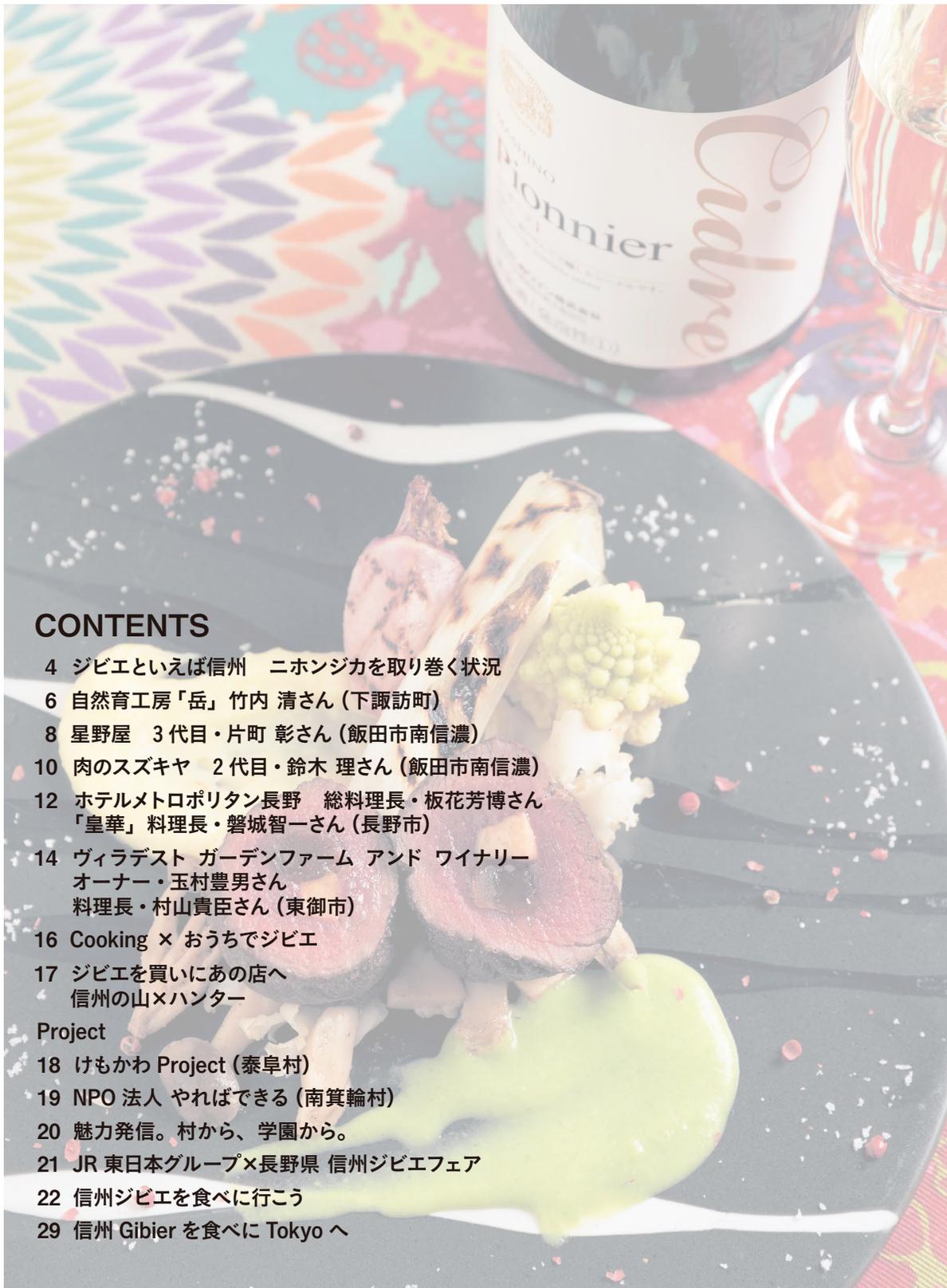


Shinshu Gibier Stories

【信州 ジビエ ストーリーズ】

山に生きる、
命に感謝。





CONTENTS

- 4 ジビエといえば信州 ニホンジカを取り巻く状況
- 6 自然育工房「岳」 竹内 清さん (下諏訪町)
- 8 星野屋 3代目・片町 彰さん (飯田市南信濃)
- 10 肉のスズキヤ 2代目・鈴木 理さん (飯田市南信濃)
- 12 ホテルメトロポリタン長野 総料理長・板花芳博さん
「皇華」 料理長・磐城智一さん (長野市)
- 14 ヴィラデスト ガーデンファーム アンド ワイナリー
オーナー・玉村豊男さん
料理長・村山貴臣さん (東御市)
- 16 Cooking × おうちでジビエ
- 17 ジビエを買いにあの店へ
信州の山×ハンター
- Project
- 18 けもかわ Project (泰阜村)
- 19 NPO 法人 やればできる (南箕輪村)
- 20 魅力発信。村から、学園から。
- 21 JR 東日本グループ×長野県 信州ジビエフェア
- 22 信州ジビエを食べに行こう
- 29 信州 Gibier を食べに Tokyo へ

Shinshu Gibier Stories を訪ねて

ジビエ (Gibier) とはフランス語で、狩猟で捕獲したシカやイノシシなど野生の獣や鳥の肉のこと。ヨーロッパでは高級食材として昔から人気があります。狩猟時の秋から冬にかけては各地の人気レストランではこぞってジビエ料理を提供し、それを目当てに多くの観光客が訪れます。豊かな自然に恵まれた山国、長野県においてもジビエは食文化のひとつとして伝統的に受け継がれてきました。また、近年では、鹿肉の高い栄養価が再認識されるにつれて、「信州ジビエ」もおいしい信州ブランドのひとつとして大注目されています。

信州ジビエ研究会の歩みと未来

信州ジビエ研究会
会長 玉村 豊男

平成24年の設立時より、信州ジビエ研究会は、信州の地に棲む鳥獣を山の恵みとし価値を見直し、美味で健康的な食肉であり、衛生的で安心・安全な「信州ジビエ」として広く料理店や食卓にのぼること、それにより、山国伝統の食文化の再認識、また森林の保護育成や生態系の安定的維持への関心が高まる取り組みであると考え、活動を積み重ねています。「信州ジビエ」が信州ブランドのひとつとなるよう、引き続き振興を図ってまいります。

信州ジビエの礎を築いた人たち



シカの狩猟、解体をはじめて何年くらい経ちますか。また、はじめられた頃と状況は変わりましたか。

竹内 そうですね。かれこれ38年ほど経ちますね。私はここ(諏訪町)で生まれ育ちました。山は子どもの時から入っていたので、獣道や動物たちの様子はよく知っていました。これは、私だけではありませんよ。我々世代でしたら暮らしの中のひとつに山がありましたからね。昔は、カマドをはじめとして生活の中で使うための焚き木を山に拾いに行きました。それは子どもたちの役目で、遊びも入っていたのかな(笑)。でも、小枝や古木などを拾い集めることによって、森の中が自然と整備されていたわけです。

なるほど。その時代は県内の、いえ、日本のあちこちでそういう光景があったわけですね。

「山のことなら子どもの頃からよくわかってるよ」

竹内 はい。その中でシカ、イノシシは今だから生息しているわけではないですよ。昔からいました。特に諏訪地

獣肉解体販売

自然育工房「岳」

●下諏訪町

竹内 清さんが語る

仕留めた命を大切にするジビエ肉の真のあり方

生きることが「食べること」の鳥獣たちは、「生き抜くため」に里や街に現れる。「鳥獣を増やしたのも私たち。減らして共存共栄のバランスを取れるのも私たちです。」と、静かに語る竹内清さん。都内の某有名フレンチレストランのシェフに、「竹内さんが仕留め、解体したシカだから、珠玉のひと皿が生まれる」と、言わしめる。シカが自らが生きるために磨き上げた体躯。だからこそ、完璧な肉にしたいと語る。

てくるようになったんですね。それでも、まだ森が健康でしたから、今ほどのシカ害はありませんでした。現在は2000mの高地へも平気で登り、高山植物や木々の表皮を食べる。食べ物を求めて信州の端から端まで平気で駆け回っています。また民家や道路への出没もありますね。

「うっん……人間のせいとはいえず、何とも複雑ですね。その鹿たちは何年くらい生きるのですか？」

竹内 シカはだいたい20年は生きます。特に雄は、年々体躯が大きくなって100kgというの。また、シカの繁殖は一年に若草の出る5月頃に1頭産みます。「年に1頭ね」と思うでしょう。けれども群れに20頭雌のシカがいたら、単純に数えても20頭産まれるわけです。放っておくと1年ごとに頭数が倍になるわけです。子どもは2歳になる頃まで母親のいる群れで暮らし。天敵も少なく無事に育つわけです(笑)。それから独立して雄のシカは



「何から話せばいいだ(笑)」と、諏訪地方ならではの言い回しで話をはじめ竹内さん。自然との共存共生が何より大事だと語る

鹿肉は諏訪地方の伝統食。鹿肉を食べる意味は古来からは変わってはきているが、安心していただけるため各料理店が掲げる

「くくりわなには、必ず「左前足」が、掛かるように」

方には、動物を殺生し食用してはいけなしいとされていた江戸時代までの間にも、魚介類もない山間の地域に、狩猟の免許付「鹿食免(かじきめん)」がありました。その中で特にシカに変化が現れたのは、前回の東京オリンピック

うに。ツルンと。内臓はとても匂いいます。ですから、解体時に内臓を取り出すのに一番気を使います。その手でほかの肉部に触りません。匂いがついてしまうのです。シカは草食動物ですから胃に残っていたものが時間が経てば経つほど発酵してしまふのです。昔から鹿肉は臭いと言われてきました。臭いのは処理の仕方に問題がありました。胃袋の処理スピードもわかりです。そして肉本来は「鹿肉」の匂い(空気がするのみです。解体後はマイナスイオン35℃の冷凍庫で急速冷凍します。これも上品質を保てる秘訣です。冷凍のまま流通させて賞味期限はちょうど1年です。

自然育工房「岳」が信州産鹿肉認証制度第1号
長野県と信州ジビエ研究会が、「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル」に沿った適切な信州産鹿肉の処理・加工・販売を実施している施設の認証する制度をスタート。竹内さんが初年度の平成26年2月に認証され第1号に。各認証施設で処理する個体ごとに個体認証番号が発生し、捕獲や処理に関するデータの管理を行う。シカのレバーと肉のサンプルを1年間保存することで、いつでも検査に出すことができる。



遠くへ食べ物と繁殖のために。雌シカは再び秋に身籠り春に出産。これの繰り返しです。頭数が増えていくと食べ物が減ります。山には主たる食べるものもともとないわけですから、賢いシカたちは、木の表皮を角で剥いて甘皮から養分を吸うんです。すると木が

