



「人生の本舞台は常に将来に在り」これは、90歳代まで衆議院議員をされた尾崎行雄氏の70歳代なかばの言葉だそうです。この言葉に、私はとても勇気付けられています。

さて、今回はジビエをテーマとさせていただきました。  
東京・六本木にあるジビエ料理専門店のオーナーシェフ依田誠志氏によると、鹿の1頭1頭で肉質、脂のりや風味が異なるそうです。料理人は、1頭1頭の個性や違いを把握し重んじながら、ベストの味わいを引き出すことが使命だと著書(「ジビエ教本」誠文堂新光社)に書かれています。ジビエ料理の奥深さが窺えます。

国は、農作物の鳥獣被害を軽減する方策として、捕獲した鳥獣肉を食用とする、地域資源としての活用により地域の所得増大を推進しています。

私は、えびの市こそジビエへの取組み強化が必要だと考えます。皆様はどうお考えになるでしょうか。ご意見をお聞かせいただければ幸いです。

私は、出来るだけ多くの人に私の考えを知っていただきたいと願い、このパンフレットを配らせていただいています。

ご一読及びご友人などへのご紹介をお願い致します。

あべてつみ後援会

〒889-4152  
えびの市大字島内1172番地15  
代表 あべてつみ(阿部哲己)  
電話(FAX) 0984-48-0044  
ホームページ <http://www.abetetsumi.com>  
フェイスブックページ  
<https://www.facebook.com/abekouenkai/>  
(フェイスブックを利用されていない方もご覧出来ます)

あべてつみ後援会規約

- 第1条 本会は「あべてつみ後援会」と称し、事務所をえびの市に置く。
- 第2条 本会は、阿部哲己の政治活動を支援することにより、えびの市の人口回復をはかることを目的とする。
- 第3条 本会は、次の事業を行う。
  - 1 政治、経済、文化等各分野の調査研究
  - 2 機関紙の発行等広報活動
  - 3 講演会、研究会、座談会等の開催
  - 4 その他、本会の目的達成のために必要な事業
- 第4条 本会の会員は、この会の目的に賛同する個人及び各種団体(含む法人)とする。
- 第5条 本会に、次の役員を置く。
  - 1 代表 1名
  - 2 副代表 1名
  - 3 会計 1名
- 第6条 代表は会務を統括し、この会を代表する。
  - 2 副代表は、代表に事故あるときはその職務を代行する。
  - 3 会計は、本会の会計業務を行う。
- 第7条 会議は、総会及び役員会とし、代表がこれを召集する。
- 第8条 本会の経費は、寄付金等をもってこれにあてる。
- 第9条 本会の会計年度は、毎年1月1日に始まり、12月31日までとする。
- 第10条 この規約は、平成29年4月2日から実施する。

※ 私のパンフレット題名を「あべてつみ後援会へのお誘い」から、「こんにちは!阿部哲己です」に変更しましたが、号数は通し番号とさせていただきます。

あべてつみ(阿部哲己)の経歴・資格等

- 昭和28年3月 誕生 (福岡市出身)
- 昭和41年7月 父死去 母子家庭で育つ
- 昭和50年3月 福岡大学工学部電気工学科卒業
- 昭和50年4月 九州電力株式会社入社
- 平成13年7月 宮崎支店 日向電力所長
- 平成17年7月 鹿児島支店 送変電統括部長
- 平成19年7月 監査役室 次長
- 平成20年6月 長島ウインドヒル株式会社 監査役
- 平成22年3月 九州電力株式会社退職  
長島ウインドヒル株式会社監査役辞任

えびの市に移住

- 平成23年5月 母死去
- 平成25年10月 宮崎家庭裁判所都城支部家事調停委員 (平成29年3月辞任)
- 平成26年4月 都城工業高等専門学校 非常勤講師
- [社会貢献等]
- 平成8年10月 自殺予防が目的の電話相談ボランティア (現在も月1回、福岡で活動中。平成29年3月で活動累計800日に到達)
- 平成26年2月 えびの市観光審議会委員 (任期2年)
- 平成27年7月 えびの市まち・ひと・しごと創生推進会議委員 (~平成29年3月)
- 平成27年8月 えびの市介護保険運営協議会委員 (任期3年)
- 平成27年11月 えびの市事務事業外部評価
- 平成30年4月 下島内自治会 副会長

