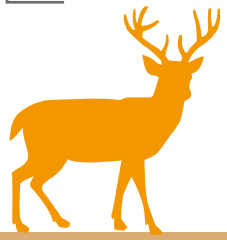
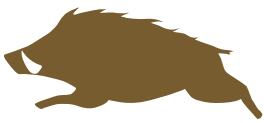




「ジビエ活用ノススメ」

〜しっかりと活用したイノ〜



「ジビエ」とは？

フランス語で、狩りで捕獲して食用にするウサギやシカなどの野生動物を意味し、これを用いた料理をジビエ料理という。秋から冬にかけてのフランスの代表的な食材で、日本のフランス料理店でも輸入品などを使い、メニューに載せるところが増えている。

新語探検 著者: 亀井肇 / 提供: JapanKnowledge



photo: 江戸時代の猪肉(山くじら)屋
(広重『名所江戸百景』114「びくにはし雪中」)

猪肉・鹿肉ノ歴史

天武4年(675)4月1日、天武天皇が日本で初めての肉食禁止令を出します。『日本書紀』の原文では、《且莫食(=食うなかれ)「牛馬犬猿鶏」之宀(=肉)、以外不在禁令(=それ以外はいいが)、若有犯者罪之(=もし犯せば罪となる)》となっています。

つまり、農耕作業に影響がある牛馬を食べることは、禁止されていましたが、農作物の害敵でもあるイノシシやシカは、その肉味もすぐれているので、市場に出すことを許されていました。

しかしながら、公然と食することは憚られたので、その多くは、養生のためというこで、薬と称して食べられていたようです。江戸時代これを「薬食(くすりぐ)い」と言いました。「薬喰隣の亭主管持参」、「薬喰い人めも草も枯れてから」、「客僧の狸寝入やくすり喰」などの川柳から当時の様子を垣間見ることが出来ます。

またお店の看板には紅葉の絵や山鯨(やまくじら)と書いてあったそうです。鯨肉は漁村では、普通に食されていたことから、シシ肉が山間部を中心に民間でも食されていたことが想像できます。

ちなみに、かの福澤諭吉先生が、お気に入りだったのは、大阪で2軒しかなかった「牛鍋屋(スキヤキ)」だったそうです。

野生獣肉に関して特に注意すべき事項

野生獣肉による食中毒の発生防止

カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌(O157等)、E型肝炎ウイルス、肺吸虫(肺ジストマ)等に対する十分な注意が必要です。野生獣肉は、生で食べることを避け、中心部の温度が75℃で1分間以上、十分加熱しておいしく食べましょう。

野生獣畜の内臓肉の取扱い

野生獣畜の内臓肉を取り扱う場合は、まな板、包丁等使用する器具を使い分ける必要があります。

器具の衛生的な取扱

野生獣肉の処理に使用する器具は、洗浄及び熱湯消毒などして、衛生的に保管して下さい。

野生獣肉の保存方法

冷蔵庫で適切な温度管理を行いましょう。(保存基準: 10℃以下)

共通語訳
生肉は
用心してないと
危ないよ

生肉は
用心しなきゃ
危ねんど



堀田シェフの手軽にできる

ジビエ料理

gibier



堀田大シェフ

1947年竹田出身。東洋軒常務取締役総料理長、総支配人を経て、2001年に株式会社マンジュトゥーを設立(代表取締役社長)。フランス料理の最高峰「ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」で1984年、日本人として初めてのグランプリを獲得するなど数々のコンテストで優勝した。フランス料理最高技術者協会名誉賞、竹田市民栄誉賞なども受賞。エスコフィエ協会副会長、全日本司厨士協会最高技術顧問。ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」日本大会審査委員長、同世界大会審査委員、厚生労働省調理技能評価試験委員。かぼす特命大使。