「山の、森が育んだ大切な命を預かったからには命のリスペクトを」

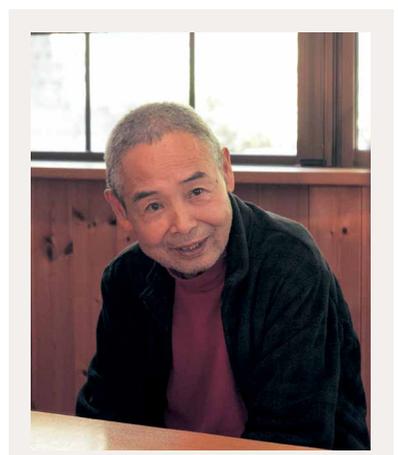
枯れて森が破壊されていくのです。また、以前は毒を含んでいてDNAが「危険」と物語ってくれても、なんと身体の中で消化できるようにして、毒のあるものすら食べ物と変えて生き延びているのです。シカだけではありませんが、動物はただ、ただ、生きるために「食べる」のです。

——生きるために、食べる。だから、危険があっても里山や町へ降りてくるの

です。そうですか……。
竹内 私がシカを捕獲、解体、販売するようになって38年経つと言いました。森の中で自由に野生として生きていたシカ。その肉は本来、上質でストレスのない美しい肉なのです。射止め

たときにその肉本来の品質が決まるんです。罾を仕掛けるときに、何度もしカの足跡のある場所へ通い、何歩でその周辺を歩いているか。何歳くらいか、足跡の沈み具合で何kgの雄なのか雌なのかを見極めます。罾にかかって欲しい足はどこだと思えますか(笑)。

——うーむ。前足でかからなかった場合でも、後ろ足で仕留められるように。うしろ……？



Profile 竹内 清さん(たけうち けいし) 有限会社竹内工務店代表取締役。下諏訪建設労働組合組合長。自然育工房「岳」を営み、狩猟、解体、食肉加工をこなす。諏訪郡猟友会長をつとめた。

「信州産シカ肉認証制度第1号 鳥獣と人間の共存共栄の世界へ」

——はい。お願いします。平成26年2月に県から信州産シカ肉認証制度の第1号をいただいた工房ですね。

竹内 工房へ入っても、獣の匂いが全くしないですよ。

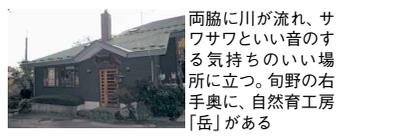
——あ、今日は解体がないから匂わないのだと。そうですね。残り香もまったく感じないです。これが品質の秘密のひとつですね。

竹内 ニニにシカを吊るして、一気に皮を剥ぐんです。着ぐるみを脱がすよ

——信州産鹿肉個体認証番号がそれぞれに該当するわけですね。

竹内 はい。信州産鹿肉認証処理施設は、私の工房が第一号で、「信州ジビエかとう」、「信州富士見高原ファーム」がそれぞれ認証されています。個体認証番号情報は10桁で、その番号から「解体処理年月日」「捕獲年月日」「捕獲場所(主に下諏訪町)」「捕獲方法(くくりわな)」「性別」が追跡できるようになっています。

——素晴らしいですね！シカは貴皮



住所 諏訪郡下諏訪町東町上949-1 ☎0266-27-9569 ☎0266-28-9636 囲火、木曜 ※数に限りがあるので電話、ファックスで予約注文を。1kg～冷凍で発送。支払方法は代引き。



— 山肉料理の専門店として、遠山郷の狩猟文化を支えてきた星野屋さんですが、その歴史について教えてくださいませんか？

片町 うちの創業は大正10年で、私で3代目になります。初代にあたる私のおじいさんが、和田で畜肉の解体や山肉を中心とした肉屋を営んでおったんだに。ある日、そのおじいさんが体調を崩してしまっただけです。そのことを人づてに聞いた遠山郷の猟師さんが、シカの血が体にいいと教えてくれて。それで生血を飲んでみたら、たちまち回復して病気が治ってしまっただけです。小さい頃は食べるものがなかったから、私も栄養をつけるためにトリの血を飲んだだね。だから本などで知識をつけなくても、獣の血や肉は体にいいと叩きこまれてきたんだ

「椋鳩十氏も足を運んだ、遠山郷の食文化の誇り」

に。それでも昔は猟もそんなにしていなくて、家庭用に食べるのがほとんどです。

山肉料理専門店 星野屋

●飯田市南信濃

星野屋3代目・片町 彰さんが語る

遠山郷で約100年 山の生命に感謝して

大正10年創業の星野屋は、山肉専門店として遠山郷の狩猟文化を支えてきた老舗。ジビエブームのずっと前から山肉料理を生業に、遠山郷の食文化を伝えてきた。きちんとした下処理を行うことで、硬い・臭いといわれた山肉のイメージを払拭。時には自然環境や生態系の変化に憂慮しながら、山肉料理を広げる貢献者として今日も腕を奮う。

いわれていました。精肉店は、おじいさんの代で閉めて、今のように飲食店を始めたのは私の父の代からです。

— 山肉は体を芯から温めてくれるといいますが、そんなにも栄養があるんですね。

片町 山肉は、葉食いといわれるほど江戸時代まで貴重なタンパク源のひとつとして食べられていたんだに。シカやクマは木の葉や根っこなど山のものを食べるとるだから、キレイな腹のなかが。そういうのを実際に目にしとるから、動物や自然から学ぶことが多いですよ。

たとえば、今の若いお母ちゃんなんか虫が食った野菜なんか食べんでね、汚いと言って。虫が食うということは、安全だから虫が食べてるんだに。逆にいえば、虫が食べんような野菜は体にマイナスイなんです。それと、今は子どもたちに柔らかいものばかり食べさせるから噛む力が弱まってきていますね。噛むと自然に唾液が出るし、唾液は胃がんを抑制する力があるんです。だからやっぱり原点に戻って、山や山に暮らす動物たちから教わることが大事になってきていると思います。

星野屋の歴史

大正10年創業。シカ、イノシシ、クマといった山肉料理が味わえる専門店。高木村出身の児童文学者・椋鳩十さんをはじめ、ソムリエの田崎真也さんなど著名人のファンも多い。特に椋さんは、「山風の音に耳をかたむけ、星野屋の人々と語りながら、鹿刺しや猪鍋を食べていると、幸福に似た明るく温かいものが心の中にふくらんで来るのを感じるのである」と、星野屋を語っている。同じ和田地区に、姉妹店として「食楽工房家」がある。



玄関ホールに展示されているシカの頭骨。山や自然の恩恵に感謝して、山肉料理を味わいたい



店の地下には遠山郷で狩猟された動物たちの剥製展示場があり、動物たちの生態に関心を持つきっかけになる

みづらい時代になっているのは間違いないですね。なんでかっていうと遠山郷はまだいいほうだが、山の伐採が進んで広葉樹(闊葉樹)がだんだん少なくなってきたている。針葉樹ばかりだと、山の動物は生きていけないんだに。実が

「動物も一生懸命生きておるんだ。その命に感謝をしなければね」

ならんから。広葉樹は大地にしっかりと根を張って、秋には葉や葉を落としてくれる。木の根本にも陽があたるから、落ち葉を食べて土に返してくれる微生物や虫が育まれるんです。

去年はトングリやクリ、クルミが豊作で、木の実で絨毯ができる

くらい一杯あった。今年は、そんなんなくておらんの。だから、クマも里まで下りてくるんだに。山に食べ物があるから、動物も生きていけるの。

— 星野屋さんで扱う山肉は、や

はり遠山郷で捕れたものですか？
片町 去年は、遠山郷以外のところから仕入れることもありまして。上伊那地域とか松川村で獲れた山肉の中にはリンゴを食べるとクマもおつて、ワインのような発酵したいい香りがして相当旨い。私はアップルベアと呼んでま

すが、本当に美味しいです。

シカも脂がないから、あっさりしてうまいんだに。今は保健所の指導があつて食べられなくなりましてが、昔は鹿刺しで食べていました。児童文学者の椋鳩十さんは、何度もうちに足を運んでくれて、私も兄弟のように可愛がってもらいました。椋さんは遠山郷を全国で紹介してくれた恩人のよう

な方で、和田の龍淵寺境内には、「遠山郷は星の美しい里 河の美しい里 人の心の美しい里である」と、歌碑も建っています。その椋さんが「星野屋のシカの刺身はトロのように分厚くて旨味が広がる」と書いていただきました。刺身では食べられませんが、鹿肉は山肉のなかでも一番体が温まります。

— 山肉という硬いとか臭いとか、そんなイメージがありましたか、確かに星野屋さんで食べた料理は、柔らかくて美味しいです。

片町 なんでそういう悪いイメージがついたかという、昔は捕ってから腹(内臓)をつけて山から持ってくるのが多かったんです。基本的に、理想は捕ってすぐに血抜きをする。腹を抜かない



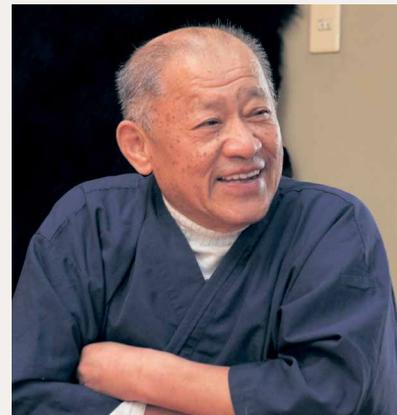
香ばしい鹿味噌グリル1290円。遠山郷の特産の二度芋を使ったホクホクの鹿口ロック200円もおすすめ

とガスがあがつて、食べられたものじゃないの。いかに美味しく食べるかというところは、早く処理をして腹をキレイにするのが大事なことです。

弾があつた場所でも味に違いが出るの。腹を撃つと内臓が出ちゃうもんで、そういうものは基本的に仕入れません。弾をあてる理想的な場所ですか？それは、首とか頭のほうがいいよね。昔の猟師さんは腕がいいから、胸を狙って撃っていました。なんでついたら、心臓にあれば一発で仕留められるから。昔は人数もたくさんおつて、猟師さんは一番多いところは150人ほどいました。今は鉄砲を持つ人は20人くらいしか

いないので、あとは震獵ですね。遠山郷では11月15日から2月15日までの猟期にクマやイノシシを捕り、新鮮なうちに冷凍保存しています。また、定期的にシカなどの有害鳥獣駆除もあるので年間を通して山肉が入ります。

— こういう商売をやっていると、動物も一生懸命生きておるんだなとわかります。だから、動物の命に感謝をしなければいけないですね。料理人としては、お客様に山肉を食べていただいて、「良かった、美味しかった」と言っていたのが何より料理人冥利に尽きます。あんなもんですくて食えんぞと言われたら、動物にもかわいそうだな。



Profile
片町 彰さん
飯田市南信濃出身。料理人として星野屋の代表を務めるかたわら、大学などの要請で全国各地へ講演に出向き、山や動物の環境の変化などについて伝えている。「だに〜」という遠山郷独特の語り口が優しい。



— スズキヤさんといえば「遠山ジンギス」が名物で、遠くからでも買ってくるほどの人気商品ですね。

鈴木(理) 遠山郷では昔からの家でもヤギやヒツジを飼っていました。それまで家畜の肉といえば、遠山郷では煮て食べるくらいだったんですけど、山仕事で入ってきた朝鮮の人たちに、父が初めて焼肉を食べさせてもらったんです。父はその時小学生だったんですが、ビックリするくらいおいしかったらしく、将来は焼肉屋になろうと決心したそうです。

学校を出て最初は製材所でノコギリの目立ての仕事をしていたのですが、魚屋の娘だった母との結婚を機に肉屋を始めました。それが昭和32年です。朝鮮の人たちには網で焼く調理法とタレのレシ

