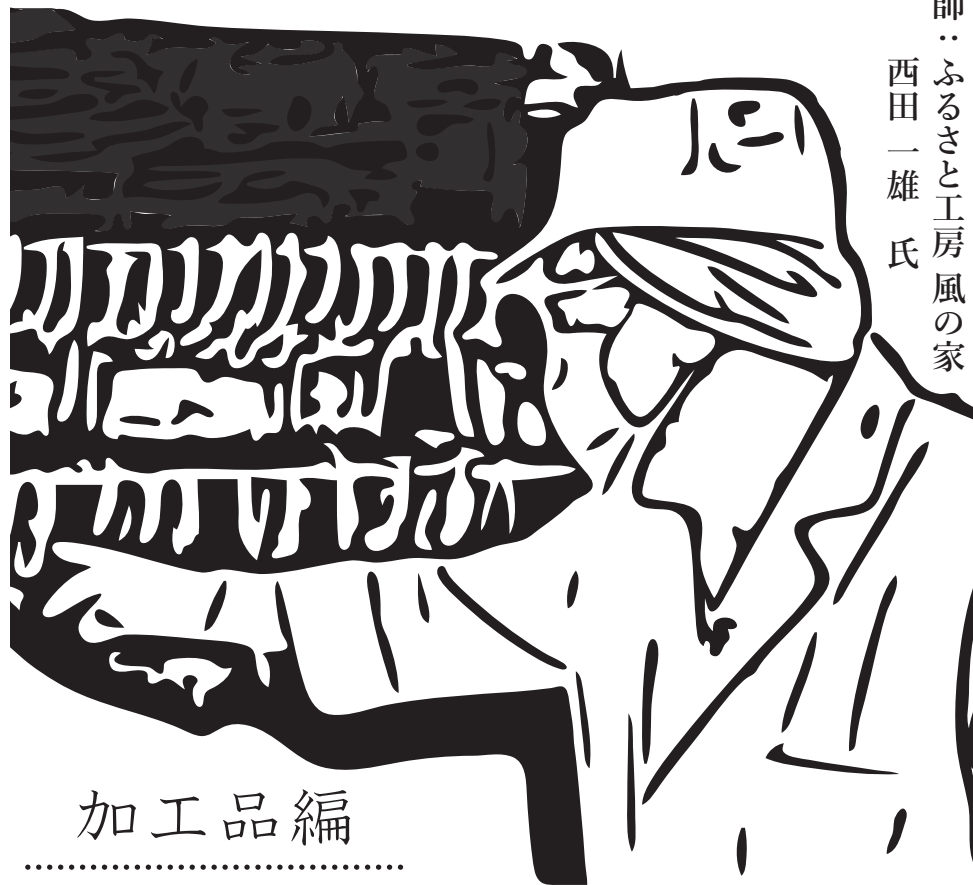


ジビエをおいしく調理する

ジビエ料理セミナー読本 2021



講師..ふるさと工房風の家
西田一雄氏

加工品編

お品書き

猪肉のモモハム

猪肉のスモークハム

猪肉のベーコン

猪肉のパストラミ

猪肉のあらびきウインナー

猪肉のジャーキー

鹿肉のミートローフ

鹿肉のパストラミ

鹿肉のジャーキー

鹿肉のゆずきち山椒ウインナー

..... ご利用にあたって

- ・ レシピの調味料の分量は割合で表記しています。
- ・ 本リーフレットは、Youtube『ジビエ料理セミナー』の視聴と併用でご利用ください。

《講師プロフィール》 有限会社風の家 取締役社長。山口県立日置農業高校在学中にハム、ソーセージ、燻製などの製造を学び、卒業後福留ハム（広島県）に入社。商品開発部でハムやソーセージ等の開発に携わる。香辛料の仕入れや研修などで度々ドイツを訪問。日置農業高校の恩師松本恒信氏の退職に伴い、「風の家」を立ち上げ、2016年より現職。

