



別海町の美味しいエゾシカを枚方で

友好都市の産業間連携第2弾

◎写真あり

別海町で獲れる「エゾシカ」を使ったジビエ料理が市内の「フレンチバル platto」（大垣内町1丁目3-43）で提供されている。友好都市である大阪府枚方市と北海道別海町の連携により実現したもの。別海町の「ジビエ工房山びこ」で獲られたエゾシカは丁寧な処理が施され、クセが少なく食べやすく、フレンチバル platto ではエゾシカのステーキやパスタなどを楽しむことができる。

- ★ 令和4年10月に行われた第15回友好都市サミットにおいて「友好都市間の連携を一步前へ」を合言葉に共同宣言が署名された。市では友好都市における産業間連携などを含め、今後相互連携をさらに深めていくこととしている。
- ★ 昨年12月には産業間連携第1弾として、沖縄県名護市と連携して沖縄県外へ出ることが稀な希少なアグー豚を使ったメニューを市内飲食店「レストラン西本」で提供できるようになった。
- ★ 今回は友好都市の産業間連携第2弾として、北海道別海町でエゾシカを食肉として卸す「ジビエ工房山びこ」と本市の「フレンチバル platto」がコラボレーションし、同レストランで新メニューを開発することとなった。
- ★ 北海道別海町では、エゾシカの増加によって牛を育てるための牧草を食べられる被害が増え、適正な個体数にする有害駆除を行っている。駆除されたエゾシカは処分されるかペットフードなどに加工されている。
- ★ 「ジビエ工房山びこ」ではジビエハンター兼店主である小林清悟さんがエゾシカをハンティングし解体、加工し、調理用として販売している。一般的なエゾシカは、山でくらし、栄養価の少ない笹や葉っぱばかり食べているが、「ジビエ工房山びこ」で扱うエゾシカは本来牛の飼料となる栄養価の高い牧草を多く食べているため、通常のエゾシカよりも体が一回り大きく、脂がのって美味しくなる。
- ★ 小林さんは「北海道は一年の寒暖差が大きいことも鹿肉のおいしさにつながっている。今後も友好都市として互いに強みを生かし、特産品を生み出すことができれば」と話す。

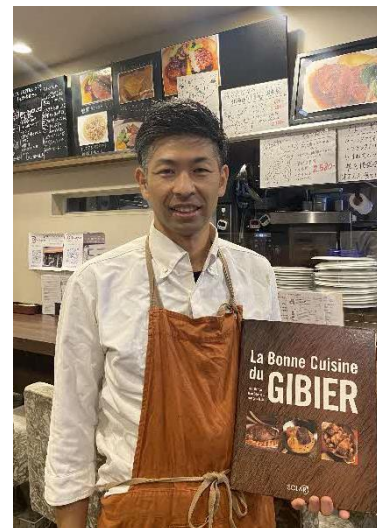
- ★ 「フレンチバル platto」は本格的なフレンチをベースに、だれでも気軽に入れるカジュアルなバル。料理長の八田シェフは「以前からジビエ料理も提供しているが、別海町のエゾシカは他の鹿と比べても肉質が柔らかい」と話す。中でもエゾシカのロースステーキは赤身と脂の部分のバランスが良く、エゾシカのおいしさが存分に楽しめる。単品での注文だけでなく、ランチ、ディナー、ともにコース料理にエゾシカを使った一品を追加することが可能。
- ★ 別海町水産みどり課の小野さんは「エゾシカをただ駆除するのではなく、有効活用できることはありがたい。今後も継続し、ジビエ料理としての活用をさらに広めていきたい」と意気込む。



▲エゾシカのロースステーキ



▲フレンチバル platto の内装



▲八田シェフ

★ 国内友好・交流都市

【友好都市】

北海道別海町・沖縄県名護市・高知県四万十市

【市民交流都市】※テーマに沿った市民交流を行政が支援

北海道伊達市・奈良県天川村・長崎県波佐見町

<お問い合わせ>

枚方市観光にぎわい部観光交流課 ☎ : 072-841-1357 FAX : 072-841-1278

別海町産業振興部 水産みどり課 ☎ : 0153-75-2111 FAX : 0153-75-2497