ね。江戸時代、遠山郷では年貢は米ではなくて材木で納めていました。長年にわたって林業で生計を立ててきましたが、山の経済的価値がなくなり公共事業が地場産業となり、それも廃れてしまい、残ったのは過疎との戦いでした。遠山郷の活力を取り戻すためにどうしたらいいのかわからない、その格闘のなかで発想を得たのが両親の作ったジンギス文化と昔からの山肉文化だったんです。「地元の食文化で新たな地場産業を築こう」、そう考えて8年前には社員50人が働ける新工場を建てました。食品の安全管理で厳しい基準が課せられる HACCP(ハセップ)を導入、屠場法による剥皮作業や食肉処理、



Profile
鈴木 理さん
駒沢大学卒業後、食肉専門学校を経て東京の肉卸問屋に就職。その後遠山郷に戻り家業につく。経営者として「一隅を照らす」の志を持って、地域雇用のために人口千数百人の南信濃で50人が働ける食品工場を造るなど地域振興・地域産業のリーダーを務める。
鈴木 志保さん
伊那市出身。地元出版社や遠山郷の観光協会職員を経て、理さんと結婚。現在、ネットショップのマネージャー、総務経理、社長秘書を持ち前の笑顔と元気で兼務。男の子のお母さんでもある。

「ジンギス文化と山肉文化で地場産業を築き、地域貢献を」

ジビエも教わったのですが、そのタレがはつきりいって美味しくなかった。そこで独自に日本人に合う味を開発して味付きマトンを売り出したら、北海道発のジンギスカン

肉の専門店

肉のスズキヤ

●飯田市南信濃

スズキヤ2代目・鈴木 理さんが語る

遠山郷の「ジンギス文化」「山肉文化」を地場産業に

専属の猟師から素性のわかる「野のもの」を仕入れ、衛生管理が徹底された工場解体、食肉処理作業を行っているスズキヤ。創業者が新しい味つけて生み出した「遠山ジンギス」は、南信州を代表するふるさとの味だ。地元の企業として雇用を創出し、地域貢献を図る。遠山のジンギス文化、山肉文化を地場産業にするべく、「地元の誇り」となるような商品づくりを目指している。

「素性のわかる『野のもの』だから、安心してお客様に提供できるんです」

たんですね。

— 現在の取り扱い畜種はどのくらいあるんですか？

鈴木 家畜ではウシ、ブタ、ウマ、ヒツジ、ヤギ、うさぎで、鳥肉はニワトリ、ウズラ、キジ。山肉ではイノシシ、シカ、クマと全部で12種類です。その12種類が食べられる「遠山郷十二支セット」が1万2000円(税込)もするのになかなか評判で、ネットでも売れ行きが好調なんですよ。

— そういえば、ネット販売を始めたのも早かったですよね。

鈴木 平成12年からネットショップを開設して、今シーズンはジビエ部門でお取り寄せランキング全国一位になりました。現在はネット販売のほか、問屋やスーパーへの量販、店舗での直販と幅広く展開しています。

先代から事業を引き継いで、一番にこだわったのは地域貢献です



店舗隣では、買った肉をその場で食べられる焼肉コーナーもある。今回は特別に、ご主人自ら焼き加減を手ほどき。醤油ベースに生ニンニクと信州みそがきいた味つけは、ご飯にも酒の友にもよし

自分の縄張りがあつて近山と奥山の「野のもの」を運んでくるんです。皆さん山を知り尽くしているし、どういう場所を捕ったか、野のものが何を食べているか質問すると何でも答えてくれるから、全て素性がわかるし安全なんです。— 猟師さんの処理方法もこだわっているんですか？

鈴木 たえば、70kg、80kgあるようなシカから取り出す肉はおよ

そ35kgほど。よそでは同じ重さのものだったら8kgぐらいだと思えますよ。結局、売やすい部位、取り出しやすい部位しか解体しないんです。丸ごとなんとかして使い切ろうというのが、うちのやり方なんです。だから、昔からうちのお客さんは、骨付きの肉がほしいっていう人もいるし、店には料理しやすいようにスライス肉やひき肉も商品化しています。

面白い話があるんだけど、うちの塊肉を買ってくれたお客さんで、肉の中に鉄砲の弾が残っていたりすると電話を寄こして、「弾入っていたよ。大当たり！ 運がいいよ」と喜んでくれるの。そんなに喜んでくれるなら、最初から弾を仕込んでおくかなって思っくら(笑)。でも、雪印食中毒事件が起きてから日本人の意識はすいぶん変わっちゃったよね。だから今は金属探知機で検知できるようにしています。ただ目視や金属探知機でも角度によっては100%発見できないことがあるから、弾が入っている可能性もありますって書いた菜を箱に入れていきます。

私は、ずいぶん前から家畜は「農産物」、野のものは「林産物」と分けているんですが、長野県をあげてもっと林産物をアピールしても



寿司屋のメニューのように、スズキヤの肉メニューが壁に並ぶ



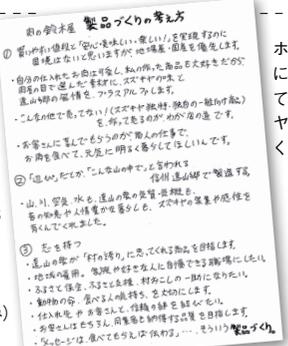
ショップ内観。1日の疲れを癒し、明日への活力となるスタミナ焼き「遠山ジンギス」ほか山肉を販売

肉のスズキヤの歴史

昭和32年7月、初代鈴木理孔さんご夫妻によって創業。理孔さんは飯田の肉屋で1週間修行後、独学で解体・食肉処理を学んだ。朝鮮の人たちから学んだ調理法に独自の味つけを加えて「遠山ジンギス」を開発。遠山ジンギスはスズキヤの登録商標であり、今では南信州を代表するふるさとの味となっている。昭和40年代には肉だけでなくイノシシの肩のミノ毛も販売。シカの骨は、釣りのタモ用やアクセサリ材料としても人気が高い。

いいじゃないかと思うんです。例えば、国民の祝日になった「山の日」に合わせてイベントを企画し、山や川のそばで自然の恩恵に感謝しながら野のものを味わっていたとか。レストランやホテルなどでジビエを食べる機会も増え、スーパーなどでも山肉が買えるようになりました。うちでもぼたん鍋や鹿肉鍋などのレシピをホームページに掲載していますが、家庭の味として普通に楽しんでもらえるように肉屋としても頑張らなければいけないと考えています。それが、「山と食卓をつなぐ」をテーマにしているスズキヤの使命でもあると思うんです。

ホームページにも掲載されているスズキヤの「製品づくりの考え方」



住 飯田市信濃和田1348
☎0260-34-2222
営業 8～18時
(電話対応は17時まで)
※不定休(一応日曜休み)



—平成28年、狩猟解禁に合わせて11月15日からスタートした「信州ジビエフェア」が、大変好評だと聞いております。

板花 ありがとうございます。おかげ様で長野市や県内のお客さまばかりでなく、東京など首都圏の旅行客の皆さまにもお越しいただき、「おいしかった、また来たい」とおっしゃっていただいております。感謝の気持ちでいっぱいです。

メトロポリタン長野では、日本料理「しなの」、中国料理「皇華」、カフェレストラン「アイリス」で信州ジビエフェアを展開しています。「しなの」では、夜の季節会席「舞」に、鹿肉の大和煮が、「アイリス」ではキーマタイプの特製「信州ジビエ鹿カレー」が登場。「皇華」では、人気の美味彩ランチAに1〜2品の鹿肉料理が、ディナーコース「楊貴妃」でも種類の鹿肉料理をご用意いただけます。ジビエ料理とい

「鹿肉は、フレンチだけでなく和食や中華にぴったりの食材なんです」



シティーホテル ホテルメトロポリタン長野

●長野市

総料理長 **板花芳博さん**
中国料理「皇華」料理長 **磐城智一さん**

ホテルレストランで、「信州ジビエ」を堪能

JR 東日本グループのホテルレストランでは、平成 28 年 11 月 15 日から 29 年 2 月 15 日まで「信州ジビエフェア」を開催。鹿肉を中心に信州ジビエの素材の良さを生かしたさまざまな料理を提供し、信州の魅力を発信している。

うな自慢の料理に仕上がっていますので、ぜひ一度お召し上がりいただきたいですね。

信州ジビエマスター ホテルメトロポリタン長野

JR長野駅ビルに直結した交通至便の良さを生かし、宿泊・レストラン・ウェディング・宴会の利用に最適な空間を提供。JR東日本グループでは、平成23年から地域再発見プロジェクトの一環として「信州ジビエ」の魅力を発信しており、狩猟解禁に合せて28年11月15日から29年2月15日まで「信州ジビエフェア」を開催。日本料理「しなの」、中国料理「皇華」、カフェレストラン「アイリス」で、それぞれ技を生かしたジビエ料理を味わうことができます。

磐城 中国では、満漢全席に使われるほど鹿肉はとても高級な食材なんです。私が料理長をしている「皇華」ではランチとディナーに鹿肉料理を提供しており、メニューも約2週間ごとに替わりますので、季節ごとの味わいを楽しんでいただきたいと思います。

例えば、今の季節でいうと、鹿肉の腸詰めがそうです。風が北風に変わる12月とか1月によく作られる料理なのですが、空気が乾燥しているので干し肉を作るには最適な時期なんです。香辛料には、鹿肉に合うさわやかなシウガ系のもとフェネルやクミンのような香りが出るものを使っています。

板花 独特の香りをニンニクで消そうとする料理人が多いなかで、磐城料理長はさまざまなスパイスを上手に選んで使う技術に長けている人です。それは一度食べていただくと、すぐ感じてもらえると思いますよ。

磐城 腸詰めには、シカの生肉と旨みが凝縮した干し肉の2種類を合せて使っています。ハンバーグでもそうですが、牛肉だけで作るとどうしても香りが足りません。そこに豚肉や鶏肉を加えることで美味しさがプラスされて香りも良くなるんですが、この腸詰めにもそれを応用して豚肉の油脂を少し入れています。そうすることで複合的な旨みが出てくるんですよ。

また、夏場には唐辛子を発酵させた香辛料の独特な「酸味」と鹿肉の相性が抜群にいいので、そういった料理をお出しする予定です。ジビエというと、フランス料理やイタリア料理といった印象が強いですが、洋食だけでなく和食や中華にも幅広く使える万能の食材なんです。当ホテルで、信州ジビエの多彩な味わいを楽しんでいた

「いずれは誰でも参加できる 信州ジビエの料理講習会を開きたい」

—板花総料理長は、信州ジビエ研究会の需要拡大部会長でもあるわけですが、これまでも「手こたえはいかがでしょうか？」

板花 平成25年度から開催された「信州ジビエマスター」の養成講座では、この4年間で91名のマスターが誕生しました。(28年度の信州ジビエマスター筆記試験は1月で、実技試験は2月に開催される予定です。数名の方が認定証を授与されています。) 実技では、レシピだけでなく下処理のやり方にも厳しい審査の目向けられます。肉のなかでも鹿肉は特に酸化しやすいので、例えばトレハロースやオリーブオイルを使うなど、技術的な知識も必要とされます。ですから、ただ単に資格取得のためにマイ

