その喉元をスッと突きすると血液がどくどくと流れ出し

た。その場で絶命させず脳震盪で気絶している間に放血を始めることで、心臓が動いている間に効率よく血が抜けるのだという。

内田さんの猟師歴は40年以上。若いころは鉄砲撃ちの名手として名を馳せたそう。100kgを超える猪を追って山を二つ越えたこともあるのだという。現在は罠のみで狩猟を続けているが、その見切り(獲物の居場所を特定すること)の技は健在。市内各地の獣害に悩む農業者からの駆除依頼が後を絶たないのである。実をいうと、ベテラン猟師である内田さんの口から「可哀そう」という言葉が出てきたことに正直なところ驚いてしまった。40年も猟師をやっていたら慣れて当たり前になっているのではないかと思ったのだ。それでも今なお真摯に鹿に向き合い、捕えた鹿の苦痛をできるだけ長引かせないというその姿勢に、内田さんの人柄が表れていると感じた。



## 億を超える農業被害に対策を

内田さんが捕えた雌鹿は、放血後すぐにイズシカ問屋に運び込まれた。伊豆市が運営する獣肉専用の食肉処理場である。市内で捕獲された鹿や猪は、止め刺し後4時間以内にイズシカ問屋に搬入される。搬入ができるのは、事前に搬入研修を受けている者だけとのことで、ここからイズシカの品質管理がスタートしているのだ。

イズシカ問屋で我々を笑顔で迎えてくれたのは、伊豆市農林水産課の森田一穂さん。まさか自分が野生動物の捕獲を担当するとは予想もしていなかったと言うが、実はイズシカ問屋が2020年3月に取得した「国産ジビエ認証」取得の立役者でもある。

伊豆市の農業被害額は、2009年時点では1億円を超えていたという。2000年代半ばから被害が増え始め、市の特産品であるわ

さびやしいたけにも甚大な被害を受けていた。そこで、2008年に伊豆市有害鳥獣捕獲隊を組織し、市の直轄として鹿や猪の捕獲を依頼できる体制を構築した。その成果もあって捕獲数は少しずつ増加し被害額も減少傾向に転じたのだが、次に課題となったのが捕獲された鹿たちの行く先である。猟師が自家消費もしてはいたが、個体数が増えるにつれて処理しきれず捕獲後には山中に穴を掘って埋設処分することが増えた。高齢化も進む猟師たちにはその都度穴を掘って埋めることの負担も大きく、せいかく捕らえた獲物を自らの手で廃棄しなければならぬという辛さも相まって、やりがいを感じられなくなってしまいう猟師も多かったのだという。

