

## バイオトレジャー

# 紀和の雉肉

### ●取材先

財団法人 紀和町ふるさと公社  
営業課 課長 向井信行さま

### ●食材説明文（約140文字）

山々に囲まれた飼育舎の中、美しい羽根を持つ雉たちが元気よく飛び回る。寒い気候と天然水で育った紀和の雉肉は、身が締まって脂身も少なく、あっさりした味。

「実際に食べて雉肉のおいしさを知っていただけだと嬉しい」と生産者は話す。

素材そのものの味を楽しむには、しゃぶしゃぶやスキ焼きで、さっと火を通して食べるのがおすすめだ。

●現地風景コメント（約30文字）

1



昭和50年代から、食肉用の高麗雉と、狩猟用の日本雉を飼育している。

2



山々に囲まれた飼育舎。  
約2,000羽の雉を飼育している。

3



屋外の飼育場。  
雉の飼育には、寒い環境が適している。

4



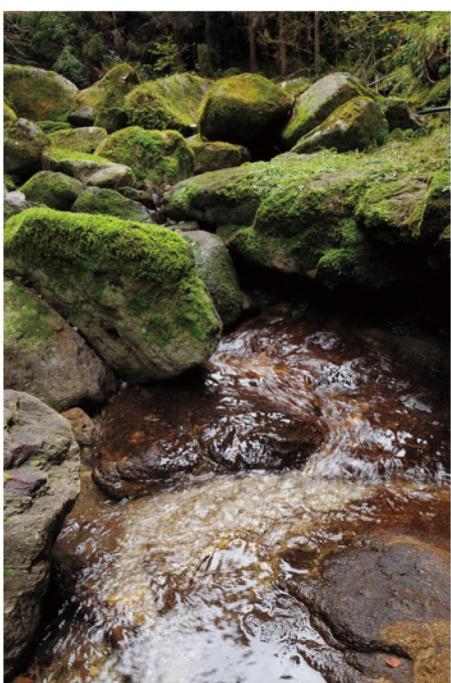
食肉用の高麗雉には、  
鶏用の飼料を与えて飼育。

5



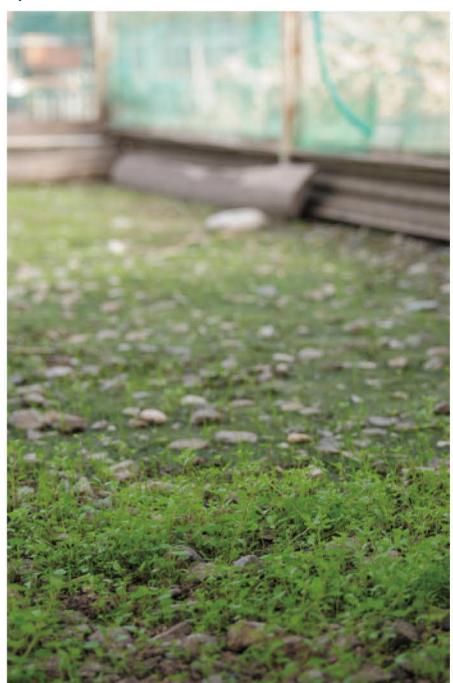
12月頃から食肉用に処理し、  
すぐに冷凍して鮮度を保って出荷。

6



山から、天然の水を直接引いて使用。

7



日本雉は、エサとなる草を茂らせた、  
自然に近い状態で飼育する。

8



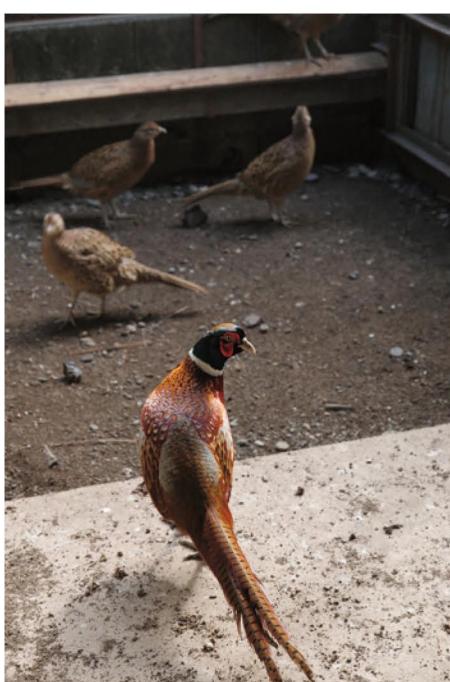
高麗雉の雄。  
日本雉より一回り大きい。

9



高麗雉の雌。

10



繁殖用には、  
雄1羽に対し雌5羽で飼育。

11



適度な運動のために、止まり木が用意されている。

12



日本雉の雄。放鳥用の他に、  
祭り、神事にも使用される。

13



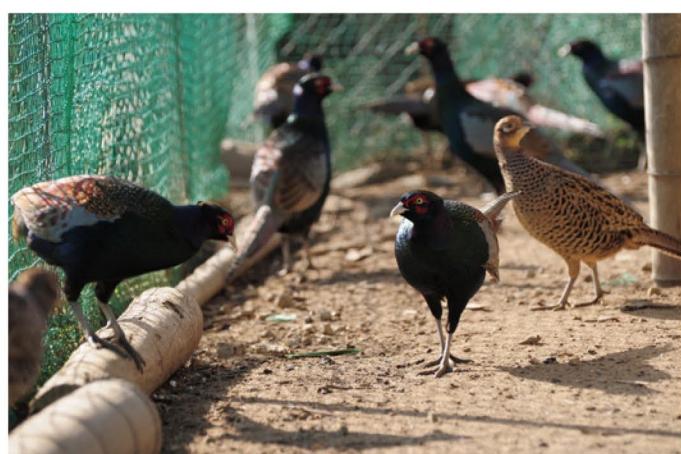
日本雉の雌。

14



白菜やキャベツなどの  
野菜や果物が好物。

15



神経質でストレスに弱い。  
ストレスが溜まると、けんかをしてしまう。

●食材写真コメント（約30文字）

16



鶏肉と比べて、カロリーは約50%少なく、  
脂質は6分の1と、とてもヘルシーだ。

17



若鶏はやわらかく、脂がのっている。

18



雉肉は臭みがなく、脂身が少ない。  
あっさりした味わいが特長。

●調理盛付例コメント（約30文字）

19



キジ鍋。身の引き締まった雉肉と、  
そこから出る、あっさりしていながら  
コクのあるダシが、絶品。  
ポイント：雉肉は火が通りすぎると  
硬くなりますので、注意。  
しゃぶしゃぶ風・鉄板焼きなどで  
お召し上がりください。

20



縦バージョン

21



アップバージョン

22



縦バージョン