

特集

シカ肉を食べる



新撰 淡海木間撰 50 太陽の塔背面の「黒い太陽」

INFORMATION STATION 催し案内 2012年夏

MYBOOK 自費出版物の紹介

SUNRISE BOOK PRESS サンライズ出版の新刊案内



特集 シカ肉を食べる

数が増えすぎて農業や林業に与える大きな被害が問題となっているニホンジカ。一方、牛肉との比較で脂質が86分の1と低カロリーで、鉄分やミネラルに富むシカ肉が、高級食材として人気が高まっています。

シカ肉コーディネーターを名乗り、猟友会とレストランなどを結んでシカ肉を流通させる事業に取り組んでこられた松井賢一さんにお話をうかがいました。

上の写真 左から順に

バケットに塗って食べる「リエット」

フォアグラの脂がローズに溶け込む「鹿ローズとフォアグラのパイ包み」

歯ごたえと味わいのある「レバーの燻製サラダ」

臭みもまったくないあっさりとした「鹿ローズのロースト」

料理制作：ベルソー 松田美穂子氏



↑今年4月22日、ベルソー（米原市）で行われたシカ肉料理の試食会のようす

野生のシカ肉が 県内レストランに流通するまで

シカ肉コーディネーター（滋賀県職員）

松井賢一さん

増えすぎたシカを減らすために

▽まず松井さんは、なぜシカに関わられるようになったのですか。

松井 普段は野菜などの作付けを増やすなどの農業振興がメインの仕事ですが、6年前に東近江農業農村事務所に務めていた頃、山間部に（最近では平野部にも出てくるのですが）、シカやイノシシ、サルが多くて、農家が野菜や米の作付けができないという問題が出てきて、対策を考えることになりました。

▽いわゆる獣害対策ですね。

松井 そうです。最初は、田んぼや畑への侵入を防ぐための方法を考えました。しかし、ただ網を張るだけでは野生動物は上を飛び越えてきたり、破ったりとなかなかうまくいかなかったのです。そこで根本的な解決策のひとつとして、シカの数を制限するのはどうかと考えるようになりました。

しかし、猟友会の人たちは「イノシシなら撃つがシカは撃たない」と言うのです。なぜなら、イノシシは民宿などに売ると1kg5000円という価格になります。体重100kgのイノシシであれば、だいたい半分の50kgの肉が取れます。「1万円札25枚ぶらさげたものが走っていると思って、みんな一生懸命撃つんや」と猟師さん（ここでは、狩猟免許所持者のこと）が言ったのです（笑）。逆に、「シカを撃つても売れへんのや」とも言われました。

それなら、シカでもある程度の値段がつ

くという状況となれば、もつと一生懸命捕ってもらえて、シカの数が抑えられるのではないかと考えました。それが始まりです。

▽その頃、シカ肉は利用価値がなかったのですか。

松井 猟師仲間やその知人に肉が渡るか、猟犬のエサになる程度で、県内のシカ肉が飲食店に出されるということはほとんどなかったのです。

▽獣害対策として報奨金は出ているのですよね。

松井 禁猟期間に猟友会にお願いして獲ってもらった場合（市町によって違う）、以前

自然植生に影響が出ないシカの頭数	約8,100頭
平成16年推定生息数	約24,000～35,000頭
平成22年推定生息数	約47,000～67,000頭

※滋賀県ニホンジカ特定鳥獣保護管理計画（第二次）より



↑葉先をシカに食べられた田んぼの稲（日野町）



→シカが皮を食べた木 綿向山中腹。撮影地は土山町、山頂は日野町にあり。撮影…名和明氏

松井賢一さん

1963年長浜市生まれ。

滋賀県職員（普及指導員）。

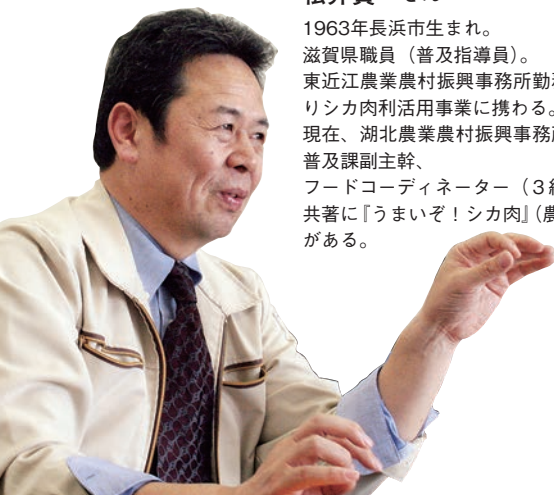
東近江農業農村振興事務所勤務時よりシカ肉利活用事業に携わる。

現在、湖北農業農村振興事務所農産

普及課副主幹、

フードコーディネーター（3級）。

共著に『うまいぞ！シカ肉』（農文協）がある。



は県から1万円、市・町から1万円の合計2万円程度です。その後、財政事情が厳しくなり、平成23年度では、雄1万円にに対し、雌は1万4000円と高く、より効果的な雌ジカの捕獲が推進されています。ニホンジカは一夫多妻なので、平成5年までは生息頭数に影響を与えない雄ジカのみが狩猟の対象となっていました（雌ジカは禁猟）。それが増えすぎて頭数抑制が必要となりました。

シカの場合は、11月15日から翌年3月15日が自由に捕つてもよい期間（いわゆる猟期）で、その間は報奨金はもらえません（平成24年度からは、猟期でも雄4000円、雌5500円が支払われます）。

