



「サウワオの山口祥之さん」日本にもシ
ビ工料理を文化として根付かせたい」
▲地元産のシカ肉を使うことは食育に
も有効」と言うレストラン・ミツ」の石川
光博さん

フランス料理店「レストラン
・ミツ」(富士宮市)オーナー
シェフの石川光博さんはシカ肉
の特徴について「脂肪が少なく
鉄分が豊富。クシラの肉に似て
いる」と説明する。
モモ肉は竜田揚げがお勧め。
しょうゆ、酒、シヨウガ、ニン
ニクに15〜20分漬け込み、かた
くり粉をまぶして揚げる。ロー
スは「トンカツ」ならぬ「シカ
カツ」に。みそ床に漬けて香ば
しく網焼きにしても。
「シカロース肉 パネ」ワ

シカロース肉パネ、ワサビマヨネーズ
サラダ添え。サラダには水菜、ルッコラ、
紅芯大根などを使用



シカ肉はパン粉で焼く 石川光博さん

(富士宮)

ワサビマヨネーズ サラダ添え」
は余熱をうまく使うのがポイン
トだ。

シカロース肉パネ
ワサビマヨネーズ
サラダ添え

油150cc、おろしワサビ小さ
じ1、ワサビ葉茎2本、塩・コ
ショウ適量、パン粉60g、ワ
サビの葉1枚、塩・コショウ・
薄力粉適量、卵1個

を細かくしてボウルに入れ、み
じん切りにしたワサビの葉1枚
と混ぜ合わせる。
④②の両面に塩・コショウし、
薄力粉をまぶし溶き卵をくぐら
せ③のパン粉を全面に付ける。

▽作り方
①ワサビマヨネーズを作る。ボ
ウルにAを入れホイッパーで混

⑤フライパンを火にかけ、オリ
ーブ油(分量外)を熱する。④

伊豆市食肉加工センター 衛生管理を徹底

一昨年4月開業の「伊豆市
食肉加工センター」(通称・
イズシカ問屋)はシカ、イノ
シシを扱う。搬入は市内猟友
会会員など市主催研修会を受
講した「登録者」に限る。現
在、月に50〜60頭が持ち込ま
れるという。

搬入後の肉は個体番号を付
け、内臓を出して皮をむく。
殺菌効果の高い電解水で洗浄
した後は、冷蔵庫に運び冷蔵
保管。数日間熟成させた後、
ロース、モモなど部位ごとに
真空包装し、金属探知機で残
弾チェックしてから6店舗に
出荷する。作業はすべてつる
した状態で行うため、肉が着
地することがない。

センター担当の同市農林水
産課の山田浩司さんは「シカ
肉を地場産品として育てた
い」と展望を語る。



し、8等分した②を包む。
⑤蒸気の上があった蒸し器で約7分蒸
す。
⑥シチューのルーを箱の分量に従っ
て湯に溶かし、⑤を入れる。牛乳で
味を調える。