



IZU SHIKA

食べて守る、森のみらい。

伊豆市食肉加工センター

イズシカ問屋

伊豆市が推進する3つの鳥獣被害防止策

伊豆半島の鳥獣被害の実態

伊豆市は8割が山林で占められ、狩猟者の減少による捕獲率の低下や耕作放棄地の増加などの影響によりシカが増加、約27,700頭（平成29年度末、静岡県発表）が生息していると推定されている。これにより、山では食害によって裸地化が進み、土砂崩れの危険性をはらみ、農林産物（しいたけ・わさび・稲等）においては年間約1億円以上の鳥獣被害が生じている。

対策1 防護

電気柵などで田畠への鳥獣の侵入を防ぎ農産物を守る取り組みをしている。設置する防護柵資材（電気柵・防護ネットなど）を新規に購入した場合、資材費の半分を補助金として交付している。



対策2 捕獲

銃やわなの免許所持者で組織した『伊豆市有害鳥獣捕獲隊』とともに、市と捕獲計画を協議しながら捕獲を行なっている。わな従事者を増やすため、『わな獣免許取得補助金』による補助も行なっている。



対策3 イズシカ問屋設置

命あった動物を最大限に有効利用することが大切であるとの考えのもと、平成23年に食肉加工センターを設置。個体の買取を行うことで狩猟者の捕獲に係る負担を減らし、捕獲意欲の増進につなげている。



安心、安全、美味しいを妥協しない処理工程

秘密①

美味しい肉は捕獲方法にあり！

市が行う搬入研修会の受講者が、捕獲後、完璧な放血とすばやく搬入することによって抜群の鮮度を保ちます。

1
捕獲

2
搬入

3
個体検査

4
洗浄

5
剥皮

6
洗浄

7
熟成

8
食肉加工

9
真空包装

10
瞬間液体凍結

11
金属探知機による
残弾チェック

12
冷凍保管

13
卸し販売店へ



秘密②

個体管理番号で安心

ラベルに個体番号を明記、いつ・どこで・誰が・どの方法で捕獲したのか追跡調査可能に、トレーサビリティを実施。



秘密③

剥皮後の洗浄で殺菌効果抜群！

電解水を使った強力な洗浄により殺菌、解体作業時に安全に食中毒菌をシャットアウトしている。



秘密④

急速冷凍で旨みを閉じ込める

アルコール液による急速冷凍で一気に-30℃に冷凍することで組織を壊さず解凍後のドリップを軽減、柔らかさを保持できる。



最強の健康食イズシカ肉

シカ肉の成分から魅力にせまる

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。特に肉を食べながら日本人に不足がちな鉄分が摂取できる、健康食として優れた食材といえる。



シカ肉・牛肉・豚肉のロース肉の栄養成分比較(100gあたり)

■シカ肉 ■牛肉 ■豚肉

カロリー	91kcal	316kcal	157kcal
水分	77.6g	56.4g	71.3g
たんぱく質	22.0g	16.5g	19.7g
脂質	1.2g	26.1g	7.8g
カリウム	353mg	240mg	340mg
鉄	4.1mg	2.4mg	1.1mg

鉄分が豊富でお肌に！

鉄分

シカ肉には、ヘム鉄と呼ばれる身体に吸収されやすい鉄分の成分が豊富で、貧血や冷え性を予防する働きがあります。ダイエットや偏食などで鉄分が不足しがちな、日本人にはうれしい栄養素がふくまれています。

高タンパクで低カロリー

たんぱく質と脂質

牛肉と比較して脂質が1/5、カロリーは半分以下のため、筋肉をつけたりウエイトコントロールが必要なアスリートやダイエットや健康のため体重の減量を目指す人に喜ばれる健康食としてイメージが定着つつあります。

ストレス軽減に効果？！

アセチルカルニチン

シカ肉に多く含まれる「アセチルカルニチン」はアミノ酸の一種で、脳機能向上やストレス軽減、疲労回復の効果があると報告されています。ジビエは厳しい体温管理を求められるアスリートに適しているほか、ダイエット食や高齢者の介護食としても注目が集まっています。

○ イズシカグルメ

和洋折衷さまざまなイズシカ料理を市内の
カフェ・レストランで提供いただいています。



しづおか食セレクション

静岡県では、多彩で高品質な静岡県の農林水産物の中から、全国や海外に誇りうる価値や特長等を備えた商品を県独自の認定基準に基づいて厳選し「しづおか食セレクション」として認定しています。イズシカは平成27年に認定されました。

伊豆ジビエ盛り合わせ



カツレツ・ソーセージ。
トマト煮のすべてがジビエ肉

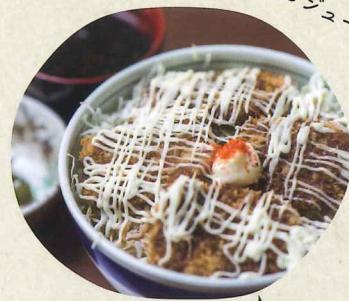
イズシカ丼



野菜セシタケと一緒にヘルシーに

半日以上かけて
仕込まれた
イズシカ肉が柔らかい

イズシカ丼



カツカツとジューーー

■ イズシカ商品のご案内

イズシカのロース肉



イズシカ最高級の背ロースです。芳醇な香りをご賞味ください。

イズシカのヒレ肉



柔らかさでイズシカを選ぶならヒレ肉。ステーキにぴったりです。

イズシカのモモ肉



ロースよりも歯ごたえがあり、旨味が凝縮されているのが特徴です。

イズシシのロース肉



脂がたっぷりのった冬のイズシシは絶品。柔らかく口溶けのない肉質です。

イズシシのバラスライス



そのまま鍋料理に使えるスライス肉です。イズシシの豊かな脂をお楽しみください。

取扱い店舗

ヤマモトフードセンター(大地讃頌)	伊豆市下船原6-1	0558-87-0818	相原精肉店	伊豆市修善寺691-8	0558-72-3524
有限会社谷口精肉店	伊豆市柏久保555-3	0558-72-0537	有限会社太田精肉店	賀茂郡東伊豆町奈良本977-1	0557-23-0298
水口精肉店	伊豆市土肥465-3	0558-98-0155	有限会社マルゼン精肉店	伊豆市湯ヶ島234	0558-85-0429
株式会社豪匠	伊豆の国市田京152-1	0558-76-1333	あまぎナチュラルストア	伊豆市柳瀬608-37	0558-83-2855



伊豆市食肉加工センター イズシカ問屋

〒410-3214 伊豆市下船原410-1 TEL.0558-85-1210