これでは目の前にイノシシが1頭、シカが10頭いた場合でも、イノシシを狙うに決まっていますよね。

▽昨年11月、県はニホンジカの推定生息数を大幅に修正しましたね（平成22年秋の段階で約2万6000頭としていたものを、約4万4000頭へ6万7000頭に

修正)。自然に影響を与えない理想的な頭数とされているのが約8100頭だそうですから、その5〜8倍もいることになりませんが、シカの立場からすれば、頭数が過密だから山は食料不足となり里の農作物を荒らすことになるのですね。

松井 そうです。

▽最近県内でもシカを見かけるようになりましたよね。朽木の^{きくがし}鯖街道を通ると、よく見かけますよ。

松井 道路でも、シカはジャンプして急に目の前に現れますよ。ましてや高速道路だと、もう避けようがありませんよね。

県は今後、平成29年までの5年間でシカの頭数を半減させるために、毎年1万6000頭を捕獲する必要があると考

食用に適した仕留め方と解体法

▽そこで、松井さんはシカ肉を食肉として流通させるために解体処理なども学ばれたわけですね。

松井 シカが「獣臭い」という一番の原因は、肉の中に血がたくさん残っていて、それが空気にさらされて酸化するせいです。

だから、肉の中の血をいかに早く抜くかということが一番のポイントです。心臓が動いているうちに血を全部出さないと、筋肉の間にある血管の中に血がたくさん残って、それが時間がたつと臭くなってしまうのです。

▽1頭のシカを猟銃で撃ったとして、その後の手順はどうなりますか。

松井 食用にするためには、なるべく急いでシカのところへ行き、心臓近くの動脈を一気に切って放血します。撃ったまま放置して、次のシカを捕りに行き、何頭かまとめて回収の方が効率はいいわけです。しかし、心臓が動いている間に血を抜くこと

えています。自然のバランスを崩さないように、また、シカが農地などに害を及ぼさずに、山の食べ物だけで生活していけるような数に持つていくための目標値です。しかし、実際は、この目標値の約半数程度しか捕獲されていません。

▽シカは繁殖力の強い動物なのですか。

松井 シカの雌は2歳の誕生日には、もう自分の子どもを産みます。それから、10〜15歳ぐらいで死ぬまで毎年産みますよ。

ほとんどは1回1頭(双子の確率は250分の1では人間と同じ)ですが、1歳の雌以外、2歳以上の雌はほとんど妊娠しています(県の最近の調査では、雌の妊娠率は1歳が62・1%、2歳以上が79・9%)。

ができず、臭くて食用には不適な肉となってしまうのです。

▽ワナで獲るシカ猟もあるようですが、松井さんは、どう思われますか。

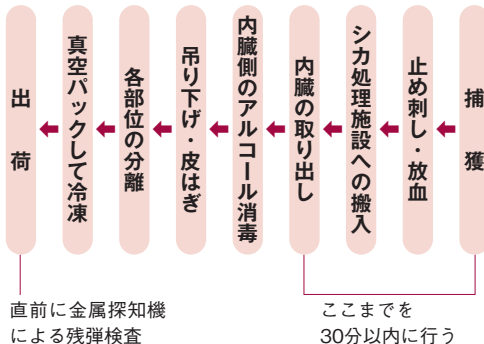
松井 ワナ猟だと一人が31カ所仕掛けることが可能ですが、毎日全部を見て回ることではできません。見つけた時にすでに心臓が弱っている場合は、充分な血抜きができないことがあります。

銃の場合は、跳びはねて心臓が活発に動いている瞬間を撃たれるため、きれいに血抜きができるわけです。食肉として販売するには、血抜きがしつかりできている臭みのない新鮮なものを提供したいと私は考えています。

▽シカを撃つときの狙いは、心臓より上、首から頭にかけてですか。

松井 理想はそうです。でも、シカ猟は、茂みの奥から猟犬と「追いこ」(追い出し役の猟師)がシカを追ひ、茂みから出たシ

シカの捕獲から出荷までの流れ



↑2009年10月、既存施設を改装した日野町猟友会のシカ肉解体処理場

→日野町猟友会(有害捕獲従事者)の皆さん(写真上)。捕獲したシカの有効活用のため、シカ肉の普及に取り組んだ活動で、「平成22年度地産地消優良活動表彰」農林水産省生産局長賞を受賞した。メンバーには女性もいる(写真下、日野町の綿向山にて)



力は怖さでいったん止まるため、「待ち」(待ち伏せ役の猟師)が撃つのですが、「待ち」からは20mぐらいの距離があり、動きも速いのでうまくはいかないのです。私が同行した猟で見たシカは、だいたいが足を撃たれて動けなくなった状態でした。

それと、背中を撃ち抜いてしまったら失敗なのです。一番価値があるのは背ロースの部分なので、背中を撃ち抜かれたシカは、利用価値がほとんどなくなります。

▽すぐに血抜き「止め刺し」をして、次に解体といった手順となるようですが、滋賀県では処理場は何力所あるのですか。

松井 日野町以外に、多賀町、長浜市(木之本・余呉)、竜王町、高島市(朽木)にもできましたので、6カ所となります。これらは保健所の許可を得ているという意味の処理場です。

▽今後は、食肉解体場を増やしていく予定ですか。

松井 その点においては、需要と供給のバランスという、一番大きな問題があります。いまの需要は、ほぼ賄っています。新規に解体場を作るのなら処理量に見合う販路を確保することが先決です。

もう一つは、シカを捕獲した現場から30分以内に処理場へ運ぶことを条件にしています。もし、1カ所に大きな解体場をつくり、滋賀県中から持ち込む形になるとなると、鮮度が保てないといった問題があるのです。一番の問題は時間が経つと内臓の中にガスが発生し、アンモニア臭が体に回ってしまふことです。草食なので胃の中の食物が30分ほどたつと発酵し、腹が大きくふれてくるのです。