recipe

dish01
豊の鹿、豊の猪パン粉揚げ

dish02
具たくさん豊の鹿ハムサラダ

dish03
豊の猪焼そばスペシャル

dish04
豊の猪ハンバーガー

dish05
豊の鹿シチュー

豊の鹿、豊の猪パン粉揚げ

カツレツ

鹿モモ肉 _____ 20g × 2切れ
猪モモ肉 _____ 20g × 2切れ
塩、胡椒 _____ 少々
小麦粉、卵、パン粉、揚げ油

付け合せ

キャベツ細切り _____ 160g
チェリートマト _____ 8~12ヶ

ソース

玉葱みじん切り5g、人参みじん切り5g、セロリみじん切り5g、生姜みじん切り5g、ニンニクみじん切り5g、赤砂糖3g、麦焼酎17g、ケチャップ30g、ウスターソース17g、中濃ソース17g、醤油1g、梅酒17g、白味噌4g

作り方 (4人分)

ソース

- 1、みじん切りにした玉葱、人参、セロリを油を使わず、弱火で柔らかくまで炒める。
- 2、全ての材料を加え弱火で5~6分間煮る。(ミキサーに掛けてもいい)

カツレツ

- 1、鹿モモ肉、猪モモ肉に塩、こしょうを振る。
- 2、小麦粉、卵、パン粉の順につけ、高温の油でじっくりと揚げる。
- 3、最後にソースを添える。



緑の募金

森林を守り育ててシシ・シカの被害をなくしましょう

二酸化炭素を吸収し、災害を防ぐには、やはり豊かなみどりです。山間部では、荒廃する山に木を植え、下刈をし、間伐し、二酸化炭素をたくさん吸収できる森林に育てることです。都市部では、公園や職場、そして家庭を木や花、そして芝生でいっぱいにすることです。みどりのカーテンも有効です。緑の募金は、そのための一人ひとりの活動を応援します。県民の皆さまのご協力をお願いします。

(お問い合わせ先) 各市町村の「緑の募金」窓口あるいは

公益財団法人 森林ネットおおいだ
TEL: 097-546-3009





具たくさん豊の鹿ハムサラダ

鹿ハム（12mm角切り）	200g
カリフラワー（小指爪大切りポイル）	1/3株
ブロッコリー（小指爪大切りポイル）	1/3株
赤、黄、緑パプリカ（小指爪大切り軽くポイル）	各1/5ヶ
カブ（大）（小指爪大切り軽くポイル）	1ヶ
サツマイモ（小指爪大切り—固めにロースト）	80g
セロリ（小指爪大切り軽くポイル）	52g
クールジェット（小指大切り軽くポイル）	0.6本
椎茸から揚げ（こゆび爪大）	生重量68g
ベビーリーフサラダ	80g
チェリートマト（極小）	12ヶ

フレンチオニオンドレッシング（出来上がり約200g）

玉葱	42g
ニンニク	1.8g
塩	3.75g
挽コショウ（白）	0.45g
上白糖	2.7g
米酢	25g
サラダオイル	135g

作り方（4人分）

- 1、サラダオイルを除きミキサーに掛け、全体がピューレ状になったらオイルを加える。オイルを加えてからは、出来るだけ油が焼けるので短い時間で仕上げる
- 2、皿にベビーサラダを除き、全てボールに入れソースと合わせ調味してベビーサラダを敷いた上に盛り上げる。



豊の猪焼そばスペシャル 作り方（4人分）

ソース

紫醤油	96g
柚子ポン酢	96g
鮎醤油	8g

焼そば

焼きそば麺	4玉
猪バラ肉薄切り（2～3mm厚長く）	240g
人参ピラーで削る	160g
白菜（葉と茎分け、縦長に切る、葉1cm幅、茎4mm幅）	400g
もやし	400g
椎茸（大、3mm厚のスライス）	160g
小葱（根を除き長いまま）	1束
乾燥柚子皮みじん切り	2.4g（又は生皮千切り5分）
胡椒	少々
A サラダオイル	40g
B サラダオイル	40g
C サラダオイル	20g