スターに挑戦しようという人には高い壁になるのではないのでしょうか。何より信州ジビエを通して信州の魅力を発信したいという情熱を持った人にマスターになっていただきたいですね。

—スーパーでも手軽に買えるようになったジビエですが、一般の人にも美味しく調理できるようにならなくては工夫を教えてください。

板花 そうですね、スーパーで買ってきたシカの冷凍肉は、一度冷蔵庫に入れてゆっくり時間をかけて解凍することをオススメしています。そうすると、ドリップ(肉汁)が出てくるので、キッチンペーパーなどで肉をくるんでドリップを全部取り除いてください。それが鹿肉をおいしく食べる最低限の条件です。獣臭の原因は、肉を覆う筋と脂身の間に薄い皮があつて、それが臭いものになるんですが、



鹿肉の腸詰め。塩漬けした鹿肉の干し肉と生肉を使用したワインにも合う逸品



JRホテルグループの一翼を担うシティーホテル



本場四川の味を堪能できる中国料理「皇華」。四川料理特有の「旨み」「深み」「辛み」が三位一体となる魅了する

〒266-291-7000
長野市南石堂町1346 (長野駅ビル直結)
☎026-291-7000
日本料理「しなの」11時30分～14時30分、17時30分～21時30分 (LO21時)、中国料理「皇華」11時30分～14時30分、17時30分～21時30分 (LO21時)、カフェレストラン「アイリス」6時30分～21時30分 (LO21時)、11～14時30分 (LO14時)、17～21時30分 (LO21時)
喫煙可 120台



—お客さまのジビエ料理に対する反応は。

村山 年に何回かやる当店のワインパーティーのうち、お客さんの集まり具合が一番いいのがジビエのパーティーですね。

玉村 毎年大人気で、すぐに予約が埋まってしまふんですよ。

村山 11月の第4土曜日で、解禁して間もないためジビエの種類を揃えるのに苦労しますが、シカ・イノシシなどはだいたい用意できるけど、カモなどはシーズンが始まったばかりなので確実に手に入るとは限らない。

フランス料理のジビエで一番格が高いのは鳥類なんですが、信州の場合はシカ、イノシシが中心で、ちょっと鳥類が弱いですね。

村山 シカを召し上がった方は、先入観で臭いんじゃないかと思っていたけど食べてみたら全然臭くない、という反応がほとんどです。

玉村 食わず嫌いで、鹿肉が臭いと



Profile
シェフ 村山 貴臣さん
神奈川県出身。宇都宮のオーベルジュ、音羽和紀シェフを師に。その後、軽井沢の名店でシェフ。平成20年からヴィラデストでシェフを勤める

「美味しい鹿肉を安定して供給できるのが大事」

ワイナリーカフェ
ヴィラデスト ガーデンファーム アンド ワイナリー
●東御市
ワイナリーオーナー 玉村 豊男さん
シェフ 村山 貴臣さん

あ、鹿って美味しいな 最初にそう感じて欲しい

12月の終わりに取材にお邪魔をした、ヴィラデスト ガーデンファーム アンド ワイナリー。猟のシーズンになると、フランスではジビエが最高の食べ物。ヴィラデストではシカのロースが登場しました。ワイン用品種のブドウジュースを煮詰めたものをソースに使う絶品ジビエです。

思っている人はまだいらっしやるようですね。

—毎年少しずつ、ソースやメニューを変えてらっしゃるのですか。

村山 ちよつとずつ変えています。ソースは基本的にポワワラードといって、胡椒の効いた酸味のあるソースですが、ピノワールなどのワイン用品種のブドウジュースを煮詰めたものと、畑で採れた西洋ワサビと一緒にいただいたら美味しいかなと思います。

—加藤さんなど、お肉を扱ってくださる方との信頼関係をつくらないと、シェフの手にジビエが届くまでの工程が心配になることもあると思いますが、加藤さんとは古くからの知り合いですか？

玉村 信州ジビエ研究会で会ってから、直接お願いするようになりました。今年のジビエパーティーのシカ、イノシシなどはすべて加藤さんが射止めたものです。

村山 ジビエのワインパーティーでは、何種類ものジビエでコースを組んでいます。

玉村 美味しいって言って、びっくりされるよね。

—状態はいつもいいですか。
村山 シカは基本的に冷凍で来るので、ものは安定していますね。



鹿ロースにきめ細やかなマッシュポテトを合わせると絶品に

「ジビエをオシャレなものに 女性発信が浸透する秘訣……」

断絶がある。

—鹿が臭いと思っている人にその概念を変えてほしいというのはありますか

玉村 実際に美味しいものを食べてみないとわからないですね。昔の人は自分で撃ったものを食べたりにしてたので、美味しくなくとも多かったかもしれない。だから臭いというイメージが伝わっているわけだけど、逆に知らないで何の先入観もなく最初に美味しいシカの料理を食べたら「あ、シカって美味しいんだ」と思うわけですよ。昔の嫌な記憶が消えれば、そこから良い記憶が始まる。

—今の若い世代の方たちは、普通にメニューのひとつとして受け入れられていますか。

玉村 あちこちで食べられるようになって、それが美味しければ、みんな

自然に食べるようになりまふよね。それとやっぱり、長野県信州に行くにあちこちでシカ料理があつて「なんか美味しんだよ」とかね。鹿って高級料理なんだね」とかね。そういう風になってくると逆に良いんです。だから、あんまり安い安いというのを強調しなくても良いんですよ。もともと高いものなんだから。山の中に入つて、一日に1頭とれるかそれないくらい。もちろん群れであれば、5頭6頭と捕れるけど、1日朝から行って捕れないときもあるから、人件費などを考えると当然高いものなんです。しかも、10頭仕留めても、本当に美味しく食べられるのは、せいぜい2、3頭しかないわけだから。

村山 それはいいです。多少の味の違いはありますが、基本的には同じように調理しています。

玉村 ちゃんと処理されて、一定レベルより上のものが長野県では流通しているの、変なものはないですよ。だけど、昔のように勝手に猟師が捕ってきたのを料理する場合は怪しいかもしれない。

—ガイドラインやシステムは、段階を踏んできちんと構築されているのですか。

玉村 厳しすぎるくらい厳しくなっています。昔の人から見れば厳しすぎると思うくらい。普通の食肉と同様に衛生規則その他が決められているので、だから安心して食べられる、というのが長野県の誇りですよ。

—ワインとジビエのセットというのは、広まっていてほしいのでしょうか。

玉村 美味しいジビエを安心して食べてもらうには、解決しなければなら

い問題がたくさんあるのですが、狩猟の現場から流通販売の段階まで、県のジビエ研究会もがんばってようやく少しずつ成果が見えてきたところ。少なくともこの何年かの取り組みで信州ジビエという言葉は県民のあいだでも確実に浸透しましたね。ジビエというフランス語の名前が知れ渡ると、フランス料理だとか、ワインだとなるので一番わかりやすいわけですが、ジビエはワインに限ったことではありません。日本酒との組み合わせも当然あるわけですから、いろいろな紹介の仕方が広がっていくのが望ましいですね。

—食べる人の人数も増えましたが、料理人さんの腕が上がってきたり、それに携わる人たちもしっかり出さなきゃという意識が感じられるのですか……。

玉村 みんなが慣れてきて、ジビエが普段使う食材のひとつとなってきたとはいえるでしょうね。

—冬の期間限定だから、みんな良いなと思うのでしょうか。

玉村 ジビエは冬になると脂が乗るからおいしいといわれるわけですが、シカの場合は、本当は夏シカや梅雨シカ、繁殖期を迎える前の体の充実したシカのほうが美味しいと

猟師さんは言いますね。できれば冬の時期以外のシカを食べてもらえると、ヨーロッパでは味わえない美味しいシカを味わえるわけです。

本来、ジビエというのは個体数を減らさないために繁殖期を避けて猟期を決めていたのですが、ヒツジや子ブタと同じように、春に生まれた子シカや若いシカには特別な風味があるはず。春、夏、秋とそれぞれ味が違う力を提供できると、もっと魅力が湧くんじゃないかな。クマは冬眠する直前の2週間のあいだに大量の脂肪を蓄えるそうですが、シカは脂肪のない赤い肉がおいしいので、冬眠する前が美味しいというのとは少し違うんじゃないですかね。



信 東御市和6027 ☎0268-63-7373 園10時～日没 園なし(12月24日～冬季休業、2017年の開業は3月1日) ㊄40台 ㊄可



県内のスーパーで流通する信州ジビエ

Column 2

ジビエを買いにあの店へ

県内イオン11店舗 信州ジビエ肉が手に入る

家庭でも食材のひとつとして、ジビエ肉をどんどん活用して欲しいもの。でも、どこで売っているのですか……。というお問い合わせが多いのです。県内イオン11店舗では、平成27年6月から通年販売をスタートしています。販売される生肉は冷凍状態なので、ふと立ち寄ったときに購入しておいても便利です。また、冷凍の生肉のほかに、鹿肉加工品（ジャーキー、カレー、缶詰等）も置いてありますので、お気軽にどうぞ。

長野県内の店舗

イオン飯田店 飯田市上郷飯沼1575 ☎0265-52-9111	イオン佐久平店 佐久市佐久平駅前11-10 ☎0267-65-8711	イオン中野店 中野市大字一本木252-1 ☎0269-23-4555
イオン飯田アップルロード店 飯田市鼎一色456 ☎0265-22-5531	イオン須坂店 須坂市馬場町1288 ☎026-246-8811	イオン南松本店 長野県松本市双葉5-20 ☎0263-29-0011
イオン上田店 上田市常田2-12-18 ☎0268-29-8181	イオン諏訪店 諏訪郡下諏訪町南四王6133 ☎0266-28-6211	イオン箕輪店 上伊那郡箕輪町大字中箕輪9025 ☎0265-79-1411
イオン木曾福島店 木曾郡木曾町福島5398-1 ☎0264-23-3388	イオン豊科店 安曇野市豊科4272-10 ☎0263-72-3177	



最近小林さんのように仕事を持ちながら地元の先輩猟師さんと山に入る人も多くなった。女性をはじめ若い人たちも興味を持つ。また、県内の市町村に赴任した地域おこし協力隊の方の中にも猟師となり地域に貢献されている方がいる

Column 3

信州の山×ハンター

信州だから叶うこと 信州の山の恵みを実感！

小林正和さんは、仕事の傍ら狩猟期間中に地元の先輩猟師の方たちと一緒に猟に出掛ける。猟場は職場から車で10分ほどの山間。自ら狩猟免許を取得しこの冬で2シーズン目になる。禁猟期間には、大先輩の猟師さんに指導を受けクレー射撃で動体視力を鍛えているという。狙いは野生の鳥が多いが、自然が相手なので、獲れる時もあるれば獲れない時もある。そんなときは、大自然の美しさや静けさを堪能する時間を楽しむ。信州の山の豊かさを実感する瞬間だと笑う。

キッコーマンいつでも新鮮
しぼりたて生しょうゆを使った

家庭で簡単鹿肉料理

鹿肉をご家庭でも気軽に調理し、味わうことができます。キッコーマン食品 関東支社 長野支店が企画し、本社と連携して開発したこのふたつのレシピは、長野県内のイベントなどでもよく提供されるそう。失敗しないコツは、「必ず『キッコーマンいつでも新鮮しぼりたて生しょうゆ』を使うこと」。スーパーなどで簡単に手に入るため、これを機会にぜひお試しください。

