

聞きなれない言葉ですが、「ジビエ」とはフランス語で、狩猟により仕留められた鳥獣肉のことで、その肉を使用した料理をジビエ料理と言います。動物が冬に向けて栄養を蓄える頃が、狩猟解禁のシーズンでもあります。ジビエは主に、キジ、カモ、ハトといった鳥類とウサギ、シカ、イノシシなどの獣類があり、フランスなどから輸入されるものと、国内で狩猟されるものがあります。

最近では、野生鳥獣による農作物被害が深刻化し、被害の軽減を目的として、イノシシやニホンジカの捕獲拡大に取り組んでいる地域があります。狩猟捕獲した野生鳥獣を、新たな地域資源として見直す動きが各地で広まり、ジビエ料理の人気も高まっているようです。

このような地域では、衛生管理ガイドラインをもとに、ジビエが流通し、地域の食文化としてジビエ料理を大切に伝承しようとしています。

輸入のジビエも多いですが、秋の味覚ジビエ料理に挑戦してみたいかでしょうか。