猪肉のモモハム



..... 手 順

- ①猪シントマに調味料をすりこみ、真空パックして2週間塩漬をする
- ②真空パックから取り出し、表面をぬるま湯で洗い、表面の水分をペーパーで拭きとる
- ③サラシで巻いて、太さが均一になるように糸でしばる。
- ④スモークハウスで乾燥（68～72℃で60分）させる
- ⑤スモークハウスで燻煙（68～72℃で90分）する
- ⑥スモークハウスから取り出し、中心温度が68～70℃くらいになるまで鍋でボイルする
- ⑦鍋から取り出し、バット等に入れて、中心温度が20℃程度になるまで冷水で冷やす

..... ポイント

- 塩漬の理由：①肉に味付けをするため②亜硝酸ナトリウムによって発色をよくするため③亜硝酸ナトリウムによってボツリヌス菌増殖を抑制するため
→必ずしも、「無塩漬」がよいとは限らない
- 雑菌が中に入ることを避けるため、塩漬時には穴を開けていない。
- 真空パックして塩漬することで、穴を開けなくても早く塩分が中まで浸透する。

材 料	%
猪シントマ	100.0
食塩	1.9
硝精	0.2
砂糖	0.4
リン酸塩	0.3
白胡椒	0.2
グルタミン酸ナトリウム	0.2
ビタミンC	0.1
香辛料抽出物（NO759 シンケンゴールド）	0.2
香辛料抽出物（NO682 グリンペッパー SR）	0.1

猪肉のスモークハム



..... 手 順

- ①猪肉モモに調味料・添加物をすりこみ、真空パックして2週間塩漬をする
- ②真空パックから取り出し、表面をぬるま湯で洗い、表面の水分をペーパーで拭きとる
- ③ベーコンピンに刺し、スモークハウスで乾燥（68～72℃で60分）させる
- ④スモークハウスで燻煙（68～72℃で90分）する

..... ポイント

- 塩漬の前に、肉の表面の筋膜は取り除いたほうがよい。
- ベーコンピンで釣るとき、細い方を上にして釣る。

材 料	%
猪肉モモ	100.0
食塩	1.9
硝精	0.2
砂糖	0.4
リン酸塩	0.3
白胡椒	0.2
グルタミン酸ナトリウム	0.2
ビタミンC	0.1
香辛料抽出物（NO759 シンケンゴールド）	0.2
香辛料抽出物（NO682 グリンペッパー SR）	0.1

猪肉のベーコン



材 料	%
猪バラ	100.0
食塩	1.9
硝精	0.2
砂糖	0.4
リン酸塩	0.3
白胡椒	0.2
グルタミン酸ナトリウム	0.2
ビタミンC	0.1
香辛料抽出物 (NO759 シンケンゴールド)	0.2
香辛料抽出物 (NO682 グリンペッパー SR)	0.1

..... 手 順

- ①猪バラに調味料をすりこみ、真空パックして2週間塩漬をする
- ②真空パックから取り出し、表面をぬるま湯で洗い、表面の水分をペーパーで拭きとる
- ③ベーコンピンに刺し、スモークハウスで乾燥（68～72℃で120分）させる
- ④スモークハウスで燻煙（68～72℃で180分）する
- ⑤スモークハウスで30分～60分蒸らす

..... ポイント

- 脂の乗った猪を使うと、脂のコクを楽しめるベーコンになる。
- 洗った後にしっかり水分をふき取るのがポイント。表面に水がない方が、仕上がりの発色がよくなる。
- 塩漬後に洗う時は、40℃ほどのお湯がよい。

猪肉のパストラミ



..... 手 順

- ①猪外モモを適度な大きさに分割し、
チョッパーへ入れ、3mmで挽く
- ②調味料・添加物を加えて練る
- ③冷蔵庫で2日間寝かせる
- ④冷蔵庫から取り出した肉を充填機に
入れて押し出し、整形する。クッキ
ングシートの上に並べる
- ⑤片面に胡椒を振りかける
- ⑥85℃で120分焼く

..... ポイント

材 料	%
猪外モモ	100.00
食塩	1.9
硝精	0.2
砂糖	0.4
リン酸塩	0.3
白胡椒	0.2
グルタミン酸ナトリウム	0.2
ビタミンC	0.1
香辛料抽出物 (NO759 シンケンゴールド)	0.2
香辛料抽出物 (NO682 グリンペッパー SR)	0.1

