



「オーベルジュ・エスポワール」で提供している、シカ肉のロティ地元産野菜添え ジビエソース。ロティは「ロースト(蒸し焼き)」のこと



マルカッサン(仔イノシシ)骨付きロースのロティ パースニップを包み込んだパイヤソ添え。仔イノシシのことを「マルカッサン」というのに対し、成獣を「サングリエ」という



藤木さんはジビエ講習会の講師としても、日本全国を駆け巡っている(長野県大鹿村にて)



ジビエ料理には地元で採れた野菜も使う。夏～秋にはボルチーニ茸やシモフリシメジなどのキノコ類が豊富だ



藤木シェフ監修の「信州ジビエ THE★鹿肉バーガー」(ベッカーズ)と「信州鹿肉ジビエカレー」(ベックスコーヒーショップ)。期間限定での販売

PART 3 利活用

シカやイノシシは地産地消こそふさわしい  
天然の食材ジビエを  
新たな食文化に

野生鳥獣の被害が深刻な長野県で、地域の意識を変え、国産ジビエを定着させようと力を注いでいる料理人・藤木徳彦さん。その活動は全国に広がり、新たな食文化への挑戦を続けています。



藤木徳彦さん 1971年生まれ、東京都出身。高校卒業後に長野県内のオーベルジュ(宿泊施設併設のレストラン)で修業を積み、1998年に「オーベルジュ・エスポワール」を開業。信州産ジビエをはじめ、全国でジビエの普及に取り組む。特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会理事長、内閣官房地域活性化伝道師を務める

東に八ヶ岳、北に蓼科山を望む標高1000mのリゾート地、蓼科高原(長野県茅野市)の一角にたたずむフレンチレストラン「オーベルジュ・エスポワール」。ここで地元食材を使って腕を振るうオーナーシェフの藤木徳彦さんは、国産ジビエの普及に尽力しています。

現在は特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会理事長、内閣官房地域活性化伝道師を務める藤木シェフですが、国産ジビエとの最初の出会いは、オープン当初にお客さんからももらったシカ肉だったそう。「食材の確保が難しい長野県の厳しい冬に、ジビエはメイン食材になる」と確信し、お店で提供を始めます。

実のところ、長野県の鳥獣による農林業被害額は年間10億円以上(平成26年度)と深刻で、県はニホンジカやイノシシなどの駆除に力を入れていました。そのため、食材として入手するのは容易でしたが、実際には、処理方法や衛生面など、ジビエをめぐる多くの課題があったそうです。

**処理ルールを守り  
安心でおいしいジビエを**

日本には古来から狩猟をして獣肉を食べる文化がありました。現代では、捕獲された鳥獣の肉が食用として市場に出回ることはいまありません。そのため、肉の

処理や衛生面で、あいまいな部分が多かったといえます。

「商品にするために狩る、という猟師さんは少なかったですね。シカは体温が高く、手早く内臓を取り除かないとガスが溜まって肉が臭くなるので、猟師がその場でさばってしまうこともありました。衛生面を考えると、山で放血してすぐに処理施設に運ぶ方が望ましいのですが、施設も少なく、それぞれの連携が徹底されていなかったことも原因でしょう」

長野県は平成19年に、信州ジビエ衛生管理ガイドラインを制定し、獣肉の販売を目的とした衛生管理基準を定めました。獣肉の安全な普及のため、藤木シェフも制定に協力しました。以降、県は「信州ジビエ」をブランド化し、ジビエ普及のけん引役となっていきました。「正しいルールのもと、獣肉が商品として流通する仕組みが整い、外食産業で販売できるようになれば、猟師や処理施設もプロの仕事をしてくれるようになります」

産業として確立することで、安全の確保に成功したのです。

地域から全国へ  
ジビエファンの拡大

ジビエ普及の動きは長野県内にとどまらず、鳥獣被害に悩まされている各都道府県が、出口対策の一つとしてジビエに目をつけ始め

ています。藤木シェフは講習会の講師として全国を飛び回り、国の衛生基準や調理法といった知識と調理技術を広める活動を積極的にを行っています。

平成26年には、当時自民党幹事長を務めていた石破茂氏に陳情し、国のガイドライン制定のきっかけを作るなど、国がジビエに取り組む体制も後押ししました。昨今では、ファストフードやカレーといった身近な外食メニューの中にジビエを組み込んでいく活動に注力し、ファンの獲得を狙っています。

「ジビエには流通の指標となる肉の規格がまだない」と課題も認めつつ、農林水産省や自治体、販売企業と協力してジビエの規格を作るための検討会を設け、「来年度には基準を導入したい」と、流通拡大へ向けた取り組みも継続して行っています。

徐々に広がりを見せるジビエですが、「食肉として利用されているのは、シカでは捕獲頭数の5%(平成26年度)、日本ジビエ振興協議会調べ)程度で、まだこれからの産業」と藤木シェフ。「ただ処分されていただけのものを利活用し、自然の恵みとして日本の食文化に定着させたい。ブームで終わってしまっっては、地域の取り組みも無駄になってしまう」と熱意を語り、日本の新たな食文化を築く活動を続けています。



清流シカのジビエバーガー  
(大阪・和歌山)

デミグラスソースで煮込んだハンバーグに和歌山県東牟婁郡古座川町産のシカ肉を50%使用。柑橘系の特製マヨソースがアクセント。和歌山県と大阪府の17店舗で販売。価格は422円  
パン工房カワ ☎0737-63-4792