[資格・技能等]

- 平成5年7月 第1種電気主任技術者
- 平成16年10月 第1種衛生管理者
- 平成20年11月 内部監査士

あべてつみ  
こんにちは!阿部哲己です

2018年  
4月7日

第3号

前へ!

2018年度が始まり私の政治活動は2年目に入りました。

昨年9月の市議会議員選挙では惜敗しましたが、えびの市の人口減少に歯止めをかけ、今よりも暮らしやすい街づくりを実現するために、政治活動にしっかり取り組んでいきます。

さて、2018年3月31日付の新聞で、国立社会保障・人口問題研究所による、2045年までの都道府県や市区町村別の将来推計人口について報道されました。その記事によると、宮崎県の2045年の人口は82万5千人弱となり2015年と比べ25%減少。えびの市については、2045年推計人口は9,247人となり、2015年と比べ半分以上(53%減少)になると予想されています。

2015年の総人口を100としたときの総人口の指数(2045年)を、県内の8市で比較すると、最も大きい(人口減少が少ない)のが宮崎市の88.2、次いで都城市76.0となり、えびの市の47.3は串間市(49.1)よりも低い最下位(人口減少がきつい)となっています。

えびの市は高速道路があることにより、熊本・宮崎・鹿児島を中心とも言える恵まれた立地条件にも関わらず、30年後の人口が県内8市の中で最も流出すると予測されたことに驚きました。

「どげんかせんといかん!」と強く思います。

一方、えびの市内の企業では、ベトナムなどの発展途上地域の経済発展を担う人材育成に寄与することを目的とした外国人技能実習生を受入れることで、不足しがちな労働力の確保に役立っている所があります。市内のある企業様の場合、外国人技能実習生の賃金は日本人と同等に出されており、更に、受入れ前の約半年に亘る日本語教育等の費用、及び日本までの交通費も全て企業負担とのことで、コストをかけて努力されています。

えびの市内でも労働力不足を生じている現状です。

労働力不足と人口減少を合わせて考えると、働く場所が無いから人口が減っているとはいえないようで、これは、労働力と雇用の調整が不十分だったことが推測されます。

今年度から、えびの市役所では、市が職業を直接紹介する地方版ハローワーク的な事業に取り組まれるようで、えびの市に戻って来ようとする人達の受け皿として機能することを願います。

ところで、本号ではジビエ料理について取上げてみました。

えびの市の観光の活性化方策の一つとして、「ジビエの名物料理を創る」ことを提案します。観光客がえびの市に抱くイメージは、えびの高原や霧島山に代表される「山や高原」だろうと思います。えびの高原に行けば鹿に出会えることから、美味しい鹿肉料理は、えびの市の名物料理になりうるものと考えています。

えびの市内でシカ肉料理を食べられるお店があれば、食べに行ってみたくと思います。ご存知の方はお教えいただければ幸いです。



市町村	2015年 人口(人)	45年推計 人口(人)	15年を100 とした指数
宮崎市	40万1138	35万3770	88.2
都城市	16万5029	12万5496	76.0
延岡市	12万5159	8万2423	65.9
日南市	5万4090	3万1695	58.6
小林市	4万6221	3万1308	67.7
串間市	1万8779	9229	49.1
西都市	3万683	1万7797	58.0
<b>えびの市</b>	<b>1万9538</b>	<b>9247</b>	<b>47.3</b>
三股町	2万5404	2万3150	91.1
綾町	7345	5916	80.5
高鍋町	2万1025	1万5081	71.7
西米良村	1089	566	52.1
門川町	1万8183	1万2266	67.5
高千穂町	1万2755	6865	53.8

(国立社会保障・人口問題研究所による)