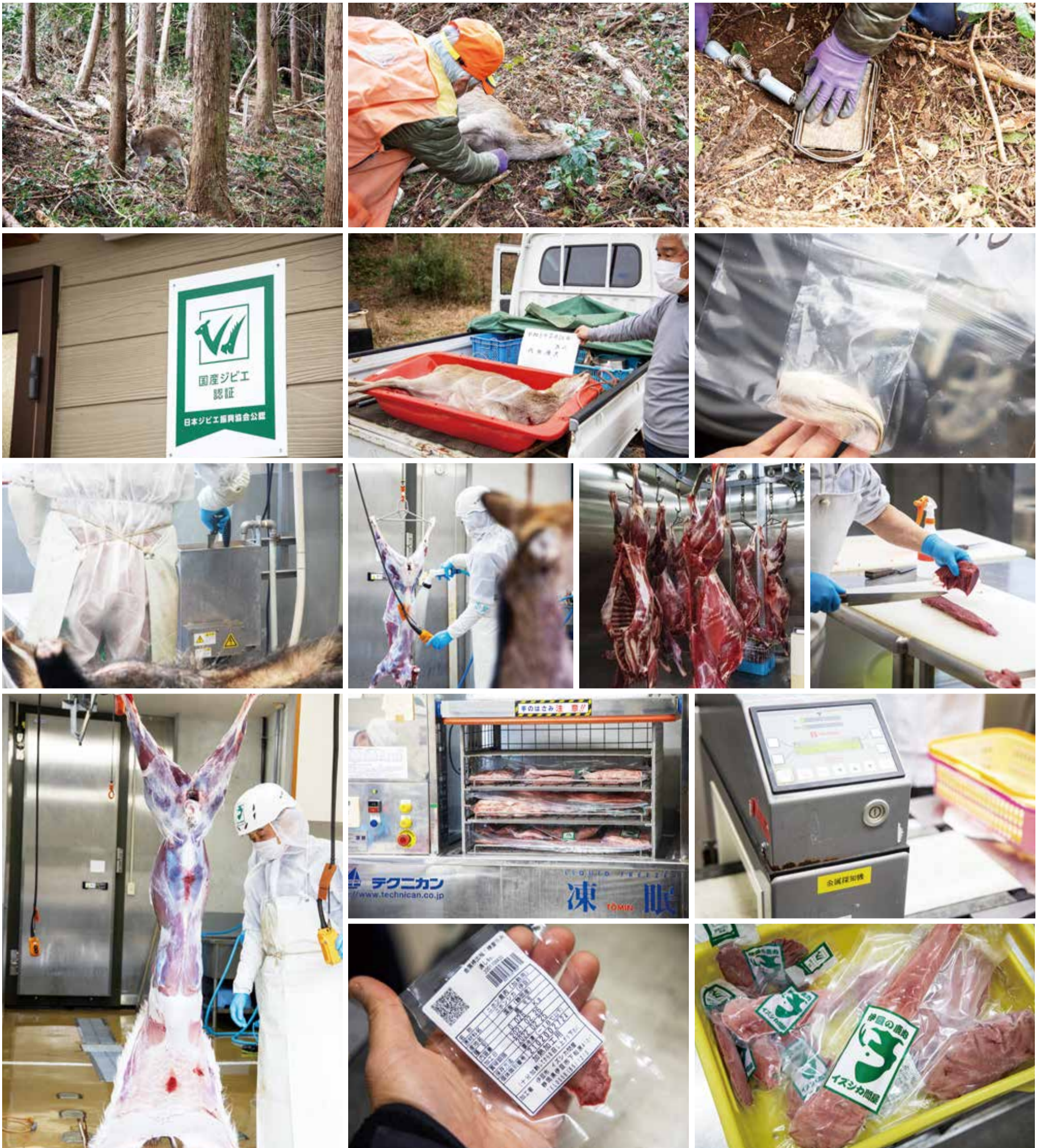
## 頂いた命をどう活かすか

そこで設立されたのが「イズシカ問屋」で

ある。命のあった生き物をどうやったら無駄にせず済むのか。頂いた命を最大限に有効活用して地域振興につなげようと、「イズシカ」のブランド化を目指して食肉処理センターが2011年4月にオープンした。全国的にも珍しい、公設公営の獣肉加工施設である。ジビエブームが始まったのは2013年。ブームより前にスタートしたため、まだまだ鹿肉の認知度は低い。臭い、固いというマイナスイメージのある鹿肉の美味しさを知ってもらおうと、施設には様々な工夫がなされている。徹底した衛生管理と肉質管理、熟練の職人による加工はイズシカ問屋の大きな特徴である。強アルカリ性と酸性の電解水を用いた洗浄で食中毒をシャットアウト、1週間から10日間の熟成により骨からの旨味が十分に肉に取り入れられ、仕上げは食肉加工50年の職人によるため息が出るほど美しい精肉。鹿肉を食べられない日本人にも美味しいと思ってもらえる様に、

様々な工夫が凝らされている。2020年には、国産ジビエ認証も取得し、より安全安心なジビエを提供できる施設としてのお墨付きも頂いた。全国に630か所ほどあるジビエの処理施設の中でも、この認証を取得しているのはたったの18か所というから、そのレベルの高さが伺い知れる。

