



やっかい者を資源に! 注目を集めるジビエ料理で 地域活性化



千葉県では野生獣被害対策に 力を入れています。

千葉の野山には、たくさんの野生獣が住んでいます。その動物たちが食べ物を求めて、農家の田畑を荒らすのです。

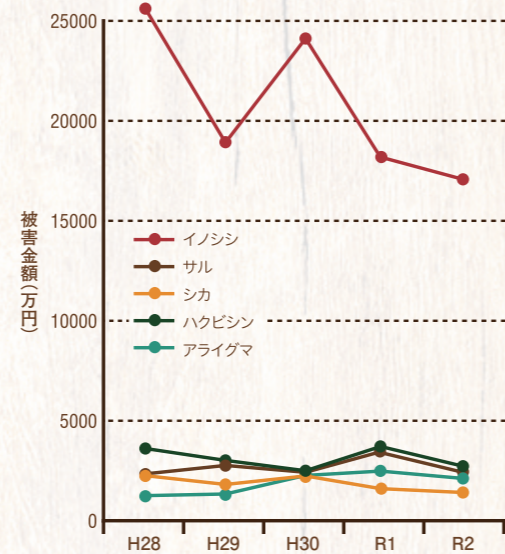
その鳥獣被害金額たるや、3億5,937万円!(令和2年度)

そのうち、イノシシによる被害額が49%を占めています。

被害を防ぐための対策を進めるには、野生動物の生態をよく知り、被害状況を把握した後、地域ぐるみで、様々な被害防止プロジェクトを進めていくことが大切です。

千葉県は、平成19年に野生鳥獣対策本部を設置し、防護・捕獲・資源活用・生育環境管理などの取り組みを総合的に推進しています。

[千葉県の獣種別被害額の推移]
(イノシシ・サル・シカ・ハクビシン・アライグマ)



千葉県内には通年でジビエ料理が食べられたり、
購入できる場所が多数あります!



※画像はイメージとなります。

房総ジビエ料理が食べられる
お店の情報は



房総ジビエを購入できる
お店の情報は



房総ジビエの情報は、

房総ジビエ



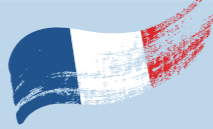
房総ジビエを食べよう

Bon appetit Gibier!

豊かな自然に育まれた
大地の恵み「房総ジビエ」
の情報を紹介しています。



「ジビエ」って何ですか？



「ジビエ」はフランス語 (gibier) で、狩猟で得た野生鳥獣の肉のこと。イノシシやシカ、クマ、キジ、カモなど、ジビエを用いた料理は、フランスでは冬のご馳走、高級料理として古くから愛されてきました。

日本では、例年11月15日～2月15日(北海道は10月1日～1月31日)まで、狩猟が解禁となり、ジビエのシーズンとなります。日本でも昔からイノシシ肉は「ぼたん」、シカ肉は「もみじ」と呼ばれ、焼いたり、鍋にして、親しまれてきました。近年、ジビエのファンも増えています。

新たな食材として注目を集めるジビエを、ぜひご堪能ください。



千葉県で「ジビエ」が食べられるのですか？

はい。県内の食肉処理加工施設で適切に処理・加工したイノシシやシカの肉を「房総ジビエ」と銘打ち、消費拡大を図っています。

フレンチ、イタリアンはもちろん、和食や中華など、気軽に食べられるお店も多くあります。また、狩猟期間以外にも、季節を問わず、おいしく食べられます。ぜひ、房総ジビエを味わってください。



「ジビエ」はどのようなお肉なのですか？

ジビエは、とってもヘルシーなお肉です。

たとえば、イノシシ。お肌にも骨にもいいコラーゲンは豚肉に比べて多く含まれています。また、たんぱく質は牛肉や豚肉より多く、脂質は牛肉より少なく、疲労回復やお肌の健康、新陳代謝を促すビタミンB1、B2は牛肉の2倍です。そして、シカ。牛肉や豚肉に比べて、低カロリーで高たんぱく、脂質も少なく、ヘルシーな食材として、今、女性からも高い関心を集めています。また、鉄分も多く含まれており、上質な赤身肉なので、メタボ気味の方や貧血気味の女性にもおススメしたい、まさに「おたすけ」食材です。



Bon appétit Gibier!



第4回房総ジビエコンテストに入賞した房総ジビエ料理をご紹介します

千葉県知事賞

千葉県農林水産部長賞



鹿肉のラザニア

下田 健太 シェフ

SEASONS

千葉県船橋市本町4-1-15
快美亭番館6F



猪キーマピザ

~Wild Boar Keema
curry pizza~

土屋 香苗 シェフ

L'EPICUREAN

千葉県木更津市富士見
3-2-27 KUKULU
HOTEL1F

優秀作品



S.S.F.G
(sweet snack
fried gibier)

成瀬 慎一 シェフ
おーぼんあくいゆ
千葉県勝浦市勝浦77



千葉県君津産
イノシシと
長狭米のパエリア
味噌アイヨリソース

田尻 勝利 シェフ
ちくらつなぐホテル
千葉県南房総市千倉町北朝夷2967



Bollito
Misto alla
"BOUSOU"

三原 修平 シェフ
ペペロツ
東京都世田谷区代沢2-46-7 エクセル桃井1F



房総ジビエについてもっと知りたい!



お話をうかがったのは



房総ジビエコンテスト審査員
室田拓人シェフ

1982年、千葉県生まれ。東京都渋谷区「LATURE (ラチュレ)」オーナーシェフ。自らも狩猟免許を持ち、ジビエ料理の名手として注目を集め続ける。ミシュランガイド東京4年連続1つ星獲得。新設されたグリーンスターに選ばれる。日本の未来の食のために子供達に食育の授業を定期的に開催。

Q. ジビエの美味しさとは？

A. 大自然の食物連鎖の中で力強く生きるジビエは、肉にも力強さと旨みがあります。100年前の日本やヨーロッパでは、お祝いの時などに食べるごちそうでした。昨今、ジビエに対する食肉技術の向上や衛生管理の徹底でさらに美味しくなりました。また、サステナブルが注目されるなか、里山の獣害被害を減らし、余すところなく活かすジビエは、今後はより一層、スタンダードなお肉になっていくでしょう。

Q. ジビエ肉は環境や場所で変わりますか？

A. ジビエは野生の生き物です。食べている餌、年齢や性別はもちろん、獲れる季節によっても味に違いがあります。畜産肉にはない「毎回違う美味しさ」が楽しめるお肉なのです。あの時はこんな味わいだったね、今日はまた違う美味しさがあるね、そんな思い出になる食事になることでしょう。

Q. 「房総ジビエ」の特徴は？

A. 千葉の海から吹き込む豊富なミネラルを含んだ餌を食べているイノシシやシカの肉「房総ジビエ」は、野生とは思えないほど繊細で綺麗な味わいです。「これ本当にジビエなの？」そんな言葉が出てくるような、臭みが少なく、ジビエが苦手な方でも食べやすいのが特徴です。