

丹波の森からの贈り物

そば処 今出せせらぎ園



人気のそば処が提供する鹿肉を使った新メニュー！



理事長
山中利樹さん

「今出川親水公園」にある農事組合法人が運営するそば処。地元の自然薯を使ったそばが人気です。4月から鹿肉を使ったメニューを販売。自慢のそばと鹿肉を一度に味わえる「鹿南蛮」(850円)はねぎたっぷりの漬けダレで、焼いた鹿肉とスライスオニオンを和風ドレッシングに漬けた「鹿肉のカルパッチョ」(500円)もおすすめ。



店があるのは水がきれいな地域で、夏はホタルが舞うスポットとしても有名。鹿肉の他に地元の山菜や食材を使ったメニューもあり丹波の自然を楽しめる店。

〒丹波市青垣町遠阪1625
☎0795-88-0558
🕒11:00~16:00
🌿木曜、1月、2月

株式会社 EG サイクル



精肉に回さない部位等を、犬のごちそうに加工！



代表取締役
前川進吉さん

野生の鹿肉を独自の「新風乾製法」を使って乾燥させた「鹿肉ジャーキー」や「ふりかけ」が人気のドッグフードを製造・販売。

栄養価が高い鹿肉は、犬にも最適のお肉。胃の内容物を製品化したトライプも犬にとって貴重な栄養素を多く含み、ペットの健康を増進。鹿肉の有効活用にも大きく貢献しています。



100%無添加。家畜に与えられるホルモン剤や抗生物質が投与されることもないので安心して食べさせられます。部位や製法による商品数も豊富。

〒丹波市山南町南中113-6
☎0795-77-1870
🕒8:00~17:00
🌿土曜、日曜、祝祭日

株式会社 ささくら



スポーツ界も認めた栄養価「丹波の姫手毬」。



店長
黒田恭正さん

山南地域で町民に親しまれているスーパーマーケット『FreshGardenササクラ』を経営する同社。『丹波姫もみじ』、『丹波ちよっと一休』と一緒に開発した「丹波の姫手毬」を製造、販売しています。お店では精肉も扱っており、『丹波ちよっと一休』とともに鹿肉製品のスポーツ選手への売込みや普及にも取り組んでいます。



「丹波の姫手毬」はハンバーグやミートボール、鍋の具材など幅広く利用できます。写真は調理例。Jリーガーやプロボクサーも鹿肉を食事に取り入れています。

〒丹波市山南町谷川2151
☎0795-77-0030
🕒9:00~20:00
🌿祝祭日、元旦

株式会社 丹波姫もみじ



安全・安心な鹿肉を供給する鹿肉専門の加工工場。



代表取締役
柳川瀬正夫さん

本州初の本格的鹿肉加工専門工場として、2006年に設立。高度な技術で熟成された鹿肉は、臭みがなく、旨みが最も出るタイミングで冷凍保存され、ホテルやレストランでも高い評価を得ています。

鹿皮を使った洗顔クロスも人気。販売はホームページ、または店頭でも販売しています。



丹波鹿を使った「丹波森の恵みカレー」、「丹波森の恵みハヤシ」などの加工品も開発。【無鹿】や「丹波ちよっと一休」でも販売しています。

〒丹波市氷上町谷村1812-10
☎0795-82-6333
🕒9:00~18:00
🌿月曜



〈発行〉
丹波市
産業経済部 観光振興課
〒669-4192
兵庫県丹波市春日町黒井811

〈制作〉 兵庫県丹波市 × 自遊人

鹿肉を食べるなら、兵庫県丹波市へ！

丹波市内で丹波鹿を扱うお店はこれからますます増えていきます！飲食店や精肉店にはオレンジ色のぼりが立てられていて、鹿肉を使ったレシピ集を配布しています。



このぼりが目印！

丹波鹿取扱店

知っておきたい 丹波鹿の話。

増えすぎてしまった鹿たち。

環境省によると2011年の鹿の生息数は過去最高の推計261万頭（北海道除く）。このまま増加すると、2025年には500万頭を超えるという試算も。

農林業の被害は拡大しており、2011年の被害額は北海道を含む全国で約83億円、兵庫県で約4億円にもなります。
（※）鹿が増加した原因は、明治維新以降の乱獲によって生息数が減った鹿を保護するために狩猟規制がかかり、特に雌については長期間狩猟が禁止されていたこと。また、温暖化が進み冬を越せる個体が増えたこと、狩猟者が高齢化して減少傾向にあり鹿を撃つ人間が減ったこと、人が山に入らなくなり鹿が過ごしやすい環境になったことなどの要因が考えられています。



