

大分県鳥獣害対策シンポジウム

# シシ肉・シカ肉料理レシピ

～ジビエ料理のすすめ～



大分県農林水産部  
森との共生推進室

# 発刊にあたって

近年、野生鳥獣による農林水産業被害が深刻化しており、中山間地域の維持を図るうえで大きな課題となっています。

このため、大分県では平成20年2月に国が「鳥獣による農林水産業に係る被害の防止のための特別措置に関する法律」を施行したことに伴い、平成21年度から平成25年度における5年間の本県の野生鳥獣被害対策の実施における基本的な考え方を定め、①集落をエサ場にしない「集落環境対策」、②野生鳥獣の侵入防護柵を効果的に設置する「予防対策」、③適切な駆除を行う「捕獲対策」を地域の状況に応じ、具体的な目標に基づき、総合的、複合的に実施することとしました。

さらに、④として捕獲したイノシシ、シカなどを地域の資源として有効利用する「獣肉利活用対策」を加え、この4つの対策を柱として被害対策を推進しています。

今回、それらの対策を的確・効果的に実施するため、全国各地で活躍中の鳥獣被害対策の第一人者を講師に招き農家・林業家・集落リーダー並びに市町村等関係者が集い、被害対策の基礎知識の習得と集落における自発的な取組みを喚起するため、県内6振興局をリレーしてシンポジウムを開催しました。そのうち平成21年11月17日大分県庁における中部地区大会並びに11月27日杵築市の大分農業文化公園における東部地区大会において、講演、パネルディスカッション等と併せてシシ肉・シカ肉料理試食会を実施しました。本冊子はそのとき試食に供された料理のレシピ集であり、シシ肉・シカ肉の食肉としての利活用をより一層促進するため、この度刊行するものです。

平成22年2月  
大分県農林水産部 森との共生推進室

※ジビエ料理：フランス料理で「狩猟鳥獣料理」のことです。

ヨーロッパではイノシシ、シカなど狩猟鳥獣の肉を使った一般的な家庭料理として、あるいはレストラン・ホテルで供される高級料理として、たいへん人気があります。

# シシ肉・シカ肉料理レシピ

～ジビエ料理のすすめ～

料理人／山香温泉「風の郷」 料理長 中山田 正幸

料理の材料は全て4人前の分量です。(写真は試食用なので異なります)

シシ肉・シカ肉は生で食わず、中心部の温度が75℃で1分間以上、十分加熱しておいしく食べましょう。※

## イノシシ料理レシピ

### ① イノシシのコロッケ (志士心)

山香温泉「風の郷」で食べれます!



#### 作り方

- ①ジャガイモを蒸し、皮をむく。
- ②ミンチはスキ焼き風に味付け、生姜とニンニクを入れ、汁がなくなるまで煮込む。
- ③キャベツをざく切りにし、塩コショウで炒め、混ぜ合わせ、パン粉をつけて揚げる

#### 材 料

猪肉ミンチ (肩・バラ肉) ..... 150g  
ジャガイモ ..... 6個  
キャベツ ..... 1 / 4  
薄口醤油 ..... 50cc  
砂 糖 ..... 大さじ2  
みりん ..... 30cc  
ニンニク ..... 少々  
生 姜 ..... 少々

### ② イノシシカツ (志士勝)

山香温泉「風の郷」で食べれます!



#### 材 料

猪肉ロース (1人前) ..... 120g  
パン粉・塩・胡椒 ..... 適 宜

#### 作り方

- ①肉をスライスし、2度筋切りする。
- ②塩・胡椒をしてパン粉をつけて揚げる。

### ③ イノシシ味噌煮込み



#### 作り方

- ①猪肉を水と酒で2時間煮込む。
- ②生姜・ニンニクを入れ2時間煮込み、調味料を入れて味を調べ、30分程煮込む。

#### 材 料

猪バラ肉（皮付がよい）	……	300g
肉戻し汁	……	360cc
味 噌	……	100g
砂 糖	……	大さじ2
酒	……	90cc
み り ん	……	90cc
ニンニク	……	少 々
生 姜	……	少 々

### ④ イノシシのワイン煮



#### 作り方

- ①猪ロースをフライパンで焼き、一度、圧力鍋で40分戻す。
- ②鍋に移し、赤ワインと玉葱を入れ煮込み、調味料を加えて整える。

#### 材 料

猪肉ロース	……	300g
赤ワイン	……	500cc
オイスターソース	……	大さじ2
生クリーム	……	10cc
玉 葱	……	1 個
ニンニク	……	1 片

### ⑤ イノシシ汁



#### 作り方

- ①猪肉をスライスし、一度、湯を通して鍋に入れ30分程煮込む。
- ②野菜を入れて味噌とみりんで味を調える。

#### 材 料

猪バラ肉	……	150g
猪煮込み汁	……	800cc
味 噌	……	35g
酒・みりん	……	少々
人 参・大 根・乾椎茸・厚 揚		
しめじ・白ねぎ・こんにゃく・里 芋		
柚子胡椒少々	等	適宜

⑥ 山香茶のイノシシしゃぶしゃぶ 山香温泉「風の郷」で食べられます!



