

## 【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