



農作物被害で困っている。 誰に聞いたらいいの？～教えてジビエ協力隊 Vol.11～

～ジビエ料理【試食会編】～

今回、ジビエ協力隊が【捕獲→解体→精肉→調理】までの一連の流れを自らで行い、役場農政課にて【ジビエ料理】の試食会を行いました。



ちなみに今回の料理は、
イノシシ肉の【スパイスししカレー】
シカ肉の【コロッケ】と【チンジャオロース】
です。

ジビエ肉のイメージは？くさい？かたそう？料理が難しそう？しかし、今回の料理でイメージが変わった！という人もたくさんいらっしゃいました。試食会後にアンケートをとった結果がこちらです。

食べる前のイメージ

- 衛生面や匂いが気になる
- かたそう
- クセが強い



変化

今回の結果

- クセがなく美味しかった。いわれなければ何の肉かわからない
- お肉の下処理次第ではにおいを全く感じない
- 肉がやわらかい
- イメージが変わった
- レシピを教えてほしい などなど



今回のイベントを通して、食べた人のジビエに対するイメージが変わったことや、イノシシ、シカは「害獣」ではなく「益獣」として有益な資源、活用方法があることを再認識し、少しでもご家庭の食卓に牛、豚肉の代替としての活用が進めばと改めて思いました。

今後、ジビエ協力隊として「お肉の解体方法」や「料理方法」など狩猟初心者の人からベテランの人、また興味があるけど誰に聞いたらいいのかわからないという人まで、**村民の皆さん**が参加できるさまざまなイベントを計画していきたいと思えます。開催時期は改めてご案内いたしますので興味のある人は**事前に登録**をお願いします。

次回3月は今期の締めくくり！ということで【ジビエ対策・料理の総集編】です。

参加ご希望の方は農政課内（ジビエ協力隊）までご連絡お願い致します。

鳥獣被害に関する質問・イベントの事前登録を募集中です。



こちらから受け付けています