【報道発表（取材依頼）】

令和６年１月１８日
島根県美郷町

未利用資源をビジネスチャンスに！
新たな美郷町の魅力、シカ肉「美郷もみじ」を使った定食新メニュー　発表・試食会

この度、駆除したシカ肉「美郷もみじ」を使った定食の新メニューが完成しました。
この発表・試食会を下記のとおり実施します。
この新メニューは、美郷町特産のイノシシ（山くじら）肉も使用しており、新たな美郷町の名物となることを町長、関係者も強く期待しており、発表・試食会を楽しみにしています。

駆除シカが増えていく中、これまで、その利活用について、地元協力飲食店や美郷バレー協定企業と連携して、様々な検討、準備をしてきました。
昨年１０月には、駆除シカの肉を広島市安佐動物公園で飼育するライオンの餌への活用を開始しました。駆除後に廃棄していたシカの利活用という有害鳥獣対策の枠に留まらず、「環境エンリッチメント」という、動物福祉の観点から飼育される動物の幸福な暮らしを実現する社会的な意義を持った取組みであり、報道で複数取り上げられ、全国から多数の問い合わせをいただいています。

また、この取組みは、シカの生息分布域の広がりが予測される中、ピンチをチャンスととらえ、シカ対策から食肉・食肉以外の資源利用という流れを創り、ビジネスチャンスに変えていくものです。
美郷バレー＝鳥獣害対策版シリコンバレーの真骨頂である産官学民で知恵を絞り新たな町の魅力づくりと持続可能な地域振興につなげる取組みであり、また、山くじら同様に駆除シカを最後まで使い切り、人と野生動物との理想的な関わりを追求していく機会にもなることも期待できます。

ぜひ、ご取材いただきますようご案内いたします。

■日時　令和６年　１月２５日（木曜日）　１１時３０分～

■会場　邑智郡美郷町粕渕２５２　　和洋猪食処またたび
※美郷町役場本庁舎から徒歩２分、車は役場裏駐車場に駐車下さい。

■内容　①　シカ肉「美郷もみじ」を使った美郷町発の料理メニューの発表・試食会
（仮称）『　**みさと猪鹿鳥定食**　』
②　説明者　・シカ肉材料提供（タイガー（株））※美郷バレー協定企業
・料理メニュー説明（またたび）※美郷バレー協力店
③　試食　美郷町長、商工会・観光協会代表者など
※取材用にそれぞれ定食１つ（撮影・試食用）を準備します
→　取材いただけるテレビ・報道関係者の方は事前にご連絡をお願いします。

【問い合わせ・連絡先】
島根県美郷町　美郷バレー課
電話：0855-75-1636（直通）　FAX：0855-75-1218（代表）
〒6994692　島根県邑智郡美郷町粕渕 168 番地

【参考資料】

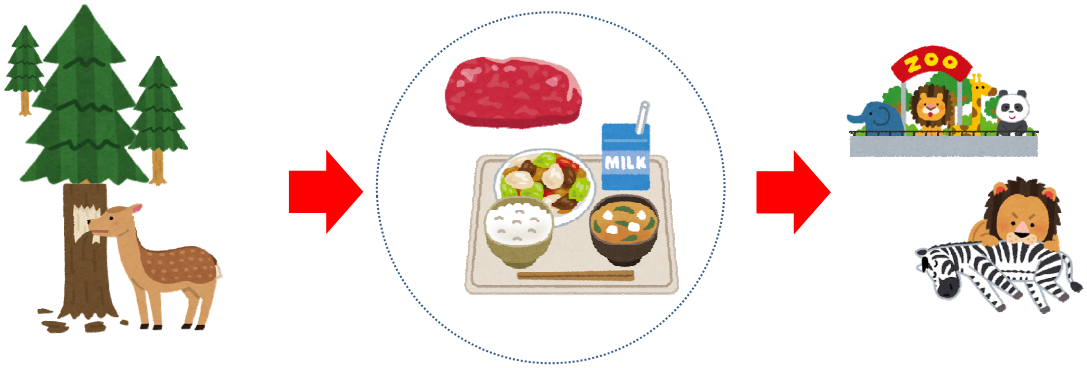
産官学民の共創「美郷バレー」の新たな取組み

シカ対策から未利用資源による新たな魅力の共創と持続可能な地域振興へのチャレンジの一つの過程

●シカ肉の食材活用の意義

美郷バレーの取り組みで昨年１０月からスタートさせた広島市安佐動物公園とのライオンの屠体給餌（駆除した鹿肉をライオンの餌に）により、シカの食用以外の割合の多い部位の利活用率の向上を図ってきました。

このたびは食用部位の活用により、**起こり得る社会問題想定（シカの生息域拡大と農林作物被害）➡シカ対策➡食用➡残渣の未利用資源の大筋の流れが確立**します。



獣害問題における対策の一助だけでなく、新たな美郷町の魅力に育てていくシカ肉料理の背景を通じて、都市と地方が共に社会・環境問題を語り合え、少しでも解決につなげていくきっかけにしていくメッセージの一つとも位置付けています。

１）輸送コスト・エネルギー排出の削減（＝SDGs）
２）中国山地のニホンジカを使うこと（地産地消）での環境エンリッチメントとの連動による処分費の軽減から食肉活用による持続可能な地域振興と新たなビジネスチャンスの創出
３）人と野生動物の理想的なかかわりの追及、屠体給餌に次ぐ第２段、野生動物の命を粗末にしない（共生・持続可能）