

食べて、

守る。

美唄 ジビエ



Bibai
gibier

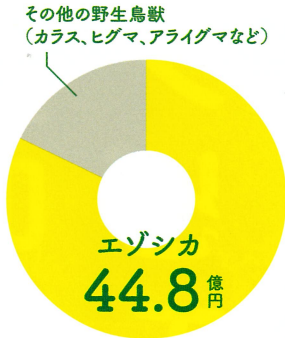


道民にとって身近な存在として愛されている
エゾシカ。しかし近年、数が増えすぎたことで、
様々な問題が起こっています。
その解決策として注目されているのがジビエ。
美唄でも取り組みが始まっています。
美味しく、ヘルシーに、地域を守りましょう。

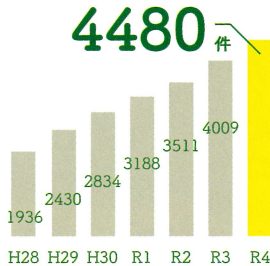
♪

野生動物との共存

令和3年度道内の農林水産業被害額



エゾシカによる交通事故発生件数



● 深刻化する農林業被害

道内有数の穀物地帯である美唄市は、米や小麦、大豆など多くの作物がエゾシカの被害にあっています。また、樹皮も食べられてしまうため、森の生態系への悪影響や林業被害も発生しています。

● 増える交通事故

エゾシカによる交通事故は近年急増していて、大きな社会問題にもなっています。

これからもエゾシカと共存していくために、狩猟などでその個体数を適正に管理することが求められています。

ジビエの活用

● ジビエって何？

ジビエは野生動物のお肉を意味するフランス語で、もともとは貴族だけが食べられる特別なお肉でした。エゾシカは北海道を代表するジビエとして人気が高まっています。

● 美唄のジビエは安全で美味しい！

美唄には、国と北海道の高い基準をクリアして認証を受けたジビエ専門の食肉処理施設があります。誰が、いつ、どこで、どのように捕獲した個体であるかを消費者が確認できるトレーサビリティシステムを導入したり、用途に合わせたお肉を選ぶように独自に肉質のランクを設定するなど、徹底した管理で、安全性と美味しさを両立したジビエが生産されています。

捕獲された野生動物の命を無駄にせず、美唄の新しい特産品としてジビエを作っています。

● ヘルシーなエゾシカ肉

厳しい自然環境で生きてきたエゾシカの肉は、牛や豚と比べてたんぱく質や鉄分が多く、脂肪が少ないとってもヘルシーな食材です。



食肉の栄養成分比較（日本食品標準成分表より）

たんぱく質

エゾシカ

牛

豚

脂質

エゾシカ

牛

豚

鉄

エゾシカ

牛

豚