- 1、フライパンにAサラダオイルを熱し、温めた焼きそば麺を炒める
- 2、別のフライパンにBサラダオイルを熱し、椎茸を色つけ、人参、白菜の茎を炒め、やや柔らかくなったら猪肉を加え、肉が白くなったら、もやし、白菜の葉、小ネギを加え胡椒を振り、しんなりしたら、焼きそばと合わせて軽く炒めソース、柚子皮を加え強火でからめ火を止めCサラダオイルをまぶす。





A ハンバーガー

猪挽肉 - 中目挽き (スネ肉、モモ肉、バラ肉)	170g
玉葱みじん	17g (ソテ)
食パン	13g × ミルク13g (軽く絞る)
卵	1/6ヶ

B ソース

玉葱、人参、セロリ、ニンニク (みじん切り)	各7g
赤砂糖	4g
麦焼酎	24g
ケチャップ	40g
ウスタ中濃ソース	20g
鮎醤油	2g
梅酒	20g
白味噌	5g

C マヨネーズソース

卵黄	1/3ヶ
カボス汁	1.4g
塩	0.25g
鮎醤油	0.7g
マヨネーズ	25g
サラダオイル	14g

D その他材料

猪ベーコンスライス (または豚ベーコン)	4枚
ハンバーガー用パン	4ヶ
マスターソース	12g
薄輪切り生玉葱	4枚
トマト中	4枚 (1ヶ分)
レタス	80g
サラダオイル	少々

豊の猪ハンバーガー

作り方 (4人分)

- 1、Aの材料を合わせて50gの円形にし、塩、胡椒して サラダオイルを敷いたフライパンで両面色付け火を通す。
- 2、Bの野菜を油を使わずに弱火でじっくりと炒め、麦焼酎、梅酒を加えアルコール分が消えたら全ての材料を加え沸騰したら弱火にして10分くらい煮てミキサーに掛けピューレ状にして冷ます。
- 3、Cの卵黄、カボス汁、塩、鮎醤油をボールに入れ泡立て器でよく合わせ (塩を溶かす) マヨネーズを加え全体よく合わさったら、サラダオイルを攪拌しながら少しずつ加えてゆく。
- 4、Dのベーコンを1/2の長さに切り両面焼き色を付ける。
- 5、Dのパンを横1/2に切り、切断面を焼き、その麺にマスタードを塗る。

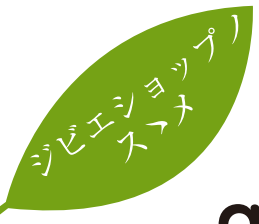
豊の鹿シチュー

鹿うで、肩肉	640g
小玉葱 (小)	8ヶ
椎茸 (小)	8ヶ
ゴボウ50cm、8切れの筒切	— 酢水で5分茹でておく
人参 5cm長のくし切	8切れ
ポテト5cm長のくし切	8切れ
キヌサヤ	8枚
セロリ (小)	小1本
ローリエ (中)	4枚
白カ粉	20g
サラダオイル	40g
トマトピューレ	48g
赤ワイン	240g
ドミグラスソース	120g
チキンブイヨン	400g
タイム	1.2枝
ニンニク (軽く潰して)	0.8g
サフラン	4.8g
やせうま (ボイルしたもの)	480g
ほうれん草—ボイルしたもの	0.4束
バター	40g
塩、胡椒	少々

作り方 (4人分)

- 1、シチュー鍋にサラダオイルを入れ中火に掛け、薄く粉をまぶした鹿肉を全体焦がさぬように焼き色を付け取り出す。
- 2、小玉葱を入れ薄く焼き色が付いたら、椎茸、人参、セロリを加え軽く炒め脂を捨て、弱火に掛け残った小麦粉を加え軽く炒め、赤ワインを注ぎ10分間蓋をして蒸す (強火にすると火が付き危険、フランベは不必要。)
- 3、ローリエ、トマトピューレ、ドミグラスソース、チキンブイヨン、タイム、ニンニクを加え煮立てアクを除き、軽く塩、胡椒して蓋をして弱火のオープンで煮る。(直火、オープン)。
- 4、アクと浮き脂を除きながら肉の質により柔らかく煮上がるまで、2〜3時間掛かるが、途中煮えた野菜を抜き出して最後に肉を取り出したらソースを漉し、弱火で煮立てながらアクと脂を除き濃度、味を整え取り出した肉、野菜、軽くゆでたポテトをバターで軽く炒めたものに加え10分弱火で煮て、味を馴染ませる。
- 5、器に盛り、バターで炒めたきぬさやを飾る。フライパンでやせうまを炒め、熱くなったほうれん草を加え熱くして塩、胡椒で味を調え器に盛る。