現場で腹を割って内臓を取り出してしまふこともできますが、大腸菌などの問題があり、現場では絶対に腹を割らないことが

原則です。

▽その後、解体処理場へ持ち込むのですね。その際には、解体法などは統一されたものがあつたのですか。

松井 私自身が解体技術を身につけるために、いくつかの猟友会を見学に行ったのですが、日野町猟友会だけは、肉屋さんから解体のやり方を勉強しておられましたので、

シカ肉が食材として定着しているフランス料理

▽シカ肉の提供先として、フランス料理店を選んだのはどうしてですか。

松井 日本料理の「シカ刺し」と「もみじ鍋」^{※1}しか思い浮かばなかったのですが、たまたま書店でジビエ^{※2}(狩猟鳥獣)料理を紹介した本を見つけて、シカ肉を使った料理

が一つの食文化になっていることを知りました。その本で紹介されていた長野県のフレンチのシェフを招いて、ジビエ講習会を開催しました。

▽シカ肉調理のポイントはありませんか。

松井 シカ肉は豚肉と同様、E型肝炎ウイルス^{※3}に感染する危険があり、加熱する必要があるのですが、赤身肉なので高温で短時間に調理すると硬くなつてしまいます。フランス料理の場合、フライパンの上のシカ肉を極弱火でバターをかけながら加熱する「アロゼ」、ぬるま湯で加熱する「ロポセ」

他の猟友会のやり方よりもきれいに解体処理されていました。後日、そのことをフランス料理のシェフに話したら、「その方法がベストだ」と言われたのです。間違つた解体をすれば、大腸菌などの雑菌がついて、食中毒にもなりかねません。だから、日野のやり方をベストなものとして他の猟友会にも紹介してきました。

という調理法があります。このように調理されたシカ肉は、ピンク色で軟らかく、野生ジカ特有の香りを残した絶品料理に変身するのです。

▽その後はフランス料理店との取引が始まつていったのですか。

松井 いいえ、他にも試食会やレシビ作りなどをやってみたのですが、シカ肉の販売にはつながっていきなかつたのです。県内のあるフレンチレストランのオーナーシェフは乗り気だったので、結局、1店舗では1カ月に1頭程度しか必要ないと言われました。

そんな量では進められないと困っていた時に、以前お世話になつた農家を通じて、栗東市にあるフランス料理店の澤井健司シェフを紹介いただきました。その時は、ワラにもすぎる気持ちでした。

澤井シェフは地産地消に熱心な方で、フランス料理研究会の事務局長も務められ、

※1 シカ刺し 馬刺しと同じように、赤身肉を薄く切り分けて生で食べる料理。後述のように、現在はひかえるよう指導されている。

※2 ジビエ 「Gibier」フランスで、食肉用に狩りで捕られた野生の鳥獣のこと。マガモやキジ、野ウサギ、シカ、イノシシなど。

※3 E型肝炎ウイルス 略称HEV。平成15年に兵庫県でシカ肉を生食した4人が6〜7週間後にE型肝炎を発症。厚生労働省は、シカ、イノシシなど野生獣肉の生食をひかえるよう指導している。ウイルスは、63℃で30分間と同年以上の熱処理を行えば感染性を失う。



↑フランス料理店「オペラ」(栗東市)の澤井健司シェフ

多くのシェフを指導する立場でした。すぐに十数名のシェフを集めて、シカ肉の勉強会を催してくださいとおかげで、まとまった量の肉を流通できるところまでもつていくことができたのです。

本当に澤井シェフと会っていなかったら、啓発用のレシジ集をつくったり、解体方法を一統一するところまではできても、そこから実際にレストランで提供するというところまでは進まなかったと思います。

▽猟友会からレストランへ流通するようになったシカ肉は、背ロースとモモがメインですか。

松井 フランスのジビエ料理では内臓（心臓、レバー、腎臓）も珍重されており、脳味噌の料理（私はこれが一番好きです）まであるのですが、日本人にシカ肉のおいしさを認知してもらうためには、まずは赤身のロースとモモがよいと思います。

▽ロース1kgが3500円という価格は、高級和牛ほどではないですが、高級黒豚に

は相当しますね。

松井 輸入シカのロース肉が3700円なので、それよりは安く、使っていただくシェフの側にも納得してもらい最適な価格になったと思っています。

▽エサをやって育てている家畜より安くならないと思いませんか。

松井 値下げを希望されて、実際にシカ猟の現場を見てもらったこともありまして。その時は、10人ぐらいが1日かかって、

学校給食などに広がるシカ肉の利用

▽日野町産のシカ肉が滋賀や京都のフランスレストランやホテルで提供されるようになったようですが、一昨年には、カレー専門の全国チェーン「CoCo壱番屋」で「近江日野産 鹿カレー」がメニューとなり、マスコミでも報道されましたよね。

松井 これは滋賀地区オーナーである㈱アドバンスの岡島洋介代表取締役が地産地消による地域貢献を図るために取り組まれたもので、私も相談を受け、試作段階から調理などのアドバイスをしました。

▽この「鹿カレー」、日野町では学校給食にもなったそうですね。

松井 日野町には、小中学校と一部保育園用の給食センターがあり、メニューは、町の栄養士さんが全部決めていきます。その栄養士さんが、CoCo壱番屋「鹿カレー」の話を聞かれて提案されたのです。日野町では毎年11月18日が「地産地消の日」といって、地元産食材で給食をつくる日になっており、その食材にシカ肉が選ばれたわけです。

ただし、学校給食は、給食単価というのが決まっています（1食200円程度）、材料費をそれ以下にしないといけない。しかし、地産地消の日の場合は、特別に町から食材購入の補助が出たため、費用の間

やっと3頭捕れたんです。それから解体して、夜遅くなって、やっとできましたというのを見たら、「この値段も仕方ない」と納得されました。日によっては、1頭も獲れない時もありますので。