猪肉の粗挽きウインナー



材 料	%
猪カタ・モモ・バラ・背脂肪 ※割合 カタ・モモ・バラ 8：背脂肪 2	100.00
食塩	1.90
硝精	0.02
砂糖	0.40
リン酸塩	0.30
白胡椒	0.20
グルタミン酸ナトリウム	0.20
ビタミンC	0.10
香辛料抽出物 (NO759 シンケンゴールド)	0.20
香辛料抽出物 (NO682 グリンペッパー SR)	0.10
タピオカでん粉	1.50
羊腸 (直径 20-22mm 0.6HK)	-

..... 手 順

- ①猪肉を適度な大きさに分割し、
チョッパーへ入れ、3mmで挽く。
- ②バットに入れた猪ミンチに、調味料・
添加物を加えて混ぜる
- ③水を加えて5～10分程度、よくこ
ねる
- ④タピオカでん粉を加えてこねる
- ⑤冷蔵庫で2日寝かせる
- ⑥冷蔵庫から取り出し、5分間こねて
再練りをする。再練りが終わったら、
肉を高い所から落とすようにして空
気を抜く
- ⑦塩漬したミンチを羊腸に詰め、12cm
ほどの大きさにねじり、結さつする
(リンクング)。空気が入った部分は
ピンを刺して空気を抜く
- ⑧流水で表面の肉汁など洗い流す。
洗った後の水滴はよく切る
- ⑨スモークハウスで乾燥 (65℃で 60
分) させる
- ⑩スモークハウスで燻煙 (65～70℃
で60分) する
- ⑪スモークハウスから取り出し、鍋で
ポイル (68～72℃で25～30分)
する
- ⑫冷水で10分ほど冷やす
- ⑬水をよく切り、冷蔵庫で10℃以下
になるように冷やす
- ⑭リンクングの部分をカットする
- ⑮真空パックをし、85℃のお湯で2～
3分ポイルして二次殺菌をする

..... ポイント

- タピオカでん粉を加えることで、仕
上がりの味を変えずにドリップの発
生を抑えられる。

猪肉のジャーキー



..... 手 順

- ①猪外モモに調味料・添加物をすりこみ、真空パックして2週間塩漬をする
- ②パックをあけて、表面をぬるま湯で洗い、表面の水分をペーパーで拭きとる
- ③約 6mm の厚さに肉をスライスし、網の上に並べる
- ④ 85℃で 90 分～ 120 分焼く

..... ポイント

- 真空パックが無い場合の塩漬：肉を重ねて、上から落とし蓋をし、さらにその上に重しを置く。2-3日に1回、裏表を変える。
- お肉の量が少ない場合の塩漬：ラップに包んで塩漬するとよい。包むときはなるべく空気を抜いてぴったりと包む。2-3日に1回、裏表を替える。

材 料	%
猪外モモ	100.0
食塩	1.9
硝精	0.2
砂糖	0.3
リン酸塩	0.3
白胡椒	0.2
グルタミン酸ナトリウム	0.2
ビタミンC	0.1
香辛料抽出物 (NO759 シンケンゴールド)	0.2
香辛料抽出物 (NO682 グリンペッパー SR)	0.1

鹿肉のミートローフ

..... 手 順



- ① 鹿肉を適度な大きさに分割し、チョッパーへ入れ、3mmで挽く。
- ② 挽いた肉をバットに入れ、冷凍庫で120分冷やす。
- ③ 冷凍庫から取り出し、サイレントカッターで細かく裁断しながら、調味料を加えつつこねる。
- ④ こね終わったものを型へ入れる。このとき、空気を抜くために高い所から落とすようにして入れる。入れ終わったら表面を平らにして、切れ目を付ける
- ⑤ 85～90℃で120分加熱する

..... ポイント

- 筋膜がある肉は、赤身肉のみの場合と比べて結着力が強い。なので、鹿肉100%でもしっかりと結着する
- サイレントカッター：刃物が回転して、中の食材を細かく裁断しながら攪拌する機械
- 細かいミンチにすることで、筋膜を使用しても食べたときに口に残らない

