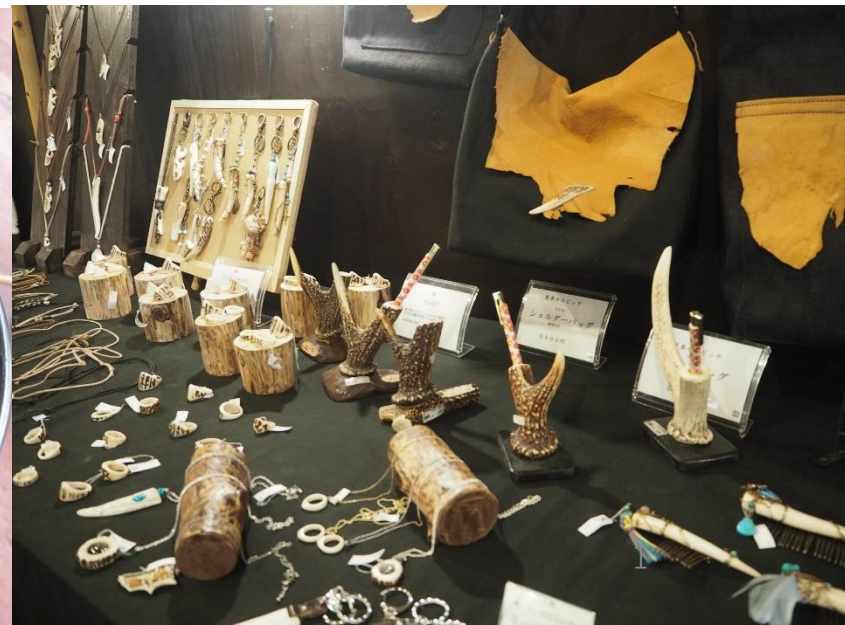
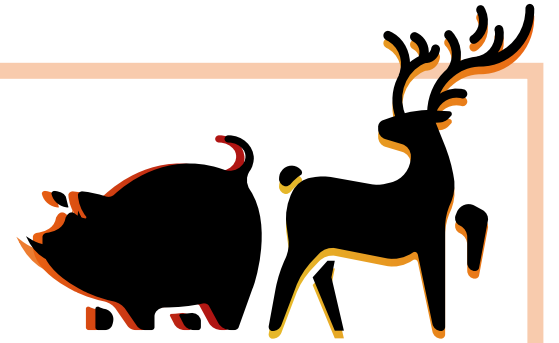