▽量も、ウシに比べたらかなり少ないのではないですか。

松井 そうです。体重75kgのシカで、ロースが3.5kg、モモが12kg。あとは全部廃棄になってしまうのです。



↑日野町産シカのモモ肉を使用したカレーハウス CoCo 壱番屋の「近江日野産 鹿カレー」

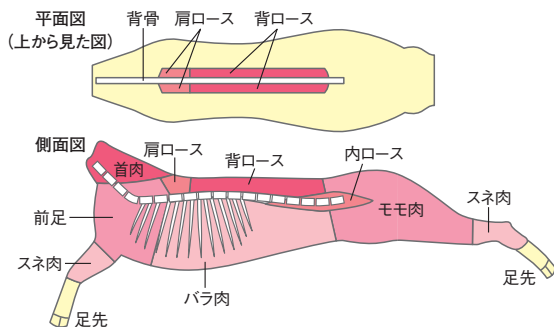
題はクリアできました。

しかし、その他にも問題は山積みでした。まず「学校給食法」という法律があり、前日の仕込みは、食中毒などの問題で禁止されており、朝9時から調理を始めて11時には仕上げて、12時には学校へ届ける。つまり2時間で仕上がるメニューしか出せないという問題です。

冷凍肉を持って行っても、解凍しているうちに時間が過ぎてしまう。そこで、ブロックに切る作業を全部猟友会がして、そのまま真空包装し、当日は切らなくてもすぐ使える状態にしました。

もう一つの問題は、現場の調理員の人たちにとっては、今まで使ったことのない食

シカ肉の部位別名称



材だったということでした。そこで、毎年夏休みに行われている学校給食の研修会に「CoCo壺番屋」の担当者の方に来てもらい、教わりながら一度自分たちで調理して食べてもらいました。そうしたら、「ああ、おいしいわ」と言ってくれました。

▽けっこう実現までは大変だったんですね。給食時間の生徒さんの感想は、どうだったのですか。

松井 私聞いた限りでは好評でした。そ



↑平成22年と23年、11月18日の「地産地消給食の日」に日野町内すべての幼稚園と小学校でふるまわれた鹿肉カレー。右は日野町の特産野菜、日野菜のサラダ

高級な肉だと位置づけて単価を維持する売り方を

▽ほかにシカ肉関係で、松井さんが取り組まれたことは何かありますか。

松井 平成21年7月に、「鹿解体ツアー」を開催しました。大阪のアウトドア好きが集まっているグループから、「私たちもシカを解体したい」という話があったんですよ。

最初は、そんなことがウケるのかと、半信半疑でやったんですけどね(笑)。実際シカが1頭目の前に出た時に参加者を見ると、躊躇なく包丁を持って、解体をやり始めたのです。もちろん、私が処理の仕方を指導しながらですが、手が出なくて見るだけになる人もいるかと思っていたのですが、皆さん積極的で私のほうが驚きました。やっぱ、非日常というか、シカを解体す

の時点では、生徒たちによい意味での先入観があったのもよかったです。「CoCo壺番屋」のメニューになったとか、フランク料理店でも使われているとか、テレビや新聞で報道されたことが一番の要因です。

万が一、それ以前に解体処理方法の悪い臭みのあるシカ肉を食べた経験があったり、そのようなわさを聞いたりしていたら、悪い方の先入観で、残してしまうような子もあつたかもしれません。新しい食材ですから、拒否反応が起こらない雰囲気にもっていくことが大きなポイントだったと思います。

▽私たちの世代だと、給食でブラックバスが出ました。白身の魚で、普通にスズキだと言われて食べても気づかないはずなんです。が、当時は外来魚で駆除の対象というイメージを持っていたから、ありがたい気分ではなかったです。だから、先入観って大事ですよ。

松井 そうですね。

るなどめつたになく、たぶん一生に一度しかできない体験ですからね。

▽やらなきゃ損みたいな(笑)。

松井 参加者は、たぶん翌日に職場できつと「この貴重な経験」を話していると思いますよ。もちろん来た人たちは普段から川で捕った魚をその場で料理したりすることになれている方です。こういうニーズも確実にあります。

▽シカ肉の普及では、県内スーパーの食品売り場にシカ肉が並ぶということになりそうですね。

松井 よく言われるのですが、それは「フォアグラがスーパーに置いていない」というのと同じで、調理に技術がいる食材なので

すから。先ほども言ったように、シカ肉を生食するとE型肝炎になる危険性もあります。ブタ肉は必ず火を通すというのは一般に知識として知られています。が、シカ肉の場合、ブタやウシの感覚で火を通すと硬くなってしまふし、適度な温度や時間による調理法が一般的には知られていません。その知識がないまま広く流通してしまうと、「硬い、おいしくない、臭い」という評価が広まってしまふかもしれないのです。適切に調理したシカ肉を真空パックし、家庭では切るだけといった商品なら流通する可能性もあると思いますがね。

▽時期尚早ということですか。

松井 そうですね。まずは、飲食店で調理されたものを味わってもらったり、高級な肉と位置づけることで、今の単価を維持する売り方をした方が、現状ではよいのではないかと思っています。

▽最後に一言、何かありますか。

松井 たくさんありますよ(笑)。まず、山の中に増え過ぎているシカ肉を皆さんに食べてもらうことが、シカによる被害を解決することにつながるのです。「食べる」と「社会に役立つ」ということなのです。数の上ではまだまだですが、猟友会の人たちに山へ頻繁に入っていたり、と自分でシカに対する圧力、獣害対策となるのです。それから、シカ肉はカロリーが低いためダイエットの方に、また、鉄分が豊富なため貧血気味の女性などにも効果的な食材です。適切に調理された肉は軟らかく、フレンチやカレー以外のメニューなどにも活用できる可能性があるヘルシーな食材だと思います。