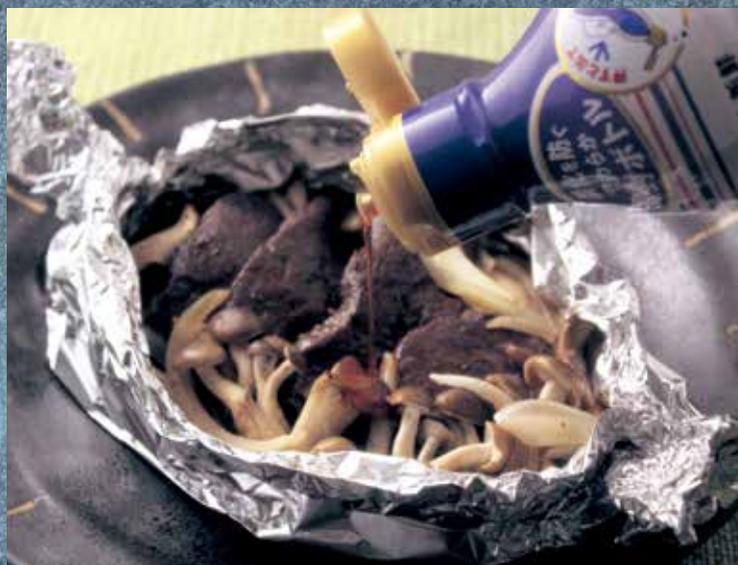
鹿肉のりんごてりやき

- 材料 (2~3人分)
鹿肉(ロース) …300g
いつでも新鮮しぼりたて生しょうゆ…大さじ2
マンジョウ 米麹
こだわり仕込み
本みりん…大さじ3
リンゴ…50g
練り辛子
- オリーブオイル…大さじ1
水菜…50g
ミョウガ…1個
練り辛子

●作り方

1. 鹿肉を1枚あたり25g程度のそぎ切りにする。
2. キッコーマンいつでも新鮮しぼりたて生しょうゆ、マンジョウ 米麹 こだわり仕込み 本みりん、皮を剥いてすりおろしたリンゴを混ぜ合わせておく。
3. フライパンで油を熱し、鹿肉を焼きつける。
4. 2を加えて、中までしっかり火を通す。
5. 器に4を盛り、水菜とミョウガを混ぜて添える。お好みで練り辛子をつけていただく。

POINT 鹿肉はなかまでしっかり火を通しましょう。



蒸すことで、よりジューシーな仕上がりに 鹿肉ときのこのホイル蒸し

- 材料 (2人分)
鹿肉(ロース) …100g
キッコーマン
いつでも新鮮しぼりたて生しょうゆ…大さじ1
マンジョウ 国産米
こだわり仕込み
料理の清酒…大さじ1
- 玉ネギ…50g
シメジ…100g
バター…適量

●作り方

1. 鹿肉を厚さ1cm程度の薄切りにする。
2. ビニール袋に鹿肉を入れ、キッコーマンいつでも新鮮しぼりたて生しょうゆをもみこみ、30分以上おく。
3. アルミホイルに玉ネギ、シメジ、2を順に乗せ、料理酒をふりかけて閉じる。
4. 直火が直接あたらないようにするため、フライパンに網を乗せ、3を置き、蓋をして10分以上蒸す。
5. 器に盛る。お好みでバターをのせ、キッコーマンいつでも新鮮しぼりたて生しょうゆをかけていただく。

POINT 鹿肉の赤い部分がなくなったら出来上がりの合図。

問/キッコーマンお客様相談センター
0120-120-358 (受付時間: 月曜日~金曜日、9時~17時 ※祝日を除く)

「信濃の国」と並んで、
鹿革も信州人の当たり前



NPO 法人 やればできる理事長の小松みどりさん。利用者さんやスタッフさん、そして地域の方達との信頼関係も厚い。名実ともに要の存在だ

「鹿革を使い始めたきっかけ？布みたいに柔らかいからできるでしょって(笑)」と単純明快な答えを返してくれたのが、NPO 法人 やればできる理事長の小松みどりさん。平成25年3月に障がいのある人や、社会的に働く場が得にくい、社会体験の場が限られる人たちに對して仕事や体験の場を提供し、さまざまな活動を通して多様な生き方、働き方を支援することを目的に設立した。「何か一つのことをやるんじや、見つけれない事の方が多し。だから皆がいろいろな仕事や作業をやってみて、自分の得手不得手を感じてくれれば」と話す。その活動の一つとして取り入れたのが鹿革を使った商品製作すること。今では品

目も豊富になり、お土産で人気のキーホルダー、さらに最近ではフルオーダーまで対応する「オリジナルバッグ」は、お客さんの要望を聞いて、どうすれば実現できるのか、試行錯誤を重ねて一つの完成品を作り出す。「最初に扱いは始めた時に比べると実現できることも多くなってきました。障がい者だからといってクオリティを落とすことだけは絶対にダメ。私やスタッフが見て『もっとこうしたら？』ってズバツと言いますね。この姿勢こそが、やればできるの特長とも言えるかもしれない。環境を作り出すまでを福祉の役割だとすると、この作業に對するフイードバックはビジネスの場のそれだ。『お客さんが納得するのは前提で、その上の満足』をここに通う利用者さんの製品でもらわない」と一見厳しいが、しっか



今までに制作したことのあるバックであれば、3日間ほどで完成するという。オーダーバッグは人気のため順番待ちの状態だ

革製品の制作に力を貸してくれている久保田さん



最近では県庁の職員の名札ケースも制作。販売されているものはさらにカラーも豊富に揃う

NPO 法人 やればできる
国上伊那郡南箕輪村久保109
ワンペアマンション103
☎0265-98-0863
Mail : info@yarebadekiru.org

クオリティを落とさない
だからこそ意味がある



バッグの角の部分の縫製は高い技術が必要。アドバイスをもらいながら、丁寧に仕上げている

「鹿革は長野やその土地の資源」

りとした理由がある。「例えば革製品を作る。ことが得意な利用者さんが、最終的にはそれを仕事にしてお給料をもらうとするでしょ？その時は、クオリティも含めて妥協があっちゃダメなわけですよ。会社に入る、就職をする、仕事にする、その環境に少しも近づけるように」とひたむきに利用者の将来を見据えている。

と捉え、「もっと県民が鹿革に親しみをもっといいと思う。例えば小学校に入学したら、鹿革で出来た筆箱やスクールバッグをもらえて、『信濃の国』みたいに、県民なら一度は鹿革の製品を手にした事がある、みたいになるといいんじゃないかな」と話す小松さん。終始笑い声の絶えないこの空間が、鹿革製品の次のステージに一歩近いのかもしれない。

“いのちをいただく” という意味を
女性視点で発信する



食肉以外に皮革製品としての可能性に着目。女性視点で、豊かな暮らしにつながる可愛い「けもかわ商品」の開発を行う井野春香さん

泰阜村猟友会の
紅一点として活躍

有害鳥獣の駆除を担う猟師の高齢化が進み、減少するなかで、長野県でも狩猟免許を取得する女性猟師が増えており、その活躍に期待が持たれている。いわゆる「狩りガール」だ。
「平成25年から狩猟サミットが開催され、全国から猟師が集まる

んですが、女猟師も3割ほどいます。彼女たちの活動を見るといい刺激を受けるんです」と、井野春香さん。色白で細身、しゃべる声も愛らしいこの女性が猟師と聞くヒックリするが、大学生の頃、シカの研究をしている先輩から引き継いだバイトで猟師の世界に触れ、自分たちで捕ったものを皆でわけ、いただいていることに、当時から「カッコいい」と憧れていた

たぞった。
泰阜村で自然体験教育を行っていたNPO法人グリーンウッドに就職し、3年後に村の地域おこし協力隊へ。現在は鹿革で小物を作り有効活用を目指す「けもかわProject」を推進しつつ、猟師としても活動している。また、平成29年には村の空き家をリノベーションして、農家民泊ができる宿泊施設をオープンする予



Profile

井野 春香さん
女猟師。昭和63年、熊本県阿蘇市出身。地元農業高校畜産学科、島根大学生物資源科学部卒業後、平成22年に泰阜村のNPO法人グリーンウッド自然体験教育センターに就職。その後、村の地域おこし協力隊となり、平成28年に「けもかわProject」を起業する



けもかわProjectの商品。毛皮1万円～2万5000円、なめし革1万3000円～。鹿革室内スリッパ1万500円(子ども)～、鹿革ファーストシューズ1万3000円



泰阜村ジビエ加工施設

南信州は、捕獲鳥獣を地域資源として活用するための加工処理施設が多い地域として知られる。泰阜村でも猟友会員の皆さんからの提案を受けて、平成28年から「ジビエ加工施設」の建設に着手、年度内の稼働を目指している。農水省の鳥獣被害防止総合対策交付金を活用。木造平屋建て66㎡、総事業費約3200万円。村では泰阜村猟友会に運営を委託し、獣肉の加工施設の整備、販売・流通経路の確立などを支援していく。

定。「猟師体験や鹿革クラフト体験、山菜狩りや山歩き体験を通じて、山の素晴らしさ、命をいただくという意味を伝えていきたい。次のステップへ向けて井野さんの活躍は始まったばかりだ。

駅そばは文化だ！ JR 長野駅からジビエを発信
エキナカからワンコインで、ふたつの美味しさ



看板アナウンサー3名が手軽で食へやすい形を考案・商品化

JR東日本グループと長野県がかねてより取り組んでいるジビエ振興のひとつ、「信州ジビエフェア」。狩猟解禁期間に合わせて、さまざまな工夫を凝らし開催しているもので、JR長野駅を中心に飲食店・土産店等が丸となり多くの方に、身近にジビエ料理に親しんでもらおうと行っている。今季登場したのは「駅そば」での信州産鹿肉の魅力発信。JR東日本長野支社ではメニュー開発を長野放送で毎週土曜日18時から生放送中の「土曜はこれタネッ!」と連携。長野放送の宮本利之アナウンサー、平松奈々アナ

ウンサー、小宮山瑞季アナウンサーの3名が、手軽に食へやすい形を提案し商品化した。

新幹線ホーム13・14番線のツユと麺にも違いあり!

