

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

千葉県では野生鳥獣被害対策に
力を入れています。

千葉の野山には、たくさんの野生鳥獣が住んでいます。
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。

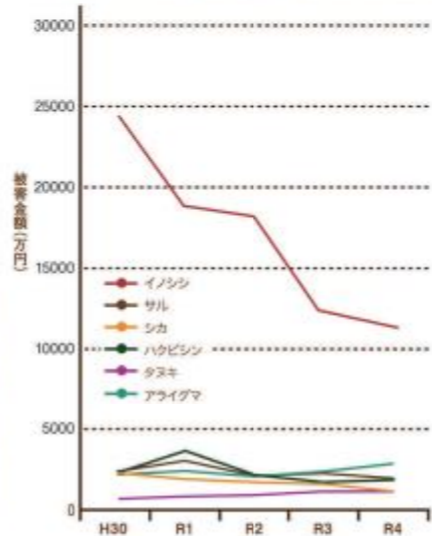
その農作物被害金額たるや、約**2.7億円!**(令和4年度)

そのうち、イノシシによる被害額が43.5%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・生息環境管理などの取
組を総合的に推進しています。



イノシシに荒らされた田畑

【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・タヌキ・アライグマ)



Bon appétit Gibier!

房総ジビエについてもっと知りたい!

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. 「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。「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。

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。

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



- 東京都渋谷区「LATURE(ラチュレ)」オーナーシェフ。オーブ
ン1年3ヵ月でミシュランガイド東京1つ星を獲得以降、連続
して1つ星を獲得。サステナブルなレストランに送られる
- グリーンスター賞も受賞。自らも狩猟免許を持ち、ジビエの
調理と捕獲の両面で幅広い知見を持つジビエ料理界の名手。



房総ジビエの情報は

房総ジビエ



2024 Chiba Pref. 当印刷物の内容、テキスト、画像等の無断転載・無断使用を固く禁じます。

de
sanglier



おいしいものを
食べにいこう!

房総
ジビエ

Boso Gibier

chevreuil



Boso Gibier

房総
ジビエ

房総ジビエはおいしい。



CHI-BA+KUN

「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。



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



房総ジビエ料理が食べられるお店の情報はこちら >



房総ジビエを購入できるお店の情報はこちら >



「ジビエ」はどのようなお肉なのですか？

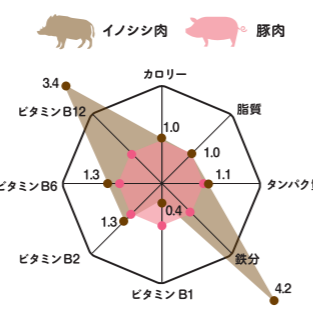
ジビエは栄養成分が豊富で、とってもヘルシーなお肉です。

イノシシ肉は、豚肉とくらべてカロリーや脂質はさほど変わりませんが、鉄分が4倍以上、ビタミンB12が3倍以上も多く含まれています。

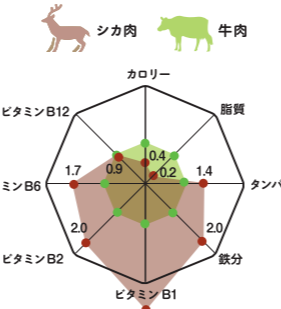
シカ肉は、牛肉とくらべて脂質が1/6、カロリーが半分以下なのに、鉄分が約2倍多く含まれています。ヘム鉄とよばれるカラダに吸収されやすい鉄分の成分が豊富で、貧血や冷え性を予防する働きがあります。

このように、ジビエは栄養価が高く、カロリーや健康を気にする方にはうれしいメリットがいっぱいの、まさに「おたすけ」食材です。

イノシシ肉と豚肉の栄養成分の比較
(100gあたり/豚肉を1とした場合)



シカ肉と牛肉の栄養成分の比較
(100gあたり/牛肉を1とした場合)



出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」

第6回 房総ジビエコンテスト

スペシャリテ部門

最優秀賞(千葉県知事賞)

千葉県の根菜とイノシシのカネロニ仕立て
味噌風味の赤ワインソース

兼坂 英司/フランス料理 ラ ファレーズ(千葉県佐倉市)



優秀賞(千葉県農林水産部長賞)

本州鹿の香煎団子

岡田 東司/酒亭穂椋(東京都港区)



加工食品部門

最優秀賞(千葉県知事賞)

房総食彩Pizza
～ragu di cinghiale～

佐久間 啓/ピッツェリアボジターノ(千葉県成田市)



優秀賞(千葉県農林水産部長賞)

溪谷ジビエのキーマカレーパン

堀 エミイ/サトモノ屋(千葉県市原市)



歴代

「房総ジビエコンテスト」

最優秀賞作品のご紹介



第1回 最優秀賞
Nuova "pasta tradizionale"
—伝統と革新—
今井 和正
ペペロツ(東京都世田谷区)



第2回 最優秀賞
いのししの角煮の天ぷら
地元野菜を添えて
亀井 伸也
風流(千葉県佐倉市)



第4回 最優秀賞
鹿肉のラザニア
下田 健太
SEASONS(千葉県船橋市)



第5回 最優秀賞
ジビエつくねと季節の野菜の焼き合わせ
自家製柚子胡椒を添えて
山本 剣
隠れ屋敷 典膳(千葉県南房総市)

※第3回は新型コロナウイルス感染拡大の影響により実食審査中止のため、該当作品なし。