▽本日はありがとうございました。

(2012年4月25日)

滋賀産シカの料理を**食べる**ことのできるお店・**買える**お店

【A】フランス料理 オペラ

所 栗東市綾3-8-23 ☎077-551-0817
 時 ランチ: 11:30 ~ 14:30、ディナー:
 17:30 ~ 21:30 (要予約) 休 月曜日 (祝
 日は営業) 期間 通年 (要予約)
 メニュー 鹿料理 6,300円 ~



← 鹿ロースのボワレ
ブルーベリーソース

【I】CoCo壱番屋 栗東インター店

所 栗東市大橋四丁目3-3
 ☎077-554-8466
 時 11:00 ~ 0:00 (予約不要)
 休 無休 期間 5月14日 ~
 メニュー 近江日野産鹿カレー 880円



【J】ル・ゴーシュ・セキ

所 栗東市安養寺 8-3-12 ハイソ亜里1F
 ☎077-553-2337 時 11:30 ~ 14:00、
 17:30 ~ 22:00 (前日迄要予約)



休 不定休 期間 通年
 メニュー シカの背ロースとフォアグラの
 アン・クルート (パイ包み焼き) コー
 ス昼 4,000円、夜 8,000円より



← 日野鹿、タンのラグーと
蕪のボワレ

【K】ドイツレストラン ヴェルツブルク

所 大津市由美浜 5 ☎077-526-3500
 時 11:00 ~ 22:00 (鹿肉料理はディナー
 タイムのみ 17:00 ~ 22:00) 休 不定休
 期間 材料入荷次第のため、不定期
 メニュー (例) 鹿肉のパテ 1,000円前後



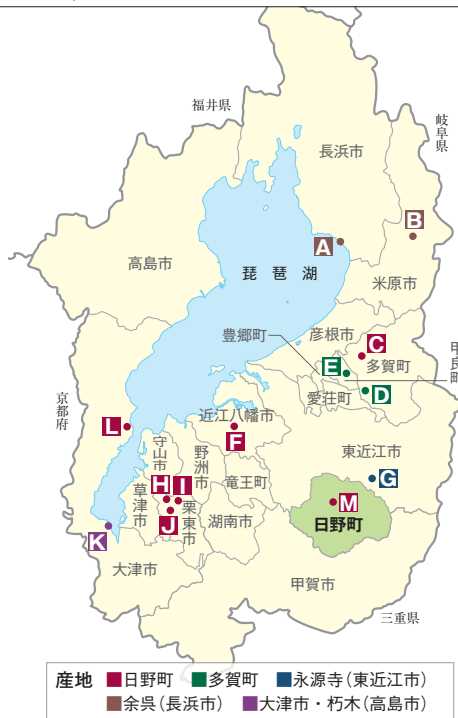
【L】CoCo壱番屋 大津堅田店

所 大津市本堅田五丁目11-1
 ☎077-574-4653
 時 11:00 ~ 0:00 (予約不要) 休 無休
 期間 5月14日 ~ メニュー 近江日野産鹿
 カレー 880円



【M】獣美恵堂

(日野町猟友会食肉処理施設)
 所 蒲生郡日野町松尾二丁目47
 TEL 090-6673-3446 (担当: 齊田)
 備考 「日野天然鹿缶詰」味噌煮・大和煮、
 「ピリ辛鹿ソーセージ」
 各 650円 (日野町内
 600円)。滋賀農業公
 園ブルーメの丘、日野
 まちかど感応館、ホテ
 ルニューオウミなど
 で販売



産地 ■ 日野町 ■ 多賀町 ■ 永源寺 (東近江市)
 ■ 余呉 (長浜市) ■ 大津市・朽木 (高島市)

【G】池田牧場 香想庵

所 東近江市和南町1572-2
 ☎0748-27-1111 (予約専用)
 時 11:00 ~ 15:00 (要予約、大血料理
 は不要) 休 水曜日 期間 通年 メニュー 大
 血料理 鹿コース 2,000円 (通年)、鹿の
 ハリハリ鍋 3,000円 ~ 鹿鍋定食 2,200
 円 (5 ~ 9月は要予約)



← 鹿ロースト (大
血料理鹿コース
のメイン)

【A】北ピコホテル グラッティエ

所 長浜市港町 4-17 ☎0749-62-7777
 時 17:00 ~ 21:00 (要予約) 休 無休
 期間 11月 ~ 2月
 メニュー 鹿ロース肉のパイ包み焼き



【B】ベルソー (地産地消研究室)

所 米原市春照 1127 ☎0749-58-1782
 時 12:00 ~ 14:00、17:30 ~ 20:00
 (要予約) 休 日曜・祝日 期間 通年
 メニュー シカ肉料理の場合は要相談



← シカも肉の
ウィーン風カ
ツレット

【C】CoCo壱番屋 EXPASA多賀店

所 犬上郡多賀町敏満寺62-36
 名神高速道路下り線多賀サービスエリア内
 ☎0749-48-1533 時 7:00 ~ 0:00
 (予約不要) 休 無休 期間 通年
 メニュー 近江日野産鹿カレー 880円



【D】高取山ふれあい公園

所 犬上郡多賀町藤瀬 1090 ☎0749-49-0635
 時 8:30 ~ 17:00 (火曜日 (夏休み除く))
 入園料 大人 200円 期間 通年
 商品 たれつき焼肉用シカ肉 200g 600円、
 ミンチ肉もあり (交流センター受付で販売)



【E】せせらぎの里こうら 直売所

所 犬上郡甲良町金屋 1549-4
 ☎0749-38-2744
 時 9:00 ~ 18:00 休 無休 [平成25
 年3月より「道の駅」として供用開始予定]
 商品 たれつき焼肉用シカ肉 200g 600円



