

BEGINNER'S GUIDE

天然の食材を 美味しく生かす 国産ジビエで飲食業の 未来を元気に

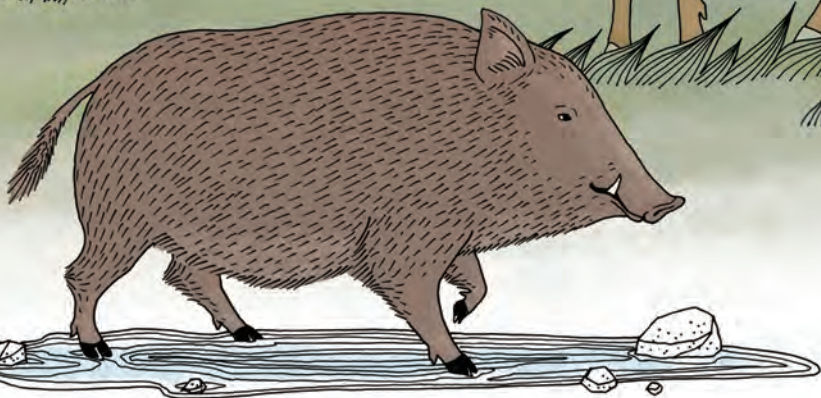
日本ジビエ振興協議会理事長
藤木徳彦 氏インタビュー

国産ジビエを使うためのポイント

- 仕入れについて ●保存方法
- 器具・容器の衛生管理
- 調理で気をつける火入れのポイント



国産ジビエ 取扱いの基礎知識



国産ジビエに関する団体・研究会

NPO法人日本ジビエ振興協議会	http://www.gibier.or.jp/
信州ジビエ研究会	http://www.shinshu-gibier.net/association
くまもとジビエ研究会	http://kumamoto-gibier.com/study.html
わかやまジビエ振興協議会	
いなばのジビエ推進協議会	http://inabagibier.jp/
ふくおかジビエ研究会	http://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/gibiertachiage.html

国産ジビエ仕入れ先

信州富士見高原ファーム	長野県富士見町	☎0266-65-3213
君津いのか食肉加工組合等施設	千葉県君津市	☎0439-70-9229
ヤマモトフードセンター	静岡県伊豆市	☎0558-87-0818
谷口精肉店	静岡県伊豆市	☎0558-72-0537
水口精肉店(店頭販売のみ)	静岡県伊豆市	☎0558-98-0155
株式会社豪匠	静岡県伊豆の国市	☎0558-76-1333
奥三河高原ジビエの森	愛知県設楽町	☎0536-83-2114
いの屋	和歌山県和歌山市	☎073-461-5102
古座川町鳥獣食肉処理加工施設	和歌山県古座川町	☎0735-72-6006
地美恵の郷みまさか	岡山県美作市	☎0868-75-4400
わかさ29(にく)工房	鳥取県若桜町	☎0858-71-0429
一般社団法人宗像観光協会	福岡県宗像市	☎0940-62-3922
いかくら阿久根	鹿児島県阿久根市	☎0996-79-3626

平成28年度鳥獣利活用推進支援事業(農林水産省)

発行元： **ぐるなび**

協力：国産ジビエ流通規格検討協議会

埼玉県三郷市谷口 677-1 TEL.048-951-0123 FAX.048-954-3645



天然の食材を美味しく生かす 国産ジビエで飲食業の未来を元気に

ジビエはフレンチにおける高級食材。主に海外から空輸されていたが、今では日本各地で獲れたシカやイノシシなども手に入るようになった。各産業態で国産ジビエが活用され始め、消費者の注目度や期待度も予想以上に高くなっている。

シェフでありながら国産ジビエの活路を拓き、普及のために東奔西走している藤木徳彦氏にお話を伺った。

国産ジビエが飲食業のトレンドになるといわれていますが、何から実感できますか。

藤木 大きなところでは、ジェイアール東日本フードビジネスが、2011年よりエキナカ店舗でジビエメニューの提供を始め、2014年以降

ころ、大変に喜ばれ、厳冬期でも信州ジビエ料理を楽しみに、遠くから来店いただけるように。都会の食通のお客様たちからも認めていただける、素晴らしい食材だったということです。

なぜ、各地でセミナーを開催するなどの活動をされるようになったのですか。

藤木 信州ジビエのお陰で厳冬期も客足は遠のきませんでした。ところが2004年当時、長野県知事だった田中康夫氏の目にとまり、県から地元のお食材で地域おこしの先例としてイベント開催の依頼があったのです。このことがマスコミなどに取り上げられ、やはりシカやイノシシが獲れる各地からの依頼があり、セミナーなどをお



