



今回のテーマは

# 「ジビエ料理実習」 ～食材に恵まれた 本校ならではの实習～

野生の動物を狩猟により捕らえ調理するものを「ジビエ料理」といいます。  
実は、函館を含む道南地区はジビエ食材の宝庫でもあり、本校ではエゾシカ・ヒグマ・カモ・キジ等を食材に、ジビエ調理実習も実施しています！！

## 蝦夷鹿～エゾシカ～



道内各地で増殖しすぎて問題となっているエゾシカ。農業や林業でもその食害に悩まされていますが、ただ駆除してしまうのはもったいない！！…実は、シカ肉はジビエ料理の食材として、高級食材の一つなのです。  
日本ではあまり食用にする習慣はありませんが、シカ肉が食用として流通するようになると、北海道における一大産業になるのでは…？と密かに思っています。



エゾシカ肉のハンバーグ



エゾシカ肉のロースト

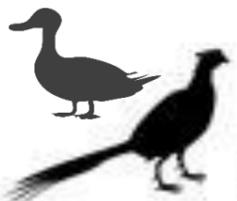


エゾシカ肉のローマ風



エゾシカ肉のロースト  
クルマバソウ風味

## 鴨・雉～カモ・キジ～



大量に獲れたときなどに、地元のハンターさんからお裾分けをいただきます。せっかくなので、実習では羽毛がついた状態から調理していきます。※散弾銃の弾に



カモのパイ包み焼き

## 熊～ヒグマ～



檜山地区の農家さんが仕掛け罠で捕獲・駆除した熊の肉をお裾分けでいただくことがあります。熊肉は肉質に個体差が多く、美味しくいただくには様々な調理法の引き出しが必要になります。



熊肉のシチュー



ウィーン風カツレツ

## 鮫～サメ～

海のジビエ！！



高級はんぺんの原材料になっているなど、見た目と裏腹な繊細で上品な肉質です。津軽海峡にも、ホシザメやアブラツノザメ等美味しい鮫がたくさんいるのです！！



サメバーガー



サメの西京焼き



鹿肉は半身の枝肉を解体するところから

はじめは皆、神妙な顔つきですが、食べ物をいただくとはこういうこと。



朝妻さん

特別講師は、野生動物を解体する資格を持った朝妻さん。



散弾、発見！

↑鴨の体内には、まれに散弾銃の弾丸が残ったままになっていたりするので、注意！！



これ、熊肉です



”海のジビエ”サメは、見た目とは裏腹に上品な白身。どんな料理にもなじみます。



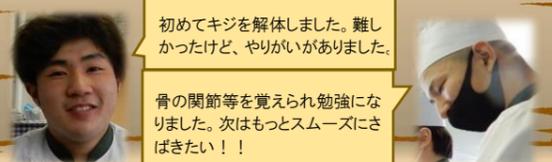
2021.04.16.

今年度もさっそく4月に、「きじ料理」の実習を実施しました。羽付きの状態から解体し、苦戦しながらも無事に美味しい”きじ鍋”と”きじ飯”に仕上げていました！！



雉鍋(きじなべ)

雉飯(きじめし)



初めてキジを解体しました。難しかったけど、やりがいがありました。

骨の関節等を覚えられ勉強になりました。次はもっとスムーズにさばきたい！！