駅そばでの提供箇所は、新幹線ホーム11・12番線ホームの「そば処りんどう」、13・14番線ホームの「長野駅新幹線上りホームそば店」そして、長野駅東口1階「そば処 水芭蕉」の3店舗で販売。ホームを駆け抜けるワクワクするような冬の匂いと、少々凍える寒さの中で食べるそばは、実に格別なお味。ツユの違い、麺の太さの違いなども楽しみながら、ついつい飲み干してしまう美味しさなのだ。



鹿肉ハンバーグそば (460円 税込)。そばにこんがりとした鹿肉ハンバーグがのり、意外な組み合わせのクセになる一杯

信州鹿肉そば (500円 税込)。信州産の鹿肉と信州産のバナシメジ、えのき茸、舞茸が入った「信州の山の恵み」を感じられる一杯



English対応の食券売り場。外国人の方がとても興味津々で駅そばを食べる



「営業時間中ふたたび切り盛りしているけれど、時々ひとりのときも。電車の待ち時間だもの。どんどん出すわよ〜(笑)」と。お店の方との会話も駅そばの醍醐味



長野駅東口1階「そば処 水芭蕉」(※鹿肉ハンバーグそばはりんどうと水芭蕉のみ提供)



長野駅新幹線13・14番線ホーム「長野駅新幹線上りホームそば店」。紅生姜がのり、また違う味わい



長野駅新幹線11・12番線ホーム「そば処りんどう」

東日本旅客鉄道株式会社 長野支社
運輸部事業課
☎026-224-5312

魅力発信。村から、学園から。
・田中紀子さん、小林規子さん・岡学園の卒業制作

Project

青木村の猟友会の会員・田中紀子さん。仕留めた鹿の皮が、小林規子さんの手によって革へと変わり製品に。一方、長野市の岡学園トータルデザインアカデミーでは、卒業制作展示に県産鹿革の活用として鹿革の衣装を制作。魅力発信の現場を訪ねて。

青木村のふたりの「のりこさん」が、何やら素敵な取り組みをしています。お話を伺いました。

—おふたりの出会いのきっかけは。
小林 私たちは元々お互いを知ってはいました。ちゃんとお話できたのは青木村の「女性団体連絡会」ですね。
—鹿革を使おうと思ったのはどうしてでしょう。
田中 今まで捨てていた皮をなめしたら使うことが出来るかな？というのが始まりでした。
小林 ジビエ肉は料理で食べる工夫ができますけど、「皮はどうしよう」と。まずなめした革を田中さんに見せていただいて。シカのなめし革は手触りもこんなに良いものなので、何か出来ないかしら、と。
田中 小林さんが鹿革を使って作ってくださった作品を初めて見た時は、この上無い感動に身体中がブルブル震えたのを今でも覚えています。
—鹿革の今後の展望などありますか？
田中 まずは技術を身につけたいと思います。今は趣味でやっているだけなので。
小林 まだこの活動は1年しか経っていません。継続しながら質を上げて行きたいです。実際に来て大勢の方に手触りなどシカの良さを感じていただくこと、命を無駄にせず、工夫次第で活かせるということを知っていただくことが大事だと思っています。



田中さんの猟友会のジャケット



小林さんの教室での作品の数々



岡学園トータルデザインアカデミー
鹿革のブランド化と製品化を進める

長野市の岡学園トータルデザインアカデミーは、専修学校ではじめて、デザインや地域貢献活動における「包括連携協定」を県と締結。その一環で、2017年に行われた学生制作展で、県産鹿革の活用として洋服と小物を発表。また、ブランド化に向け岡学園トータルデザインアカデミー
☎長野市中御所岡岡町96-5 ☎026-226-5719



た提案として、ロゴマークとブランド名も発表。英語のディアール(鹿)とリピート(反復する)を組み合わせた造語の「depeat(ディピート)」に。今後も県と連携し、ファッションとデザイン面で、鹿製品の活用とブランド化を続ける。



手打ちそば かぐら



シカ肉をそば屋でいただく
鹿肉の唐揚げ あんかけ鍋 (二八そば 1600円、十割そば 2000円)

かぐらはランチタイムのみ営業する手打ちそば店。事前予約でいただけるシカ肉料理は、自慢の出汁が決め手。「鹿肉の唐揚げ あんかけ鍋」は、そばとそばの実入りご飯がセットでついでくる。



〒187-0001 長野市五加262-1
☎0268-39-8809
営業11時15分～14時
休土、日曜 ㊄20台 ㊄不可



Bar e Trattoria Piu Lungo

パールエトラトリアピュルンゴ

イタリア郷土料理店で気軽に味わえる
ポリウム満点のシカ肉

高山村 鹿肉のロースト (2200円)

オーナーシェフの長崎晃さんは、イタリア各地を巡り地元の食材をふんだんに使う姿勢に触れ、オープン当初からその姿勢にならぬ、長野の地元食材を使った料理を提供し続けている。



〒185-0001 長野市南千歳1-7-12 フロムワンB1
☎026-217-5660
営業11時30分～14時LO、18～21時LO
休日曜、第2月曜 ㊄なし ㊄不可



中華レストラン 竹とんぼ



シカ肉を中華料理で味わおう

鹿肉粕漬け柔らかロースト (時価)

竹とんぼは、メニューにカロリーや塩分、野菜量が表示されている「健康応援レストラン」。事前予約でシカ肉料理も味わえる。「鹿肉粕漬け柔らかロースト」は、信州の漬物宝庫に着目し、抜け粕の再利用を考えて創作。粕に漬けることで、シカ肉を更に柔らかく、旨みを凝縮。



〒187-0001 長野市八幡705 ☎0267-51-5151
営業11～13時30分LO、17～21時LO
休水曜、月1回不定期火曜 ㊄20台 ㊄不可

軽井沢ベジビエ

ジビエ肉を新鮮野菜とともに味わおう
ベジビエバーグサンド (700円)

おもしろい響きの店名は、ベジタブルとジビエを合わせた造語。野菜とジビエ肉を中心に「ヘルシーでおいしい!」をモットーに、気軽に味わえるサンドからコース料理までメニューは豊富。



〒186-0001 軽井沢町軽井沢184-1
☎0267-41-6939 夏 夏季：11～15時
30分LO、17時30分～22時LO、冬季：
11時30分～14時LO、18～21時LO
(変動あり) 休木曜 (臨時、冬季休業あり)
㊄あり ㊄可



おもてなしイタリアン 和伊ん

気軽に食べて美味しいのが一番

鹿肉のローストサラダ仕立て (980円)

当日いただいたメニューは、フライパンで表面を焼いてからオープンで仕上げる。「信州産鹿肉のハンバーグ 赤ワインソース」と話すのは、おもてなしイタリアン和伊んのオーナーシェフ・滝口 誠さん。



〒185-0001 長野市南石堂町1421 三福ビル2階
☎026-225-6786
営業11時30分～14時、17時30分～
24時 休不定 ㊄なし ㊄可



信州くらうど

信州のジビエとお酒を
気軽に味わえる特産品店

鹿肉スティック (820円)

MIDORI長野の信州おみやげ参道「ORAHO」内にある「信州くらうど」。ジビエコーナーには、缶詰や乾物を中心にシカ、イノシシなどの肉加工品が揃う。



〒185-0001 長野市南千歳1-22-6 MIDORI長野2階
☎026-219-6139 営業9～20時
休MIDORI長野の定休日に準ずる
㊄MIDORI長野の提携先を利用 ㊄可



Ristorante Floria リストランテ フロリア

シカ肉の個性を生かした
味わいが楽しめるイタリア料理店

鹿ロース肉のロースト (1900円)

オーナーシェフの小林論史さんは狩猟免許を所持し、肉を仕入れている山肉プロジェクトの猟師仲間と共にシカを仕留める時もあるそうだ。鹿肉のポロネーゼスバゲティ (1500円) はお子さんでも食べやすく工夫。



〒185-0001 長野市篠ノ井柵淵48-7
☎026-214-3446
営業11時30分～14時LO、18時～
20時30分LO 休月曜 (祝日の場合は営業、火曜休業) ㊄16台 ㊄不可

信州ジビエを食べに行こう。

信州の地は、古くから森や山に暮らす鳥獣を恵みとしていただけてきました。それは山国ならではの食文化であり、息づいてきたのです。信州産のニホンジカは、カルシウムや鉄を多く含み、繊細な風味を持っています。「ジビエ」の名のもとに、信州にはその大切な山の恵みを、メニューに取り込み提供しているお店がたくさんあります。シェフや料理人の方々も、信州ジビエマイスター、制度を利用して、マイスターのいる店として活躍。さまざまな取り組みをしているお店をご紹介します。

※信州ジビエは時期により、取り扱っていないこともあります。あらかじめお電話等でご確認ください。



ジビエキャラクター
じびえモン



居酒屋 鶴亀

一人では難しいかもしれないでも、
しまんりよ会というチームなら

鹿の和風シチュー (624円)、鹿のロースト (907円)

鶴亀のジビエメニューは鍋を除くと全て1000円以下、それも「ジビエの入門編として楽しんでもらえたら」という心意気。



〒185-0001 長野市鶴賀南千歳町876-13 ポエム街2F
☎026-228-9003 営業月～木曜日17～23時
30分LO、フード22時30分 ドリンク23時、
金土曜日17～24時LO、フード22時45分
ドリンク23時15分 ※祝祭日などの特別営業日
は異なる場合あり。 休日曜 (月曜が祝日の場合
月曜休み) ㊄なし ㊄可



Baccarà バカラ

夜も更けて一杯のみながら鹿ロースト

鹿肉のローストサラダ仕立て (800円)

バカラの鹿肉のローストは、やわらかくて、クセを極限に抑えながら、もうひとつ食べたいと思わせる味が前菜感覚でいただける。ワインを取材時は合わせたが、甘いカクテルやもちろんビールにも合う、フレキシブルなタイプ。



〒185-0001 長野市南長野北石堂町1450-1
☎026-217-7404
営業月～木、日、祝 17～24時 (金土祝前日は
～翌1時)
休日曜 ㊄なし ㊄可



串揚げ 只今

長野しまんりよ会での縁で
誕生した一品料理

猪の角煮 (990円)

長野駅からほど近い、しまんりよ小路。「串揚げ只今」ではイノシシ肉を扱った「猪の角煮 (990円)」3日間の工程を経て、提供される。お酒に合う甘辛い濃いめの味つけ。独特の香りはなく、舌に脂が残らずさっぱりといただける。



〒185-0001 長野市南千歳町865 登喜和ビル1階
☎026-223-2312
営業17時～22時30分 休日曜 (日、月
曜連休の場合は月曜) ㊄なし ㊄可



酒然みちのか

カジュアル居酒屋で気軽にジビエ

アナグマの塩鍋 (900円)

酒然みちのかの「アナグマの塩鍋」。オーナーの藤沢岳さんは、店のあるしまんりよ小路で、ジビエ振興に携わる中のひとり。シカはもちろんのこと、仕入れ先のひとつ、高山村の山肉プロジェクトから声がかかるたびに、色々なジビエ料理へと幅を広げている。



〒185-0001 長野市新田町1474 美松ビル1階
☎026-227-7775
営業17～24時 (金、土曜は～翌1時)
休月曜 ㊄なし ㊄可



ごとく亭 長野駅前店

年中楽しめるジビエの世界

ジビエ笹みそ焼き (980円)

JR長野駅から徒歩5分。年間を通してジビエ料理がいただける店。10年以上前から信州産ジビエをメニューに取り込んだ先達。ジビエの笹みそ焼きは、シカ・イノシシそして地鶏 (ハーフ鶏) の3種類がセット。お肉の下に長ネギと味噌。それを笹の上でみそ焼きにする滋味深い味わい。英語のメニューを完備。

〒185-0001 長野市南千歳1-12-1 大成アピナスビルB1F
☎026-223-2282
営業17～23時
休なし ㊄なし ㊄可



イタリアンレストランミラノ・サローネ



諏訪ならではの鹿肉を届ける13年の思い出が実る
鹿肉のラグーパスタ (1480円)

