

良質なエサが多い



西米良の山で育つからこそ
味わい深くなる

私たち人間が普段口にしたもので身体がつくられているように、山で育つ鹿や猪の肉質も、それらが食べるもので大きく変わってきます。西米良のジビエは、山に散らばる良質なエサの数々がその肉質を良くするため、他のエリアのものに比べて味に深みがあるのが特徴。脂身もおいしい猪は、昨今のジビエブーム以前から、地元の人にも人気の食材です。西米良の中でも獲るエリアによって若干味が変わってくるのが、おもしろいところ。猪に比べてさっぱりとした味わいの鹿は、実はしゃぶしゃぶや竜田揚げで食べるのもおすすめ。低脂肪・高タンパクとヘルシーなため、最近ではアスリート食として注目を集めることも増えているそうです。



ジビエを安全に、
おいしく食べるための
努力と工夫



捕獲したジビエの鮮度をできるだけ高く保ち、おいしく処理をするためには、加工場の存在も欠かせません。村内には株式会社米良資源開発が手がけるジビエ処理加工施設があり、捕獲されたジビエはここに運ばれます。月に平均30頭前後、年間に300～400頭を解体し、その8割以上が鹿なのだそうです。この施設は、ジビエを安全に提供すること、そして消費者に対しジビエの安心を確保することを目的とした「国産ジビエ認証」も取得済み。また「止めをさしてから2時間以内に解体する」など、独自の厳しいルールを取り入れて運用しています。山の恵みを「無駄なくおいしく」いただくためのこだわりが、随所に散りばめられているのです。

