

山梨県が新たな食ブランドとしてジビエを PR

「やまなしジビエ」と新交配種「富士の介」をメイン料理としてアピール

国産ジビエ認証制度に先駆けて独自の認証制度を制定、運用している山梨県が、新たな食ブランドとしての「やまなしジビエ」の魅力を発信する PR イベントを都内で開催、マスコミや飲食店関係者らに試食を提供した。

これは、『やまなしジビエ&富士の介』と県産ワインのマリアージュ』として 2 月 2 日に東京・日本橋のレストラン「Y-wine」で開催されたもの。山梨県では、長く新たな食ブランドの開発に取り組んでおり、その成果としてジビエと新交配種の「富士の介」を発表するために行われた。

富士の介は、世界で初めてニジマスとキングサーモンの交配に成功した新種で、ニジマスのさっぱりとした味わい、キングサーモンの脂の乗ったしっかりとした食べごたえの両方を兼ね備えている。2017 年に作出した際には、全国から名前を公募、多数の応募のあった「富士の介」に決定した。これはキングサーモンの和名「マスノスケ」と、山梨県のシンボルでもある「富士山」を合わせたもので、山梨県民にも馴染みやすいという。

ジビエは、2017 年に独自認証を設定し運用を開始しているもの。山梨県ではニホンジカの肉のみの認証制度となっている。

「ジビエの流通でもっともネックになっているのは、衛生面での問題。安全かどうか、安心して食べられるのかが、飲食店にとって重要な問題だった」

と話すのは、山梨県農政部畜産課の菊島一人氏。そのため、施設と肉それ自体に対して、2 段階の審査・認証を行うことで、安心安全なジビエの供給を可能にしたという。施設については、当然衛生法に基づく食肉処理業の許可取得が前提のうえ、金属探知機の設置が不可欠。肉に対しては、HACCP 基準のクリア、放射性物質の定期検査が義務付けられているなど、厳しい審査基準になっている。2019 年現在、早川町、富士河口湖町、北杜市、丹波山村の 4 カ所のみ認定されているという。

「2018 年の鹿の捕獲頭数は 1 万 4000 頭。そのうち、食肉処理したのは 570 頭で 4%程度。今後さらに拡大していくために、安心安全なやまなしジビエを知ってもらいたい」(菊島氏)

この日のイベントでは、ソムリエ・田崎真也氏がプロデュースした料理とワインが試食として、集まったマスコミ、飲食店・流通業関係者に提供された。田崎氏は Y-wine の総合プロデュースを手がけており、山梨県産食材にも詳しい。また、日本ジビエ振興協会の活動にも協力していただいております、「ジビエ料理コンテスト」では審査員長もお願いしている。

「ニホンジカは、毎年 100 万頭ずつくらい増えているのに、処理しているのは、捕獲している 60 万頭の 8~9%程度に過ぎないという。日本人は縄文時代から鹿肉を食べていた民族で、ジビエを愛する DNA を持っているはず。ぜひ鹿肉をおいしく食べて、鳥獣被害の一助としてほしい」(田崎氏)

また、鹿肉の可能性として、コマ肉やすじ肉、骨などの活用をアピール。

「鹿肉の流通の大半がロース、フィレのごく限られた量の肉で、kg8000円と非常に高くついてしまう。しかし、骨からも素晴らしいスープが取れるし、スジ肉、コマ肉は、固さはあるがkg800円と安いうえに、味がしっかりしており、いろいろな料理に使い、鹿肉の味わいを楽しめる」(同)

試食メニューでは、骨からとったスープで作ったソースを使うなど、非常に凝ったレシピで、参加者の舌を楽しませてくれた。山梨県産のワインとの組み合わせも非常にユニークで、小さな驚きが仕掛けられて楽しめるものだった。

こうした試食イベント、PRイベントはよく行われるが、PR的に非常に効果的と思われたのが、イベントの締め、招待された飲食店・流通業の関係者からの感想やコメントを話してもらった点だ。