中央道諏訪ICから約7分、諏訪ふれあい広場に立つイタリアンレストラン ミラノ・サローネ。3世代家族全員が訪れても、それぞれが楽しめる味を提供。敷地内にはレストランウェディング、和食レストラン、生活雑貨、グルメデリバリーなどの店舗が集まる。同店で鹿肉をメニューに取り入れようと奔走したのが、母体である株式会社太田屋 諏訪ふれあい広場事業部の千田淳さん。13年ほど前から鹿肉を中心に系列店舗のお通しやサイドメニューで提供し、お客様の反応を見ながら試行錯誤を重ねてきた。

ミラノ・サローネのメニューに登場できたのは、山肉の処理加工をする山崎商店との出会い。ジビエ肉は、携わった人たちのそれぞれの肉に対する仕事の質がダイレクトに伝わるという。現在は、黒板メニューだが、今後はグランドメニューに据えられる。鹿肉をひと口噛むと、丁寧な仕事とはこのことかと、頬がゆるむ。



国 諏訪市中洲5723-3 新六斗橋そば 諏訪ふれあい広場
☎0266-56-3203 ㊟11～23時(22L) ㊟なし(お盆、年末年始は営業時間変更あり。予めご了承ください)

レストラン かぶと



洋食店が手がけるジビエ料理
日本鹿肉のステーキ (1940円)

2014年春から提供しているこの一品は、茅野市で匠亭を営む狩師・青木さんから仕入れたシカ肉の背ロースを使用。クルミと和風ソースでさっぱりといただける。



国 諏訪郡富士見町富士見1892
☎0266-62-5073
㊟11時30分～14時30分
LO、17～20時30分LO
㊟木曜(祝日は営業) ㊟10台 ㊟不可



ロティスリー レストロ リン+8



地元の新鮮なジビエを味わえる
フランス料理店

松本産キジバトのロースト (2800円)
オーナーシェフの小林昌和さんは狩猟免許を取得し、この冬で2シーズン目。今回のメニューも自ら捕らえたキジバトを使用。なかなか食べる機会はないキジバト。美味しいいただけるこの時期にぜひ味を確かめたい。



国 松本市大手3-2-27
松本城大手門駐車場北棟1階
☎0263-32-8911
㊟11時30分～13時30分LO、
17～21時30分LO
㊟月曜、第3日曜 ㊟なし ㊟可



DINING BAR NOMDOS

日本酒とシカ肉を共に味わえる
フランス料理店

信州産 鹿肉のロティエー ベリーソース (1380円)
オーナーシェフの宮城弘治さんは、フランスでも人気が高い日本酒を積極的に取り入れている。選りすぐりの日本酒と共にいただけるジビエ料理はシカのロース肉。赤ワインと数種類のベリーで作られたソースは、程よくベリーの粒があり、美味。



国 松本市中央1-27-15 ロワール中央1階
☎0263-36-7739
㊟17時30分～23時(金曜、土曜、祝日
前は24時) ㊟月曜、第3火曜
㊟なし ㊟可



肴屋 ごん太

諏訪地方の地酒と共に味わうシカ肉料理

諏訪産 鹿はつ肉串 (2本310円)、鹿モモ肉串 (2本520円)
創業時からの名物「とんかつ」でも有名。諏訪地方の地酒も豊富に取り揃えており、ここで味わえるシカ肉は、串焼き。中でもシカの心臓・ハツの串焼きは希少部位ゆえに不定期入荷のため、贅沢な一品。



国 諏訪市大手1-15-1
☎0266-53-6447
㊟月～土曜：17～23時、
日曜・祝日：17～21時30分
㊟不定 ㊟3台 ㊟可



飲食処 ばんや

居酒屋で味わう「お諏訪料理」の一品

信州名物 馬・鹿(ばか)セット (1280円)
地元の常連さんや観光客で賑わう居酒屋。店長の蓑島宏祐さんを中心に活気あるスタッフが応対するばんやでは、「お諏訪料理」と題したさまざまな料理の中でシカ肉を提供している。



国 諏訪市大手2-1-4 大津屋ビル1階 ☎0266-57-0713
㊟17～23時30分LO
㊟日曜 ㊟隣に有料駐車場あり(2時間までサービス券を提供) ㊟可



農園カフェ ラビット



自家製無農薬野菜を使用した地元産ジビエ料理

スパイシーなしシカ肉スープカレー、鹿肉ソーセージとポークサルシッチャ(各1500円)
大町市にある「農園カフェ ラビット」は、2011年3月にオープン。店主は、地元の精肉施設「美麻ジビエ工房」の関係者でもあり地産地消に徹底したジビエ料理を提供している。料理で使用される鹿肉は自ら狩猟し、「美麻ジビエ工房」で解体・加工したもの。素材の味を大切にし、化学調味料を一切使用せずに自家製の旬な野菜をつかった料理は、長野の自然の恵みを味わうことができる。オススメのジビエメニューは、シカ肉スープカレー、シカ肉ソーセージのホットドック、シカ肉ラグーアラポロネーゼ、そして日替わりジビエメニュー。大地の味がじんわりと伝わってくる、児玉さんならではの味。



国 大町市大町8295-48 中山高原
☎080-1065-1627
㊟4月1日～11月30日(11～15時)
㊟火曜(イベントのため休む場合あり)



ビストロ メゾンドソラマメ

庶民派フレンチ店のシカ肉料理

美麻鹿のスマークロースト (1950円)
入荷次第で「本日のメニュー」として提供するジビエ料理がある。「美麻鹿のスマークロースト」も、シカ肉を見定めて調理した一品。丁寧に火入れされたシカ肉は、とてもみずみずしく柔らかい。ソースを付けるとさわやかさが加わり旨みが増す。ぜひ体感を。



国 北安曇郡松川村緑町15-6
☎0261-85-2523
㊟11時30分～14時LO、18～21時
LO ㊟月曜、日曜ディナー(不定あり)
㊟6台 ㊟不可



三俣山荘

北アルプスの絶景で

ジビエしぐれ煮をお土産に
ジビエしぐれ煮
北アルプスの最奥部、黒部源流の稜線上、鷲羽岳と三俣蓮華岳の鞍部に位置する三俣山荘。お土産用に開発の「三俣山荘オリジナルジビエしぐれ煮」。家に帰っても山荘の気配を思い出せる逸品。



国 安曇野市穂高有明5718-116
(三俣山荘事務所)
☎0263-83-5735
㊟例年7月1日～10月15日の宿泊まで
1泊2食/9500円、素泊/5500円など



岳栄館

ジビエと白馬ガレットのコラボで
新しい魅力を開拓

「はくばの豚のすき焼き鹿肉添え」、「ジビエときのこのガレット」など
岳栄館で使うシカ肉は、大鹿村の「ヘルシーミート大鹿」からブロック肉で仕入れている。ジビエ料理は現在、宿泊客に夕食で提供しているが、ゆくゆくはランチで提供したいと考えている。



国 北安曇郡白馬村北城八方5296-2
☎0261-72-2378 ㊟0261-72-7325
㊟1泊2食付き8200円～(税込、入湯料150円別)



カイザー

大盛りの有名店でいただくシカ肉料理

鹿ステーキ定食 (2080円)
カイザーでは大盛りと並べて「名物」と掲げるシカ肉料理がある。シカ肉は地元的美麻産を使用。「鹿ステーキ定食」の醤油ベースのソースは、ごはんがどんどん進む味付けとなっている。1日6食限定の「黒部ダムカレー」のメンチカツもシカ肉。



国 大町市大町南町1851
☎0261-85-0788
㊟11時15分～13時30分LO、17時
30分～19時30分LO
㊟月曜 ㊟6台 ㊟不可



長屋門 葉はら

ながやもんくわはら

素材そのものを生かし
おいしく命をいただく

鹿肉のカツレット

根羽村産ジビエを味わえる焼肉店の葉はら。一枚ずつ丁寧に焼くスタイルは「素材の本来の良さを、お客様に味わってもらいたい」という葉原シェフの熱い思いから。焼肉料理以外にも聞いてみては…。



〒飯田市松尾新井 6814-1
☎0265-48-0829
営業11時30分～14時LO、17時30分～21時LO 休水曜、木曜ランチ
☎15台 ☎不可



西洋割烹 吉祥寺

お箸で気軽にシカ肉料理
市田柿とフォアグラを詰めた鹿肉のロースト
(コース 3000円)

1998年2月にオープンし、自家農園や契約農家で採れたみずみずしい野菜をふんだんに使用したリーズナブルなフレンチを提供し続けて早19年。コース料理でいただける南信州特産の市田柿を使ったメニューは逸品。



〒飯田市鼎中平 1996-29
☎0265-53-5497
営業11時30分～14時LO、17時30分～21時LO
休不定 ☎10台 ☎不可



オーベルジュ エスポワール

信州のレストランでジビエを当たり前してくれた店

「レストランは、文化を伝える場である」という藤木シェフ。県内各地の生産者のもとを訪ね、食材にまつわる歴史やエピソードを解き放ち、誰もが感動する一皿に昇華してみせる。生産者の信頼あるつながりから、冬場には伝統野菜の凍み大根や、家で保存されるキャベツや白菜なども使う。力強い味ながら、柔らかく深い余韻を残すジビエ料理の数々。ワインと一緒に、冬ならではの味が楽しめる。



〒茅野市北山蓼科中央高原 ☎0266-67-4250
営業12～14時LO、18～20時LO
休木曜、月1回水曜、3月第3～4週
☎15台 ☎可

2017年4月下旬から登場
MIDORI 長野「明治亭」信州産シカ肉ソースかつ丼

Topics

明治亭は、ソースカツ丼の本場・駒ヶ根市の老舗店で、全国的にもその名を知られている。2017年の大型連休頃から登場するのが、*信州産シカ肉ソースかつ丼。観光客の方のお土産に、地元の方はテイクアウトにだけ。また、同ビル3階の「おごっせダイニング」では、限定販売で*信州産シカ肉ソースかつ丼&信州豚ヒレカツ丼の2種盛り、という豪華な組み合わせも登場する。

味の決め手のソースは、駒ヶ根「四季処 明治亭」の職人が生み出した逸品。レストラン用鹿肉ソースかつ丼

問 / 026-219-1180
(明治亭長野駅前お弁当ショップ MIDORI 2F)

JR長野駅3F
「おごっせダイニング」長野駅店

長野駅2階
テイクアウトお弁当ショップ

テイクアウト用鹿肉かつ丼弁当



割烹 青葉

割烹料理店で
いただく創作シビエ
鹿肉のコース料理
(2000円～)

割烹 青葉はお城が目印の日本料理店。地元産のジビエ料理は予約制で通年提供しているが、鹿肉だけでなく、地域食材にこだわった地産地消のコース料理も好評。平日はお得なランチ・バイキングでどんぶりや麺類に、煮物や天ぷら、茶碗蒸しと、メニューが豊富。



〒上伊那郡宮田村 4745-1
☎0265-85-2344
営業11～15時、17～21時
休水曜

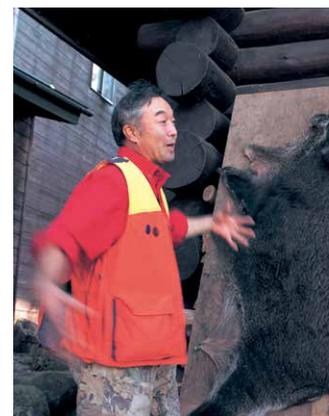


カントリーレストラン 匠亭

多様な食し方を提案する猟師の店

鹿肉のステーキ (2100円)

