

今、千葉のジビエがアツい！ 房総ジビエ特集！

やっかい者を自然の恵みとしてサスティナブルに活用

11月から狩猟が解禁となり、本格的なジビエのシーズンを迎えています。房総半島にはイノシシやシカが多く生息しており、千葉県では、野生鳥獣対策の一環で、捕獲されたイノシシやシカの肉をブランド化し、「房総ジビエ」と銘打ち、自然の恵みを資源として有効活用する取り組みを進めています。今回は、野生獣被害の実態とともに、「房総ジビエ」の紹介や県が主催するジビエを活用した最新イベント情報のほか、野生獣の肉や革を活用した県内事業者の取り組みをお届けします。



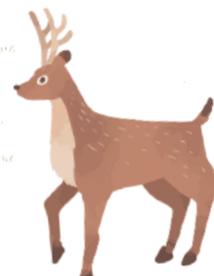
チーバくん

やっかい者を活用！千葉の大地の恵「房総ジビエ」

～房総ジビエとは～

「ジビエ」はフランス語（gibier）で、狩猟で得た野生鳥獣の肉のこと。引き締まった肉質で脂質が少なく低カロリー。たんぱく質やビタミンなどの栄養価の高いヘルシーな食材として注目を集めています。

千葉県が新しい食のブランドとして発信している「房総ジビエ」は、千葉県で捕獲されたイノシシやシカの肉を県内の食肉加工施設で適切に処理・加工したものです。



■千葉県の野生獣の被害について

県内の中山間地域を中心に、野生のイノシシ・シカ・サルなどによる農作物等への被害が増加し、これらの原因による農地の耕作放棄や、農業者の生産意欲の減退といった、農業生産の深刻な阻害要因になっています。

令和3年度の有害鳥獣による農作物等被害金額は3億10万円におよび、そのうち、イノシシによる被害額が42%（約1億2,469万円）を占めています。このため、県では、平成19年に野生鳥獣対策本部を設置し、地域や市町村と一体となって、防護・捕獲・資源活用・生息環境管理などの取り組みを総合的に推進しています。



▲捕獲用の罠

■千葉県の取り組みと食べられるジビエ肉

県内で捕獲されたイノシシやシカは、食肉処理加工施設で適切に解体、食肉加工、検査、冷凍保管され、高品質な「房総ジビエ」として活用されます。

県では、「房総ジビエ」の知名度向上や消費拡大施策として、本格的なジビエのシーズンに合わせ、飲食店のプロの料理人を対象とした「房総ジビエコンテスト」や、房総ジビエを使った料理を提供する店舗との「房総ジビエフェア」を開催しています。このほか、レシピ紹介、ジャーキーや洋風煮込みなどの加工品のレシピ開発など、様々な取り組みを行っています。

INFO

房総ジビエ料理を通年で楽しめるお店

県内及び都内には、季節を問わず通年でジビエ料理が食べられたり、テイクアウトできたり、購入できる場所が多数あります。フレンチ、イタリアンから、和食や中華まで、多彩なジビエ料理を気軽に楽しむことができます。ぜひ、アレンジ豊かなメニューが勢揃いの「房総ジビエ」を味わってください！
(詳しくは千葉県HPでご覧になれます。)

■料理提供店舗・購入できる場所一覧

<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/bosogibier/gibierlist.html>



第5回房総ジビエコンテスト

プロの料理人による「房総ジビエ」料理ナンバーワンを決める料理コンテストを今年も開催します。第5回のコンセプトは、販売価格の上限を税込み1,100円に設定した「消費者が手軽に食べられるジビエ料理」です。書類審査を勝ち抜き、実食最終審査で栄えある最優秀賞に輝くのはどの料理か。乞うご期待!