※全国のデータは農林水産省、兵庫県のデータは、兵庫県森林動物研究センターより。

丹波鹿ってどんな鹿？

国内に棲息する鹿はニホンジカと呼ばれ、北海道のエゾジカ、本州のホンシユウジカなどの亜種に分かれます。丹波鹿は丹波に棲息するホンシユウジカのブランド名。国内最大のエゾジカの雄の体重が100kgを超えるのに対し、丹波鹿はホンシユウジカの中でも平均約30kgと小柄なのが特長です。鹿は繁殖力が高く、雌は1歳以上で妊娠可能になり、1年に1頭子どもを出産。2歳以上の妊娠率が80〜90%と高く、捕獲しないと急増するのです。食性もアセビなど苦手な植物以外は樹皮や根まで食べてしまうので、生態系を壊し、山の土壌が剥き出しになることで土砂流出の原因となります。



ヘルシーで栄養満点な健康食。

農林被害対策のため捕獲した鹿は、全国で食用に活用する動きが高まっています。丹波市でも市内の鹿肉加工場『株式会社丹波姫もみじ』が食用の鹿肉を販売。牛や豚と違い丹波鹿は野山で育った天然の肉なので、脂肪が少なく高タンパクでヘルシー。カロリーは牛肉の約1/3、脂肪は約1/80、鶏肉と同程度のタンパク質と、レバーや貝類に匹敵する鉄分を含む優れた健康食品です。鹿肉には「臭い」といった印象があるかもしれませんが、「丹波姫もみじ」では捕獲後2時間以内に搬入された鹿のみを加工しているため、臭いの原因となる酸化が起きずあっさりとした味わいを楽しめます。



丹波鹿は、ひょうご推奨ブランドに認定！

広がる丹波市の鹿産業。

丹波市の飲食店や企業では、捕獲した鹿を無駄なく活用するために、精肉に回さない肉や骨、皮などを有効活用する様々な取り組みが行われています。

例えば、山南地域の『株式会社EGサイクル』では骨、内臓、肉を加えてドッグフードを製造しています。鹿のドッグフードは栄養満点で、犬も好んで食べ、全国から注文が来るほど好評。

また、『丹波姫もみじ』では、天然のコラーゲンを多く含む鹿皮をなめた洗顔クロス「まとも」を開発。丹波市は、様々な産業を巻き込んだ「鹿の6次産業化へのモデルケース」を目指しています。



兵庫県では環境に配慮した生産方法や安全・安心が確保された特産品を県内外にアピールするため、「ひょうご推奨ブランド」として認証しています。
『丹波姫もみじ』で加工された鹿肉は2005年に兵庫県が定めた『ひょうごシカ肉活用ガイドライン』に沿って製品化を進めた結果、2011年に認証を受けました。捕獲後2時間以内に搬入された鹿のみを扱い、5年間のトレーサビリティも実施。施設の徹底した衛生管理が評価されました。飲食店での評価も高く、丹波市内の飲食店はもちろん、市外のホテルやレストランでも好評。市内の小中学校でも、「鹿肉カレー」として給食に出されています。



すぐれたシカ肉の栄養素（100g当たり）

	エネルギー (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	鉄 (mg)	備考
丹波鹿	90.0	21.9	0.3	4.6	背ロース
和牛	317.0	16.1	26.4	2.0	バラ、脂身つき
豚	354.0	15.0	30.8	1.0	ロース赤肉
鶏	106.0	23.7	0.5	0.5	ささみ
牛レバー	132.0	19.6	3.7	4.0	