【F】ひさご寿し

所 近江八幡市桜宮町213-3 ☎0748-33-1234
 時 日曜日 9:00 ~ 21:00、月・水 ~ 土曜
 日 10:00 ~ 22:00 (予約不要) 休 火曜
 日 (不定) 期間 通年 メニュー 日野産鹿
 ローストサラダ 1,260円



獣美恵堂のシカ肉価格表

部位	規格 (1ブロック)	税込単価
背ロース	0.7 ~ 1.0kg 冷凍・パック詰め	(送料が別途必要) ¥3,500/kg
モモ・骨なし	3.0 ~ 5.0kg 冷凍・パック詰め	(送料が別途必要) ¥1,500/kg
骨付ロース(ロングロイン)	2.0 ~ 3.0kg 冷凍・ビニール包装	(送料が別途必要) ¥3,000/kg
1頭丸ごと	処理方法は要相談	現地引取のみ ¥15,000/頭

- 商品は、クロネコ・クール冷凍便でお届け。後払い。
- 注文は、配達日の1週間前に(在庫や捕獲の関係から)。
- 在庫の関係から注文に対応できないこともあり。



↑ 日野産鹿ローストサ
ラダ

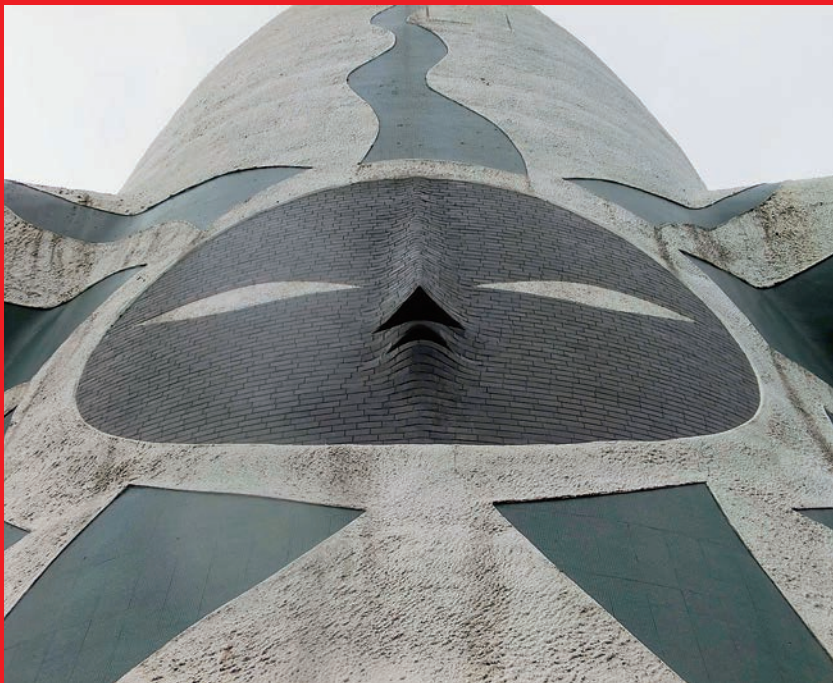
太陽の塔背面の「黒い太陽」

滋賀県教育委員会文化財保護課
畑中英二

2011年、生誕100年を迎えた岡本太郎。没後10年以上経っているとは思えないほどの盛り上がりを見せたことは記憶に新しいところである。
その中で、知られざる太郎と信楽の関係に光をあてたのが滋賀県立陶芸の森産業展示館にて行われた「岡本太郎と信楽展」であった。
では、やきものの町である信楽と岡本太郎がどのような関係にあったのだろうか。

実は、1970年の大阪万博の際につくられた太陽の塔の背面を彩る「黒い太陽」は、近江化学陶器でつくられた信楽焼なのである。それだけではなく、1964年の東京オリンピックの際につくられた国立代々木競技場の壁面を飾る「競う」「足」「手」などの陶板レリーフや1963年につくられて以降も人気を博して増産された「坐ることを拒否する椅子」をはじめとして太郎の陶作品の大半は信楽の近江化学陶器・大塚オーミ陶業・陶光庵でつくられていたのだ。

これらの大半は、コレクターが秘蔵するようなものではなく、多くの人が自由に見、ふれることの出来るパブリックアートである。とりわけ大型の陶板レリーフは北海道から大分県まで、12件におよび、さまざまなところで信楽生まれの太郎作品に出逢うことが出来るのである。この展覧会を機に、知られざる太郎と信楽の関係を発掘したことにより、信楽の魅力を増やすこととなった。ただし、信楽という町で紡がれた歴史はことのほか深い。今後、「岡本太郎」以外の知られざる事実が発掘されるであろうことを心待ちにしていきたい。



▲近江化学陶器で制作されたタイルを敷きつめた「黒い太陽」(大阪府吹田市・万博記念公園)



特集展示 古絵図は語る〜栗東のすがた〜

開催中〜6月3日(日)

栗東歴史民俗博物館

江戸時代の近江には幕府直轄領や旗本領が多く、栗太郡には一村で複数の領主をもつ村も多くありました。石高制を基本に運営された村々は、灌漑用水の確保や、山野の入会権をめぐる争うこともたびたびでした。そうした近世の村々の姿を目に見える形で伝える古絵図を多数展示します。

「休館日」月曜 「入館料」無料

「お問い合わせ先」TEL 077(554)2733

カチンコとメガホン**〜沢島忠&東近江の映画文化〜**

開催中〜6月17日(日)

東近江市能登川博物館ギャラリー

映画全盛期に存在した東近江市内の映画館を紹介するとともに、美空ひばり主演の時代劇などでメガホンをとった東近江市出身の沢島忠監督の業績を振り返ります。

「入場料」無料 「休館日」月曜・火曜
えいが会 各午後2時〜

6月3日(日)「ひばりの森の石松」(85分)
6月10日(日)「人生劇場 飛車角」(95分)
6月17日(日)「女の花道」(105分)