材 料

猪肉ロース (2歳以下のメス)  
 1人前 ..... 100g  
 白菜・人参・大根・豆腐・ニラ  
 エノキ・春菊・白ねぎ適宜

作り方

①鍋に山香茶を入れ、猪肉を通して食す。

⑦ イノシシのロースト



作り方

①猪肉をフライパンで表面ローストし、真空の袋に入れる。  
 ②ねぎと白ワイン、ニンニクを入れ真空し、75度で1時間蒸し上げる。

材 料

猪肉ロース ..... 350g  
 白ねぎの青い部分 ..... 2 本  
 ニンニク ..... 1 片  
 白ワイン ..... 50cc  
 塩・胡椒 ..... 少々

⑧ イノシシラーメン (志士ラーメン) 山香温泉「風の郷」で食べられます!



作り方

①バラ肉を縛り、八角・白ねぎとにんにく、  
 生姜・焼酎を入れ圧力鍋で1時間戻す。  
 ②その汁を鍋に移し、調味料を入れて煮込み  
 チャーシューを作る。  
 ③ラーメンスープはチャーシューの煮込み汁をベースに作り上げる。

材 料

猪バラ肉 ..... 400g  
 麺 ..... 4 玉  
 猪戻し汁 ..... 200cc  
 八角 ..... 1 片  
 白ねぎ ..... 1 本  
 ニンニク ..... 1 片  
 生姜 ..... 20g  
 焼 酎 ..... 200cc  
 みりん ..... 50cc  
 濃口醤油 ..... 50cc  
 砂 糖 ..... 少々

## ⑨ チャーシューのイノシシ丼 (チャーシュー志士丼)

山香温泉「風の郷」で食べられます!



### 材 料

イノシシラーメンのチャーシュー  
卵、のり、ねぎ、紅しょうが 他

### 作り方

- ①御飯の上にチャーシューと生卵をのせる。(写真は温泉卵)
- ②のり、ねぎ、紅しょうが等を盛りつける。

## ⑩ イノシシご飯



### 作り方

- ①猪肉を酒と水で30分炊く。
- ②調味料と具を入れて、また30分煮込み、炊いたご飯と混ぜ合わせる。

### 材 料

猪バラ肉	150g
煮 汁	200cc
ごぼう・人参	適 宜
生 姜	10g
ニンニク	10g
みりん	40cc
濃口醤油	40cc
酒	40cc
砂 糖	少々

## ⑪ イノシシサンド (志士サンド)

山香温泉「風の郷」で食べられます!



### 作り方

- ①ミンチを二度挽きにして、炒めた玉葱と調味料を入れてパテを作り、フライパンで焼く。
- ②トマトをスライスし、玉葱は甘酢漬けにし、レタス、目玉焼きを挟む。

### 材 料

猪肉ミンチ	250g
玉 葱	1/2玉
ニンニク	5g
生 姜	5g
パン粉	10g
牛 乳	10cc
トマトケチャップ	大さじ1
ウスターソース	大さじ1
卵・レタス・トマト・フォカチャ(パン)	

## ⑫ イノシシウインナー みやこハム(株) 加工品



## 作り方

猪肉を整形後、豚背脂肪を加えて肉挽きし、別に豚ウデ肉(つなぎ用)を肉挽き・カッティングしたものと同様に香辛料などを加えミキシング、ケーシング(羊腸)に充填、加熱、乾燥、スモーク、蒸煮、冷却(シャワーリング後、冷蔵庫内で完冷)

## 材料

猪肉  
豚ウデ肉+豚背脂肪(全体の約27%)  
氷 水  
食 塩  
香辛料  
Ph調整剤(乳酸Na)  
リン酸塩Na  
調味料(アミノ酸)  
酸化防止剤(ビタミンC)  
発色剤(亜硝酸Na)

## ⑬ イノシシハム みやこハム(株) 加工品

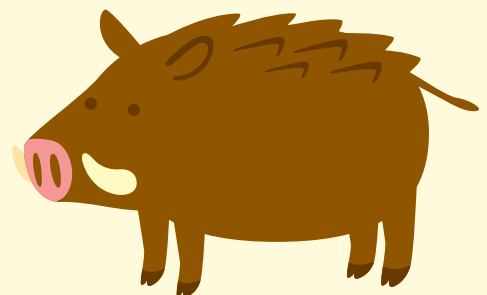


## 作り方

猪肉を整形後、冷蔵庫内にて3晩静置塩漬、ソミュール液に漬込、塩抜き(流水にて塩分の調整)、充填(必要に応じてミートネットで整形)、加熱、乾燥、スモーク、蒸煮、冷却(シャワーリング後、冷蔵庫内で完冷)

