

イノシシを食べて被害を減らす

公民館で行われた集落の収穫祭にて。

寅次：あれ、今年は豚汁じゃなくて、シシ鍋なんけ。

惣吉：ほら、この前新聞に出てた、加工施設で処理したやつだんべ。

駆除で捕ったのを、道の駅で売ってるつつたぜよ。

寅次：シシ肉では硬くて臭かんべや。

(一口食べて)

寅次：あれ、悪かね一な。

惣吉：こーだに*うめーもんだったっけ？

ハツイ：鍋をつくった人の腕だんべ。(笑)



*こーだに：こんなに

鳥
獣
新
聞

第14号
モズの高鳴き号

おいしいイノシシ肉が食べられる！

シシ肉というと、硬くて臭いというイメージを持つ方が多いようです。しかし、正しい手順で素早く処理したイノシシを食べてみれば、そんなイメージは払拭されます。

平成21年4月に、**県内初のイノシシ肉加工施設が那珂川町にオープン**しました。ここで加工される肉は、全て八溝地域で捕獲されたものです。捕獲場所まで専用の運搬車が引き取りに行き、臭みを残さないよう素早く回収しています。施設では、衛生面に十分に注意を払いながら加工作業をしています。

これらの肉は、「**八溝ししまる**」と命名され、道の駅ばとうをはじめとするいろいろな場所で料理を味わうことができるほか、肉も購入できます。



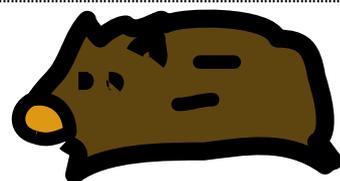
那珂川町イノシシ肉加工施設

発行：鳥獣新聞編集部（栃木県自然環境課内）

TEL028-623-3261 FAX028-623-3212

ご意見、ご要望などお待ちしております。

無断転写、複製、転送、公開、掲示、配布など大歓迎！



イノシシの捕獲は増えている

県では現在、イノシシの被害を防ぐために捕獲を促進しており、平成21年度は**県内で7千頭近くのイノシシが捕獲**されています。イノシシ肉を市販するためには、法律に適合した施設で処理する必要があり、これまでは自家消費するか、埋設や焼却処分するしかありませんでした。このイノシシを、森の恵みとして有効活用しているのが、「**八溝ししまる**」です。

いのしし丼→
(道の駅ばとう)



イノシシ肉の注目ポイント！

○ポイント1

低脂肪・低カロリーでヘルシー

イノシシの脂は、カロリーが低いだけでなく脂肪の質がよく、脂っぽくなくさっぱりしています。

○ポイント2

悪玉コレステロールが減少

動脈硬化や肥満につながる脂肪酸が少なく、体によい影響を与える脂肪酸を多く含んでいます。

○ポイント3

ビタミンB群が代謝を促す

ダイエットをすると不足しがちなビタミンB群が、脂質や糖質の代謝を促し体の調子を整えます。

肉を購入する場合

ヒレ肉（100gあたり400円）など、部位別に真空パック詰めで販売しています。道の駅で購入可能ですが、下記へ連絡すれば、宅配も可能です（送料購入者負担）。

ぼたん鍋以外にも、焼き肉、竜田揚げ、角煮など、様々な料理法があります。



問い合わせ先 那珂川町役場農林振興課農林整備係（電話 0287-92-1113）

料理を味わう場合

那珂川町内の旅館や飲食店で、いろいろな料理を食べることができます。また、道の駅などでは、ソーセージやコロッケなども販売しています。



コロッケ移動販売車