【日程】

2023年1月11日 コンテスト実食審査開催

房総ジビエフェア2023

「房総ジビエ」のさらなる認知度アップと消費拡大を目的とした大型フェア「房総ジビエフェア2023」を、県内外の飲食店にて開催します。フェア期間中には、参加飲食店で提供される「房総ジビエ」料理を召し上がった方の中から抽選で、県産品などが当たるプレゼントキャンペーンも実施。ぜひこの機会に、おいしい「房総ジビエ」をご賞味ください!

【日程】

2022年12月23日 飲食店の参加申し込み締め切り

2023年1月20日～2月28日 フェア開催(予定)

「房総ジビエコンテスト・房総ジビエフェア2023」詳細情報: <https://bosogibier.com/>

第4回房総ジビエコンテスト受賞メニュー



千葉県知事賞(最優秀賞)
「鹿肉のラザニア」
SEASONS (船橋市)



千葉県農林水産部長賞(優秀賞)
「猪キーマピザ」
～Wild Boar Keema curry pizza～
L'EPICUREAN (木更津市)



地産地消とSDGsな取り組み「房総レザー®」

～房総レザー®とは～

房総レザー®は、レザーショップ「NUIZA縫EMON(ぬいざえもん)」の社長・飯島暁史さんが、「地元の資源を使って何かできないか」と房総エリアの地産地消とSDGs(持続可能な開発目標)への思いから、2018年に立ち上げた取り組みです。これまでに、千葉の銘柄豚「柏幻霜(かしわげんそう)ポーク」の皮を利用した県内初のご当地レザー「柏レザー」と、特定外来生物「キョン」の皮を利用した「キョン革」の製品を開発。製品は、柏市のふるさと納税の返礼品にも採用されています。

「NUIZA縫EMON」は、柏で展開。工房も併設されていて、店内には「軽くて、シンプル、カラフル」なバッグや小物が多数並んでおり、牛革のほか、「柏レザー」や「キョン革」の製品を購入できます。



NUIZA縫EMON 柏店
柏市柏2-7-9 グランディール柏ビル1F
<https://nuizaemon-kashiwa.stores.jp/>

柏レザー

「柏レザー」は、牛革以外の「ストーリー性のある素材を探していた」飯島社長と、千葉の銘柄豚「柏幻霜ポーク」を開発した株式会社左衛門の寺田治雄社長との出会いから誕生しました。上質な革は手触りが柔らかくて軽く、通気性に優れています。素材の良さを活かしたシンプルなデザインが特徴です。



キョン革について



キョンはシカ科の小型草食獣。県では、特定外来生物として駆除の対象となっています。飯島さんによると、「千葉県南部にはキョンが多く生息しており、獲って捨てられているだけということを知り、なんとか有効活用できないか」と思い、革の活用方法を考えたとのこと。キョン革は、シカ革同様につやがあり柔らかく丈夫。とにかく「肌触りがよい」点が特徴とのことで、スマホクリーナー(写真左)やマネークリップ(写真右)などに生まれ変わっています。



千葉の美味しいジビエを広げる！ ジビエジャポン



房総半島にはシカやイノシシが多く生息。農業被害などの対策として、捕獲事業が行われています。これまでは、焼却処分されていた獣肉をジビエとして有効活用しようという動きの中、ALSOK千葉（株）「ジビエ工房茂原」等で処理された上質なジビエを加工、販売し、千葉のジビエの普及に尽力しているのが「GIBIER JAPON」です。今回は、GIBIER JAPON代表の新沢さんにお話を伺いました。

「きっかけは茂原にジビエの工房が建設されたことです」

ージビエジャポン設立の経緯について

設立のきっかけはALSOK千葉さんが茂原市に「ジビエ工房茂原」を建設したことでした。私たちは元々ZOZOマリスタジアムでジビエを使ったカレーを提供していた経緯もあり、茂原市からALSOK千葉さんに協力してほしいとお声がけいただきました。約2年半前にALSOK千葉の「ジビエ工房茂原」が完成した後、工房で処理されたジビエを使って、私たちの方でハンバーグやウインナーなど商品化を進めました。徐々に商品ラインナップを増やし、ジビエブランド「GIBIER JAPON」の商標登録を取得するまでに至りました。現在、「ジビエ工房茂原」から仕入れているジビエは、竹りんの店舗、ECサイト、グランピング施設、ZOZOマリスタジアム、小湊鉄道のカフェスペースなどで提供しています。