## 材料

猪肉  
食 塩  
砂 糖  
香辛料  
リン酸塩Na  
調味料(アミノ酸)  
酸化防止剤(エリソルビン酸Na)  
発色剤(亜硝酸Na)



料理人より  
ひとこと

料理長 中山田 正 幸(山香出身)

「風の郷」では、イノシシを「猪」とは書かず、「志士」と名づけました。

指定管理者の、NPO法人 山香郷の理事たちは、地域おこしに燃えた仲間たちです。その心意気を、この「志士」に表現しました。

地産のイノシシは「山香アグリ」で処理され、各部位に分かれ料理されます。この猪肉も、「豊後シシ山香ぼたん」と名づけました。

山野を荒らすと嫌がられていたイノシシですが、実はコラーゲンを含み、低カロリー、低脂肪、低コレステロール、高タンパクという猪肉は、「食」が見直されている今の時代にぴったりの食材です。簡単に出来る、美味しい「イノシシ料理」をぜひ、ご家庭で味わってください。

## 温泉宿泊施設 山香温泉 風の郷

杵築市山香町大字倉成3003番地 電話0977-75-1126 HP <http://www.kzenosato.jp>

### ● イノシシ肉の一般成分分析結果(大分県産業科学技術センター)

区 分	水 分 (g)	タンパク質 (g)	脂 質 (g)	灰 分 (g)
イノシシ肉：もも	70.2	18.8	9.5	1.1

参考：豚肉・牛肉の一般成分(五訂増補 日本食品標準成分表) 可食部100gあたりの数値

豚肉：中型種、もも	64.2	19.5	15.1	1.0
牛肉：和牛肉、もも	62.2	18.9	17.5	0.9

イノシシ肉  
の栄養学

## 高タンパク・低脂肪、必須アミノ酸を豊富に含む健康的な肉

文・高橋昌子 ジビエ料理大全(旭屋出版)より引用

### イノシシ肉で疲労回復

人間の体を構成しているたんぱく質は、20数種類のアミノ酸によって形成されており、半分以上は体の中で合成されるが、合成されにくい9種類のアミノ酸がある。それらを総称して必須アミノ酸と呼び、なかでもスレオニンは植物性食品からは摂取されにくく、動物性食品から摂ることが必要となる。

スレオニンは、イノシシ肉に多く、成長促進作用があり、肝臓に余計な脂肪が蓄積して脂肪肝になるのを防ぎ、コラーゲンの材料ともなる。特に冬場のバラ肉には、牛肉の2倍以上、豚肉の3倍以上のスレオニンが含まれる。

コラーゲンは、体や臓器の形を支える構造材として働き、細胞の増殖や傷口の治癒促進などにも作用する。コラーゲンが柔軟性を失うと、しみやしわが発生したり、関節や骨が痛む。老化に対抗するには、コラーゲンを補給し、新陳代謝を促す必要がある。

さらに、イノシシ肉は傷の治癒を促進し、シミの原因になるメラニン色素の沈着を防ぐシスチンが冬場の肉で牛肉や豚

肉よりも多い。炭水化物をエネルギーに変換し、体内の老廃物の処理や疲労回復に効果があるアスパラギン酸は夏場肉で牛肉や豚肉よりも多く、記憶・神経系の機能を助け、皮膚の潤いを保つ天然保湿成分になるセリンなどの含有量は、年間を通じて牛肉や豚肉よりも多い。

脂肪の燃焼に関わり、免疫系をつくり出すために重要なアラニンは、牛肉の約2倍、豚肉の約3倍含んでいる。疲労回復・ストレスの緩和などに効果のあるビタミンB1も多く、カルシウムは牛肉の2倍以上ある。

イノシシ肉の栄養的な効果は古くから知られ、江戸中期の図説百科事典「和漢三才図会」によれば、「肌膚を補い、五臓を益す」とある。食べると体が温まって元気が出るため、イノシシを食べることは「薬食い」と呼ばれていた。

近畿以西では「風邪を引いたらイノシシを食べる」といわれるが、風邪のときだけではもったいない。疲れを取り体内の活性化に役立つイノシシは、ストレスの多い現代人をサポートする肉といえよう。



## シカ料理レシピ

### ① シカカレー



#### 作り方

- ①鹿肉を一口大に切り、フライパンで炒める
- ②鍋に移し、赤ワインを入れて煮込む。
- ③肉が柔らかくなったら他の具を入れて煮込み、調味料を入れて仕上げる。

#### 材 料

鹿 肉	.....	200g
玉 葱	.....	1/2玉
ジャガイモ	.....	2 個
ニンニク	.....	5g
人 参	.....	1/2本
赤ワイン	.....	200cc
小麦粉	.....	20g
カレーパウダー	.....	少々
トマトケチャップ	.....	15cc
ウスターソース	.....	15cc

