

政府が行った野性的で美味しく、健康的な料理への取組み

シカやイノシシによる野生鳥獣の料理は伝統的料理として人気がありました。ヨーロッパの貴族階級ではジブリは利用されていましたが、日本にはフランス料理の一つとしてのごく最近になって知られるようになってきました。



近年、野生鳥獣の数は増加し、野生鳥獣による農業被害と農耕地の荒廃が問題となってきました。また、狩猟やワナ猟が増加するようになってきました。

農林水産省によれば、有害な野生動物による被害額は年間で 200 億円を超え、そのうち約 60%はシカとイノシシに起因するものとのこと。



一方で、狩猟はシェフと西洋的な考え方のもとに長い間、高い評価を得てきました。つまり、と殺された動物は余すことなく利用されるという考え方が認知されています。

藤木徳彦氏はフレンチシェフで、彼の長野県茅野にある旅館ではジビエを提供しています。また、彼が率いる非営利団体の日本ジビエ振興協議会は 2014 年に設立されましたが、その目的は地域の活性化に繋がるジビエ料理の提供です。ジビエは全国的により多くの人気を得ています。地方政府とレストランや流通業者含む卸売業者は、料理される前のジビエ素材が衛生的に迅速に処理されるようにしなければなりません。協議会はセミナーと調理講習会を行い、日本ジビエサミットを組織し、日本各地でのジビエ料理を広げる取り組みをしています。

秋葉一彦・農林水産省鳥獣対策室長によると農林水産省の調査では、野生鳥獣の肉は一般的な食肉と比べタンパク質分が高く、脂肪とカロリーが低く、ヒトの健康に良いそうです。また、野生鳥獣の食材は野山の自然によるものなのです。秋葉氏は、今日、ジビエを提供するには多種多様な方法があると付け加えました - それが西洋料理や日本料理であったり…最近、日本の顧客の味によりよく合う新しい食べ物、例えばハンバーガー・チェーン・ベッカーの鹿肉バーガー、これはJRの駅構内で、そして、イノシシすき焼きソバは、これはそばレストランで提供されています。「ますます多くのレストランが健康的でおいしいジビエ料理に対する関心を持つ

ようになってきました。より多くのジビエ料理の提供がジビエをより広範囲に広げることにつながります」と、秋葉氏は強調していました。

4月23日に開催されたG7新潟での農業大臣会議の歓迎レセプションで、ジブリ料理を提供するブースは10あるブースの一つでした。他のブースは清酒、寿司、テンプラ、神戸ビーフ、グルテンを含まないパスタ、ローストビーフ、おにぎり、そして和菓子でした。参加したG7農業大臣は、鹿児島県産の日本のジブリを楽しみました。

「狩猟をして動物を遠ざけることは正しいことではありません。我々は野生動物によって与えられた自然と恩恵とに感謝すべきです。そして、ジブリ料理の美味しさを広げたい」と、秋葉室長は言いました。