## えびの市でジビエ料理を広めたい

私のパンフレット第1号5ページの観光客増大計画(仮称)で記載しているように、旅行の楽しみ  
の大きな要素として「食べ物」があります。観光客にとって、普段はなかなか入手できない食材や、  
自分では調理できないものを、旅先で美味しく食べることが出来れば、素敵な旅の思い出につなが  
ると思います。そこで、観光客のリピーターを増やす方策の一つが、美味しい名物料理を提供する  
ことだと思います。ジビエ料理を、えびの市の名物料理として広めたいと願っています。

### 1 野生鳥獣被害の実態

鹿やイノシシによる農林作物の被害が大きな問題になっています。

鳥獣被害対策について県・市及び関係者の皆様が取組まれた結果として被害額は減少傾向にあり  
ますが、宮崎県の平成28年度被害額は野生鳥獣全体で4億6千万円。この内、鹿と猪によるもの  
が合わせて3億5千万円と試算されています。

環境省の平成27年度鳥獣統計情報によると、  
都道府県知事の捕獲許可による捕獲鳥獣数が、  
宮崎県では鹿が約1万9千頭、猪が約1万4千頭  
となっています。

農林水産省によると、この捕獲鳥獣の内、  
ジビエとしての活用は1割程度しかなく、多くが  
山中に埋められるなどして処分されている現状です。

奪ったいのちを無駄にせず、食肉として有効に利活用すること、つまり **地域資源(野生鳥獣肉)**  
として利用することで、**鳥獣被害の防止及び農山村地域の所得増大につなげる取組み**を広げていく  
ことが求められています。

野生鳥獣による農林作物等の平成28年度被害額(宮崎県)

獣種	26年度	27年度	28年度	対前年度比
シカ	294	278	210	76
イノシシ	270	213	138	65
サル	70	67	57	85
その他	66	65	53	82
合計	701	623	459	74

(単位:百万円、%)

### 2 ジビエとは

ジビエとは(フランス語:gibier)、「狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉」のことで、転じてそれ  
らの料理を指す言葉としても使われています。鳥類ではカモ、キジ、ヒヨドリ、コジュケイなど。  
獣類ではシカ、イノシシ、ノウサギ、タヌキ、北海道ではクマなどが考えられます。

ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。フランス料理界では  
高級食材として重宝され、高貴で特別な料理として愛されているそうです。動物の尊い生命を奪う  
代わりに、肉だけでなく内臓、骨、血液まで全ての部位を料理に使い、生命に感謝を捧げよう  
という精神が流れているそうです。日本人の鯨に対する思いと共通するところがありますね。

### 3 シカ肉の栄養価

シカ肉の特徴は高たんぱくで低脂質、低エネルギーでありながら、必須アミノ酸、ビタミン、  
ミネラルが豊富です。シカの赤身肉はビタミンB群が多いため新陳代謝が活発になり疲労回復が  
期待でき、貧血や冷え性を予防する鉄分の含有量も多いのも魅力です。また、シカ肉には脳機能の  
向上効果があるアセチルカルニチンが牛肉のおよそ2倍あるなど、優れた栄養素が含まれています。

栄養成分の比較(100gあたり)

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	鉄分 (mg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンB6 (mg)	ビタミンB12 (mg)
シカ肉 <sup>1</sup>	147	22.6	5.2	3.4	0.21	0.32	0.55	1.3
牛肉 <sup>2</sup>	317	17.1	25.8	2.0	0.07	0.17	0.35	1.4
イノシシ肉 <sup>3</sup>	268	18.8	19.8	2.5	0.24	0.29	0.35	1.7
豚肉 <sup>4</sup>	253	17.1	19.2	0.6	0.63	0.23	0.28	0.5

- 1 ニホンシカ、赤肉、生
- 2 和牛肉(サーロイン)、赤肉、生
- 3 肉、脂身つき、生
- 4 大型種肉(肩ロース)、脂身つき、生

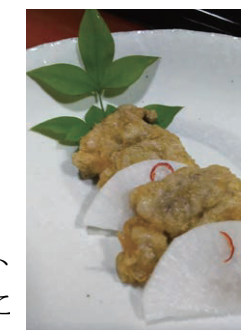
出典:文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」