### ② シカのビール煮



#### 作り方

- ①猪肉を一晩ビールに漬ける。
- ②鍋にビールを入れ、鹿肉を煮込む。

#### 材 料

鹿モモ肉	.....	350g
ジャガイモ	.....	2 個
人 参	.....	1/2本
ブロッコリー	.....	1/2株
ビール	.....	500cc
生クリーム	.....	少々
オイスターソース	.....	30cc
トマトケチャップ	.....	10cc
醤油	.....	少々

### ③ シカの酢豚風



#### 作り方

- ①モモ肉は調味料で揉んで一晩置く。
- ②卵と片栗粉をまぶして油で揚げ、甘酢あんでからめる。
- ③野菜を炒めて仕上げる。

#### 材 料

鹿モモ肉	250g
人 参	1/4本
玉 葱	1/4個
椎 茸	2 個
木くらげ	少々
白ねぎ	1 本
パプリカ	1/2個
水	15cc
酢	30cc
砂 糖	大さじ4
濃口醤油	15cc
トマトケッチャプ	15cc

### ④ シカの軽いローストのマリネ



#### 作り方

- ①モモ肉の表面をフライパンで焦げ目をつけ、真空袋に入れる。
- ②香草とオリーブオイルも入れて、75度で30分蒸す。

#### 材 料

鹿モモ肉	400g
ニンニク	10g
バジル	少々
オリーブオイル	少々
ガーリック・塩・胡椒	適宜

### ⑤ シカの香草焼



#### 作り方

- ①モモ肉を、オリーブオイル・ガーリック・バジルに漬け込み、一晩置く。
- ②翌日オーブンで焼く。

#### 材 料

鹿モモ肉	400g
ニンニク	10g
バジル	少々
ガーリック	少々
オリーブオイル	少々

## ⑥ シカの白菜蒸し



### 作り方

- ①鹿肉のミンチに、玉葱・卵・パン粉・淡口醤油・塩・胡椒・砂糖を入れて混ぜる。
- ②白菜をゆでて、水気を切り、卵に砂糖・淡口醤油を入れ、先の白菜をくぐらせて流す。
- ③缶に敷き詰め、ミンチを広げ、また白菜を重ねる。

### 材 料

鹿肉ミンチ	200g
玉葱	1/2個
白菜	8枚
人参	1/4本
卵	1個
くぐらせ用の卵	4個
砂糖	少々
パン粉	5g
塩・胡椒	少々
淡口醤油	10cc

## ⑦ シカの中華風炒め



### 作り方

- ①モモ肉を糸切りにして、胡麻油・塩・胡椒をなじませる。
- ②油を通して先の野菜を炒め、調味料で味を調える。

### 材 料

鹿モモ肉	200g
ピーマン	1個
キャベツ	1/4個
木くらげ	少々
人参	1/4本
玉葱	1/2個
トウモロコシ	1/2個
オイスターソース	5cc
濃口醤油	10cc
砂糖	少々

## ⑧ シカのミンチカツ



### 作り方

- ①ミンチ肉に調味料を入れ、ハンバーグのようにこねてパン粉をつける。

### 材 料

鹿肉ミンチ	400g
玉葱	1個
人参	1/2本
卵	2個
トマトケチャップ	15cc
ウスターソース	15cc
パン粉	15g
ニンニク	少々
卵	2個
塩・胡椒・小麦粉	適宜

## ⑨ シカのソボロ御飯



### 作り方

- ①ミンチを1度湯通しする。
- ②鍋で炒って調味料を入れる。

### 材 料

鹿肉ミンチ	300g
みりん	10cc
酒	10cc
砂 糖	少々
濃口醤油	10cc
有馬山椒	少々

## ⑩ シカのソース干し



### 作り方

- ①モモ肉を調味料に一晩漬け 込み2日間陰干しする。
- ②オーブンで炙り、手でほぐして仕上げる。

### 材 料

鹿モモ肉	250g
ウスターソース	90cc
酒	90cc
みりん	90cc
砂 糖	100g
濃口醤油	90cc

## ⑪ シカのウインナー みやこハム(株) 加工品

### 作り方

鹿肉を整形後、豚背脂肪を加えて肉挽きし、別に豚ウデ肉(つなぎ用)を肉挽き・カッティングしたものと併せ香辛料などを加えミキシング、ケーシング(羊腸)に充填、加熱、乾燥、スモーク、蒸煮、冷却(シャワーリング後、冷蔵庫内で完冷)



### 材 料

鹿 肉
豚ウデ肉+豚背脂肪 (全体の約27%)
氷 水
食 塩
香辛料
Ph調整剤 (乳酸Na)
リン酸塩Na
調味料 (アミノ酸)
酸化防止剤 (ビタミンC)
発色剤 (亜硝酸Na)