「お問い合わせ先」東近江市立能登川図書館
TEL 0748(42)7007

特別展 陶芸の魅力×アートのドキドキ

開催中〜7月6日(金)

滋賀県立陶芸の森陶芸館

信楽で制作された岡本太郎の「坐ることを拒否する椅子」をはじめ、ミロやピカソ、横尾忠則、舟越桂など、伝統や技法にとらわれない発想で陶芸に挑戦した彫刻家や画

家たちの陶芸作品を紹介します。

「休館日」月曜日 「観覧料」一般600円、
高大生450円、中学生以下無料

「お問い合わせ先」TEL 0748(83)0909

平成24年度 滋賀の文化財講座 打出の「ツチ

近江の文化財に関するホットな話題を提供します。

6月21日(木) 第2回 海を渡った滋賀の文化財

韓国国立中央博物館展の開催報告

「講師」井上ひろ美(県立琵琶湖文化館)

昨年、滋賀県の文化財が公開された大韓民国国立中央博物館(ソウル)の特別展の開催準備や展示作業のようすを報告します。

7月26日(木) 第3回 裏付けられた城門伝承

県指定聖衆来迎寺表門の保存修理から

「講師」尾山義高(原教委文化財保護課)

今年3月まで、一旦解体して組み直す修理が行われた聖衆来迎寺表門。修理にともなう調査でわかった新知見を報告します。

「時間」午後1時30分〜3時

「会場」コラボしが21 3階 大会議室
もしくは中会議室

「受講料」無料(事前予約制、当日参加も可)
「申し込み方法」電話・ファックス・Eメールで左記までお申し込みください。

「お申し込み先」滋賀県立琵琶湖文化館

TEL 077(522)8179

FAX 077(522)9634

E-Mail biwakobunkakan@yacht.ocn.ne.jp

企画展 湖の船が結ぶ絆

天智天皇・信長の船が結ぶ絆

7月14日(土)〜9月2日(日)

滋賀県立安土城考古博物館

多くのモノ・ヒトが行き交う輸送路で

あった琵琶湖。船を通して、琵琶湖の文化とその未来を探ります。

「休館日」月曜日

「入館料」大人450円、高大生250円

開館20周年記念湖上フォーラム

7月16日(祝) 午前10時出港〜午後4時帰港
安土城考古博物館と琵琶湖汽船がお届けする琵琶湖周辺の見どころを巡るクルーズ。

「発着港」大津港「定員」150名 要予約

「参加料」4000円(含弁当・資料代)

「お申し込み先」(株)琵琶湖汽船

TEL 077(524)5000

企画展 関連連続講座 全6回

「会場」安土城考古博物館2階セミナールーム
各回 午後1時30分〜

①7月15日(日) 琵琶湖の船の変遷をたどる

②7月29日(日) 秀吉と大津百艘船

③8月5日(日) 鉄道連絡船と長浜港

④8月19日(日) 琵琶湖の王者 九子船の世界

⑤8月26日(日) 琵琶湖連河計画

⑥9月2日(日) 信長の琵琶湖戦略と大船

「定員」140名(当日先着順)

「参加費」300円(資料代等)

「お問い合わせ先」TEL 0748(46)2424

企画展 湖の船が結ぶ絆

鉄道連絡船と汽船の時代

7月21日(土)〜9月2日(日)

長浜市長浜城歴史博物館

今年で、長浜駅の開業、長浜から大津方面への鉄道連絡船の就航から130年。北陸・中部と京阪神を結ぶ交通の起点として繁栄した「長浜湊」の姿を紹介します。

「入館料」大人(高校生以上) 400円、

小中学生200円

「お問い合わせ先」TEL 0749(63)4611



電車と青春

21文字のメッセージ2012 ふるさと・初恋

石坂線21駅の顔づくりグループ 編

新書判並製本 総90頁 定価630円

書店にて発売中

第6回を迎えたコンテストの書籍化。電車にまつわる青春時代の思い出を21文字に託し、全国から寄せられた2948点の作品から入選100作品を掲載。



句歌日記 歩く

小菅照美 著

A5判上製本 総206頁 非売品

お問い合わせ先 犬上郡多賀町多賀1328(著者)

昨年上梓された『句歌日記 なお歩く』の今年度分の短歌と俳句を収録。

頗るたる冷気感じつ散歩するうす雲はける秋の空似て／朝もやにテールランプの明かりつき
[11月24日(火) 曇りのち晴れ] (2012.3.1刊)



6つの真珠

高島市における市民協働の歩み

佐桑あずさ ほか 編著

四六判並製本 総160頁 定価1575円

書店にて発売中

平成17年に6つの町村が対等合併して誕生した滋賀県高島市。市民と行政の協働による「高島市民協働交流センター」が開設するまでの経緯と今後の運営についてを紹介。



湧水の郷 宇賀野

宇賀野区誌編集委員会 編

B5判並製本 総278頁 頒価2000円

お問い合わせ先 米原市宇賀野1188 北村正隆

JR 坂田駅と道の駅近江母の郷がある米原市宇賀野。8代藩主井伊直惟が彦根城の鬼門鎮護の神として崇敬した坂田神明宮、彦根藩の行例を模したとされる「蹴り奴」による渡御の儀など、地域の史跡と暮らしを紹介。(2012.3.10刊)



彦根ことば 翻刻版

藤谷一海 編著

B5判並製本 総112頁 定価2100円

書店にて発売中

昭和17年から約10年間にわたり、彦根工業高校、彦根市立東中学校で生徒とともに蒐集した方言集の翻刻版。旧彦根市、磯、松原、磯田、原、鳥居本、高宮、河瀬、日夏、西甲良地域の方言約4000語を掲載。