オーナーが猟師のライセンスを持ち、仲間とともに八ヶ岳や入笠山で仕留めてきた鹿や猪を併設の施設でさばいて供してくれる店。おすすめはコーヒーとサラダ付きの鹿肉のカレー (1050円) や鹿肉のステーキ、鹿肉の串焼き (980円) など。鹿肉の缶詰や燻製、ジャーキーのほか生肉の販売もはじめた (値段は要問合せ)。缶詰は味噌味と、実サンショウが入った醤油味の2種。燻製やジャーキーは酒肴にうってつけだ。新しい信州のお土産にもいい。鹿肉ジャーキーはJR長野駅、軽井沢駅、上諏訪駅、松本駅のNewdaysでも購入できる。



〒茅野市金沢 2149 ☎0266-73-4862
営業12～14時、18～22時 (冬季は～21時LO)
休火曜 ☎5台 ☎不可

信州 Gibier を食べに Tokyo へ

信州の鹿肉に惚れ込んで、ここから仕入れるシカ肉ならば、と、絶大な信用を寄せるシェフたち。
世界中から集まる美食家のまち。信州ジビエが世界へ発信される玄関口・Tokyo。
信州産の食材とのかけはしにも、ジビエを食べに Tokyo へ出かけませんか。
※信州ジビエは時期により、取り扱いがないこともあります。あらかじめお電話等でご確認ください。



軽く燻製にした信州鹿とフォアグラのテリーヌ



〒東京都渋谷区猿楽町2-3
☎03-3476-2929
営業 12 ~ 14時30分 (LO)、
18 ~ 21時30分 (LO)
休月曜 (祝日の場合は翌日)
☎なし ☑可



Les enfants gâtés レザンファンギャテ

ミシュラン星付レストランシェフが選んだ信州鹿

軽く燻製にした信州鹿とフォアグラのテリーヌ (3240円)
ミシュランガイド東京創刊以来10年連続で、星がついているフレンチレストラン。その名店の匠の技から生み出されるテリーヌの数々はどれも見た目、食感、味わいの三つの要素の協調性を存分に楽しみ、芸術性をも感じさせる。毎年秋冬の人気メニューとして登場する信州鹿とフォアグラのテリーヌ。信州鹿を干して燻製にし、その存在感ある味を引き立たせ、ドライフルーツ&ナッツで食感にリズムを加えている。隠し味としてオレンジピールが、フォアグラとのまったりとした味わいをリセットし、さっぱり感が広がる。



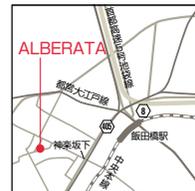
店内はシックで落ち着いた装いのインテリアでまとめられている



渋谷駅新南口、東急東横線代官山駅から徒歩10分のところにある



信州鹿も肉ステーキとすね肉のグーラッシュ



〒東京都新宿区神楽坂3-6
豊田ビル1F
☎03-5225-3033
営業 11時30分 ~ 15時 (全ての曜日13時30分 LO)
18 ~ 23時 (21時30分 LO、土日祝は21時 LO)
休月曜・第1火曜・火曜のランチ
☎なし ☑可



ALBERATA アルベラータ

長野県産ブランドの上質な素材の味わいを存分に引き立たせる

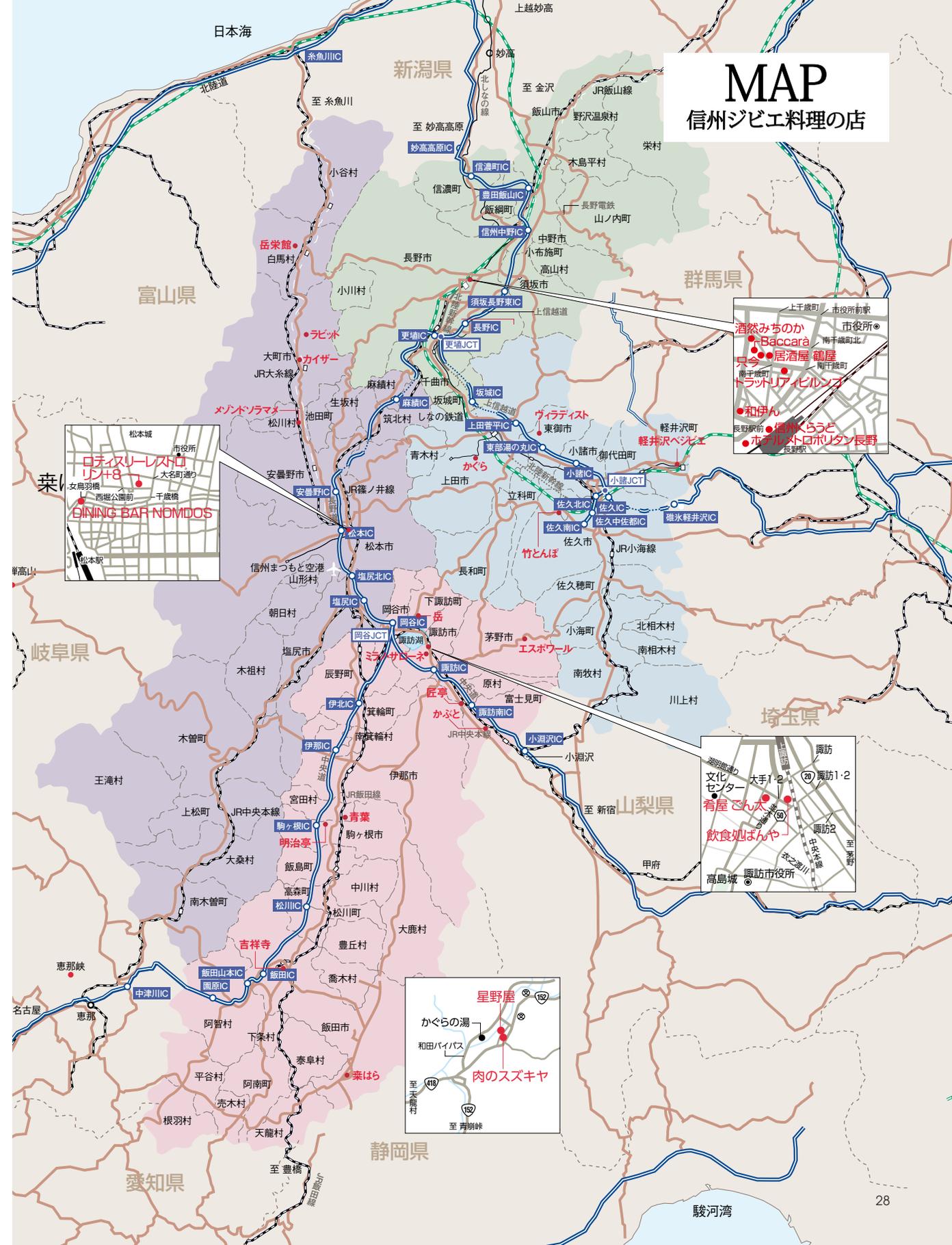
信州鹿も肉ステーキとすね肉のグーラッシュ (1944円)
神楽坂で16年続くイタリア料理店。季節感豊かなイタリアの地方で修業したシェフの高師宏明さんがお客さん一人ひとりに心を込めて腕をふるうイタリア料理に魅了されるファンが多いレストラン。旬の味覚を大切に、天然の素材にこだわる高師シェフは、上質なジビエ料理をお客様に提供したいと信州鹿を選んだ。鹿肉が一番美味しく引き立つように、まわりをしっかりと焼き込んだ後、低温でゆっくり調理し、しっとりと仕上げている。



一軒家のような空間。アットホームな雰囲気ですっきりと食事を楽しめる



神楽坂のメインストリートから小道に入った風情のある佇まい



MAP

信州ジビエ料理の店



かいざんわし 海山和酒 なるたか

信州産の山の幸をふんだんに扱う
居酒屋で味わえる信州産鹿肉

鹿肉のロースト(972円)

水道橋駅から徒歩ほど近い場所にある居酒屋。信州産の食材を直送しており、それらを多岐に渡りお客様へ提供している。売れ筋メニューのひとつである鹿肉のローストは南信州から直送した臭みがなく柔らかな鹿肉を使用。都内一の品揃えを誇る信州の地酒とともに味わおう。



店主の阿久津貴秀さん

〒東京都文京区本郷1-15-2 三澤ビル1階
☎03-5844-6775
営業16時30分～23時LO
休日曜、年末年始 ㊄なし ㊄可



Maison Premiere メゾン プルミエール

恵比寿の名店で夏・冬ふたつの信州産鹿肉を堪能

夏鹿のロースト 露の薫の焦がしバター、新玉ねぎの二種のソース、冬鹿のロースト 苺のソースとフォアグラのポワレと共に黒胡椒風味のソースをアクセントに(各3780円)

グランシェフであるアルマン・アルナル氏が作りあげるブルミエールな空間とお料理がコンセプト。日本国内の生産者さんを訪ね野菜をベースに美しい料理を松本達也シェフが手がける。プレートは「にがみ」「酸味」とのマリアージュを大切に仕上げた逸品。



〒東京都目黒区中目黒1-1-29
☎03-5724-4122 営業8～11時(ランチ 要予約)、11時30分～14時(ランチ)、18～22時(ディナー) ㊄不定 ㊄あり ㊄可



トラットリア セレーノ

小さなイタリア料理店でワインと共に味わう
大鹿村産の鹿肉

大鹿村直送! 信州鹿のアニョロッティ 鹿のコンソメにうかべて(1500円)
大山駅からほど近いイタリア料理店。メニューはすべて日替わりとなっており、その日に入荷した食材からオーナーシェフの古賀義規さんが組み立てる。季節に合わせて全国から直送される食材のなかに、大鹿村産の鹿肉がある。シニアソムリエもおり、約100種のワインから鹿肉に合わせたワインをセレクトしてくれる。



一枚板のカウンターや古材を利用した落ち着いた店内



〒東京都板橋区大山東町52-14 内田ビル1階 ☎03-5834-7755
営業12～13時、18～22時(完全予約制) 休日曜 ㊄なし ㊄不可



オリエント急行の食堂車に居るような雰囲気



A ta gueule アタゴール

「日本版オリエント急行」のなかでいただくジビエ料理

日本人で唯一オリエント急行のシェフを務めた経歴を持つオーナーシェフの曾村謙司さんは、木場駅から徒歩3分の場所で、かつて「日本版オリエント急行」と謳われた特別車両を内装に使用したフレンチレストランを営んでいる。オリエント急行に因んだ各国のエッセンスを加えた獨創性あふれる料理の数々のなかに、ジビエ料理がある。なかでも冬季限定品として、下諏訪町の「自然育工房『岳』」から仕入れた鹿肉を存分に堪能できる。



〒東京都江東区木場3-19-8
☎03-5809-9799
営業11時30分～13時30分LO、17時30分～21時30分LO
休日曜 ㊄なし ㊄可



山の恵み 信州ジビエ



しあわせ信州

信州ジビエ研究会

☎ 026-235-7273 (直通) ☎ 026-235-7279 ✉ shinshu.gibier@gmail.com