## ⑫ シカハム みやこハム(株) 加工品



### 作り方

鹿肉を整形後、冷蔵庫内にて3晩静置塩漬、ソミュール液に漬込、塩抜き(流水にて塩分の調整)、充填(必要に応じてミートネットで整形)、加熱、乾燥、スモーク、蒸煮、冷却(シャワーリング後、冷蔵庫内で完冷)

### 材 料

鹿 肉  
食 塩  
香辛料  
リン酸塩Na  
調味料 (アミノ酸)  
酸化防止剤 (エリソルビン酸Na)  
発色剤 (亜硝酸Na)

### ● シカ肉の一般成分分析結果(大分県産業科学技術センター)

区 分	水 分 (g)	タンパク質 (g)	脂 質 (g)	灰 分 (g)
シカ肉：もも	74.8	21.9	1.3	0.9
豚肉：中型種、もも	64.2	19.5	15.1	1.0
牛肉：和牛肉、もも	62.2	18.9	17.5	0.9

参考：豚肉・牛肉の一般成分(五訂増補 日本食品標準成分表) 可食部100gあたりの数値

### シカ肉の 栄養学

## 高タンパク・低脂肪、鉄分を豊富に含む健康的な肉

文・高橋昌子 ジビエ料理大全(旭屋出版)より引用

シカ肉全般に脂肪分やコレステロールが少なく、牛・豚・鶏肉よりもたんぱく質が多いため、消化が早く、健康食として注目されている。

野生のエゾシカ※の栄養成分に関しては、釧路短期大学生活科学科助手で管理栄養士の岡本匡代さんが中心となる研究グループが、調査・研究にあっている。

研究は現在も続行中だが、01年3月から10月までに捕獲した個体を分析した結果、優秀さが明らかになった。

カロリーが牛肉の4分の1以下、豚肉の半分以下で、鉄分は牛肉の約7倍、豚肉の約10倍以上とたいへん豊富である。

鉄分は1日に1.5mgが体から失われており、これをカバーするために、男性で10mg、女性の場合12mgを食事から摂るのがよいとされる。

日本人の平均的な食生活では、摂取必要量スレスレで、ダイエットや偏食をするとたちまち不足する。特に女性は月経によって通常の約20日分の鉄分を失うため、意識して摂る必要がある。

肉や魚の赤身が持つ鉄分は「ヘム鉄」といい、人体内に

ある鉄分と性質が似ているため体内吸収率が高い。

また、エゾシカ肉は、牛肉と比較してタンパク質はほぼ2倍と高く、脂質は10分の1以下と低い。しかも脂質には脳の働きを活発にしたり、記憶力や学習能力を高める働きをするドコサヘキサエン酸(DHA)をはじめとする、人体に不可欠な不飽和脂肪酸を多く含んでいる。

血管壁にこびりついて血流を妨げるのが悪玉コレステロール、悪玉コレステロールを回収して肝臓に戻す作用を持つのが善玉コレステロールだが、DHAは悪玉コレステロールを減らして善玉コレステロールを増やす働きがある。これまでイワシやサンマなどの青背魚に多く含まれることは分かっていたが、エゾシカ肉にも含まれていることが判明した。

さらに幼獣の脂肪には、共役リノール酸をはじめ多価不飽和脂肪酸が多い。共役リノール酸には脂肪燃焼、体脂肪減少、悪玉コレステロールの血管内沈着を防ぐ作用、さらには抗がん作用や免疫を高める作用もある。エゾシカ肉は、栄養学的に優等生なのである。

※エゾシカ：ニホンジカ(シカ)の亜種

# 資料編

問1 あなたの性別は

男性	135人
女性	14人
未記入	3人
計	152人

問2 あなたの年代は

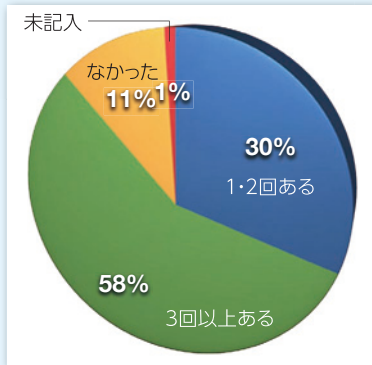
19歳以下	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代
0人	9人	10人	23人	33人
60歳代	70歳代	80歳代	未記入	計
45人	30人	0人	2人	152人

問3 あなたの職業は

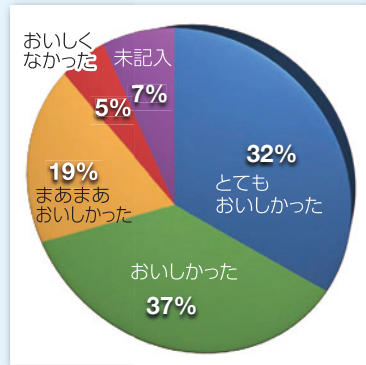
農林家	農協	森林組合	共済組合	市町村
67人	3人	2人	1人	26人
県職員	その他	未記入	計	
29人	20人	4人	152人	