### 4 えびの市でシカ肉を食べてみました

えびの市内の3箇所でシカ肉料理を食べ、改めてシカ肉が美味しいことを知りました。

- **旅館伊藤** えびの市大字昌明寺689番地 電話0984-37-1756
- **周山** えびの市大字向江736番地 電話0984-37-0930
- **ヒカリキッチン** えびの市大字内堅335番地 電話080-5716-9029

**旅館伊藤**さんでは、会席メニューの一品として出された「鹿ん南蛮」を  
いただきました。右の写真で、肉に添えられているのはダイコンの甘酢漬け。  
ご主人曰く「一緒に食べたほうが美味しい」とのご助言どおり、肉だけで  
食べるよりダイコンと一緒に食べた方が美味しく、味と食感のハーモニーが  
口の中にひろがりました。



☆ 鹿ん南蛮

**周山**さんでは、冬の味覚としてイノシシ、シカ、ヒヨドリ、カモ、キジバト  
などのジビエ料理が食べられるようです。周山さんのシカ肉料理は別の機会に  
ご紹介します。

**ヒカリキッチン**さんでは、シカ肉料理を数品作っていただきました。  
その中から、私のお気に入り3品をご紹介します。



☆ ロース肉のローストと野菜添え

鹿肉の上品な味を、やわらかい  
肉質で味わえます。  
バルサミコ酢の香りが強いと  
感じましたが、すぐに鹿肉の味が  
しっかりと出てきました。



☆ スネ肉のケバブサンド

見かけはあまり良くないが、  
家内に大好評だった逸品!  
鹿のスネ肉をスパイシーな  
味付けでハンバーグ風にし、ナン  
で包んだもの。  
赤ワインに合いそうです。



☆ モモ肉のローストゆずソース添え

ゆずの風味豊かなソースと  
噛み応えのある肉の旨みが口に  
広がります。噛む力が弱い人は、  
薄めに切ってもらうか、ロース肉  
を頼むと良いかもしれません。

京都でワナ猟をしている千松信也氏は、シカ肉を振る舞う時は、まずは鹿刺しにして、生姜醤油  
で食べてもらうそうで、シカ肉は「生で食べるのが一番美味しい」とのご意見です。

(「ぼくは猟師になった」千松信也著 新潮文庫 より)

一方、野生鳥獣を生で食する場合はE型肝炎や食中毒菌の可能性が指摘されています。

また、シカ肉は酸化が早いので、捕獲した直後からの放血などの正しい処理、食の安全を確保  
する適切な調理が大切です。2014年に厚生労働省発表の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」  
に基づく、捕獲、運搬、衛生的な食肉処理施設での受入検査(外見検査、内臓所見)、解体処理、  
加工、調理、販売及び消費の各段階における、適切な衛生管理体制の構築が求められます。

### 5 えびの市でもジビエに力を入れるべきだと考えます。

2018年3月に、農林水産省が進めるジビエ拡大のモデル地区として、延岡市が選定されました。  
捕獲後に鮮度を落とさない移動式解体車の導入やジビエビジネスの人材育成などの支援が成され  
るようです。熊本市、宮崎市、鹿児島市で昨秋、西米良村では今年2月にジビエフェアが行われ、  
博多の屋台でもジビエ料理を主とした店が出来ると、各地でジビエへの取組みが進んでいます。

4月4日付け宮崎日日新聞で、西米良村が、厚生労働省が定めた上記指針の衛生基準を満たす  
ジビエ加工施設を、今年の3月に完成させたことが報じられました。ジビエのレトルト食品などの  
生産拠点としての活用を検討されているそうです。

えびの市ではジビエへの取組みが遅れているように感じますが、今からでもジビエの活用による  
地域活性化に取り組むべきではないでしょうか