現在は、年間に約900頭の鹿を処理するイズシカ問屋。捕獲された鹿を買い取ってもらえることで、狩猟者の意欲も増して捕獲数も増え農業被害も目に見えて減少している。今後の課題は、技術者の育成である。多くの鹿を解体し精肉しつつけてきた熟練職人の方々の年齢は70代、近い将来に引退してしまうことは必至。その技術を継承するべく、現在、地域おこし協力隊や30代の若手スタッフが日々教養を受けて日々の努力を重ねているのである。



# 猟師から消費者へ。 頂いた命をつなぐ匠のバトン。

1	2	3	
9	5	6	
7	9	10	11
8	12	13	
	14	15	

1. 罠に掛かった雌鹿。 2. 手際よく鹿を仕留める内田さん。 3. 罠を仕掛ける。地形を観察し、鹿が通る道を想定して設置する。 4. イズシカ問屋にある国内14例目の国産ジビエ認証機関認定の証。 5. 搬入個体ごと記録を取り、トレーサビリティを管理。 6. 有害鳥獣駆除の場合は、尻尾(その年によってどの部位を提出するかは変わる)と個体票を市役所に提出すると報奨費がもらえる。 7. 鹿を捌く時使われる刃物は消毒を徹底している。 8. 電動ウインチを使って皮を剥く。皮は革製品の原材料として利用する。 9. 電解水(アルカリ水・酸性水)を用いて、強力な洗浄と殺菌を施す。 10. 7~10日低温熟成し、旨みのある、柔らかい肉へ仕上げる。 11. 熟成した鹿肉をきれいに捌く。まさに匠の技。 12. -30℃のアルコール液で急速冷凍し、熟成でできた旨みを閉じ込める。 13. 金属探知機にて、体内に残った銃弾などを検査する。 14. 検証用の肉片も保管。 15. イズシカの商品。

## 【シカ肉が身体にいい理由】

シカ肉は「高タンパク・低脂肪＝低カロリー」

シカ肉の脂質は赤身牛肉の約5分の1。牛肉と比べるとカロリーは約3分の1です。

余分な脂質が少ない分たんぱく質が豊富で、高タンパクと言われている鶏のささみと同じ基準の数値を持っています。

ダイエット中などはカロリー摂取を抑えると栄養素の不足を招きがちです。特にたんぱく質の不足は筋肉量が減少し、基礎代謝が落ちてしまいます。消費エネルギーの大半は基礎代謝(生命維持に必要なエネルギー活動)なので、基礎代謝量が高いと、じっとしていてもカロリーを燃焼しやすい身体となります。

また、たんぱく質は筋肉や臓器などの体を構成するだけでなく、酵素やホルモン、免疫物質としてさまざまな機能を担っています。たんぱく質が不足すると筋力が低下し体力も失われるだけではなく、免疫機能が低下して、細菌やウイルスなどへの抵抗力が失われ健康に対しても様々な影響が考えられます。

シカ肉は余分なカロリーの摂取が抑えられ、しっかりとたんぱく質を摂ることができます。

それに加えて、鉄分やミネラルが豊富なので、ダイエット食やアスリート食としても注目を集めています。

## 【シカの1日の食事は約3kg】

シカは草食動物であるため、芝や木の実、柔らかい新芽を好んで食べますが、木の葉っぱや草など1000種類以上の植物を食べます。餌の少ない冬場は木の皮を剥がして食べたり、落ちている枯葉やドングリなども食べたりします。

シカやイノシシによる農作物の被害額はイブシカ問屋立ち上げをはじめとしたさまざまな対策がなされている伊豆市でさえ年間約3500万円(平成30年度)と、大変深刻な問題なのですが、どこか『他人事』だと思っている方も多いのではないのでしょうか。

シカの食害というのは農作物だけではなく、環境全体への被害も大きいのです。個体数が増えることで餌が減り、農作物はもとより、今まで食べなかった植物まで食べ始めています。

今まで山を覆っていた草が無くなり、幼木もほとんど食べ尽くされ、森林の更新もままならず、「森が死んでしまう」可能性もあります。

## 【狩猟について】

狩猟は、狩猟免許があるからと言って勝手に鳥獣を捕獲できるわけではありません。

必ず狩猟者登録の手続きをし、捕獲した種類、頭羽数、場所の報告が義務づけられます。

害性の程度や個体数を踏まえて、捕獲できるのは鳥類28種、獣類20種と決まっていますし、1日の捕獲数が決められている鳥獣もあります。もちろん狩猟ができる場所も使う道具(わな、銃、網)によって決められています。

