



# ほんものを たべよう

提出日	12/火	水	木	金
	10	11	12	13
配達日	12/火	水	木	金
	17	18	19	20
翌々週分配達日	12/火	水	木	金
	24	25	26	27

2019.12月3週号

Alter Weekly Order Catalogue

### オルターの提案

本場に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

## 猪肉 BOAR MEAT

# ちょっとぜいたくな猪肉

カロリー控えめ、高タンパクのヘルシー肉

## 備後ジビエ製作所

文責 西川 榮郎 (NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

### 生け捕りで鮮度を守ります

広島県福山市の備後ジビエ製作所前田諭志社長は、備後地域で獲れた新鮮な天然猪肉など狩猟肉(ジビエ)を食肉処理しています。

イノシシは猟師や前田さん本人が罠(檻やくくり罠)で生け捕りにします。電気で失神させたあと、放血し、冷凍車に載せ加工場へただちに搬送しますので鮮度は抜群です。

### 熟成で柔らかく芳醇な肉に

ジビエ専用の自社加工場に運んだあと、「熟成」しますので、肉は柔らかく、芳醇な香りが特徴です。また解凍後のドリップも少ないので、旨味が逃げず、栄養



猟師の皆さん(川上浩二さん・写真左)



## 備後ジビエ製作所の猪肉 ND

### ●原料

天然イノシシ …… 広島県備後地域で生け捕りにされたイノシシ

### ●食肉工程

1. 捕獲 必ず生きた個体のみを扱います。スタッフが電気で失神させてから放血を行います。
2. 搬送 マイナス 20℃の冷凍車で冷やしながらか搬送し、鮮度を保ちます。
3. 洗浄 汚れやダニを洗浄後、内臓除去、微弱性電解質で徹底洗浄します。
4. 熟成 (エイジング) 処理 剥皮したのち0~1℃の冷蔵設備で1~2週間ドライ熟成、脱骨、精肉後、真空パックのち、1~2日間ウェット熟成します。
5. 冷凍便で出荷 冷凍便で出荷

価の高い肉になっています。

### 衛生管理も万全

加工場は衛生的に管理されています。広島県環境保健協会による「E.coli検査」や広島県が定める「HACCP」で衛生管理しています。

### ジビエは高級肉

狩猟で捕獲した野生鳥獣の食肉を総じて「ジビエ(GIBIER)」といい、ヨーロッパでは「ジビエを食べることができる=狩猟領地を持っている」ということで、上流階級である貴族の口にしか入らないものとされてきました。

ジビエは管理さえしっかりされていれば、たいへんおいしく、まさに珍重品です。

### 季節によって味が変わります

猪肉はクリ、ドングリ、タケノコ、クズなどの大地の恵みをたっぷり食べて育つので、まさに「最高級」の肉です。カロリーは牛肉の60%程度です。低カロリー高タンパクのヘルシー肉です。鉄分や亜鉛を多く含み、貧血や新陳代謝などに効果があるといわれています。

猪肉は野生肉ですので、季節や年齢で味が変わります。夏場は比較的脂が少なくあっさりとしています。冬場は脂がのり、たいへんおいしくなります。これら味の変化もジビエ料理の楽しみのひとつです。

食べ方は焼肉、しゃぶしゃぶ、串焼き、角煮、スペアリブ、ぼたん鍋などがお勧めです。

### 対策が急務な獣害

近年、イノシシやシカなどの獣害が問題となっています。その農作物被害は200億円に上っています。原因はニホンオオカミが絶滅(?)したためと考えられています。

### 安全でおいしいジビエをもっと食べよう

福山市では、もともとイノシシは少なかったのですが、最近は増えてきた結果、年間2000頭が捕獲されるようになりました。それなのにかつて加工処理施設が無く、食肉として利用されていたのは2017年度でたった13%しかありませんでした。



備後ジビエ製作所の前田 諭志社長



### 自ら狩猟免許を取得

前田さんは高校時代にフランス料理の修行を始め、卒業後はフランス料理店に就職しました。しかし1年で料理人の道を断念。大阪ミナミでボーイの仕事などを経て25歳で独立、飲食事業などを立ち上げました。フランス料理で学んだジビエ料理のおいしさに、ジビエ専門店を出そうと思ったのです。

ジビエ料理をするためには、まず自分で狩猟免許を取り、獲ったものをさばかなくてはいけないと思いました。ちょうど従業員の知り合いに猟師をしている方がいたので、紹介してもらい、広島県福山市へ行きました。45歳の男性猟師、川上浩二さんから手ほどきを受け、とうとう福山市に加工処理場を設立するまでにいったのです。

オルターへ前田さんをご紹介いただいたのは、北海道の鹿肉の生産者、狩人の匠の湊 寿正さんです。