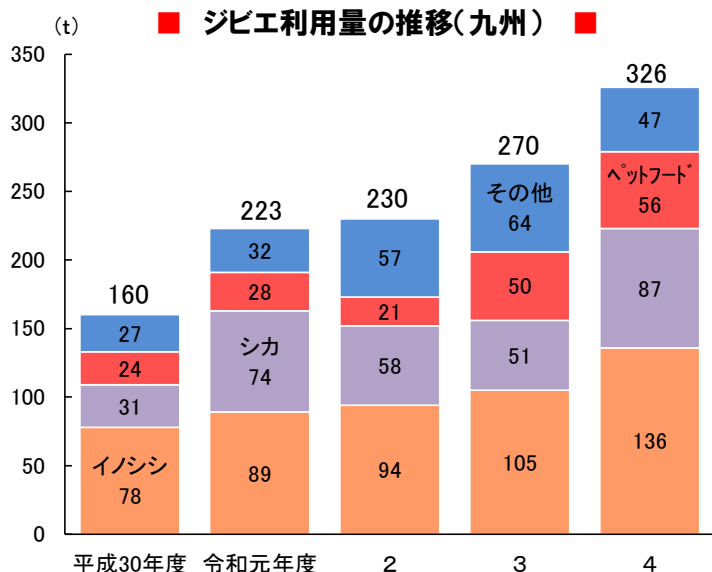




九州の ジビエ

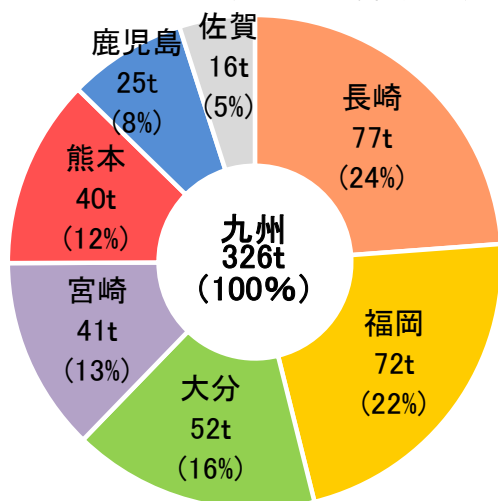
ジビエ（野生鳥獣肉）

■ ジビエ利用量の推移(九州) ■



資料：『野生鳥獣資源利用実態調査』（農林水産省）
注：シカ、イノシシは食肉の内訳を記載したものです。

■ ジビエ利用量(令和4年度、九州) ■



資料：『野生鳥獣資源利用実態調査』（農林水産省）
注：四捨五入のため、内訳と計が一致しない場合があります。

ジビエとは

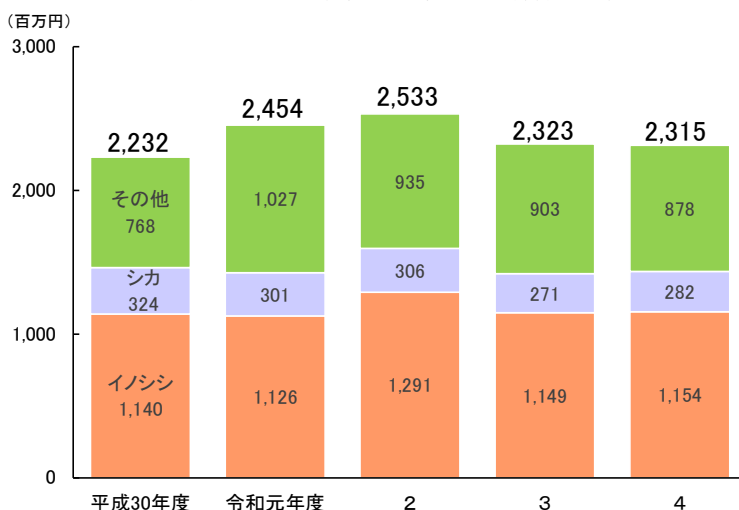
食材となる野生鳥獣肉をいいます。

（フランス語（gibier））

近年、野生鳥獣による農作物被害（令和4年度被害金額：23億2千万円）の対策として、捕獲した鳥獣のジビエ料理等の利用拡大が図られています。

令和4年度のジビエ利用量（九州）は326tで前年に比べ20.7%増加しました。内訳をみると食肉としての利用が増加しています。

■ 野生鳥獣による農作物被害金額(九州) ■



資料：『野生鳥獣による都道府県別農作物被害状況』（農林水産省）



イノシシ肉のカイエット

- ボールにカイエットのの中身の材料を全て入れ混ぜ合わせる。（春巻きの皮以外）120gにはかり、成形し、戻した春巻きの皮で包む。ボールにバターを入れ、バターソースの材料を入れ混ぜ合わせラップに入れ、ロール状に巻き、冷蔵庫で冷やし固める。
- フライパンを温めて、油を引いてカイエット生地を焼いていく。両面しっかり焼き色をつける。水を適量入れ蒸し焼きにして中までしっかり火を入れる。
- 冷やし固めたバターを5mmくらいにスライスし、カイエットの上に乗せる。魚焼きグリルなどでバターを焼き溶かす。器にカイエット、季節の野菜などを盛り付けて完成。

※ ジビエを安全に食べるために、調理の際は必ず中心部まで火が通るようにしっかり加熱してください。

レシピ：農林水産省【クックパッド】<https://cookpad.com/recipe/4370898>

材料（4人分）

■ カイエット

イノシシ肉のミンチ 400g
卵 1個
パン粉(牛乳でふやかしておく) 40g
牛乳 20cc
オニオンソース(玉ねぎをみじん切りにしてフライパンでソテーして冷ましておく) 100g
にんにくおろし 5g
プランター 少々
春巻きの皮(水でふやかしておく) 4枚
塩コショウ 適量

■ バターソース

無塩バター(常温に戻しておく) 100g
ケチャップ 20g
パセリみじん切り 少々
カレー粉 10g
塩コショウ 適量
ウスターソース 10cc