

安全・安心な因州しし肉を、ぜひご賞味ください

今をときめく因州しし肉

「イノシシの肉は、11、12月に脂がのって美味しくなります」。こう語るのは、鹿野町を拠点に活動するシシボタンの会の会長、伊吹達也さんです。鹿野町に生まれ、小さいころから父親の狩猟に付いて、イノシシやシカなどの肉の味に親しんできた伊吹さん。大人になってからも狩猟を趣味に生活しています。

平成10年に鹿野町にUターン後、平成21年にシシボタンの会を設立。仕事の合間をぬ

シシボタンの会



シシボタンの会
会長
伊吹 達也 さん
Tatsuya Ibuki

鹿野町総合支所
産業建設課
國森 謙一 郎 さん
Kenichirou Kunimori

「因州しし肉」のご注文・お問い合わせは
090-4142-8950 (会長 伊吹)

ってオリジナルブランドのイノシシ肉「因州しし肉」の普及に努めています。

鹿野町総合支所で鳥獣害対策を担当する國森さんは、会の設立に携わった重要な人物。「おいしいイノシシ肉を初めて食べたとき、全く臭みがなく、脂も甘くてとても感動しました」と語ります。

イノシシ肉をはじめ、野生鳥獣を使った創作料理（ジビエ料理）の注目度は現在非常に高まっており、「因州しし肉を広める絶好のチャンス」と、國森さんはこの状況を嬉

農林業を守るため

しく思っています。

「丹精込めて作った作物が荒らされる」。シシボタンの会設立以前、怒りにも似た声が伊吹さんたちの耳にも届いていました。「野生鳥獣による農作物の被害を減らし、農林業者に元気になってもらいたいという思いが、この会の原点です」と、伊吹さんはい

います。

シシボタンの会は、捕獲したイノシシを鹿野町内にある解体処理施設で食用に加工。



鹿野わったいな祭りで因州しし肉料理を販売

因州しし肉として販売できるようにしました。現在は、鳥取県庁食堂や、北海道のレトルト食品会社などへ因州しし肉を出荷しています。売れるということはハンターのみなさんの意欲にもつながり、捕獲数、農作物被害数の面でも徐々に成果が見られています。

マニュアルの徹底

因州しし肉はビタミンB群が豊富で、豚肉よりも低カロリーでヘルシー。臭みもなく美容と健康に最適な肉です。

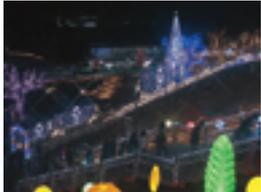
《12月の番組ガイド》

.....鳥取市行政番組.....

『こんにちは鳥取市です』【放送】毎週金・土
鳥取市の施策や事業の取り組み状況、各種行事、お知らせを紹介しします。

【話題・特集】

- ▷鳥取市政 10大ニュース
- ▷鳥取砂丘イリュージョンX
- ▷鳥取市教育フォーラム
- ▷市民活動フェスタ in とっとり



昨年の「鳥取砂丘イリュージョンX」

静止画文字情報
『鳥取市からのお知らせ』【放送】毎週水・木・金・土

鳥取市からのお知らせ
Information Tossler

イベント・募集・相談などの各種お知らせを、文字画面と音声でご案内します。

特別番組 鳥取市議会 12月定例会
一般質問の模様を生中継。また、当日の午後7時から再放送します。

特別番組 湖山池将来ビジョンシンポジウム
12月18日(火)～22日(土)、午後2時から放送

特別番組 鳥取市教育フォーラム
12月25日(火)～29日(土)、午後2時から放送

いなばぴよんぴよんネット
.....自主制作番組.....

農業番組『いなばアグリタイム』【放送】毎週水・木
二十世紀梨のせん定など来年の収穫に向けた農作業の様子や、正月の準備に忙しい農村の話題などをお送りします。

地域情報番組『とっとりウオーキング』【放送】毎週日・月
市内各地の正月準備の様子や、取材映像で今年1年を振り返ります。

生活情報番組『ぴよんぴよんワイド』【放送】毎週火
子育てや健康をテーマに、暮らしに役立つ情報や話題をお届けします。

手話番組『手話でコミュニケーション』【放送】毎週日・月
ニュースや話題、行事、お知らせを手話や字幕で紹介しします。

※番組の放送時間や内容はホームページまたはデジタル放送の電子番組表(EPG)をご覧ください

情報をお寄せください！

いなばぴよんぴよんネット ☎ 0857-22-6111
※放送予定は予告なく変更することがあります。
番組の放送時間は、ホームページでも紹介しています。
<http://www.inabapyonpyon.net>



因州しし肉のポタン鍋

肉の臭みを抑えるのに重要となる血抜きを行いやすいように、毘や檻を

肉の臭みを抑えるのに重要となる血抜きを行いやすいように、毘や檻を

美味しさの秘密は、シシボタンの会が中心となって作成した肉の臭みを上手に抑えるための解体処理マニュアルにあります。

「美味しい」の一声が喜び

シシボタンの会は、鹿野町内のイベントや百貨店の企画

このマニュアルに基づいて解体されたイノシシ肉だけが「因州しし肉」のブランドを名乗ることができません。「因州しし肉は衛生的で全く臭みがない美味しい肉です」と國森さんは太鼓判を押します。

展などへ積極的に出店。因州しし肉を使った自慢の料理で美味しさをPRしています。

伊吹さんらは、「全然においが気にならない、とっても美味しいといったお客さんの声が一番の喜びです」と口を揃えて言います。また、美味しいと言ってくださる人も増えてきているとのこと。伊吹さんらは、お客さんとの対話を通してシシボタンの会の活動と因州しし肉の味に確かな手ごたえを感じています。

初めは、因州しし肉とたっぷりの根菜を用いた「しし汁」

「因州しし肉が地域の宝となるよう取り組んでいきたい」と、伊吹さんは今後の活動に更なる意欲を見せています。今まで食わず嫌いをしていた人も、今年の冬は、ぜひ因州しし肉を味わってみるのはいかがでしょう。