ジビエショップ gibier shop

精肉(加工品)等販売

JA おおいのオアシス耶馬山国店	中津市山国町宇曾 1497-1	0979-62-3138
耶馬溪町農林水産物等直売所旬菜館	耶馬溪町大島 2221-1	0979-54-3555
道の駅 やよい	佐伯市弥生上小倉 898-1	0972-46-5951
うめりあ	佐伯市宇目南田原 2513-5	0972-54-3680
(有) みやもと	佐伯市宇目千束 2127-2	0972-52-1209
山香ショッピングセンター神田薬市	杵築市山香町内河野 2543-1	0977-75-1188
杵築市ふるさと産業館	杵築市大字杵築 665-172	0978-62-2000
仙人田茶屋	宇佐市安心院町東椎屋	0978-34-2525
小の岩の庄	宇佐市安心院町戸方 7-1	0978-34-2224
野畑商店	宇佐市内院町上恵良 780	0978-42-5036
道の駅 いんない	宇佐市内院町副 1381-2	0978-42-5539
肉の時代屋	豊後大野市三重町秋葉 1441-1	0974-22-6688
くにさきジビエ料理研究会	国東市国見町櫛来 212-20	0978-82-0024
大分空港2階「旅人」	国東市安岐町下原 13	0978-67-1175
九重夢大吊橋天空館	九重町田野 1208	0973-79-3305
且原食肉処理	九重町田野 102	0973-79-3431

料理店・レストラン・宿泊施設

大分アリストンホテル	大分市都町 2-1-7	097-534-8811
ホテル 風月HAMMOND	別府市鶴見北中 1 組	0977-66-4141
旅の宿 サカエ家	別府市鉄輪井田 2 組	0977-66-6234
旅館 みゆき屋	別府市鉄輪東 6 組	0977-66-0360
アサヒヤ旅館	別府市鉄輪井田 1 組	0977-66-0237
ふるさと宿 みかさや	別府市鉄輪井田 1 組	0977-66-0438
居酒屋 たのしや尚子	別府市桶町 2-15	0977-26-3380
農家レストラン 洞門パティオ	中津市本耶馬溪町樋田 180	0979-52-2250
天雲龍	中津市耶馬溪町大字柿坂 745-1	0979-54-2552
スパランド真玉	豊後高田市城前 156-1	0978-53-4390
フランス料理 M. MIURA	杵築市大字守江 1807-5	0978-63-9826
猪鹿トリ	杵築市大字杵築北浜 739-6	0978-63-0001
民宿 シーサイド大沢	国東市国見町櫛来 212-20	0978-82-0024
味処「たんぽぽ」	九重町大字田野 47-27	0973-79-3362
山荘 やまの彩(いろ)	九重町湯坪 518-2	0973-79-3109

※事前に電話にてご予約・お問い合わせをお勧めします。

レストラン コリーヌ



食べやすい味、リーズナブルな価格が魅力です。

向船場 10
レストランコリーヌ
グリーンパーク直川ゴルフ練習場
佐伯市直川大字上直見3757 ■TEL0972-58-3308
■11:00~18:00 ■定休日 木曜日

笑福



留学生にも愛されている、本格中国料理のお店です。

笑福
トキハイランドストーリー 若草町
別府市石垣東1-9-26 ■TEL(FAX) 0977-22-3328
■営業時間 11:30~14:00 17:30~22:00
■定休日 水曜日