都内の有名店のソムリエは「鹿肉はいままで匂いで敬遠していたが、フィレ肉の味わいが、余韻も含めて素晴らしい」と高く評価。一方で、鹿肉を扱った経験のある、別のレストランのシェフは鹿が思ったよりもあっさりとしており「もう少しボリュームのある食べ方をしても良いかも」と提案していた。

また、百貨店のバイヤーは「ギフトにいいと感じた」と話し、特に昨今の風潮で環境配慮型の製品の受けが良いことを紹介し、「ジビエは新しい時代の環境に優しい商品として押し出すことができそうだ」と話している。地方創生に関わるある関係者は「ワインの絞りカスや味噌と組み合わせたり、鹿の内臓を使った『肉醬』を開発したりなどして、『山梨県は生命を捨てることなく余さず使います』というブランディングをしても良いのかもしれない」と話している。もちろん内臓の利用にはハードルがあるがユニークな意見と言えるだろう。

このように、その場でフラットに意見交換をすることで、ジビエの新たな可能性を発掘することができたのではないだろうか。おいしい料理とワインでなめらかなになった舌で話し合えば、もっと面白いアイデアが出されるに違いない。

今後について、富士の介は現在育成が進んでおり、2020年からの流通を目指している。また、ジビエは2通りの流通経路を考えているという。ひとつは希少な高級部位を都内の高級店、百貨店のギフト用に提供していくルート。もうひとつは、山梨県地元レストラン等で提供し、「地産訪消」として活用していくルートだ。山梨県農政部次長の坂内啓二氏は「山梨県ならではの観光コンテンツとしてのジビエ」に期待していると話している。

「品質管理で安心安全を訴求して川下の流通を拡大しつつ、まだ利用率が高くないこともあり、『山梨県に来て食べる』という観光メニューのひとつとしてのジビエを育てたい。これまで観光客向けのメニューは桃やぶどうなどを使ったデザート系が有名だったが、今後はやまなしジビエと富士の介で、メイン料理でも人気を取っていききたい」(坂内氏)

この日挨拶に立った、山梨県副知事の棚木環氏も、罟猟免許を取得し、2019年中には狩猟ガールデビューしたいと話しているように、県を挙げてジビエの振興・普及に力を入れ

ている。ジビエの流通拡大にはさまざまな問題が山積しているが、こうした取り組みが広がることで、一般化し、拡大していくに違いない。



(写真上) 試食の際は、田崎氏がテーブルを周って料理を説明。参加者からの質問に答えるほか、会話も楽しんでいた。
(写真下左) 料理の説明をする田崎氏。氏はジビエに造詣が深いほか、自身釣りもすることを語り、常に自然環境への意識が高いことも感じさせた。(写真下右) 山梨県副知事の棚木氏は参加者はジビエ、富士の介のPRを呼びかけ。狩猟免許を取得したことから「機会があったら有害鳥獣駆除にも参加してみたい」と意欲満々。



(写真左)「富士の介とヤギのミルクのムースのルーロー〜ピーツ風味〜」。上の乗っているのはヤマメの卵。ヤギ乳をリコッタチーズ風のムースにし、柚子胡椒で風味を付けている。ワインは甲州種の17年もの。酸味が柚子胡椒の風味と合う。(写真右)「鹿のフィレ肉と鹿ローストのロースト 2種類のソースで」。フィレは山梨の豊富なキノコを使ったデュクセルと鹿骨から作ったソース。ローストは、同じく山梨で採れる赤い木の実で作ったグラン・ヴヌール。ワインはマスカット・ベリーAの「Huit」2016。フィレはさすがに希少部位の柔らかさと旨味。デュクセルとの相性もばっちり。ローストは鹿肉赤身の上質な風味がカシスと木の実の味で加速し、ワインの香りがこれを包み込む。口の中で生まれるスペクタクル。



すべての料理とワインを並べて。