静岡県では、令和2年度の狩猟期間は11月15日～2月15日。ニホンジカとイノシシは11月1日～3月15日となっています。

この期間外に捕獲する場合は、例えば有害鳥獣の捕獲のためであっても許可が必要です。

もちろん違反したものには罰則もあります。

## 【猟師不足という問題】

増えすぎた野生鳥獣を駆除するには、狩猟者が必要になります。駆除の依頼の流れは、各市区町村→地元の猟友会になります。

しかし、高齢化や最近の銃に関する世間の目、警察の厳しい条件・手続き、手間・コストを負担などもあり、狩猟のできる人は減っています。

新たな捕獲の担い手を確保・育成のために一部の自治体や猟友会が初心者向け講習会などを開催し、市町村では「第1種銃猟免許」および「わな猟免許」の取得経費の一部を助成するなどの対策が取られています。

また環境省は、免許取得者が実践的な技術や知識を習得できるように、狩猟認定インストラクターが指導する制度を整え、23年度から本格的に展開していく予定です。ご興味のある方は、是非、猟師にチャレンジしてみてください。



# 鹿肉のミートソース

## 材料

- ・鹿肉ミンチ……………200g
- ・玉ねぎ……………1/2個
- ・人参……………1/2本
- ・トマト缶……………1/2缶
- ・赤ワイン……………100cc
- ・オリーブオイル……………適量
- ・塩……………大さじ1/4
- ・コショウ……………適量
- ・はちみつ……………大さじ1/2



## 作り方

- 1.玉ねぎと人参をみじん切りにして、オリーブオイルで色づくくらいまでしっかり炒める。
- 2.鹿肉ミンチを入れてほぐしながらしっかり炒める。
- 3.トマト缶・赤ワイン・塩・コショウ・はちみつを入れて中火で煮詰める。
- 4.20～30分煮込んだら水分が少なくなるので、焦がさないようにたまに鍋底をこそげながら炒める。
- 5.味を見て、足りない様なら塩コショウを加えて味を調える。

### Point

- 鹿肉の香りが活きるように、セロリは使っていません。香りが気になる場合は加えてください。
- 脂が少ないお肉なので、ミンチを炒めるときには焦げやすい点に注意！

おうちで作れる！

# イズシカレシピ

# 鹿肉のロースト(湯せん)

## 材料

- ・鹿肉(ももかロース)……………200g
- ・玉ねぎ……………1/2個
- ・塩……………小さじ1
- ・コショウ……………小さじ1/2
- ・オリーブオイル……………適量
- ・赤ワイン……………100cc
- ・みりん……………大さじ1/2
- ・醤油……………大さじ1/2



## 作り方

- 1.鹿肉は常温に戻しておき、焼く直前に塩とコショウをまんべんなくすりこむ。
- 2.熱したフライパンにオリーブオイルをひき、鹿肉の表面に焼き色を付ける。
- 3.チャック付きポリ袋に入れ、繊維に垂直の方向にスライスした玉ねぎと赤ワインを加える。
- 4.水をはったボウルの中に口を開けたままの袋を入れて空気を抜いてからチャックを閉める。
- 5.鍋にお湯を沸かし、その中に4の袋ごと入れて約30分置く。  
※炊飯器の場合は60℃程度のお湯を入れた中に袋をいれて「保温」で1時間程度おく。  
※鍋の場合には、時間があれば60℃程度のお湯に入れて、お湯が冷めてきたら火にかけて再度60℃くらいに温めながら1時間程度おく。

- 6.袋を取り出して中の液体部分(赤ワインと肉汁)をフライパンに取り出す。お肉は袋に入れたまま落ち着かせる。
- 7.みりんと醤油を6を取り出したフライパンに加え、ひと煮立ちさせる。
- 8.お肉をスライスし、7のソースをかけて出来上がり！