丹波鹿は、『株式会社丹波姫もみじ』、日本食品分析センターが分析した結果。その他の栄養素は「五訂増補日本食品標準成分表」より。



兵庫県森林動物研究センター

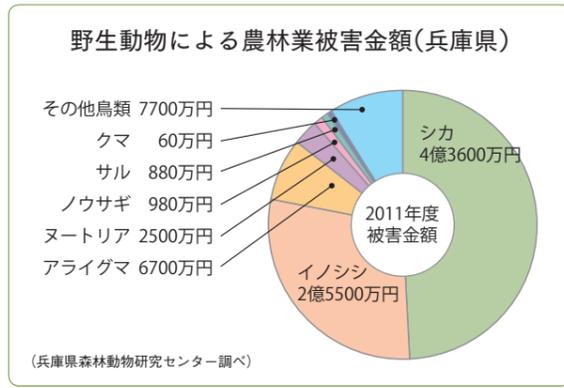


Interview

兵庫県立大学准教授・
兵庫県森林動物研究センター主任研究員
横山 真弓（よこやままゆみ）
東京農工大学大学院農学研究科修士課程
修了。獣医学博士北海道大学。専門は野
生動物保護管理学、栄養生態学。



科学的な調査研究にもとづいて、行政に政策提言をするのもセンターの大きな役割のひとつ。平成22年からは蓄積されたデータから計算し、以前は2万頭だった捕獲数を3万頭に増やし、個体数を管理しています。



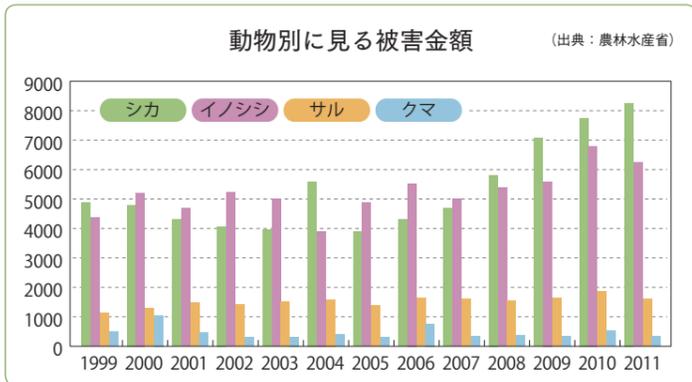
兵庫県は、ニホンジカを含む野生動物の科学的な保全管理を行っており、その拠点である『兵庫県森林動物研究センター』が丹波市青垣町にあります。主任研究員の横山先生に鹿害の現状と、同センターの活動についてお話を伺いました。「近年、鹿を含む鳥獣被害が注

目されてきましたが、『日本昔ばなし』のような物語になるほど昔から農村地域で日常に起きていました。しかし、日本人は近代化するまで食べ物や火をおこすための薪など山に頼った暮らしをし、野生動物も単なる被害を及ぼすという見方だけでなく、肉は食用に、皮は衣服、内

臓や角は薬にと、利用していたのです」それが現在問題になっている原因は、日本人のライフスタイルが急激に変わったことと、戦後の過度な保護政策にあると先生は言います。「第二次世界大戦後、電気、ガス、水道が整うと人々は山の資

兵庫県森林動物研究センター

兵庫県丹波市青垣町沢野940
0795-80-5500
<http://www.wmi-hyogo.jp/>



源を放棄し、人口は都会に集中。また、明治維新以降に野生動物の毛皮が外貨獲得のために大量に輸出され、鹿の数も激減したため保護政策が実施されました。雄鹿の捕獲は徐々に解除されましたが、雌鹿は長期間狩猟が禁止されていました」その結果、鹿は人々が気がつかないうちに時間をかけて徐々に数を増やし、1970年代に局所的だった鳥獣害が80年代に入ると広がり、90年には全国に拡大したのです。

「戦後の経済復興の中で農業生産も再開されましたが、そこに鳥獣対策という概念はありませんでした。数が減った野生動物は保護されるべき存在としか捉えられていなかったのです」そんな中、兵庫県では全国でも先進的な「ワイルドライフマネジメント」(野生動物管理学)の考えのもと、2007年に『森林動物研究センター』を設立。ワイルドライフマネジメントとは、「人」「野生動物」「自然環境」の共存を目指すことを目的に被害管理、生息地管理、個体数管理の大きな3つの要素を総合的に管理する考え方です。狩猟が文化になっていく欧米では、100年程前に絶滅寸前