## 手軽に食べられる！ ジビエ料理 & お取り寄せ

ハンバーガーやカレーといった一般食から、伝統の鍋料理まで、ジビエメニューは全国で味わえます。身近でジビエ料理を堪能できるお店や、家庭でも楽しめるお取り寄せ品を紹介します。



近江日野産  
天然シカカレー  
(滋賀)

滋賀県蒲生郡日野町産のシカ肉を使った、滋賀県内のCoCo壱番屋店舗オリジナルカレー。価格は906円。その他、同町産のシカ肉を使ったレトルトカレーのお取り寄せも可  
CoCo壱番屋  
(滋賀のフランチャイズ)  
<http://group-adv.com/shigacoco/>



千葉県産イノシシそば  
(千葉)

すき焼き風に仕上げた千葉県産のイノシシ肉をトッピング。JR東日本駅構内のそば店、「あずみ」「乱切りそばあずみ」「二八そばあずみ」の計7店舗で1月17日まで提供。価格は650円(一部680円)  
ジェイアール東日本フードビジネス  
<http://www.jefb.co.jp/>



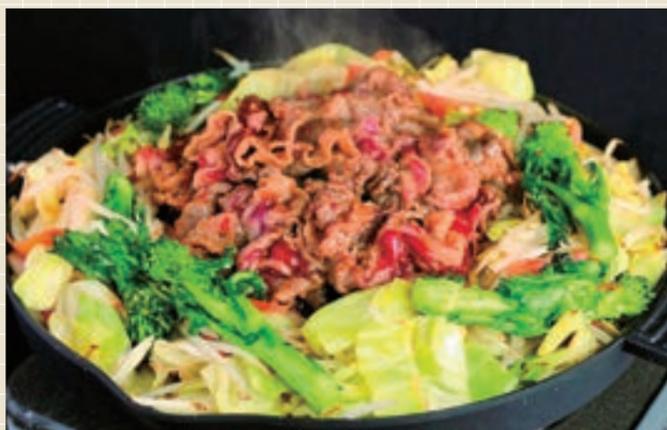
天然のぼたん鍋セット(鳥取)

鳥取県の旅館で提供されている西伯郡南部町産のイノシシ肉を使ったぼたん鍋セットのお取り寄せができる。ごぼうを練り合わせた特製みそだれが付属。価格は4,000円  
緑水園 ☎0859-66-5111



猪肉のサムライ煮(大分)

大分県豊後大野市産のイノシシ肉を、しょうがとにんにく、日本酒、しょうゆ、砂糖で炊き込んだ逸品。お取り寄せのほか、大分空港や道の駅原尻の滝などでも販売中。価格は999円  
成美 <http://www.narumi-oita.com/>



イノシシの  
ジギスカン鍋  
(福岡)

九州ジビエの老舗が提供する、イノシシロースのジギスカン鍋が家庭で楽しめるセット。特製ジギスカンのたれが付属。価格は4,800円  
有門亭 ☎0948-24-7888



## 藤木シェフが伝授!

# 家庭でも作れる おいしいジビエ料理

シカやイノシシの肉を手に入れたけれど、どう調理すればいいの?—  
そんな方のために、手軽にトライできるジビエ料理を藤木シェフが教えてくれました。



## イノシシ肉のオイル煮

調理はとても簡単。圧力鍋を使えば、ももやスネなどの赤身の部位もやわらかくなり、うま味が凝縮されます。脂身の多いジューシーなお肉は、野菜といっしょにいただくと、より味わいが広がります。

### 材料(4人分)

イノシシ肉(部位は好みで) 玉ねぎ……………¼個  
……………200g にんにく……………1片  
セロリ……………½本 ローリエ……………1枚  
にんじん……………½本 塩 オリーブ油

### 作り方

- 1 肉はひと口大に切り、塩小さじ1½をふる。
- 2 セロリ、にんじん、玉ねぎはひと口大に切る。
- 3 圧力鍋にすべての食材とオリーブ油1カップを入れて、必ず弱火で約40分加熱する。

圧力鍋は使い方を間違えると蒸気がふき出すなどの危険があります。取扱説明書どおりに正しく使用してください

## シカトマト クリームシチュー

シカ肉は「調味液」で漬け込むとやわらかくなり、臭みも取れます。かみ応えがある肉のうま味も増します。トマトベースのクリームシチューにサフランライスを添えました。

### 材料(4人分)

シカもも肉……………400g トマト水煮缶……………400g  
調味液 トマトペースト…大さじ1  
砂糖……………小さじ2 顆粒コンソメ…小さじ2½  
塩……………小さじ1 生クリーム(動物性)  
酢……………大さじ2 ………………½カップ  
玉ねぎ……………小2個 片栗粉 サラダ油 オリー  
にんにく……………2片 ブ油 塩

### 作り方

- 1 肉は3mm厚さに切る。混ぜ合わせた調味液に10分ほど漬け込み、片栗粉適量をまぶしておく。
- 2 フライパンにサラダ油適量を入れて中火で熱し、1を炒める。
- 3 鍋にオリーブ油適量を入れて弱火で熱し、薄切りにした玉ねぎとにんにくを加えて透きとおるまで炒める。



- 4 3にトマト水煮、トマトペースト、水1カップを加えて強火にかけ、沸騰したらあくを取る。コンソメを加えて中火で15分ほど煮込み、火を止める。
- 5 4に生クリームと塩適量を加え、粗熱が取れたらミキサーにかけて滑らかにする(省いても構わない)。
- 6 5を鍋に戻し、2を入れて温める。

※1カップ=200ml