

春の茂原市をまるごと楽しむディナーイベント

「ジビエ会 ft. 千葉県茂原市」レポート (2025年4月19日開催)



2025年4月19日(土)、東京都内の飲食店「La Boucherie Évan (ラ・ブーシェリー・エヴァン)」にて、千葉県茂原市のジビエと春野菜をテーマにしたディナーイベントが開催されました。

このイベントは、一般社団法人日本ジビエ振興協会と株式会社ダイナックの共催、茂原市および市内のジビエ処理施設「ジビエ工房茂原」のご協力のもと実現したものです。ジビエ工房茂原より「茂原産ジビエのPRができないか」とのご相談をいただいたことをきっかけに食事会が企画されました。

茂原市はイノシシが多く生息する地域であり、2019年には地域貢献を目的として衛生的な処理施設「ジビエ工房茂原」が整備されました。ジビエ工房茂原は、警備会社のALSOK千葉が手掛けたことでも話題になりました。警備事業のさまざまな知見を盛り込んで作られた施設は、衛生的にも非常に優れており、品質の高さでもよく知られ、2022年には「国産ジビエ認証」も取得しています。また、加工品も百貨店の催事で採用されるなど味と品質の高さは折り紙付き。今回はその魅力を、都内に向けて存分に紹介する機会となりました。

茂原市は海が近く、高い空と穏やかな風が特徴的。田園と静かな林が広がる環境にあり、どこかにふと海を感じさせる風景が独特の魅力を醸しています。平地の林はイノシシなど野生動物のすみかにもなっており、市街地に出没することもしばしば。かつてはウサ

ギによる農作物の被害もあったほどです。

元々は商工業地として知られていましたが、実は良質な農産物も数多く生産されています。ただ、その知名度は決して高くはなく、地元野菜やジビエの PR は長年の課題でした。今回のイベントでは、そうした茂原の“知られざる魅力”にスポットを当てた内容となりました。

当日のディナーは非常に充実した内容で、特に印象的だったのは料理数の多さと、地元野菜のバリエーションでした。茂原市の産直「旬の里ねぎぼうず」から、筍や春野菜、本納ネギなど多彩な食材が提供されたうえ、農園「浦部農園」の希少品種「くろいちご」も特別に提供していただき、彩り豊かな料理が出揃いました。

メニューの数、なんと 16 品。春野菜とジビエをとりどりにくみあわせ、アペタイザーからデザートまで、オール茂原の茂原づくしです。

今回集まったお客様は、都内のジビエファンを中心に、料理人やジビエ関係者など、総勢 54 名。いずれもそれなりにジビエを食べてきた経験の持ち主ばかりですが、このラインアップには度肝を抜かれた様子です。





茂原市産野菜のピクルス



茂原市産野菜とリコッタチーズのサラダ



自家製イノシハムの生春巻き



鹿リエットとライ麦パン



茹で落花生



鹿シタマのタリアータ
～茂原市産くろいちごのソース～



本納ネギとイノシシロースのミニ焼きシャブ井



イノシシ肋骨付きロースのグリル ～クレソンソース～



イノシシラグーと落花生のピンサ



茂原市産野菜とイノシシラグーのパスタ



茂原市産くろいちごの一口タルト

また、今回のペアリングワインには、茂原市の姉妹都市であるオーストラリア・ソールズベリー市のワインを採用。赤・白一本ずつ取り寄せたもので、特に白は春野菜やさっぱりとしたジビエに非常によく合っていたとの声が多く聞かれました。赤ワインもモダンな軽やかさがあり、初心者にも飲みやすい味わいでした。

茂原産ジビエは、あっさりとした旨味で筋張っておらず、非常に食べやすい肉質が特長です。これは千葉県全体の地形に起因しており、山岳地帯ではないためイノシシも筋肉質になりにくく、結果として柔らかく優しい味わいとなっています。今回はその特長を活かした料理が提供されましたが、中でも特長的だったのは「イノシシ肋骨付きロースのグリル ～クレソンソース～」です。この肋骨付きのカットは事前にジビエ工房茂原へ視察した際に特別に依頼したものです。シンプルに肉を味わう楽しさが詰まった一皿となりました。

また、春野菜との相性も抜群で、たけのこは特有のえぐみが丁寧に処理されており、ジビエの優しい味わいと調和していた点も評価されました。

ご来場いただいた方の中には、茂原市役所の皆さま、ジビエ工房茂原の小畠施設長など行政・施設関係の方々も多く参加されており、副市長の大石様には一般席に加わっていただくなど、地域との交流も深まりました。市役所の皆さまにとっても、市民と同じ目線で料理を味わい、感想を共有することは大きな意味があったのではないかと思います。さらに、ジビエの関係者や流通関係者なども多く来場されており、茂原市のジビエや農産物の今後のPRや販路拡大につながる機会にもなったと感じています。地方創生の文脈でも、単に食材を紹介するだけでなく、ストーリーや地域性を加えた企画として評価できるものでした。



今回のイベントを通じて、共催のダイナックの皆さんからも「非常に手応えがあった」との感想をいただきました。料理監修を務めたダイナックの斎藤シェフ、高橋シェフも、今後に向けて新しい試みを継続したいと前向きなお話をされており、継続的な連携の可能性も見えてきました。

最後に、集客や事前の告知、メディア対応など課題もありましたが、「やってみてわかったこと」が多く、茂原市のようにあまり知られていない地域だからこそ、今回のような形でジビエを軸とした発信が有効であることを実感しました。

ダイナックからは、「今後はソールズベリー市との連携のなかに当社も加わって、新たな

仕掛けを一緒にやってみたい」という前向きな提案もあり、茂原市とジビエを中心にした新しい地方創生の形がさらに広がっていく可能性を強く感じるイベントとなりました。



ジビエ工房茂原の小嶋施設長





※開催に先立ち、1月28日には、ダイナック斎藤シェフ、高橋シェフら4名が茂原市のジビエ工房茂原、「旬の里ねぎぼうず」、生産者の方などを訪問し、見学させていただきました。