### Point

- 塩を早めにつけてしまうとドリップ(旨味)が出てしまって風味が落ちてしまうので、焼く直前に。
- そのまま召し上がるだけでなく、ローストビーフ丼にしても美味しいです！

# The Crank

修善寺で地元の食材を使った本格的なイタリアンを気軽に楽しめると大人気のThe Crank。店に入るとまず目に飛び込んでくるのは、ロードバイクとピザ窯。食と自転車のまちづくりがしたいオーナーの木村政彦さんと、ピザを中心とした地産地消のイタリアンを届けたいシェフの岩田成央さん、それぞれの「伊豆で新たなチャレンジをしたい」という想いが運命的に出会う形となり、The Crankは誕生しました。



観光客や地元のお客様はもちろんのこと、鉄分やミネラル豊富な「イズシカ」がアスリート食として人気があり、自転車競技の選手などプロのアスリートにも親しまれています。

「イズシカは噛んだ時の独特な香りと、弾力がありしっかりと噛み応えがあるのが魅力。鹿らしさを残し、美味しさ、風味を伝えたい。」とイズシカの魅力を語る岩田さん。

## The Crankで食べる イズシカメニュー



### イズシカボロネーゼ

The Crankの看板メニューのうちの一つ、「イズシカボロネーゼ」。タリアテッレ(平打ちパスタ)の小麦の味と濃厚なボロネーゼソースの相性は抜群で、ゴロゴロとした大きさの鹿肉100%のひき肉が食感を楽しめます。

### イズシカシチュー

牛肉と違って柔らかくなく、くいの鹿肉を、ナイフを使わないで食べられる柔らかさにした「イズシカシチュー」。イズシカのもも肉とすじ肉をゆっくりと12時間煮込み、さらにタマネギなど伊豆市で獲れた野菜と一緒に煮込むこと6時間。イズシカの味わいを存分に感じられる、愛情たっぷりの逸品です。



今後は自らの手で農作物を栽培したり、地元・伊豆総合高校の高校生と連携して限定メニューを作ったりと地域に根差して地産地消で伊豆市の新しい名物作りにチャレンジしていくとのことです。修善寺に訪れた場合は、伊豆の魅力が詰まったイタリアンをThe Crankでお楽しみください。



### 店舗情報

所 伊豆市柏久保 550-1 エムズ修善寺ビル1階  
(伊豆箱根鉄道修善寺駅から徒歩2分)

☎ 0558-79-3679

🕒 ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30)

🕒 デイナー 17:30~23:00(L.O.22:00)

📅 休 水曜日、第2・4木曜日

🌐 <https://bria-crank.wixsite.com/crank>



# 編集後記

この度は、猟師、イズシカ問屋、伊豆市役所が三位一体になって取り組む低温熟成の鹿肉「イズシカ」号をご購読いただきまして誠にありがとうございました。今回は、鹿肉の中でも弾力のある鹿のモモ肉とイズシカのポロニーソーセージをお届けします。

今回イズシカを特集のきっかけになったのは、伊豆食べる通信のライターを務める野田さんでした。彼女は普段はNPO法人を支えて街づくりに尽力されていますが、シェフという顔もあり、そして、なんと猟師という顔もあります。パーティーなどのケータリングで料理を作ることが多いのですが、そのメニューの中にイズシカやイノシシを使用したジビエ料理が提供されています。私も大変お世話になることが多く、野田さんの作る美味しい鹿肉料理を食べさせてもらっています。6Pのレシピは、狩りから料理までイズシカを知り尽くした野田さんに、家でも簡単に調理できるやり方を提供してもらいました。鹿肉やジビエが初めての方もいらっしゃると思いますが、レシピを参考にイズシカ料理を楽しんでみてください。

今回の取材で、私は初めて猟に同行しました。これまで伊豆食べる通信の取材を21回も行ってきましたが、今回ほど「命」のことを考えた回はなかったかもしれません。それは、命を頂く場面に立ち会ったからに他ならないと思います。「短時間で仕留めてやらないと、鹿がか