の動物たちを管理することから発達したのですが、日本では山の動物を資源と捉える考え方があまりなく、「野生動物を管理する」という考え方やノウハウが育ちませんでした。「山の中で何が起きているのか察知する仕組みがなく、1990年代まで本格的な調査も行われてきませんでした。そのため、野生動物を管理する方法や手段が全く確立していなかったのです」センターが取り組んでいるのが、鹿の生息状況を把握するための「モニタリング」をしてデータを蓄積すること。具体的にはセンターの研究員や、4000人を超える狩猟登録者から得られる4万件の狩猟報告をもとに、どこで何頭鹿を見たか、あるいは捕獲したのかというデータを「出猟カレンダー」に記録します。地道な作業ですが、このデータから鹿の生息状況がわかるようになりました。



センターの裏には防護策のサンプルが。写真は一般的な鹿侵入防止用のもの。

館内ロビーには、鹿、熊、猪、猿、狐など、丹波市の山で捕獲した野生動物の剥製が展示してあります。



ワイルドライフ・マネジメントとは

科学的な調査研究にもとづき、「生息管理」「個体数管理」を状況に応じて組合せ、「人」と「野生動物」と「自然環境(生息地)」の関係を適切に調整する手法をいいます。



「人」「野生動物」「自然環境」の共存を目指すことを目的に被害管理、生息地管理、個体数管理の大きな3つの要素を総合的に管理する考え方です。狩猟が文化になっていく欧米では、100年程前に絶滅寸前



野生動物を適正に管理するワイルドライフマネジメントを实践。



優れた加工技術で安心安全な鹿肉を供給。



丹波市氷上町に立てられた「株式会社丹波姫もみじ」。「姫」は小さいものの愛称で、「もみじ」は鹿肉の別称です。現在3人のスタッフで運営しており、年間の処理数は約450頭。安全安心で美味しい鹿肉を全国に届けています。



株式会社 丹波姫もみじ

〒650-0111 兵庫県丹波市氷上町谷村1812-10
TEL 0795-82-6333
http://www.wmi-hyogo.jp/



空気に触れると鹿肉の脂が酸化して、嫌な臭いのもとになるので、熟成させたらすぐに真空パックをして、冷凍保存します。



加工施設は1次処理室、熟成庫、2次処理室、製品保管庫、冷凍庫2カ所構成。どの部屋も清潔に保たれています。



株式会社

丹波姫もみじ

2006年に設立した「株式会社丹波姫もみじ」は丹波市内の飲食店や京阪神のレストラン、ホテルに鹿肉を供給する鹿肉加工専門の工場。
代表取締役の柳川瀬さんは丹波市役所（旧山南町役場）で20年間、農林業の部署に勤務。農業被害対策を担当しており、駆

除された鹿が廃棄ばかりされていた現状を変えて、どうにか鹿の有効活用ができないかと考えていました。
「丹波市では毎年1000頭以上の鹿を捕獲していますが、そのほとんどを土中に埋設するか、民間に委託して焼却するかして処分しています。埋設は土

地の確保や水質汚染、悪臭など周辺環境に悪影響を及ぼし、焼却するとすると、1頭あたり2万5千円かかり、市の財政を圧迫しています」
そこで、市役所を退職し、鹿の事業化を決意。鹿害対策の先進地である北海道静内町の加工場を視察し、解体方法、加工方



Interview

代表取締役
柳川瀬 正夫（やながわせ まさお）

昭和24年生まれ。山南町役場に就職後、平成16年丹波市発足後、産業経済部長に。市役所を早期退職し、「丹波姫もみじ」を設立。

法、熟成方法などの技術を得て、西日本で初となる鹿専門の加工施設「丹波姫もみじ」を設立しました。

もいるかもしれませんが、「丹波姫もみじ」では、高度な熟成技術を用いて、旨みが出るまで低温で熟成。最適なタイミングで冷凍保存しているので、嫌な臭いはせず、あっさりした味です。

