



～ジビエは栄養豊富な自然からの贈り物～

高タンパク低脂肪なジビエの**栄養価**が注目されています！



女性にもうれしい～♪

イノシシ肉は、たんぱく質やビタミンB群、コラーゲンが豊富！
シカ肉は、赤みが強く脂肪はほとんどなく低カロリーで鉄分が豊富！
※アスリート食やダイエット食、高齢者の介護食としても注目されています。

県では、ジビエの消費拡大を図るため、令和3年度に、飲食店やグランピング施設等でジビエフェアの開催やレストランシェフ等と連携した家庭向けのレシピや加工品の開発等を行いました！

～家で簡単に美味しく作れるレシピをご紹介します～

イノシシのしょうが焼き風

材料/2人分

イノシシ肉(スライス)…200g, タマネギ…1/2個

A りんご(すりおろし)…1/6個

薄口しょうゆ…大さじ2, みりん…大さじ2

酒…大さじ2, はちみつ…小さじ1

生姜(すりおろし)…大さじ1

ニンニク(すりおろし)…小さじ1/2

塩・こしょう…各少々, 薄力粉…適量, サラダ油…適量



- ①イノシシ肉（ロースまたはモモ）は、塩・こしょうをし薄力粉をまぶしておく。
- ②Aの調味料をあわせておく。
- ③フライパンにサラダ油を入れ強火にし、①の肉の両面に焼き色をつける。
- ④肉をフライパンから取り出し、大きめにスライスしたタマネギをしんなりするまで、中火で炒めて、②の調味料を入れる。
- ⑤肉を戻して軽く炒めて完成

しょうがの香りとリンゴの甘みが、イノシシの肉を引き立て、豚肉や牛肉とは違った味わいが楽しめます♪



県のホームページにおいて、他にも家庭向けジビエレシピやジビエの取扱店等の情報を掲載していますので、ご覧ください。（こちらをチェック）

ジビエとは、狩猟で捕獲されたシカやイノシシなど野生鳥獣の食肉を指すフランス語です。



ジビエHP

担当課：農村振興課

かごしまの美味しいお米 「あきほなみ」

「あきほなみ」は、

鹿児島県で約10年もの歳月をかけて開発されたお米で、秋に実った稲穂が、黄金色に波打つ様子をイメージして名付けられました。

粒が大きくつやつやで、粘り、甘み、うまみを兼ね備えた、美味しいお米です。

冷めても美味しい「あきほなみ」をぜひご賞味ください。



おいしい炊き方のポイント

粒が大きいので、しっかり吸水（浸漬）させてから炊く

●浸漬時間の目安

- ・夏場（水温20℃）で40分
- ・冬場（水温5℃）で120分

（一財）日本穀物検定協会が実施する、「米の食味ランキング」で、これまで高評価を得るなど、食味に優れた味わいのある、美味しいお米です。

担当：鹿児島県米・麦等対策協議会

人にも環境にもやさしい『有機農業』

■ 有機農業とは？

「化学肥料や化学合成農薬を使用しないこと」や「遺伝子組み換え技術を利用しないこと」を基本に、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農法を用いて行われる農業です。

SDGsやカーボンニュートラルなどへの対応が求められる中、有機農業は、環境に配慮した持続可能な農業生産方法として注目されています。

■ 有機農産物の表示ルール

農林水産大臣が登録した登録認定機関から認定された生産者が「有機農産物の日本農林規格」のルールを守って生産した農産物にのみ「有機JASマーク」を表示することができます。



オーガニックフェスタかごしま2022

今年のテーマ

～見つけようあなたのオーガニック、つなげよう愛のバトン。～

日程 11月26日(土)～27日(日)

会場 ウォーターフロントパーク
(ドルフィンポート跡地前広場)

楽しみながら環境に配慮した取組を知ってもらうためのイベントで、今年で15回目の開催になります。

ぜひ会場に足をはこんで、オーガニックにふれてみませんか？



第15回
オーガニックフェスタかごしま2022
～見つけようあなたのオーガニック、つなげよう愛のバトン。～
11/26 (土) 10:00-16:00
11/27 (日) 10:00-15:00
ウォーターフロントパーク
(ドルフィンポート跡地前広場)

担当課：経営技術課

農業法人ファーマーズマーケット2022

～元気な生産者が作る、自慢の逸品大集合～

鹿児島県農業法人協会では、アミュプラザ鹿児島AMU広場において、11月12日(土)、13日(日)に、農業法人ファーマーズマーケット2022を開催します。

県内の農業法人が丹精込めて生産した安心・安全な農畜産物、加工品等を販売いたします。

2022
農業法人
ファーマーズマーケット
11.12(土) 11.13(日)
10:00-17:00 AMU広場

見てみて！ふれて！
かごしまの農業



元気な生産者が作る、自慢の逸品大集合！

出店	ふるまい	イベント
25ブース	11月12日(土) 11月13日(日) 各6時	1日目 ミニトマトすくい 2日目 輪投げでゲット 鹿児島島のうまいもん

【コロナ対策】本イベントは、新型コロナウイルス感染症の発生を防止し、来場者へはマスク着用を依頼し、体調が悪い方の来場は遠慮いただく場合がございます。新型コロナウイルス感染拡大状況により、イベントを中止する場合がございます。

主催：鹿児島県農業法人協会 / 農産物加工品販売委員会
協賛：鹿児島県農業教育センター、鹿児島県環境教育センター、(公)鹿児島県農業振興センター、鹿児島県農業協同組合連合会、鹿児島県畜産協同組合連合会、鹿児島県畜産協同組合、(公)鹿児島県畜産振興センター、(公)鹿児島県畜産振興センター、(公)鹿児島県畜産振興センター、(公)鹿児島県畜産振興センター
協力：鹿児島県立農業大学校

駐車場料金についてのご注意

AMU広場内での買い物は、駐車場割引対象外です。ご注意ください。



↑ ↑
イベント情報更新中！

担当課：経営技術課



facebook
ファーマーズマーケットの最新情報をお届け中！

【お問合せ先】 鹿児島県農業法人協会事務局 (一社)鹿児島県農業法人協会
TEL.099-286-5815