## イノシシ料理について

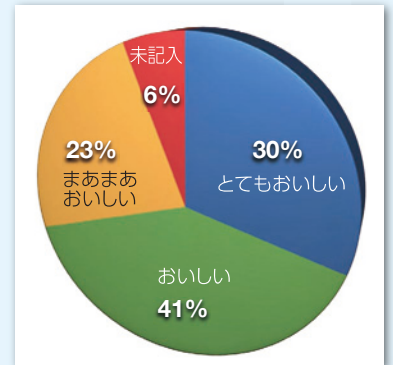
問4 過去にイノシシ料理を食べた経験がありましたか?



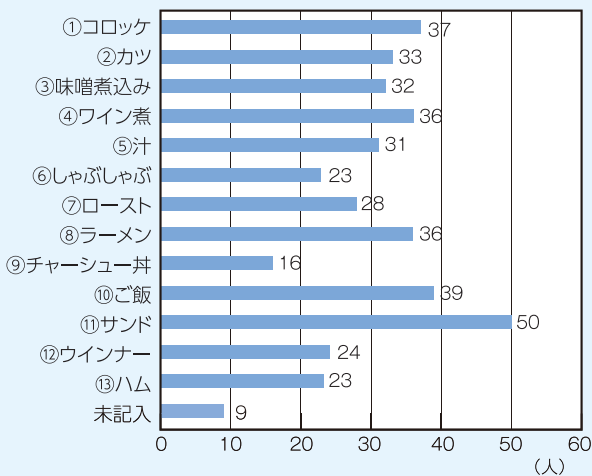
問5 過去にイノシシ料理を食べた経験がある方におたずねします。そのときの感想は?



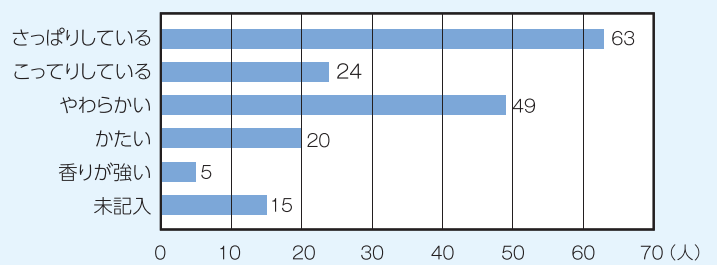
問6 今回のイノシシ料理全般を試食した感想はいかがでしたか?



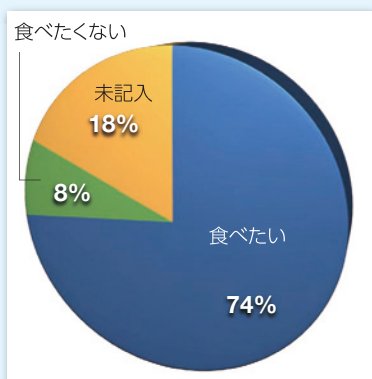
問7 特においしいと思った今回のイノシシ料理は?(複数回答可)



問8 今回のイノシシ肉そのものの食感はいかがでしたか?(複数回答可)

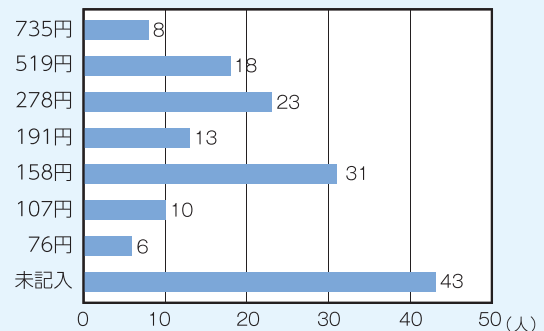


問9 今後イノシシ肉を食べたいと思いますか?



問10 イノシシ肉はどの程度に相当しますか?

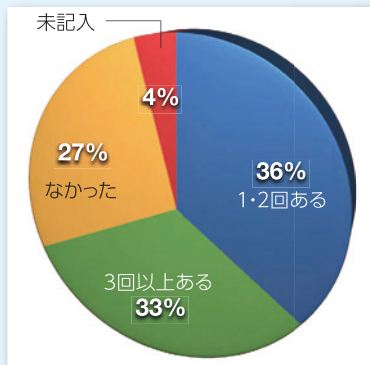
- 和牛肉(かたロース735円/100g)
  - 和牛肉(もも519円/100g)
  - 国産乳用種牛肉(もも278円/100g)
  - 輸入牛肉(ばら191円/100g)
  - 国産豚肉(ばら158円/100g)
  - 輸入豚肉(ばら107円/100g)
  - 鶏肉(むね肉76円/100g)
- ※価格は消費動向調査(平成20年10月)