山香温泉 風の郷



落ち着いた雰囲気のレストランで、自然の素材をたっぷり使った猪肉料理でおもてなし。

風の郷
甲尾山公園
中山香駅
杵築市山香町大字倉成3003 ■TEL 0977(75)1126
FAX 0977(75)0600 ■定休日 なし

里の駅かなわ



おいしい、うれしい、ヘルシーな鹿肉、猪肉の地獄蒸し料理をお試しあれ！

御幸 里の駅 かなわ
火売神社
別府市鉄輪北中 1 組 ■TEL 0977(66)1233
■FAX 0977(66)1330 ■7:00~深夜2:00まで
■定休日 なし

燻家



新鮮素材にこだわり、スモーク仕立て・出来立ての味をお届け！

湯布院 I.C
燻家
由布市湯布院町川西240-5 ■TEL 0977-85-5086
■FAX 0977-84-5186 ■営業時間 9:00~19:00
■定休日 第1・3火曜日

猪鹿(ちよろく)



鹿肉、猪肉も地産地消！学校給食にもトライしてます！

猪鹿
耶馬溪ダム
中津市耶馬溪町樋田180 ■TEL 0979-54-2552
■11:00~19:00まで ■定休日 なし

山川屋



炊き上がったご飯に混ぜるだけ。本醸造醤油とごぼうで猪肉の旨味を引き立てています。

URL: <http://www.rakuten.co.jp/yamakawaya/info.html>
白杵市野津町大字野津市686 ■TEL 0974-32-7825
■FAX 0974-24-3050

道の駅 宇目



祖母傾山系の大自然で育った天然の猪肉を使用しています。

北川ダム 田代公民館
道の駅 宇目
佐伯市宇目大字南田原2513-5 ■TEL 0972-54-3090
■9:00~18:00 ■定休日 なし

山香アグリ



ブロック、スライス、ミンチ等ご要望に応じて販売致します。

URL: spwc3wz9@kdt.ne.jp
杵築市山香町大字内河野3171 ■TEL 0977-75-0367

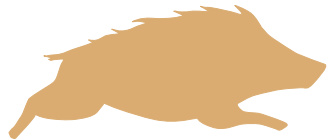
美味求真とジビエ

大正14(1925)年1月、日本の食通たちが待ちに待った本が刊行されました。日本初のグルメ本ともいわれている名著「美味求真」です。書いたのは、衆議院議員、貴族院議員を務めた大分県安心院出身の木下謙次郎氏。古今東西のありとあらゆる料理や食材を論じた「美味求真」のなかでも、シシ肉、シカ肉は、次のように紹介されています。

「西洋では猪、鹿、兎(ウサギ)など野獣料理のことを「ジビエ」と唱え、家畜類の料理とは特別扱ひにしている。猪はサンクリエ、猪の子をマルカサンと称し、親と子では料理法を少し違へてゐるが、どちらも滋味(栄養)があって味が良い」として賞翫(賞味)している。」



photo: 大分合同新聞社提供



シシ肉・シカ肉のお買い求めについての注意点

大分県産イノシシ焼き肉用（肩、バラ）
 ○○食肉（株）▲▲店 大分市A町1-1
 電話 097-○○○-○○○○
 消費期限 10.05.03 加工年月日 10.05.01
 保存方法 4℃以下
 100g当り 400円 正味量 150g
 価格 600円
 流通表示番号 22.東部.わな第○号
 ※「食肉は十分加熱して食べましょう。」

シシ肉・シカ肉等の野生獣肉は狩猟から食卓に至る全ての段階で衛生管理されています。シシ肉・シカ肉をお買い求めの際は

流通表示番号

をご確認ください。



流通管理票の作成
（狩猟時）



食肉処理施設で
処理



流通管理票の作成
（食肉処理時）



保管・運搬



精肉店で販売



食卓で消費

共通語訳 〓
 美味いのをみなさい
 これがジビエだ
 猪鹿鳥（猪鹿蝶の語呂合わせ）



猪鹿鳥

これがジビエじゃ

うめゝのみよ



企画・発行

大分県企画振興部 観光地域振興局 TEL 097-506-2125
 生活環境部 食品安全・衛生課 TEL 097-506-3058
 農林水産部 森との共生推進室 TEL 097-506-3876