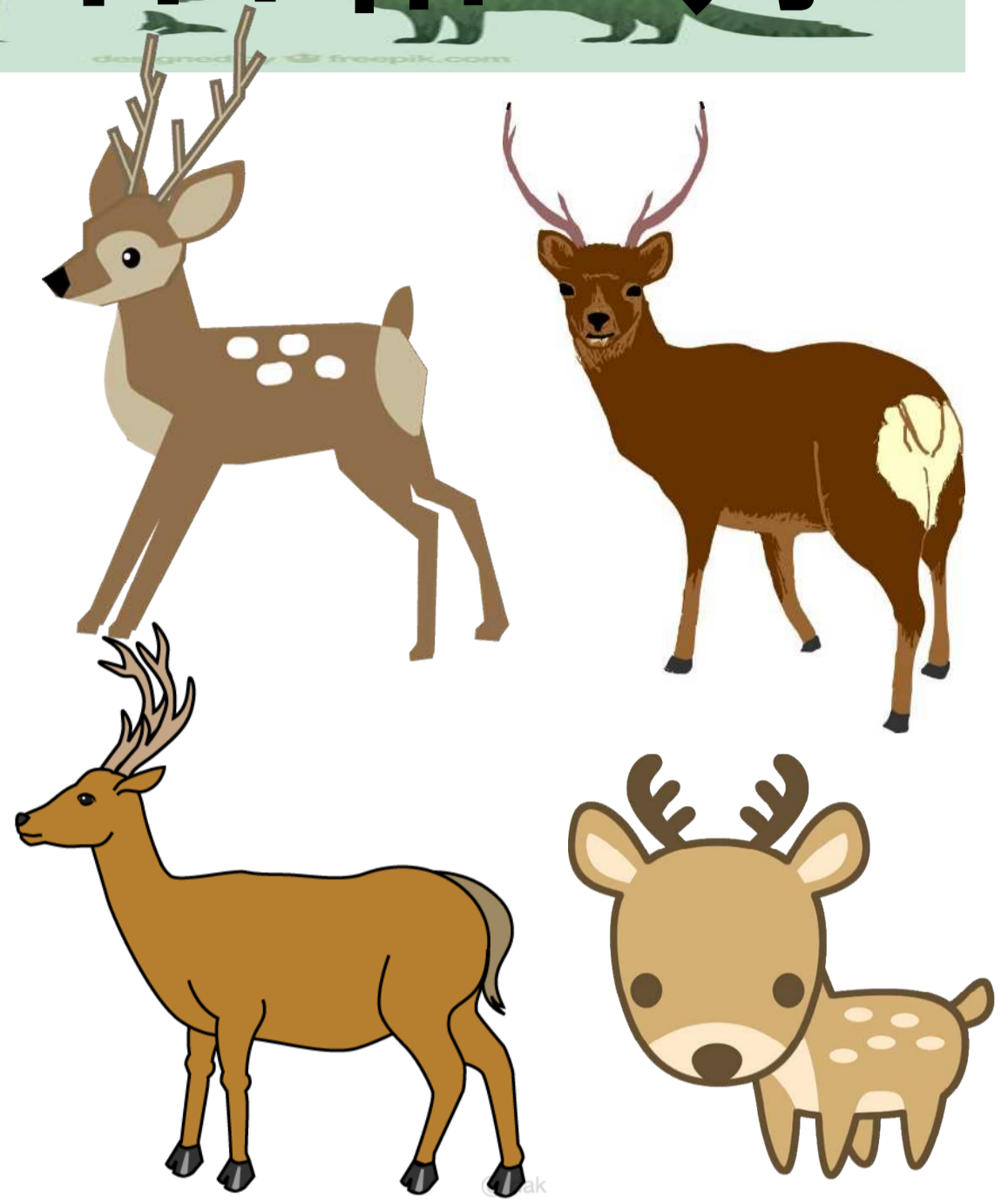


本巢市地域協力隊
ジビエ隊：信田敏幸

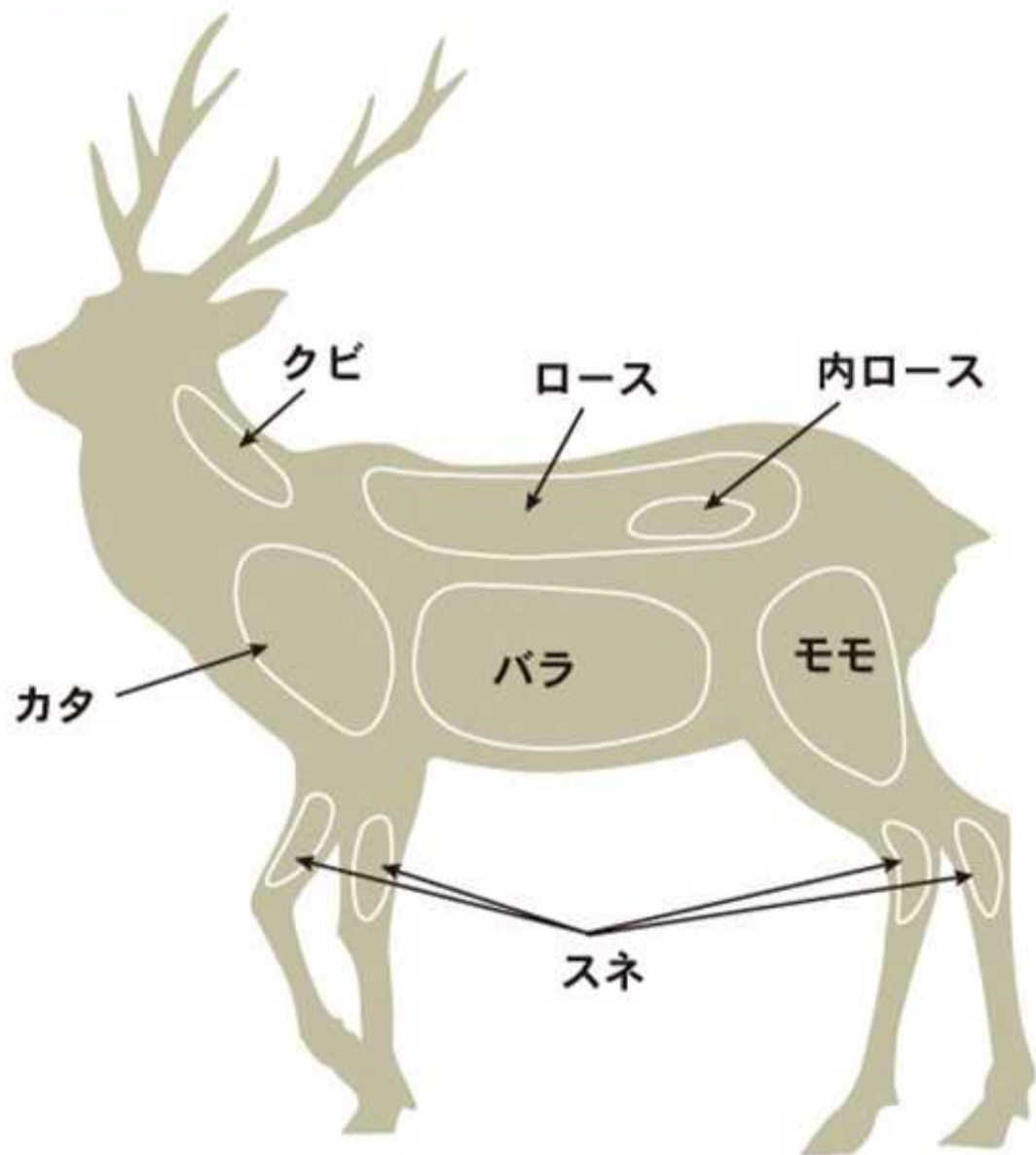
2019年 外山日和3月

猟期ももうすぐ終わりです。
本巢に引越してきてもうすぐ
1年、里山ジビエ施設で猟期を
経験して、鹿の多さにびっくり
しています。多い時は20頭ほど
運ばれてきます。もう何頭1次
処理しているのか数えきれませ
ん。販路をしっかりと考えた処理
ができるよう工夫していきたい
と考えています。

猟期は鹿がいっぱい



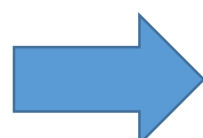
【鹿精肉部位別名称】



運ばれた鹿は、施設の中で一次処理
します。その後、骨を取り除き、
お肉のブロックにします。この時に
部位ごとに味や柔らかさが違うので
選別していきます。そしてリンパ節や
軟骨など不要な部分を取り除き部位
に合わせた商品になっていきます。

処理の流れ

販売企画やイベントの詳細については



本巢市 地域おこし協力隊
<https://www.facebook.com/motosu.okoshi>