

# 最強の健康食! 「イズシカ肉(伊豆市)」

シカ肉は、脂肪分やコレステロールが少なく、牛・豚よりもたんぱく質が多いため消化が早いのが特徴です。肉を食べながら日本人に不足しがちな鉄分も摂取できるため、「健康食」としても優れた食材です。

今回、伊豆市食肉加工センターの現場責任者大橋英敏さんにイズシカの魅力について話を伺いました。



伊豆市食肉加工センター(イズシカ問屋)  
施設長 大橋英敏さん

## イズシカの魅力は?

しっかりと熟成させているところが一番のポイントです。一般的に熟成をしている施設は1~4日程度の熟成期間を設けていることが多いですが、イズシカ問屋は1週間~10日熟成させています。

1週間~10日熟成させると解凍した時にドリップ(血)がなく、余分な水分が出ません。また、熟成させると骨のうまみ成分(アミノ酸)が肉に染み込みうまみが増します。

## おすすめの食べ方を教えて!

鹿のロースをちょっと厚めに切り「カツ」にして食べると柔らかいビーフカツのようになり、本当においしいです。薄く切ってフライにし、ご飯にのせてカツ丼のようにして食べるのもおすすめです。鹿肉は柔らかく、栄養価が高いのでたくさん食べていただきたいです。

以前、イズシカ問屋で加工した鹿肉を食べた人が「鹿肉ってこんなおいしいんだ。」と喜んでくれたことがとても嬉しかったです。



イズシカ問屋で加工されている鹿肉

## 生産するうえでのこだわりは?

一番のこだわりはイズシカ問屋から出荷された商品は、調理人がなにも手を加えなくても調理できる状態にして出荷している点です。イズシカ問屋で精肉している商品は、細かい筋などもできるだけきれいに除去してあるため、どこに出しても恥ずかしくない品質だと思っています。

また、本来廃棄してしまう内臓などをペットフードとして販売することで、余すところなく活用しています。

## 読者にひとこと!

イズシカ問屋では職員一同、柔らかくて、誰が食べてもおいしいと思ってもらえるよう、一生懸命作業しています。

ぜひ皆さんにイズシカを食べていただき、おいしさを味わってほしいです。また、飲食店や旅館などでの鹿肉の活用をもっと増やしていただきたいと思っています。



精肉の様子

## 田方広報研究会共同編集



地元の名産  
再発見!

問合せ/企画財政課 (979-8101)

皆さんが暮らしている、この伊豆の地には、栄養満点でおいしい名産品が数多くあります。今回は、伊豆市の「イズシカ肉」・伊豆の国市の「小坂のみかん」・函南町の「丹那牛乳」について、生産者の思いとともに、名産品の魅力を皆さんにお届けします。遠くに出かけることのできない今だからこそ、地元の“名産品”に、改めて目を向けてみませんか?

### 田方広報研究会とは…

伊豆市・伊豆の国市・函南町・JA伊豆の国・伊豆保健医療センターの各広報担当で構成された、広報紙の進展とその適切な調整を図ることを目的とした研究会です。