

平成26年度「みえの現場・すこいやんかトーク」(度会町)の概要

12月23日(火・祝)に中之郷生活改善センターで「みえの現場・すこいやんかトーク」を開催しました。

当日は、獣肉利活用に取り組む女性グループの皆さん10名に、活動内容や活動への思い、行政へ期待していることなどについて、ご意見などをお伺いしました。



【参加者からの発言】

代表から獣肉利活用に取り組む女性グループの活動について紹介していただいた後、メンバーの皆さんから、自己紹介していただくとともに、試食品「シカコロッケ」と「シカ串カツ」の紹介をしていただきました。

(活動紹介)

○鹿肉の有効活用を目的に、県と度会町、「カレーハウス CoCo 壱番屋」が連携して、「シカコロオチャメカレー」を期間限定で発売した際に、好評を得たため、度会町の活性化につなげようと、私たち女性メンバーが立ち上がり、「シカコロッケ」などの製造・販売を始めた。これからも、みんなの力を一つにして頑張っていきたい。

(試食品「シカコロッケ」と「シカ串カツ」の紹介)

○「シカコロッケ」は、プロの料理長からアドバイスをいただくなど、日々試行錯誤をして味を調整している。「シカ串カツ」は、下味を付けることで鹿肉特有の臭みを消して、柔らかく仕上げている。

Q. この活動に参画してよかったこと、楽しかったこと、嬉しかったことについてお聞きしたい。

- ジビエの特産品開発を始めて5年になるが、「カレーハウス CoCo 壱番屋」とのコラボ企画のときは、寝ても覚めてもコロッケのことばかり考えていた。その結果、2か月間で約1万6千個のコロッケを出荷し、全メニューランキングのベストテン入りする大きな成果を上げることができた。
- 孫たちから「シカコロッケ、めっちゃおいしいわ」や「シカ串カツがうまいなあ」と言ってもらえることが本当に嬉しくて、毎日頑張っている。
- これまで家のコロッケは人気がなかったが、活動に参加して衣の付け方を教わることで、子どもから「また作って」と言われるようになった。
- ジビエ料理が、ヘルシー料理として新聞で取り上げられるようになり、最近では周りから「鹿肉、一回食べてみたいわ」と言われるようになった。
- シカコロッケ等が商品化されてから、私たちの活動がテレビや新聞で取り上げられるようになり、知らない方からの問い合わせも増えてきた。町外の学校関係者からは、給食に使いたいと問い合わせを受けたこともある。
- お客さんが「このお肉、すごく柔らかい」と言ってくれて、「どうやって、この柔らかさを作るんですか。教えてください。」と言われたことが嬉しかった。
- 獣肉が嫌いで食べられなかったが、活動に参加して、野菜を煮た汁で臭みを抜く調理法を教わることで、食べられるようになった。
- 昔は知り合いから鹿肉をもらっても冷凍庫で眠ったままになっていることが多かったが、最近は調理法がわかってきたこともあり、野菜炒めなどによく使っている。
- コロッケの改良を重ねることで、揚げ方が上手になるとともに、段取りよく料理できるようになり、調理場も汚さずきれいに料理ができるようになった。
- お茶の特産品開発にも取り組んでいるため、「シカコロオチャメカレー」で度会町産の粉茶をトッピングしてもらい、多くの方に知ってもらえたのは、大変嬉しかった。
- 度会町内で知らない人がたくさんいたが、活動を通じて、地域の方々と交流することができた。
- 活動に参加して、若い人など年齢を問わずいろいろな方と話げできた。親子で料理に取り組んでいるような気がするため、これからもずっと続けていきたいと思っている。
- 活動に参加することで、料理のことに限らず、受験生の子どもの悩みなどを聞いてもらうなど、母親としても主婦としても教えてもらうことがたくさんあった。

Q. 今後の飛躍に向けた課題についてお聞きしたい。

- 県も是非いろいろなところで、私たちの活動をPRしていただきたい。
- 例えば給食で提供するなど、県内である程度まとまった数を販売したいと思っている。
- 鹿肉の値段が高くなってきているため、もう少し値段を下げた提供してもらいたい。
- 猪肉や鹿肉を解体から販売までできる設備を町内で使いたい。
- 度会町だけではなく、南伊勢町や大台町など近隣の町と連携して獣肉の利活用を進めていきたい。

【知事の発言】

皆さんからのご意見を受け、知事からは次のような発言がありました。

- 「シカコロッケ」は、以前よりも衣や中身がしっかりしており、揚げ方が進化したと感じる。
- これからも皆さんの活動をPRしていきたいと思うが、「おいしい」ということだけではなかなか売れないと思うので、度会町を愛している皆さんの思いや、活動している中での苦労話などを教えていただき、是非一緒にPRさせていただきたい。
- 県でも複数の市や町による給食のメニューを研究する会があるため、その場で皆さんの活動を紹介させていただきたい。本当に給食のメニューに加わるかどうかは皆さんの熱意にかかっているため、一緒に頑張りましょう。
- 鹿肉の値段については、私が「安くしてくれ」と言ったり、補助金を出して安くすることはできないため、事業の構造として生産コストが下がっていくような努力を政策として実施していきたい。
- 獣肉の解体から販売までできる施設を県が整備すると、財源が不足すると維持できないため、施設を民間や市町が整備する場合、事業費の半分を県が補助する仕組みとした。度会町関係の方から相談を受けた場合、こうした制度をPRさせていただきたい。
- 皆さんのように、熱い思いで研究し、商品がブラッシュアップされていく取組は、全国的にもめずらしい取組であるため、皆さんが活動しやすくなるように、県もしっかりと応援していきたい。



獣肉利活用に取り組む女性グループの皆さんは、野生獣による農作物の被害が深刻化するなか、捕獲したシカの有効活用を図るため、町内の主婦らが平成 26 年5月に立ち上げた、「シカコロッケ」などの製造・販売をする皆さんです。

度会町の「シカコロッケ」は、「カレーハウス CoCo 壱番屋」で限定販売された「シカコロオチャメカレー」の開発をきっかけに、平成 24 年に誕生し、現在は常設店で販売をしています。