材 料	%
鹿スネ・ネック	100.00
食塩	1.80
硝精	0.17
砂糖	0.30
リン酸塩	0.30
白胡椒	0.20
グルタミン酸ナトリウム	0.20
ビタミンC	0.10
香辛料抽出物 (NO759 シンケンゴールド)	0.40
香辛料抽出物 (NO682 グリンペッパー SR)	0.10
水	0.20

鹿肉のパストラミ



..... 手 順

- ①猪外モモを適度な大きさに分割し、
チョッパーへ入れ、3mmで挽く
- ②調味料・添加物を加えて練る
- ③冷蔵庫で2日間寝かせる
- ④冷蔵庫から取り出した肉を充填機に
入れて押し出し、整形する。クッキ
ングシートの上に並べる
- ⑤片面に胡椒を振りかける
- ⑥85℃で120分焼く

..... ポイント

材 料	%
鹿スネ・ネック	100.00
食塩	1.80
硝精	0.17
砂糖	0.30
リン酸塩	0.30
白胡椒	0.20
グルタミン酸ナトリウム	0.20
ビタミンC	0.10
香辛料抽出物 (NO271 ゴールドブルスチェン)	0.40
香辛料抽出物 (NO682 グリンペッパー SR)	0.10
黒粒胡椒 S-16	0.30
氷/水	10.00

鹿肉のジャーキー

..... 手 順



- ① 鹿シントマに調味料をすりこみ、真空パックして2週間塩漬をする
- ② 真空パックから取り出し、表面をぬるま湯で洗い、表面の水分をペーパーで拭きとる
- ③ 約 6mm の厚さに肉をスライスし、網の上に並べる
- ④ 85℃で 90 分～ 120 分焼く

..... ポイント

材 料	%
鹿シントマ	100.00
食塩	1.80
硝精	0.17
砂糖	0.30
リン酸塩	0.30
白胡椒	0.20
グルタミン酸ナトリウム	0.20
ビタミンC	0.10

鹿肉のゆずきち山椒ウインナー

..... 手 順



- ① 鹿ウデ肉・バラ肉・モモ肉を適度な大きさに切り、チョッパーで挽き目3mmのミンチにする。
- ② バットに入れたミンチに、調味料を加えて混ぜる
- ③ 水を加えて5～10分程度、よくこねる
- ④ タピオカでん粉を加えてこねる
- ⑤ 冷蔵庫で2日寝かせる
- ⑥ 冷蔵庫から取り出し、5分間こねて再練りをする。再練りが終わったら、肉を高い所から落とすようにして空気を抜く。
- ⑦ 塩漬したミンチを羊腸に詰め、12cmほどの大きさにねじり、結さつする(リンキング)。空気が入った部分はピンを刺して空気を抜く
- ⑧ 流水で表面の肉汁など洗い流す。洗った後の水滴はよく切る。
- ⑨ スモークハウスで乾燥(65℃で60分)させる
- ⑩ スモークハウスで燻煙(65～70℃で60分)する
- ⑪ スモークハウスから取り出し、鍋でボイル(68～72℃で25～30分)する
- ⑫ 冷水で10分ほど冷やす
- ⑬ 水をよく切り、冷蔵庫で10℃以下になるように冷やす
- ⑭ リンキングの部分をカットする
- ⑮ 真空パックをし、85℃のお湯で2～3分ボイルして二次殺菌をする

..... ポイント

- ゆずきち：山口県長門市特産の柑橘。
- 再練り作業によって、充填作業がやりやすくなる。
- タピオカでん粉を加えることで、仕上がりの味を変えずにドリップの発生を抑えられる。

材 料	%
鹿ウデ肉・バラ肉・モモ肉	100.0
食塩	1.90
硝精	0.20
砂糖	0.40
リン酸塩	0.40
白胡椒	0.20
グルタミン酸ナトリウム	0.20
ビタミンC	0.10
香辛料抽出物 (NO271ゴールドブルスチエン)	0.20
香辛料抽出物 (NO682グリーンペッパーSR)	0.10

タピオカでん粉	1.50
ゆずきち果皮	1.00
ゆずきち果汁	1.60
粒山椒	0.08
羊腸 (直径20-22mm 0.6HK)	-