全国の地方自治体などの要請により、国産ジビエに関するセミナーを開催。シェフとしての長年の経験をもとにした、日本のシカやイノシシのジビエ食材としての魅力や飲食店での使い方などを紹介している。

は「信州ジビエ鹿肉バーガー」「信州鹿肉ジビエドック」などメニュー数や提供数も大幅に増加しました。大きな話題になるとともに、利用者から大好評だったことで2015年も継続し、さらに今年は信州の夏鹿も活用することになったんです。

駅という立地もあり、消費者への国産ジビエの知名度も格段とアップし、非日常の食材というイメージから、身



(上) 藤木シェフがレストランで提供している、「鹿肉のポワレ 初夏バージョン」。(左) 自家製信州産仔イノシシの骨付き生ハム。

引き受けするようになりました。

そうしたなか、現代では増えすぎた野生のシカやイノシシが農林業や自然環境に大きなダメージを与え、害獣となっていること。店舗で国産ジビエを提供するためには、家畜の精肉とは違った衛生面でのルール化と啓蒙が必要なことなどが見えてきました。調理の難しいジビエは、安全を確保しながら美味しく加工調理する方法の普及も不可欠なため、各地で講習会を行なってきました。

日本ジビエ振興協議会を立ち上げられた理由をお聞かせください。

藤木 飲食店に国産ジビエをもっと活用いただくためには、流通や規格なども整えていく必要があります。最初にお話したエキナカのお店で提供していただくには、大量のシカ肉やイノシシ肉を確保しなければいけません。品質も揃っていない商品はなりません。そうした問題点もクリアしていくために

近に食べられる食材ということも印象づけられたと思います。そのほかファミリーレストランや個店で国産ジビエを使っているところも年々、増えています。



藤木徳彦氏 『オーベルジュ・エスポワール』(長野県蓼科高原)のオーナーシェフ。特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会理事長。著書に『フレンチで味わう信州12ヵ月』『旨いぞ！シカ肉〜捕獲、解体、販売、料理まで』『僕が伝えたい山の幸の恵み』がある。

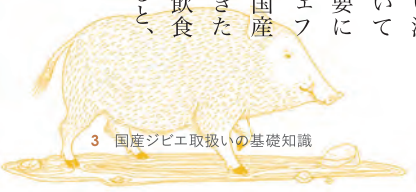
シェフという立場から、国産ジビエの食材としての実力をどう思われていますか。

藤木 私が初めて信州の鹿肉を食べたのは、オーベルジュオープン2年目の1999年でした。地元の知り合いから冷凍の鹿肉をいただいたのですが、とても美味しく、感激しました。店で地元のジビエということを提供したと

は、各地での取り組みだけではなく、より多くの自治体や企業、団体との連携を深め、自然保護も含めた課題解決に向けて活動の強化を図っていく必要があります。そのために賛同者とともに設立したのです。

飲食店が国産ジビエを取り入れることは集客効果に加え、社会貢献にもなるのですか。

藤木 もちろんです。国産ジビエを利用することで日本の野山の自然保護になり、また国産ジビエを使った美味しい料理を提供いただくことで、国産ジビエの有効活用を消費者にPRいただける。さらには、利用しやすい流通のシステムや規格の構築においても、シェフの意見が、何よりも重要になってきます。一人でも多くのシェフにこの活動に参画いただき、皆で国産ジビエの食文化を作り上げていきたい。そのことが、必ずや日本の飲食業の未来を元気にすることになると、大きな希望を抱いています。



ジビエ保存のための温度管理

ジビエの精肉を保存する時は、2つのポイントに気をつけよう。

POINT
1

保存の温度は、冷蔵保存ならば10℃以下で、
冷凍保存はマイナス15℃以下。



POINT
2

鶏豚牛などの家畜の肉と、しっかり区別して保管すること。



ジビエで使った器具や容器は、衛生第一！

ジビエで使った器具や容器は、使い終わったら速やかに洗って消毒すること。
消毒は、「A 83℃以上の湯」または「B 200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム※」で！
器具や容器は他の食材と一緒に使わずに、使い分けよう。

※キッチンで使う塩素系漂白剤に約5%含まれています。



国産ジビエを使うためのポイント

日本でも、ますます高まるジビエ人気。飲食店にとっては集客をアップできる、これからのますます楽しい食材だ。しかし実際にジビエ料理を提供する時には、シェフとして国産ジビエを扱う際の注意点をクリアしておかなくてはならない。そのポイントを、ジビエに関する厚生労働省のガイドラインをもとにまとめてみた。