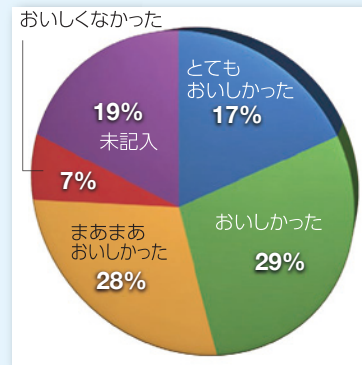
※平成21年11月17日(火)中部地区試食会 大分県庁 新館13F食堂 アンケート回答者数 91名  
 平成21年11月27日(金)東部地区試食会 大分農業文化公園 大研修室 アンケート回答者数 61名  
 計152名のアンケートの集計

## シカ料理について

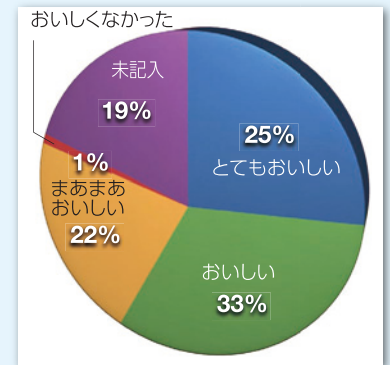
問11 過去にシカ料理を食べた経験がありましたか？



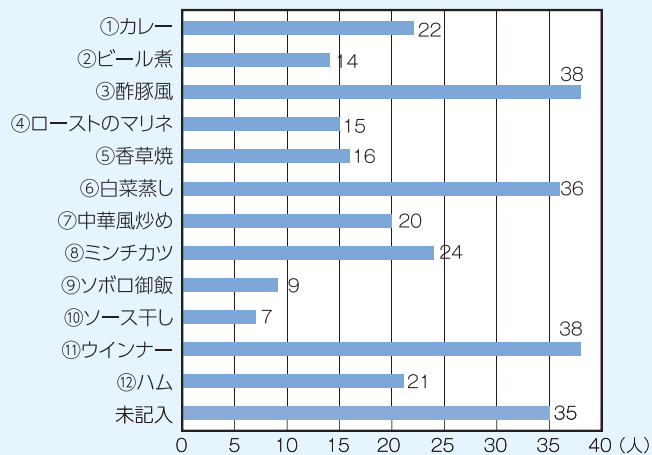
問12 過去にシカ料理を食べた経験がある方におたずねします。そのときの感想は？



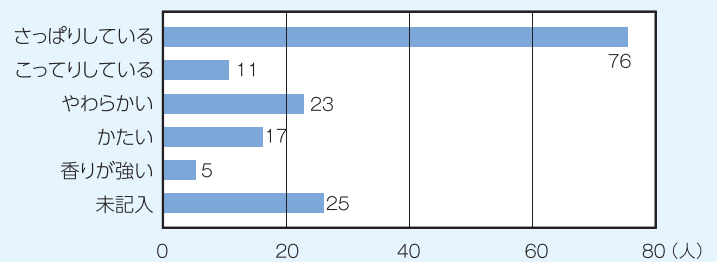
問13 今回のシカ料理全般を試食した感想はいかがでしたか？



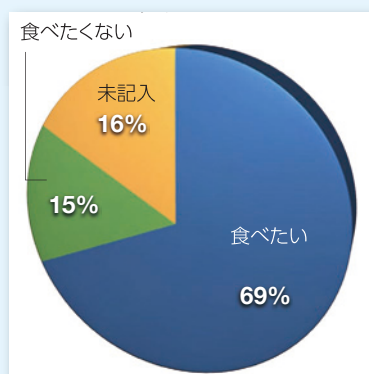
問14 特においしいと思った今回のシカ料理は？  
(複数回答可)



問15 今回のシカ肉そのものの食感はいかがでしたか？  
(複数回答可)

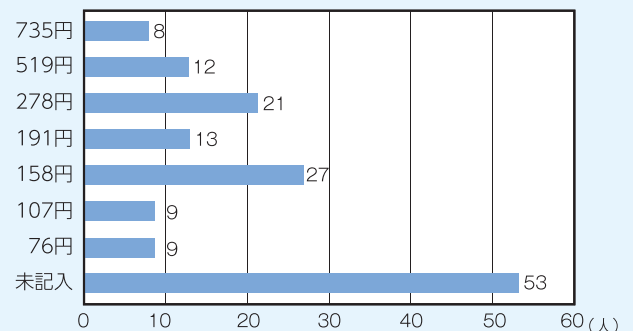


問16 今後シカ肉を食べたいと思いますか？



問17 シカ肉はどの程度に相当しますか？

- 1.和牛肉(かたロース735円/100g) 5.国産豚肉(ばら158円/100g)  
 2.和牛肉(もも519円/100g) 6.輸入豚肉(ばら107円/100g)  
 3.国産乳用種牛肉(もも278円/100g) 7.鶏肉(むね肉76円/100g)  
 4.輸入牛肉(ばら191円/100g) ※価格は消費動向調査(平成20年10月)