豊田のジビエ活用



目次



1. 山と人の今について
2. 豊田市 のジビエ推進活動について
3. ジビエ利活用紹介
「三州 しし森社中」
「とよた里山鹿肉欧風カレー」

山と人の今

知っていますか？

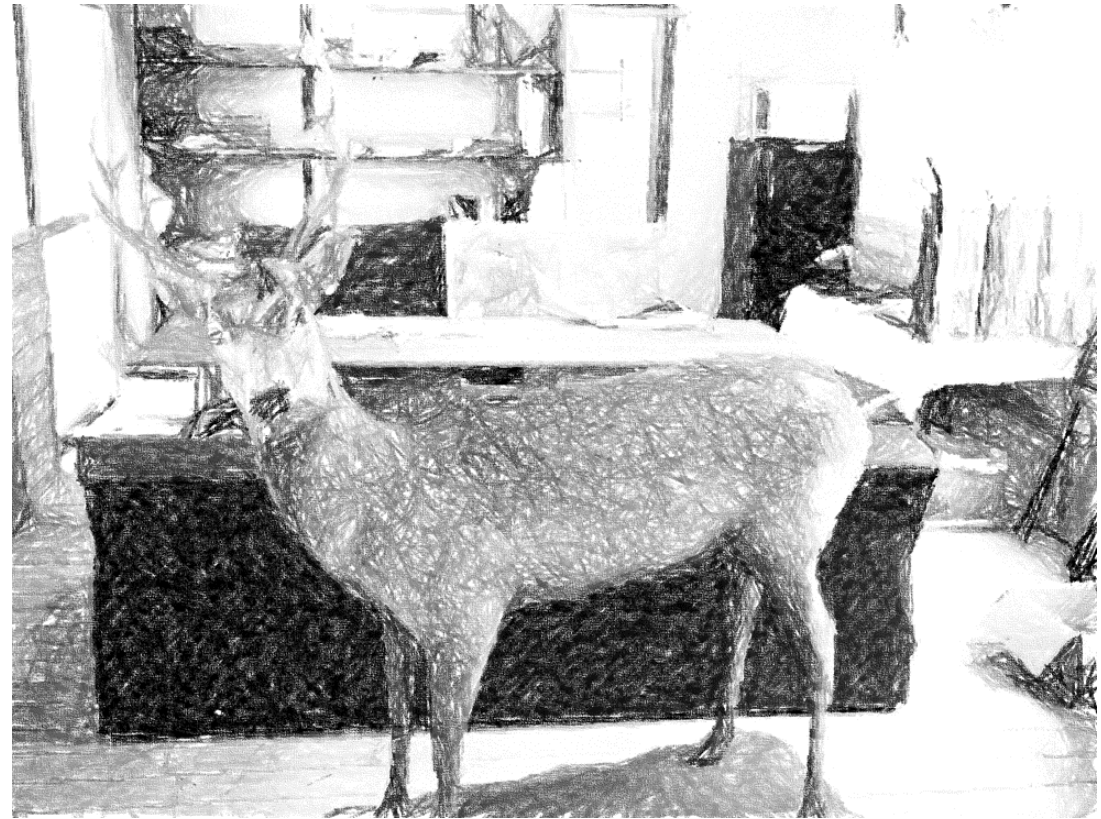
愛知県豊田市の山里では、イノシシやシカによる農作物被害が深刻です。

農家の営農意欲の減退、耕作放棄・離農の増加、希少植物の食害、車両との衝突事故など・・・

被害額として数字に表れる以上の**深刻な影響**があります。

対策として駆除捕獲が進められています。

しかし、駆除捕獲されたうち、



約**8割**がそのまま埋却・廃棄されています。

豊田とジビエ

近年山間地域では農作物の獣害が増加しており、獣害駆除されたイノシシやシカを利活用しようという取り組みが進められています。

肉はレストランや直売所で美味しく提供、骨や皮は雑貨に加工しています。

H28には愛知県食と花の街道事業で「いなぶジビエグルメ街道」が認定されました。



ジビエのPR活動

愛知県ジビエ振興協議会が愛知県公館を訪問し、知事に愛知県産シカ肉の三河産シカ肉を使った料理をふるまい、ジビエの魅力をPRしました。

鹿モモ肉のシュークリーム
鹿のローズマリネ
(↓写真)



ジビエの魅力

イノシシは昔から山のごちそうとして山間地では親しまれていました。近年食肉利用の進むシカ肉は高タンパクで低カロリー。アスリートや女性に嬉しいヘルシーで良質なお肉です。

毛皮や骨を利用したアクセサリーやインテリアは、一点物としてお土産に人気です。



豊田市ではイノシシやシカの利活用を進めています。



駆除捕獲された猪や鹿の皮・骨・角をアクセサリーやインテリア雑貨に加工しています。

過酷な自然を生き抜いた「森の形見」はどれも一点物です。アクセサリー作りなどワークショップ(要予約)も開催しています。是非お立寄りください。

〒444-2505

愛知県豊田市新盛町菅田20

TEL090-4250-8144

営業時間:土・日の午前10時～午後4時まで

(12月～2月は午後3時まで)

[しし森社中HPはこちら](#)

豊田市
新盛町

三州

しし

森社中

中



市内産の鹿肉を使った 「とよた里山鹿肉欧風カレー」発売中！

愛知県内でカレーハウスCoCo壱番屋をフランチャイズ展開する(株)ワイズと豊田市内の獣肉加工処理施設(株)山恵が「とよた里山ジビエカレーシリーズ」の第三弾鹿肉カレーを共同開発しました！！

じっくり煮込んだ鹿肉とワインのコクがきいた欧風カレーです！是非ご賞味ください！商品PRは愛知県立足助高等学校の生徒により行われました。

#シカしか勝たん！

販売場所は、(株)山恵、(株)ワイズが経営する豊田市内のCoCo壱番屋5店舗(豊田山之手店、豊田大林店、豊田梅坪店、豊田御立町店、豊田浄水店)等



とよた里山鹿肉
欧州カレー (650円税込み)

ありがとうございました。

