



早川ジビエ ～大自然の恵み～

大自然のまち

早川町は、山梨県の南西部に位置する南アルプスの山々に囲まれた自然豊かな町であり、町土の90%以上を森林が占めています。自然溢れる早川町は、野生動物の被害に悩まされており、農林業にとって大きな問題となっています。そのため、地域では獣害防止柵を設置して被害を減らすよう取り組んでいます。野生動物の個体数を調整することも重要な課題となっており、地域をあげて日々活動に取り組んでいます。

早川町では、捕獲されたシカやイノシシを野山に廃棄することなく、食肉として有効活用を図るため、町の特産物として「**早川ジビエ**」を売り出しました。

山林に生息する野生のシカ



食害にあったスイカ

～早川ジビエ～

森の贈り物

ジビエ (Gibier) とは、狩猟で得た天然野生鳥獣の食肉を意味するフランス語で、ヨーロッパでは貴族の料理として古くから親しまれてきました。ジビエは、動物の尊い生命を奪う代わりに、肉、内臓骨に至るまで全ての部位を余すこと無く調理し、生命に感謝を捧げようという崇高な精神のもとに、発展してきた食文化です。

特に、鹿肉は高タンパク、低脂肪、低カロリーで、ビタミンやミネラルなども豊富に含まれています。その栄養価の高さから、ダイエット中の人やスポーツ選手にオススメの食材です。

▽鹿肉モモ



△鹿肉ロース



ジビエ処理加工施設

(株)YAMATO

(株)YAMATOは、鹿肉などのジビエの精肉加工・販売を行っており、他にも鹿革などを加工して商品化しています。

プロのハンターでもある社長の望月秀樹さん自らが、仕留めた野生動物を2時間以内に処理しており、新鮮で安全な「早川ジビエ」を提供しています。迅速・的確・丁寧処理することで、肉本来の重厚な旨みを含んだ味わい深い肉となっており、県内だけでなく、都内のレストランでも扱われています。



早川山菜祭りに出店



鹿肉のカルパッチョ



ペット用
鹿肉ジャーキー



鹿草リュック



(株)YAMATO 社長 望月秀樹さん

私たちが提供する「早川ジビエ」は、従来のマイナスイメージを覆す、重厚な旨みを含んだ味わい深い肉となっています。ぜひ一度食べてみてください。

今後は、ハンターの育成や、処理加工の衛生管理の講習などを行い、ジビエの文化をどんどん広めていきたいと考えています。

ジビエ処理加工施設 (株)YAMATO

住所 山梨県南巨摩郡早川町草塩503

電話 0556-48-8086

営業時間 8:00~17:00

営業日 不定休

