

WILD GAME ^(GIBIER) in Japan

Today's menu

Roasted venison with gin-flavored red wine sauce

Venison from Akune-city, Kagoshima pref.



High-quality venison tenderloin softly cooked with butter to keep its moisture. For sauce, gibier stock and red wine are slow-cooked then flavored with gin to finish.



Potato salad with smoked wild boar meat

Wild boar from Akune-city, Kagoshima pref.



Boar meat marinated with spice and salt, then flavor-richly smoked.

Wild boar stew sukiyaki-style with "furofuki daikon" (simmered Japanese radish)

Wild boar from Kimitsu-city, Chiba pref. ; Daikon radish from Akune-city, Kagoshima pref.



Wild boar and Japanese leek cooked in a salty-sweet sukiyaki style. Enjoy with the mild taste of simmered Japanese daikon radish.



Venison "menchi-katsu" (minced meat cutlet)

Venison from Fujimi-town, Nagano pref.

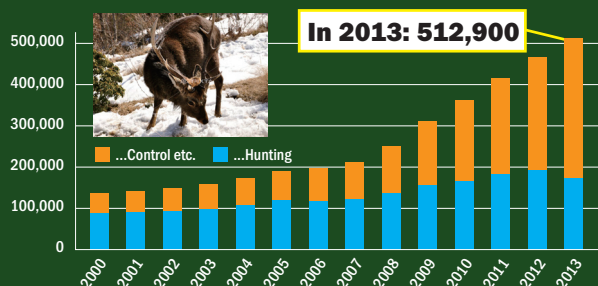


Flavor of venison and pork backfat and sweetness of onion are well-blended.

Damages caused by wild animals

- Damages to agricultural products are costing farmers approx. 20 billion yen/yr in recent years
- Damages caused by wild deer and boars are consistently increasing in recent years, as well as the number of those captured.
- Continuous efforts in making use of game meat from captured wild animals are important for damage limitation.

[Number of wild deer captured (2000 - 2013)]



鹿児島 KAGOSHIMA

Today's gibier dish is prepared using products from Kagoshima pref.

- Kagoshima pref. is hometown of Mr. Morioka, Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries, and is in the southern part of Japan. Kagoshima is a major production area of animal products, sweet potato and a variety of vegetables.

- As in other areas of Japan, Kagoshima is facing serious problems caused by wild animals. In 2014, damages to crops totalled 520 million yen, which was 119% more from 2013. 60% of the damages are caused by wild boars, deer and monkeys.

- Kagoshima pref. is actively promoting to consume game meat of captured wild deer and boars.





日本ジビエのご紹介

本日ご提供のメニュー

鹿肉のロースト 赤ワインソース ジンの香り

鹿肉産地：鹿児島県阿久根市



上質な鹿のロース肉をバターでしっとりと丁寧に焼き上げました。ソースにはジビエのダシと赤ワインを使ってじっくりと煮込み、仕上げにジンで香りづけしてあります。



猪燻製入りポテトサラダ

猪産地：鹿児島県阿久根市



猪肉をスパイスと塩で漬けた後、香り豊かな燻製をかけ、ポテトサラダに混ぜ込みました。

猪のすき煮 風呂吹き大根添え

(猪産地：千葉県君津市 大根産地：鹿児島県阿久根市)



猪肉と長ねぎを甘辛いすき焼き風に煮込みました。やさしい味に炊き上げた風呂吹き大根とともにどうぞお楽しみください。



鹿肉のメンチカツ

鹿肉産地：長野県富士見町



鹿肉と豚の背脂の旨み、玉ねぎの甘さを生かしたメンチカツです。

日本の鳥獣被害の現状と課題

- ・野生鳥獣による農作物被害額は近年 200 億円前後で推移。
- ・特に被害額が大きいシカ、イノシシの捕獲数は近年一貫して増加傾向。
- ・持続的な被害防止対策を進めるため、ジビエ利活用の普及は重要な取組。

シカの捕獲数の推移（2000 年～ 2013 年）



本日のジビエ食材の産地——鹿児島

- ・森山農林水産大臣のふるさと鹿児島県は、日本の南に位置し、畜産・さつまいも・野菜の大産地。
- ・鹿児島県においても鳥獣被害は深刻。2014 年度の鳥獣による農作物被害額は約 5 億 2 千万円で、昨年度比 119% と増加。被害額全体のうち、約 6 割がイノシシ、シカ、サルによる被害。
- ・鹿児島県では、捕獲したシカ、イノシシのジビエ利活用を積極的に進めている。

