

ジビエでお料理！（ジビエ料理コンテスト）

農林水産省では、ジビエの普及啓発の一環としてH28年度から「ジビエ料理コンテスト」を実施し、全国から応募があったレシピの中から、優秀であったものを入賞レシピとして紹介しています。

※ジビエ（野生鳥獣の肉）はよく加熱して食べてください

直近の農林水産大臣賞

第5回（R2年度）：麻辣猪肉刀削麺（猪の四川風湯麺）（中西 優花）

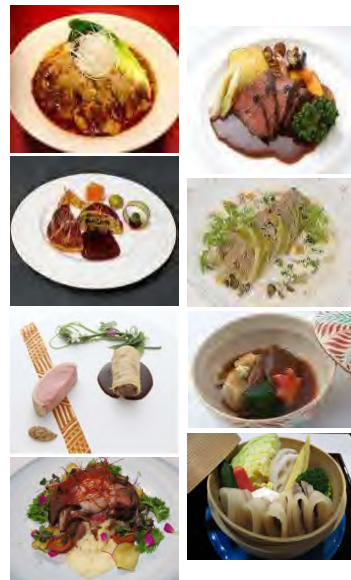
第6回（R3年度）：柔らかく仕上げたシカ肉のロースト
色とりどりの野菜添え、芋煮の季節を感じて（松浦 祐未恵）

第7回（R4年度）
プロ部門：イノシシバラ肉のハスカップワイン煮とそのパイ包み
北の野菜と共に（斉藤 大樹）

一般・学生部門：シューファルシー 鹿肉のロールキャベツ（立松 千佳）

第8回（R5年度）
お店部門：猪ロース肉とハヤトウリのエストラゴン風味
自家製パスタで包んだ鹿モモ肉の赤ワイン煮込みと共に（西森 航）
おうち部門：鹿の治部煮（辻 太朗）

第9回（R6年度）
一般部門：DON!ジビエの火山 ～山の恵みの洋風丼～（安澤 朋晴）
小・中・高校生部門：猪肉の蒸し野菜（土屋 菜々子、杉浦 朋香（チーム名：ななとも））



過去の全入賞レシピはこちらから
<https://www.gibier.or.jp/recipe/>



クラシル 家庭ジビエレシピ特集

<https://www.kurashiru.com/features/751?custom=true>



食べる以外の活用も！（例）

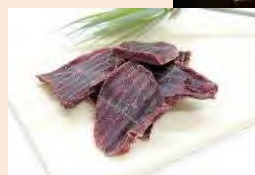
皮革製品

シカ革は軽くて丈夫なうえに通気性が良いという特徴があり、しかも非常にキメ細かい革です。レンズなどのクリーニングに用いる「セーム革」もシカ革です。日本でも古くから武具や足袋などにシカ革が用いられており、現在でも剣道の防具にはシカ革が使われています。



ペットフード

ジビエはペットフードとしての利用も増えています。利用者からも「食いつきがいい」と評判。シカ肉は、低カロリー・高タンパク、イノシシ肉はビタミンBが豊富など、ペットにもヘルシー。食肉に向かない固い部分や個体なども、ペットフードとして無駄なく活用。



せっけん

イノシシの脂は、浸透力に優れ、保湿力が高いという特徴があり、昔から塗り薬としても使われていました。



と体給餌

動物園等では、ライオンなどの肉食獣に捕獲個体を衛生的に処理したものを与える取組をしています。



と体給餌だと時間をかけてゆっくり食べます