株式会社竹りん 代表取締役社長
GIBIER JAPON 代表
新沢 敏夫（にいざわとしお）さん

茂原市の老舗日本料理店「竹りん」でジビエ料理を提供。また2020年9月に「GIBIER JAPON」を立ち上げ、主にALSOKから仕入れたジビエを加工販売する。さらにイベントなどにも参加し、千葉のジビエの質の高さを多くの人へ伝えている。

お店オススメメニュー



▲ジビエ御膳 ¥2,200（税込）
美味しいジビエを堪能できる！

通販オススメ商品



▲BBQセット4～5人用
¥11,000（税込）
噛めば噛むほど肉の脂が美味しい！

GIBIER JAPON

店舗:竹りん本店
茂原市八千代3-13-9
通販: <https://gibier-japon.shop-pro.jp/>

「ジビエの需要が高まっていると実感！」

ージビエ需要の変化について

ジビエを提供し始めたときはジビエは臭いというイメージがあり、全く売れませんでした。ただ、イベントに出店するなどジビエを食べていただく機会を提供する活動を通し、遠方からジビエを食べに来てくれる人やグランピング場からジビエを提供したいという声をいただくようになりました。今は、徐々にジビエの需要が高まっていることを感じています。きちんと処理されたジビエは、全く臭みがなく、食べた人はみんな驚きます。ジビエは臭いというイメージを払拭し、鉄分豊富、低カロリーでヘルシーといった特長やジビエは美味しいというイメージを定着させていきたいです。

ー地域への想いについて

千葉県では、イノシシなどの被害が多く、困っている農家さんも沢山います。ジビエの消費が拡大し、循環していけば被害も少なくなっていくと思っています。安定供給がなかなか難しいジビエですが、「ジビエ工房茂原」のおかげで提供も安定しつつあります。茂原の街としても、地域でジビエを盛り上げる動きもあるため、茂原として千葉の名物としてみんなで盛り上げていきたいと思っています。

「被害を知ってもらい、多くの人にジビエを食べてもらいたい」

ー今後の展望について

今後はキッチンカーや成田空港への出店など、販路を拡大していきたいです。加えて、革やペットフード、毛の活用など食べる以外での活用も更に進めていければと考えています。また、子供達にも食べてもらえるように学校給食への導入や課外授業でジビエを食べてもらうということも計画しています。より多くの人に農業被害などの実態を知ってもらい、ジビエを食べてもらえるように活動していきたいと思っています。

警備保障会社ALSOK千葉（株）が行うジビエ事業！「ジビエ工房茂原」とは？

警備保障会社「ALSOK（アルソック）グループ」のALSOK千葉（株）は、千葉県内の有害鳥獣駆除に取り組んでいるほか、捕獲されたイノシシを食肉へ処理・販売する事業を展開しています。年間捕獲数2万頭を超えるイノシシの中で、食肉活用されているのはわずかに数パーセント。こうした現状を踏まえ、ALSOK千葉は地域貢献の一環として、国際的な衛生管理手法である「HACCP（ハサップ）」に基づいた食肉処理施設「ジビエ工房茂原」を2020年7月にオープンさせ、2022年6月に国産ジビエ認証30号を取得しました。年間最大4000頭弱の処理が可能な設備機能を持ち、解体から食肉処理、検査、真空パック化、冷凍保管、商品発送までをワンストップで行っています。



<本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先>

千葉県PRプロジェクト（広報代理：フロンティアインターナショナル内） 担当：原・金子
TEL：03-5778-4844 / FAX：03-5778-6516 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp
原（070-2197-8943）、金子（070-2197-8841）