わいそうだから。」と猟師の内田さんがお話ししたとおり、罠に掛かった鹿を脳浸透させて、仕留めるまで、あっという間の出来事でした。それでも、鹿の叫び声、呼吸の度に流れる血液は深く私の心に刻み込まれ、猟が終わった後も興奮して心臓がバクバクしていたのをよく覚えています。

私たちが普段食事をしているということは、本当に「有難い」ということだと改めて痛感いたしました。買い物に行けば、当たり前のように並んでいる食品。でも、それは決して当たり前ではないのです。その前には、必ず「命を頂く」猟師さんや生産者の皆さん、イズシカ問屋のように安全に食べやすく加工している業者の皆さん、そして販売している人など、いろんな人を通じて私たちのもとに届いています。命の繋がり、食事への感謝の気持ち、そして「食べることは生きること」と食べる通信を作るうえで大切な初心を再認識いたしました。

そして、イズシカを通じて、ひとつ面白い取り組みがありました。それは、私の会社の近くにあるラーメン屋「麺百式」さんの周年記念限定ラーメンで、イズシカの骨から出汁をとったイズシカラーメン誕生のお手伝いをさせていただきことです。イズシカの骨は、今回商品発送でご協力いただいた「合同会社伊豆SEEKER」さんに提供していただきました。イズシカ100%の「イズシカマキシマム」、豚と鶏の出汁で少しマイルドにした「イズシカ66%」と題し

た2種類のイズシカラーメン。私はもちろん「イズシカマキシマム」を食べました。クセがあると思いきや、意外にあっさり。鹿の骨についていたほぐし肉が良い仕事していて、しっかりと鹿の香りや風味を届けてくれる美味しいラーメンでした。期間限定が残念なくらいで、また食べたいと思っています。イズシカの食材としてのポテンシャルに気づかせてくれた「イズシカマキシマム」に感謝です。

イズシカは鉄分やミネラルなど栄養が豊富ですし、伊豆の美味しい山葵との相性も抜群のお肉です。この通信をきっかけに、イズシカがより身近な食材になってくれれば嬉しいです。頂いた命、大切に繋がりますように。



次号の舞台は沼津市静浦。駿河湾の最東端に位置する静浦のしらすを特集いたします。静浦地区は、陸から一気に水深が深くなり、「洞(ほら)」と呼ばれる小さな湾が多くある独特の地形をしています。それが故、他の産地に比べ、水深40-50mと深いところでとれる静浦のしらすは、水温が低く水圧が高いところにいるため身が締まっています。また、漁場が近いため、獲ってから1時間以内で釜揚げにして供給できる鮮度が最大の売りになります。

代々引き継がれたノウハウを武器に、静浦の海を知り尽くした漢たちが獲るしらすを是非ご賞味ください。



次号特集の食材「しらす」を撮影するフォトワークショップを開催します

日程:2021年5月に開催します  
料金:2,980円  
日程が決定次第HPで公表します  
<https://dot-tree.com/izu-taberu>

次号特集

7月8日締め切り

2021年

7 | しらす  
月号

伊豆食べる通信は季刊

情報誌 + 食べもの付き **¥2,980** でお届けします  
(税・送料込み)

お申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで

<https://dot-tree.com/izu-taberu>



伊豆食べる通信 Mail: [izu@taberu.me](mailto:izu@taberu.me) Web: <https://dot-tree.com/izu-taberu> Facebook: <https://www.facebook.com/izutaberu>

発行人:加藤龍 発行元:株式会社アーティスティックス(静岡県沼津市高島町15-5 めましんCOMPASS 1F) ☎ 055-928-6500 平日のみ9:00~17:00  
写真:武智一雄、ワークショップ参加者のみなさん 編集:ライター:武智一雄、加藤龍、水谷慈、野田康代、鈴木 磨美 Webサイト:株式会社アーティスティックス  
協力:内田康夫さん、伊豆市役所、イズシカ問屋、合同会社伊豆SEEKER、TheCrank 印刷:いさぶや印刷工業株式会社 **ISABUYA CREATIVE**