# イノシシ肉・シカ肉・料理等取り扱い店一覧

(平成22年2月現在 森との共生推進室調べ: 季節によっては取り扱っていない場合もあるのでご了解願います)

## 料理店・レストラン・宿泊施設等

地域	店名等	住所	連絡先	提供区分
東部	山香温泉 風の郷	杵築市山香町倉成3003	0977-75-1126	志士サンド チャーシュー志士丼 志士心 志士勝 志士ラーメン 猪しゃぶしゃぶ 猪唐揚げ 牡丹鍋
	ホテル風月HAMMOND	別府市北中1組	0977-66-4141	蒸de喜料理:別府鉄輪地区の高温で噴出する温泉蒸気で肉や魚、野菜などを蒸す伝統料理「地獄蒸し」を参考に、蒸気の温度をコントロールする方法を考案し、素材のうま味や食感の良さを引き立てる料理で、素材にイノシシ・シカ肉も使用
	旅乃宿 サカエ家	別府市鉄輪井田2組	0977-66-6234	
	旅館 みゆき屋	別府市鉄輪東6組	0977-66-0360	
	旅館 入舟荘	別府市鉄輪井田1組	0977-66-0655	
	アサヒヤ旅館	別府市鉄輪井田1組	0977-66-0237	
	旅館 みかさや	別府市鉄輪井田1組	0977-66-0438	
南部	道の駅 宇目	佐伯市宇目南田原2513-5	0972-54-3090	シシラーメン シシチャーハン シカステーキ

## 精肉等販売(小売店)

地域	店名等	住所	連絡先	提供区分			
				イノシシ肉	シカ肉	その他	
東部	山香アグリ	杵築市山香町内河野3171	0977-75-0367	○	○		
	勇 駒	杵築市山香町久木野尾3841-8	0977-78-0879	○	○		
中部	猪肉鹿解体販売伊藤	大分市下原1800-10	097-588-0627	○	-		
	一本櫛	大分市今市1117-89	097-589-2226	○	○		
南部	岡田猪肉店	佐伯市宇目町河内1324	0972-52-1523	○	○		
	井上猪解体場	佐伯市弥生尺間3178	0972-46-1279	-	○		
	MKビースト	佐伯市弥生尺間3234	0972-46-1287	○	○		
	大谷猪肉処理場	佐伯市池船町9-18	0972-22-2186	○	○		
	黒木精肉店	佐伯市宇目小野市321	0972-54-3658	○	-		
	(有)みやもと	佐伯市宇目千束2127-2	0972-52-1209	○	○		料理
豊肥	竹田オーストリッチファーム	竹田市飛田川2413	090-8417-7138	○	○		
西部	旦原食肉処理	九重町田野102	0973-79-3431	○	○		
北部	(株)豊国畜産	中津市豊後町853	0979-22-8104	○	○		
	槻林食(つきりんしょく)	中津市山国町槻木884	0979-64-2030	-	○		
	(有)天雲龍(てんりゅう)	中津市耶馬溪町柿坂	0979-54-2552	○	○		料理
	野畑商店	宇佐市院内町上恵良780	0978-42-5036	○	-		

## 精肉等販売(スーパー・道の駅・直販所)

地域	店名等	住所	連絡先	提供区分		
				イノシシ肉	シカ肉	その他
東部	山香ショッピングセンター神田楽市	杵築市山香町内河野2543-1	0977-75-1188	○	○	加工品
南部	道の駅 やよい	佐伯市弥生上小倉898-1	0972-46-5951	○	○	
	宇目農林産物直売所	佐伯市宇目南田原2513-5	0972-54-3680	○	○	
西部	九重夢大吊橋天空館	九重町田野1208	0973-79-3305	○	○	バーガー
北部	道の駅 いんない	宇佐市院内町副1381-2	0978-42-5539	○	-	料理
	耶馬溪町農林水産物等直売所旬菜館	中津市耶馬溪町大島2221-1	0979-54-3555	○	○	

## 加工品製造・販売

地域	店名等	住所	連絡先	提供区分
東部	大分空港ターミナル空港売店	国東市安岐町下原	0978-67-1175	加工品販売
中部	由布院燻製工房「燻家」(いぶすけ)	由布市湯布院町川西240-5	0977-85-5086	加工品製造・販売 料理
県外	みやこハム(株)	豊前市赤熊1210	0979-83-2254	加工品製造・販売

《連絡先》大分県 農林水産部 森との共生推進室 TEL 097-506-3876  
大分市大手町3-1-1 大分県庁8F



宝くじは、広く社会に役立てられています。