仕入れでは、ジビエのトレサビリティを確認！

家畜の精肉と違い、ジビエの精肉は、まだハンターなどが捌いているケースも多い。飲食店が、その精肉を使って料理を提供することは違法になることをお忘れなく。そこで安全確保のために重要なポイントは2つ！

POINT
1

食肉処理業の許可を受けた施設で処理された精肉(下記○のもの)を使用すること。その際、個体の捕獲から出荷までの履歴管理情報を仕入れ先に確認しておこう。
さらに安全安心な肉を仕入れるために、精肉時に金属検出器チェック(散弾銃有無など)もされているか確認することが、より望ましい。
また、この履歴管理情報は適切な期間、仕入れ先で保管(1~3年)されている。



飲食店は、万が一の場合にトレサビリティを確認できるように、商品ラベルなどを1ヵ月ほど保管しておこう。



出典：信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル

POINT
2

トレサビリティが整っていても、色 臭い 異物の付着 をチェック！
鶏豚牛と同様に、仕入れた肉の状態(色・臭い・異物の付着)を、シェフの目でチェックすることはいうまでもない。



! 注意 生食は寄生虫の感染や腸管出血性大菌、E型肝炎ウイルスへの感染のリスクがある。必ず中心部の温度が75℃で1分以上の加熱が必要!! (P6-7参照)

フレンチでの加工調理例として

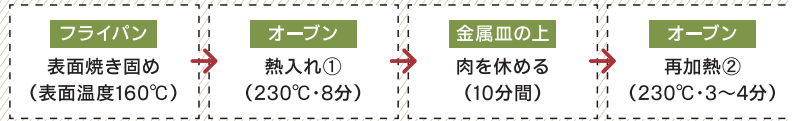
肉のかたまりをオープンの中で焼く技法のこと！

手軽で
おすすめ

ROTIROU ロティール



出典:信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル



表面の焼き固め



熱入れ



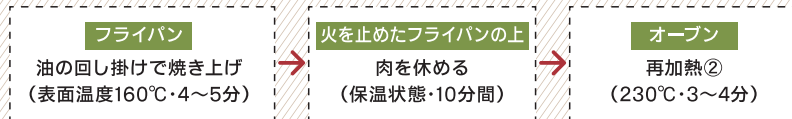
肉を休める



調理過程で出た煮汁や脂を素材に回し掛けして焼く技法

アロゼ ARROSER

出典:信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル



油の回し掛け



肉を休める



再加熱



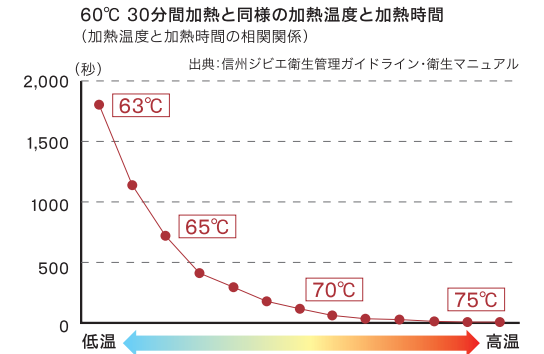
以上、P6~7で紹介したのは長野県衛生部によるフレンチの手法でのチェック結果だ。これを参考に、厚生労働省のガイドラインに沿った、貴店での調理方法を組み立てよう。

調理の時に気をつける火入れのポイント

きちんとしたプロフィールのジビエを仕入れ、保存や調理器具の衛生に気を配っても、調理の時の「加熱の仕方」が不足し、食中毒やE型肝炎などのウィルス感染になってはすべてなしに！「火が通っているけれど、やわらかく美味しい」状態をつかもう。

厚生労働省のガイドラインでは

「中心部の温度が75°Cで1分以上、またはこれと同等以上の効力を有する方法」としている。特に鹿肉などは火を通しすぎると固くなったり、パサついたりするので焼く場合はこの温度管理が大きなポイントになる。



※素材や器具など調理の諸条件により、内部温度の変化、焼き上がりは一定となりません。

POINT 1

グラフからわかるように、63°Cで30分加熱から75°Cで1分加熱までの範囲が、およその目安となる。

POINT 2

調理品内部の温度を測る中心温度計で、75°Cになるまで何度かチェックしてみよう。



POINT 3

内部が75°Cになった肉に2~3秒金串を差し、その金串を下唇の下に当て、ピリッと熱い感覚を覚えておこう。金串でおよその温度がわかるようになれば、温度計を使うのは最後の確認時だけでいいので、効率アップが図れる。



ピリッと熱い
感覚を覚えよう！

参考:信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル