

(株)牛信は

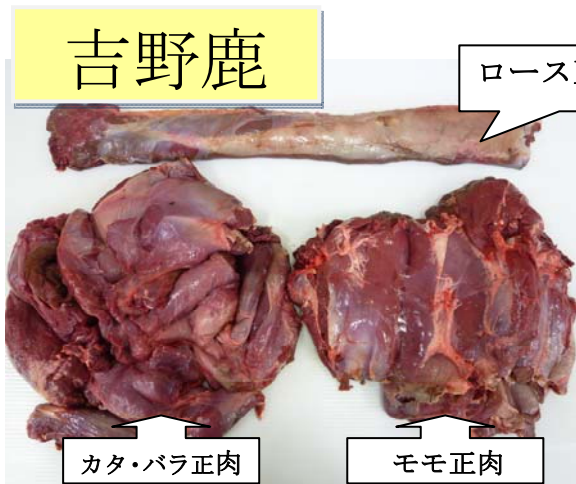
NPO 法人 奈良の食文化研究会さんと共同で

林野庁「山村再生プラン」助成事業 奈良県地域貢献活動助成事業

食害の鹿から森を守るジビエ鹿肉料理の普及事業

に協力を致しております。

- 日本は世界 1、2 の森林王国。奈良はその日本の中でも森林県です。
- 奈良県でも山間部で鹿、猪、猿の被害が拡大。中でも鹿は森林に被害を与える。鹿は県内推定約 9 万頭にもなり なお増殖中。県設定の駆除枠は年 8 千頭だが駆除は 4 千頭弱。
- 鹿を駆除しても肉の流通はなく、内部消化し切れず山中に埋設している。補助はあるが埋設作業も大変で、駆除が進まない。ジビエ（狩獣肉）鹿肉は、現代人の栄養に好適な食肉。※弊社ではアニマルウェルフェアを重んじております※
- 当会開発商品とレシピを活用し、ジビエ鹿肉料理を奈良県の宿泊・食事施設で「常時メニュー」に設定いただき、鹿肉普及で森を守り、山間と都市部の交流を図りたい。
- 「吉野鹿」ブランドとして拡販を図って行く。



下北山、上北山、十津川等の吉野山系の鹿肉を食肉処理施設(保健所許可証保持)で衛生的な処理をしています。

正肉以外にサドルやロインチョップ等のボンイン(骨付)の準備も進めております。



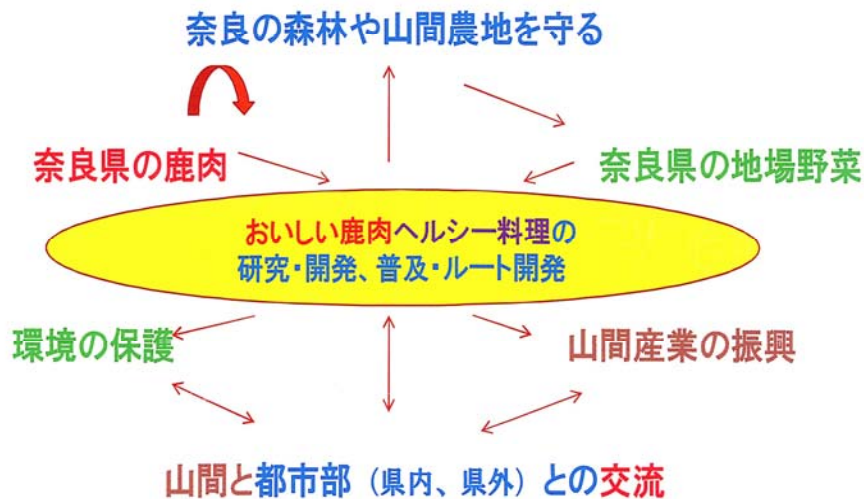
石釜でじっくりと燻製した「吉野鹿のさいぼし」は、弊社オリジナル商品です。



鹿肉の栄養成分

	シカ	豚ロース	豚モモ	牛ロース	牛モモ
タンパク質	22.3	19.3	19.7	17.4	19.7
脂質	1.5	19.2	5.6	23.7	4.4
水分	74.6	60.4	70.3	57.7	72.1
鉄 (mg)	3.1	0.3	0.7	1.4	2.2

*脂肪酸組成：他の畜肉に比べ、**リノレン酸、アラキドン酸、エイコサペンタエン酸、ドコサヘキサエン酸**の含有が多い。



- NPO奈良の食文化研究会の、**食の専門家**（学識者、シェフ料理長、経験主婦）の皆さんの力を結集して研究・開発することができる
- おなじく当会の**食品事業者**やレストラン関係者の皆さんの力を結集して、行政の協力も得、普及ルートの開発を進めることができる