

食べて森を救う。

# イズシカめんち

## シカによる食害の増加

近年の野生鳥獣による農作物被害額は約161億円/年※1にも上り、中でもシカによる被害が最も大きくなっています。(約56億円) また全国では240万頭以上※2のシカが生息していますが、その数は増加の一途です。



### シカ被害対策

- ※1 「鳥獣被害の現状と対策」 R2年度 農林水産省
- ※2 「全国のニホンシカ及びイノシシの個体数推定等について」 H29年度 環境省

### 捕獲に掛かる費用の支援

### 捕獲活動の継続

### 衛生的な搬入

## 捕獲したシカを無駄にせず食資源化

捕獲したシカを捨てずに地域資源として活用することは捕獲活動の継続にもつながります。



「伊豆市食肉加工センター イズシカ問屋」では、伊豆市で捕獲されたシカの受け入れ、精肉を行っています。(約800頭/年)

鹿肉はジビエ(野生鳥獣の肉)であり、レストランでも高級食材として人気があります。



しかし、使われるのは塊肉のロース肉(写真右)やモモ肉に偏ります。そこで、**コマ肉やスキ身**の有効利用が必要でした。

イズシカめんちには

「鹿肉はおいしい」だけでなくシカ問題の解決を願う人々の想いが詰まっています。

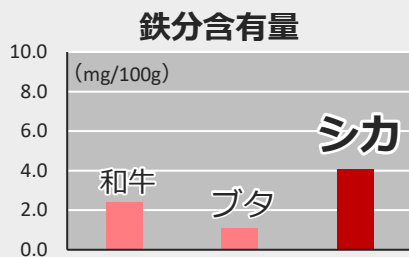
## 生態系と生活を守る管理捕獲の実施



53万頭/年 (R2年度) ※1

シカ食害による農林作物への被害、植生の崩壊を防ぎ、共生を図るために、静岡でも管理捕獲が実施されています。

鹿肉は、高たんぱく、低脂質、高铁分であり※3、栄養的にもとっても優れた食材です!!



※3 寺島健彦 健康J° データ雑誌 5(1):93-97 (2011)



...ということで、静岡県立大学が作ったのが、シカのミンチ肉たっぷりの**イズシカめんち**です!!