

## 1 目的

阿久根地域の農産物を荒らす鹿を食肉としての有効利用を考え、これまで多くのことに取り組んできました。昨年度末に出来上がった「旨鹿（うんまか）コンフィ」を更に付加価値の高い商品に仕上げるため、阿久根の食材にこだわり、より高級感をだせる商品作りに取り組みました。

## 2 実施状況

### (1) 試作品製造の様子

多くの人に好まれる商品になるように、製造法の改善や味付けの仕方、食材の吟味で多くの試作品を作りました。試作の都度、アンケートを実施し、味や香りや食感など、多くの方の意見を参考して商品を開発しました。

出来上がった商品が「旨鹿（うんまか）ジビエ」です。阿久根の食材がぎゅっと詰まった高級感のある逸品になりました。



コンフィ製造の様子

### (2) おもてなしの実施

毎週、木曜日の夕方JR九州のクルーズトレイン「ななつ星」が阿久根駅に停車する際、横断幕を掲げて生徒達がお出迎えを

します。自分たちが開発製造した「旨鹿（うんまか）ジビエ」がこの列車のバータイムの「おつまみ」として提供されています。みんなが、いつかは乗ってみたい「あこがれの列車」で、商品として使われているのをとても誇りにしています。



## 3 今後の課題、取組

今後も鹿肉を利用した新たな商品開発を行なっていきます。レトルト食品やハムやソーセージ鹿肉の醤油などで。鹿肉以外のイノシシやアナグマなど、ジビエを幅広く活用し、地域の農産物とコラボした商品開発で地域興しをしていきます。

また、今後の課題としては、開発と同時に鹿肉の肉質や旨味など化学的な分析をして数値を出す必要もあります。感覚に頼らない科学的な検証を進めることも大切です。



旨鹿ジビエ