

飲食店のみなさまへ

これだけは知ってほしい！



ジビエ取扱の 注意点



おいしさの前に、安全・安心を。



① 生食、加熱不十分は NG !

刺身、タタキ、カルパッチョは ×

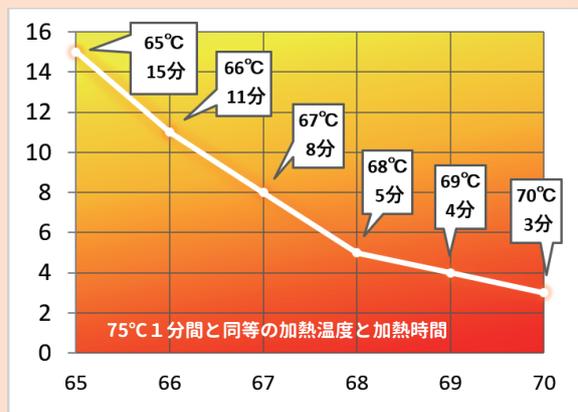
ジビエの生食、または加熱不十分なジビエの喫食には、細菌、ウイルス、寄生虫などの食中毒リスクがあります。

「一度冷凍すれば大丈夫」「表面を炙れば大丈夫」は間違いです！

必ず、お肉の中心部まで火が通るよう十分に加熱してください。

安全でおいしい加熱条件とは？

ジビエの生食、または加熱不十分なジビエの喫食には、豚肉と同様にE型肝炎等のリスクがあります。必ず中心部まで加熱して召し上がってください。厚生労働省のガイドラインでは、「中心温度が75℃に達してから1分間以上、またはそれと同等以上の加熱」が必要とされています。安全においしく調理するには、グラフのとおり温度と時間を調節してください。



② 猟師直送は NG !

そのジビエ、食肉処理業の許可を取得した食肉処理施設で解体されたものですか？

上記を介せず、猟師が直接販売してしまう事や、自ら捕獲したものを厨房で解体して提供する事は食品衛生法違反です！

必ず、食肉処理業の許可を取得した処理施設で、衛生的に処理されたジビエを仕入れてください。



ジビエってどんな食材？

ジビエとは、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉（フランス語）で、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。日本でも古くから「ぼたん鍋（イノシシ鍋）」などがごちそうとして食されてきました。

おいしくて栄養満点！

丁寧に処理されたジビエは、引き締まったお肉のうま味が楽しめる食材です。シカは赤身肉な好きな方にはぜひ一度、味わっていただきたいお肉です。猪の魅力は、甘くプリプリとした脂身。それでいて、しつこくないのが特徴です。

自然の中を走り回って育ったイノシシやシカのお肉は、引き締まっていて筋肉質です。そのため、たんぱく質や鉄分が豊富なのが特徴。さらに、ビタミンや亜鉛といった栄養素も豊富に含まれています。



シカ肉

亜鉛

元気な細胞を新しく作り出すのに必要な栄養素。

ビタミンB2

脂肪をエネルギーとして燃焼する際に必須な栄養素。

ビタミンB12

神経伝達をスムーズに。認知症予防の研究が進められている。

魅力を引き出す調理のアイデア

運動量が多く、ひきしまった赤身が特徴のジビエ。そのため、急激に高温で加熱すると固くなりやすいです。ひと工夫加えることで柔らかく仕上げ、他のお肉にはない魅力を堪能することができます。

●漬込み調味料でのひと工夫

ヨーグルトやリンゴ果汁など、お肉を柔らかくする効果のある食材を漬込み調味料にプラス。漬込み時間はかかりますが、調理の手間は簡単に！炒め物や揚げ物もジューシーに仕上がります。

●圧力鍋で太いスジもプリプリの食感に！

太いスジがたくさん入っているスネ肉も、圧力鍋でしっかりと煮込むことでプリプリの食感に。うまみが溶け出した煮汁も活用できる！スネ肉は他の部位と比較して価格が安いのも魅力です。

●やさしく、ゆっくりと肉の中心まで加熱する

強火で急激に加熱するのではなく、弱火でじっくりとお肉の中心部まで熱を伝えるように加熱すると、やわらかく仕上げることができます。



シカのからあげ

安全・安心なジビエの証「国産ジビエ認証制度」



国産ジビエ
認証

▲国産ジビエ認証マーク



国産ジビエ認証取得施設一覧

国産ジビエ認証制度は、消費者がジビエを安全・安心に食することができるように、2018年に農林水産省により制定されました。食肉の衛生管理に精通した審査員の客観的チェックにより、厚生労働省のガイドラインに基づいた適切な衛生管理を行う施設を認証する制度です。

また、制度内のカットチャートで明確に部位が定義されており、販売側と注文側で共通認識をもってスムーズな取引ができます。

●処理の行程で内臓を傷つけてしまい、お肉が内容物で汚染されてしまう
不衛生な処理は、臭みの一因にも…。

●食べたら、お肉に毛が付いていた！
●噛んだら銃の弾が出てきた！

こういったトラブルが起こらないよう、衛生管理をチェック済！