ム、ソーセージを生産・販売する「三田屋総本家」と商品を共同開発するなど、需要は拡大中です。
飲食店のメニュー研究や同業者の視察を受け入れるのも、事業の一環です。市内の農家レストラン「三心五観」が鹿の骨を使ってスープを作ってらーめんを開発したり、鹿肉料理を出す居酒屋さん「丹波ちよつと一休」でも新メニュー開発を手伝ったりと協力は惜しみません。

「丹波姫もみじ」は兵庫県が定めた「ひょうごシカ肉活用ガイドライン」に準じ、徹底した衛生管理のもとで処理しており、全国の鹿肉加工施設の中でも衛生面、安全面で高い評価を得ています。地元の猟師から受け入れる鹿は「捕獲後2時間以内」の個体のみ。仕留めた後、血抜きした鹿を2時間以内に搬入し、皮を剥ぎ内臓を除去。搬入時に、1頭ずつ個体番号をつけて、「捕獲日、捕獲者、捕獲場所、年齢、性別、枝肉解体日」を記入し、管理。肝臓の一部は5年間冷凍保存し、トレーサビリティを実施しています。金属探知器での検査も徹底しているため、銃弾が入った肉が出荷されることはありません。

「質の高い鹿肉を作っている自信はありました。初めの2、3年は扱ってくれるお店は数軒のみ。丹波市内や京阪神で鹿肉の試食会を行っても、鹿肉を食べる習慣がないせいか、ほとんど相手にされませんでした」
転機が訪れたのは2009年に丹波市内に鹿肉料理専門店の「無鹿」がオープンしてから。雑誌や新聞で大きく取り上げられたことで、鹿肉の美味しさが徐々に知られるようになったそうです。

現在は市内の飲食店や京阪神のレストラン、ホテルで扱っている他、昨年9月には神戸に鹿肉料理を主体とした「鹿鳴茶流入船」がオープン。高級肉やハ
「人間が食べる肉は継続して作り、骨や内臓、食用にむかない鹿肉はドッグフードを製造している『株式会社EGサイクル』に販売。尾っぽや歯、骨、角は漢方薬の原料にもなるそうで、

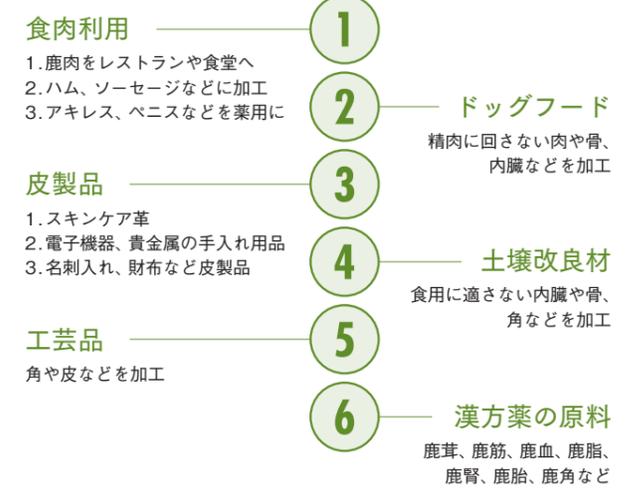


「鹿を無駄なく有効活用して、丹波市を活性化させたい」



6次産業化を目指す鹿産業の取り組み

需要が大きいロースやもも肉は引き続き販売し、すじ肉やその他の肉は加工食品に。今まで廃棄していた骨や皮なども無駄なく利用する仕組みを作れば、害獣だった鹿も地域の経済を潤す貴重な資源になります。



特に鹿の幼角は鹿茸と呼ばれ、滋養強壮に使われる貴重な部位。捨ててしまおうにはもったいない価値があるのです」
 追い風となるのが、2014年4月に稼働予定の新しい加工施設。この施設は『兵庫県猟友会丹波支部』、『丹波姫もみじ』、『EGサイクル』の3者で設立した『鹿加工組合丹波』が運営し、『丹波姫もみじ』の敷地内に建設。

分けて、食用の肉は『丹波姫もみじ』で加工して販売。非食用の肉はこの施設で処理されて『EGサイクル』でドッグフードに加工されます。
 設備面は一度に多くの鹿が搬入されることを想定し、内臓の処理を終えた鹿を冷蔵保存するための一次保管庫を設置。また、今までは廃棄していた内臓はバイオシエルターへ。おがくずと一緒に攪拌することで分解され、土壌改良材として販売を検討しています。

