

【料理人のためのジビエガイド】目次

はじめに——農作物被害とジビエ

第1章 ジビエの仕入れ知識

1 ジビエとは

伝統的食材としてのジビエ

ジビエの種類

ジビエの魅力とデメリット

2 狩猟の解禁時期

狩猟期間

乱場と猟区

3 国産ジビエの生息分布と生態

マガモ、コガモ

タシギ、ヤマシギ

キジバト

ノウサギ

ツキノワグマ

イノシシ

ニホンジカ

都道府県知事による捕獲禁止規制

4 野生鳥獣の捕獲方法

網による捕獲

わなによる捕獲

銃器による捕獲

5 ジビエの仕入れ方

仕入れ方

流通形態

価格と品質

6 ジビエの適正価格

免許と届出が必要な狩猟
狩猟関連の維持費用
狩猟の手間
食用にするという手間
過去の価格調査
ジビエの適正価格とは？

7 ジビエが店に届くまで

ジビエの流通工程
「一時飼い」という選択肢

8 ジビエ取扱い上の注意

旬を見抜く力、旬にないものを補う力を身につける
ヒトとの共通感染症
(表) 食肉野生鳥獣に感染する主な人獣共通感染とその病原体

9 店での下処理と熟成

イノシシ、シカ
ツキノワグマ
鳥類

10 食べてはいけないジビエ

捕獲してはいけない鳥獣類
ジビエ＝ゲテモノ食い、ではない！
駆除期間中の流通で注意したいこと

第2章 野鳥

[水辺の野鳥]

真鴨（マガモ）
軽鴨（カルガモ）
小鴨（コガモ）
尾長鴨（オナガガモ）
嘴広鴨（ハシビロガモ）

葦鴨（ヨシガモ）
◎鴨猟名人に聞く
田嶋（タシギ）

【野山の野鳥】

雉鳩（キジバト）
日本雉（ニホンキジ）
山嶋（ヤマシギ）
山鶉（ヤマウズラ）
雷鳥（ライチョウ）
鶉（ヒヨドリ）
◎鳥類の下処理

第3章 獣

【大型の獣】

本州鹿（ホンシュウジカ）
蝦夷鹿（エゾジカ）
◎トムラウシのエゾシカ
猪（イノシシ）
熊（クマ）

【小型の獣】

野兔（ノウサギ）
◎手軽な熟成方法

第4章 ジビエ料理

ジビエのシャルキュトリ

道具と材料

鹿肉と白無花果のサラミ

鹿肉のモルタデッラ

* 付録/ 猪肉とピスタチオナッツのモルタデッラ

ジビエのモルタデッラ
本州鹿と白無花果のパテ
本州鹿のヴァリエ
猪とドライトマトのパテ

ジビエの料理

[鴨]

青首鴨とフォアグラのバロティーヌ
青首鴨の低温調理 プラス炭火焼き サルミソース
青首鴨内臓のソテー ボルドー風
小鴨のラケソース 長期熟成シャルドネと柚子の香り
尾長鴨の炭火焼き ベルジュ風ブドウ酢のガストリックとサルミペースト
軽鴨の北京ダック仕立て アプリコットソース
葦鴨のプロッシュュ

[田鴨]

田鴨のフランベ 信州産VSOP

[雉鳩]

山鳩の炭火焼き 四恩醸造和製ポルトソース

[日本雉]

雉の酒粕入りパイ包み焼き 貴醸酒風味のクリームソース
ソース

[山鴨]

山鴨のパイ包み焼き

[山鶉]

ペルドローグリの炭火焼き 白いんげんのソースムスリーヌ 13年熟成梅酒風味
ペルドロールージュのパルマンティエ

[雷鳥]

雷鳥の炭火焼き 勝沼産デラウェア風味

[本州鹿]

本州鹿レバーのペルシヤード 甘酢風味

本州鹿の山葡萄風味の塩麴漬け 北条マデラワインソース

【蝦夷鹿】

蝦夷鹿の炭火焼き 奥野田葡萄酒 澱上ワインソース

蝦夷鹿うで肉のフリカデル

蝦夷鹿モモ肉の岩塩包み焼き

【猪】

猪の炭火焼き 自然仕込み生原酒とジビエのコンソメ

猪バラ肉と和栗のポトフ

猪骨付きロース肉のシンプル炭火焼き

【野兔】

野兔のロワイヤル

【熊】

南会津産つきのわ熊のモモ肉のロースト

【その他】

ジビエのキュリー

ジビエのカスレ

本州鹿のブーダンノワール

フォン・コンソメ・ソース・生地

つけ合せ

著者紹介