

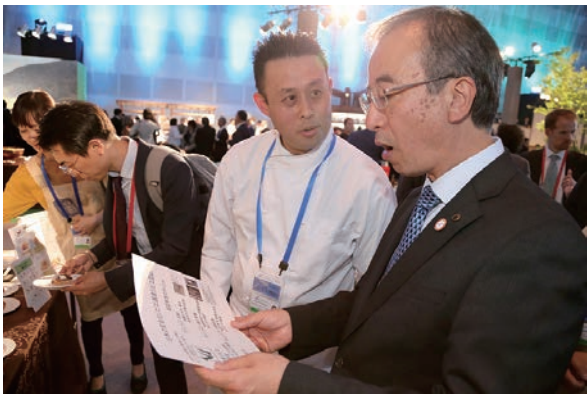
G20 新潟 農業大臣会合で国産ジビエ料理を提供 国内外に日本の鳥獣被害とジビエの現状をアピール

G20の関係閣僚会合のひとつ「G20 農業大臣会合」が新潟市で開催されるにあたり、その歓迎レセプションで、日本のジビエ料理を提供してまいりました。これは、20カ国から集まる農業関係の政治家、官僚の皆様をジビエ料理でおもてなしをするとともに、「山の生命を無駄にせずつないでいく」という、日本ジビエのコンセプトをお伝えするのが目的です。会場では、お料理とともに、日本の鳥獣被害の現状や国産ジビエ認証についての資料も掲出し、日本ジビエを広く知っていただくよう工夫もいたしました。

今回の出展のために、ジビエをご提供いただいたのは、国産ジビエ認証を取得した施設です。鹿肉は信州富士見高原ファーム（長野県）、京丹波自然工房（京都府）、猪肉は祖谷の地美栄（徳島県）。いずれも品質に定評のある施設で、今の季節の鹿、猪を獲ってきていただきました。



鹿肉の唐揚げを試食する吉川農林水産大臣。
国産ジビエ認証の普及拡大への期待を語りました。



写真上：花角新潟県知事は、国産ジビエ認証、鳥獣被害に関する資料を見て「新潟県もいよいよ本気で取り組まないと」と意欲を見せていました。
写真下：濱村進農林水産政務官もジビエに興味津々。熱心に試食、意見交換。

今回提供した料理は、鹿、猪各2品の4品。「鹿肉のから揚げタルタルソース添え」は、鹿肉をヨーグルトにじっくり漬け込んで柔らかくしたうえで、味付けし揚げたもの。今回提供したお料理の中では、ピンチョス的な食べやすさもあつたためか、一番人気となったレシピです。ピクルスの入ったタルタルソースも良いアクセントになったようでした。

「鹿のポワレ&鹿ペースト サワークリームと自家製ライ麦パンのカナッペ」は、しっかりとしたライ麦パンに、鹿肉のペースト、ポワレを乗せたもの。水抜きヨーグルトに宮崎県産へべスの果汁を合わせたサワークリームが、鹿肉の旨味を一層引き立てます。

猪ソーセージとザワークラウト タップナードソース添え」は、米粉パンにチーズ、ザワークラウト、猪肉、タップナードソースが層をなすもので、味のハーモニーを楽しめる料理。肉の食べごたえとボリューム感があり、お酒のお供にもぴったりと評判になりました。

「猪すき焼きと大根、ゆで卵と糸唐辛子」は、猪料理の定番のひとつ。柔らかく煮上げた猪肉は旨味が詰まっております、大根との相性もばっちりです。今回のラインアップの中では日本料理らしい料理だったためか、外国人のお客さまが珍しげに手に取る姿がよく見られました。



提供した料理。

(写真上左)「鹿肉のから揚げタルタルソース添え」(写真上右)「鹿のポワレ&鹿ペースト サワークリームと自家製ライ麦パンのカナッペ」(写真下左)「猪ソーセージとザワークラウト タップナードソース添え」(写真下右)「猪すき焼きと大根、ゆで卵と糸唐辛子」

レセプション冒頭で、吉川貴盛農林水産大臣は、このG20新潟農業大臣会合をきっかけに、農業分野におけるグローバルなコミュニケーションが広がってほしいと期待を語るとともに、会場では日本の豊かな農産物を知ってほしいと呼びかけています。その後会場の各コーナーを回った折には、ジビエのテーブルにも足を止め、興味深げに唐揚げを試食、「柔らかくておいしい」と太鼓判を押しました。また、ジビエ協代表理事の藤木と言葉を交わし、地元北海道の浦臼町の施設が国産ジビエ認証取得に取り組んでいることに触れて、認証制度普及への期待も語りました。

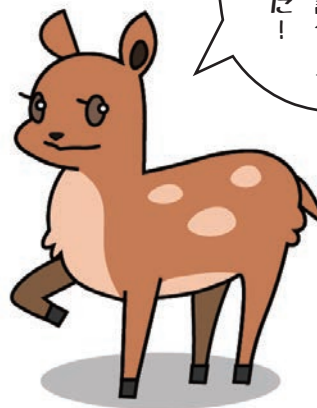
その後花角英世新潟県知事も足を止め、鳥獣被害状況について、藤木と言葉を交わし、「新潟でもいよいよ本格的に取り組んでいくべきかもしれない」と話していました。

20カ国から参加者が集まる会合だけに、ジビエに対する反応もさまざまでした。ヨーロッパ、アメリカからの参加者は、狩猟文化、ジビエ文化が根付いていることもあって、素直にジビエを受け入れる一方で、「日本にもジビエがあったの?」という驚きを見せる方もしばしばいらっしゃいました。そして「母国の鹿に比べて柔らかい」「味わいがある」と高く評価をしてくれました。逆に

猪すき焼きや唐揚げのような日本食らしさのある料理を食べて驚いたような表情をする方々もあり、日本らしいジビエの食べ方を伝えることができたとも言えそうです。

日本人の参加者の方々も大勢お立ち寄りいただき、さまざまな感想をお寄せいただきました。ある方は日本のジビエを初めて食べた話し、「レストランで食べるような料理ではなく、ご家庭の食卓にも乗るようなレシピで普及を図ってはどうか」「学校給食で提供すれば、消費量の拡大と自然教育の一石二鳥になるのではないかと盛んにアイデアを話してくださいました。また別の方は「日本酒に合うジビエの食べ方を考えてほしい」と米どころ新潟らしい感想を残してくれました。





大勢の外国人の方に
国産ジビエを試食して
いただきました！