大学三方よし

—大学の中から社会のために—

曾我直弘 著

四六判上製本 総276頁 非売品

お問い合わせ先 サンライズ出版

今年3月で滋賀県立大学学長を退任した著者が、関係者に贈呈。学生への訓示などをまとめた第一部、大学改革などに関する原稿をまとめた第二部、専門の無機材料研究における自身の歩みをまとめた第三部で構成。(2012.3.29刊)



新装版 三成伝説

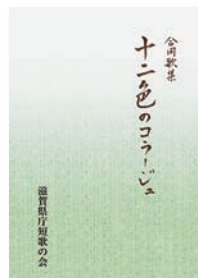
現代に残る石田三成の足跡

オンライン三成会 編

B6判並製本 総182頁 定価1575円

書店にて発売中

出生地の近江石田から佐和山、肥前名護屋、関ヶ原など、石田三成の生涯を追いつながりながらゆかりの史跡を訪ねる大好評ガイドブックが、一回り小さい新装版で登場。「三成年表」を追加。



合同歌集 十二色のコラージュ

滋賀県庁短歌の会 編著

四六判並製本 総200頁 非売品

お問い合わせ先 野洲市近江富士2丁目12-8 秋山茂樹

近代美術館館長ら県庁職員とOBによる合同歌集。

「毎朝の通勤に乗る〈網干行〉ふっと立ちたし網干の駅に」秋山茂樹／「自分らしく生きてるだけでは届かない夢か自分かどちらかを撃て」中島愛 (2012.4.15刊)

近江学 第4号

成安造形大学附属近江学研究所 編

A B判並製本 総96頁 定価1890円

書店にて発売中

「石のある風景」を特集。穴太衆積を現代に受け継ぐ石匠・粟田純司氏へのインタビュー、門前町坂本の景観、城郭建築における石垣の歴史などの寄稿を収録。



おうみ
淡海文庫47

近江の年中行事と民俗

橋本 章 著

B 6判並製本 総244頁 定価1260円

書店にて発売中

農作業の民俗や報恩講などの仏事——今も季節の節目に欠くことのできない年中行事は、近江の地にどのように根づいたのか。現状と文献資料の双方から、その成立と移り変わりを考察。



脱・住宅短命社会

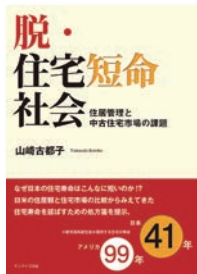
—住居管理と中古住宅市場の課題—

山崎古都子 著

A 5判上製本 総234頁 定価3675円

書店にて発売中

なぜ日本の住宅寿命は短いのか？ 日米の住宅観と住宅市場の比較からみえてきた日本における「住居管理者の不在」。早期修繕技術の普及と住宅評価制度の確立など具体策を提示。



地震で沈んだ湖底の村

—琵琶湖湖底遺跡を科学する—

林博通・釜井俊孝・原口強 著

A 5判並製本 総144頁 定価2940円

書店にて発売中

琵琶湖湖底の音波探査が明らかにしたのは、大地震による液状化にともなう地すべりの痕跡だった。考古学的調査に理工学的調査を取り入れた湖底遺跡研究の最新成果。



近江旅の本

近江の祭りを歩く

中島誠一 監修／辻村耕司 撮影

A 5判並製本 総128頁 定価1890円

書店にて発売中

各地の曳山祭りや火祭り、すし切り祭、芋競べ祭、鍋冠まつりなど、滋賀県の伝統的祭礼およそ60を臨場感あふれるカラー写真とともに紹介したガイドブック。



滋賀県立大学環境ブックレット6

昔ここは内湖やったんよ

—記憶に残る小中の湖と人々の営み—

松尾さかえ・井手慎司 著

A 5判並製本 総60頁 定価840円

書店にて発売中

干拓前の小中の湖は、どんな場所だったのか？ 当時の様子を知る古老に聴き取り調査をおこない、かつて人々の暮らしと深く結びついていた小中の湖の姿を浮かび上がらせる。



表紙写真

滋賀県産シカ肉を使った料理の数々

料理名・店名などはP.6～8で紹介しています。

〔右下〕日野町産シカ肉ロース

販売：獣美恵堂（日野町松尾）

注文すれば、ブロック肉がクール宅配便で届きます。表紙写真は、冷蔵庫内で自然解凍し、150gほどの塊に切った状態。

濃い赤色は、ヘム鉄を多く含んでいる証拠。シカの赤身肉は、低脂肪・高タンパクで、レバーや貝類と同じレベルの鉄分やビタミンB群などのミネラルを含んだ健康食材です。

Duetの定期購読をご希望の方は、下記までお申し込みください。

お申し込み先

〒522-0004

滋賀県彦根市鳥居本町655-1

サンライズ出版株式会社

Duet編集部

TEL (0749) 22-0627

FAX (0749) 23-7720

(振替) 01080-9-61946

インターネットでDuetが楽しめます。

<http://www.sunrise-pub.co.jp/>

我々の生活を維持するために、捕獲され、処分されているシカがいるということを今回改めて知りました。せっかくいただいた命をおいしく食べるといい良い循環がもつと広がれば、捕獲されたシカたちも報われるのではないのでしょうか。今回の特集がその一助になればうれしいです！（中村）

実は今までにも何度か鹿肉を食べたことがあるのですが、正直なところ「酒の肴」という印象がありますが、正直なところ「酒の肴」という印象はバルソーさんでの試食会でいただいたシカ料理には驚きました。肴にしておくのはもったいない。本当に美味です！ たくさんの方にこの驚きを味わっていただきたいので、ぜひ8ページに掲載されているお店へ行ってみてください。（平野）