「EGサイクル」の代表取締役役前川さんは新しい施設について、「丹波鹿のブランドが浸透してきて、注文の打診が増えていますが、今の処理能力では十分に供給ができませんでした。新しい施設ができることで、より多くの顧客に納品できるようになりまます」とさらなる販路の拡大に期待しています。
 『丹波姫もみじ』が創業して8年目。柳川瀬さんが目指した鹿の活用が大きく進みはじめました。

丹波市外へも広がる丹波鹿。

兵庫県丹波市で進められている鹿害対策と有効活用。鹿害の深刻さと質の高い丹波鹿に共感して、至る所で活動の輪が広がり、丹波鹿をメニューに取り入れるお店も増えています。徹底した衛生管理のもとで加工処理された丹波鹿だからこそ、多くの人に信頼されているのです。



「丹波もみじの里ハーフ・マラソン」に出展した時に販売した、シカ肉どんぶり「丹波DON」。



愛deer料理教室 林 真理 (はやしまり)

愛deer料理教室代表。鹿肉料理、食文化研究者。文学修士。フードコーディネーター、野菜ソムリエ、シーフードマイスター。共訳書『トウガラシの文化誌』(晶文社)。食文化の視点からも、鹿肉食普及の促進を提言する。



宝塚で行われた兵庫県主催の無料の料理教室の様子。1クラス30人程で、男性も数人参加していました。

自信を持って人に勧められる丹波鹿

兵庫県宝塚市を拠点に京阪神の各地で鹿肉の料理教室「愛deer料理教室」を主宰している林真理先生。鹿肉との出会いは、購読をしていた『日本農業新聞』の記事でした。「5年程前、毎日鹿害についての記事が掲載されていたのを読

み、被害の大きさに驚きました。記事を書いた記者さんにも会い、自分にも何かできないか、と考えた時に料理教室を開いて鹿の美味しさを伝えようと思っただけです」

2012年1月から料理教室を開始し、当初は1人で活動していましたが、ここ数年で鹿肉の活動に共感した人とのつながりが増え、現在は『兵庫県森林動物研究センター』の横山先生とも協力して、鹿肉の食べ方や鹿害の現状を広く伝えてい

ます。
 「料理教室は主婦やOL、子どもたちのほか、企業のCSRの一環で参加するサラリーマンなど幅広い方々に参加頂いています。アスリート向けの料理教室や、美容サロンと企画して、美容関係者を集めたこともありました。開催する地域や会にもよりますが、料理教室で初めて鹿肉を食べるとい方がほとんど。皆さん楽しく料理して試食し、鹿害についての理解を深めていただいています」

「処理が丁寧なので一般の人でも調理がしやすいんです。肝臓の一部を5年間保管するトレイサビリティを実施しているし、確実に金属探知器を通してあるので、参加者が多い料理教室でも安心して使えます。もちろん、嫌な臭いもありません。全国の鹿肉でも丹波鹿は自信をもって人におすすめできます」
 最近では、出張で料理教室を開く機会も増えており、鹿肉への関心も高まっていると感じている林先生。今後の展望を聞くと、

「鹿肉が一過性のブームではなく、食文化として地域に根付いて、丹波市の経済を潤す歯車になればと思います。鹿との共生が実現できるようにするのが一番いい。そのために料理教室を通じて少しでも力になれば嬉しく思います」



大阪ガスの料理教室で作った「シカ肉の赤ワイン煮込み」。鹿肉はフランスやドイツでは高級食材として、食べられています。

料亭にも認められた、安定した品質。

京都和久傳 (わくでん)

JR京都駅の11階に店を構える料亭『京都和久傳』。毎月3つのコースを月代わりで出しており、丹波鹿を献立に取り入れたことがあります。料理長の木山さんは「脂身が少なくクセがなく、あっさりしているのに旨みがいっぱいありました。また、野生動物の肉は年齢や性別など個

体差が激しいのですが、丹波鹿は品質のぶれがなく、品質が安定しているので、献立に入れやすかったですね」と話します。

提供したのは、味噌漬けの焼き物や、低温でローストした鹿肉をポン酢と大根おろしでさっぱりといただくおしる。鹿肉料理は特に年配の方に好評で「こんなに美味しい鹿は食べた事がない」といった声や、焼き物の味噌漬けを目当てに3回も食べに来たお客さんといったほど人気があったそうです。



料理長兼店長 木山 義朗 (きやま よしあき)

〒600-8281 京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町ジェイアール京都伊勢丹11階
 ☎075-365-1000 🕒10:00~21:00 📺不定休



丹波の野菜と鹿料理「無鹿」

新鮮な地場野菜と鹿肉料理が楽しめる専門店。



オーナー
鴻谷佳彦さん

丹波市内で宿泊施設を営んでいたシェフが「丹波で獲れる鹿肉の美味しさを伝えたい」と、2010年に始めたのが『無鹿』です。築100年の町家を改築した風情ある店内でステーキや「しかくい鍋」などの鹿料理をいただけます。地元野菜と合わせた料理はとってもヘルシー。ランチ 1,680円～、ディナー 3,500円～。



ワインや日本酒などお酒も充実。鹿商品の販売もしており、鹿骨粉を使ったクッキー「丹波しかくい」や「丹波森の恵みカレー」などを発売中。

〒丹波市柏原町柏原659 ☎0795-73-0200
営業 11:30～15:00、18:00～22:00 水曜

薬草薬樹公園(食事処おときや)

丹波市は薬草の町でもあります。薬草と鹿肉で健康増進！



料理長
廣瀬久也さん

丹波市立薬草薬樹公園内にある食事処。「地元の食材をいかしたメニューを」ということで、丹波鹿を使ったメニューを考案。写真の「もみじ焼きカレー」(880円)の他に、「薬膳カレー」(880円)、「丹波のまごころっけ定食」(850円)などのメニューがいただけます。公園内の薬草を使った薬膳料理も多数揃っています。



月変わりメニューがあり、鹿肉を使った料理が出る事も。公園内には薬草を使った薬草風呂を備える「丹波の湯」があります。

〒丹波市山南町和田338-1 ☎0795-76-2121
営業 11:00～20:00 水曜(8月、11月は無休)

丹波ちょっと一休

鹿ミンチに丹波野菜を混ぜた「丹波の姫手毬」も販売。



代表
藤本裕昭さん

地元の人々に親しまれている焼き鳥屋さん。丹波鹿を使ったメニューにも力を入れており、豪快に焼き上げた「丹波りゅうスペアリブ」(500円)などが食べられます。

鹿ミンチに鶏肉、ごぼう、霧芋(山芋)、人参を混ぜた「丹波の姫手毬」も販売しており電話かFAXで注文することができます。



平成11年に創業し、鹿肉を使った料理を「丹波姫もみじ」と研究中。プロボクサーに丹波鹿を提案するなど、丹波鹿の売り込みにも力を注いでいます。

〒丹波市山南町野坂210-3 ☎0795-70-5060
営業 17:00～22:00 月曜

農家レストラン三心五観

丹波産の食材にこだわった、「鹿骨担担麺」。



店主
藤本傑士さん

圧力鍋で鹿の骨を煮込んだ濃厚なスープに、練り胡麻と地元の天然醸造の味噌をブレンドした「鹿骨担担麺」(1,200円)。トッピングは、鹿ミンチ、鹿肉のロースト、カンナンファームの味玉、野菜の重ね煮と薬物がつきます。丹波の名産品として商品化の構想もあるそう。名前のとおり丹波を担いでいくラーメンです。



もともと藤本さんは神戸で化学調味料無添加のラーメン店を営んでいましたが、家族4人で丹波市に移住。農業体験もできます。

〒丹波市春日町下三井庄159-1 ☎090-6676-6283
営業 11:30～15:00(完全予約制) 不定休



森の恵みを召し上がれ。



丹波鹿は食材の宝庫・丹波の野山を駆け回った天然のお肉。クセが無く、ヘルシーな赤身肉はどんな料理にも合います。丹波市内では、丹波鹿を扱うお店が拡大中。飲食店や精肉店、ドッグフード店など、様々な形で丹波鹿が利用されています。丹波の森の恵みをぜひ、ご賞味ください。