

あいちのジビエ MAP

おすすめ



地元三河産

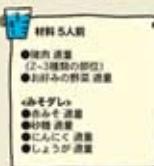


制作：愛知県（農林水産部農業振興課）
企画：NPO法人ボランタリーネイバーズ



猪鍋

中乃屋



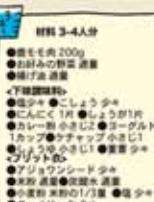
①にんにくとしょうがはすり下ろす。
②調味料等を混ぜ、みそダレをつくる。
③鍋にお湯を沸かし、みそダレを溶かして好みの様にする。
④⑤に豚肉と野菜を入れて煮る。

お好みでトッピング

豚肉の脂身を入めた方がよりおいしくなります。みそダレのは、お好みの方に加減してください。お好みで一味とうがらしなどをかけて、お食べください。

豚肉と野菜のヘルシースパイス米粉フリット

料理達人みかん



①豚肉を薄切りにし、塩、こしょうを振る。②しょうが、にんにくをすりおろす。③④とて味噌味噌を合わせ、⑤モー油で炒め込む。⑥野菜は食べやすい大きさに切る。⑦フリット器を合わせ、⑧と⑨をくっせ、100度に熱した油で揚げる。

ワクワクアドバイス

裏面を加熱することで、肉が乾からず上がりります。裏面を加熱したらすぐ裏面をぐぐぐと振ること。裏面が振るとカリッと仕上がりにくくなります。

農山村の暮らしを守り 山の恵み・命に感謝する

～地域資源による農山村の活性化～

日本は国土の3/2が森林です。人は自然に手を加え、谷間を開拓し、山腹の傾斜を利用して耕作地としてきました。近年、全国的に野生動物による農作物への被害が増加し、特にイノシシ、サイ、サルによる被害が大きく、生産意欲や生活意欲すら奪いつあります。このため、農山村では防護柵を作ったり、捕獲や駆除などの対策に取り組んでいます。愛知県では捕獲された野生のイノシシやサルを食肉等にして有効活用する仕組みをつくり、農山村の活性化をめざしました。三河産ジビエ有効活用の取り組みが始まったレストラン、レトルト食品販売所、精肉所を紹介します。

ジビエ・グルメ・グランプリ (GGG) を開催

ジビエ需要を喚起することを目的に、平成23年12月3、4日と道の駅「どんぐりの里いなぶ」でGGGが開催されました。出品料理の中から8品目のレシピを紹介いたします。ぜひ一度チャレンジしてください。



【お問い合わせ先】

NPO 法人ボランタリーネイバーズ
名古屋市東区東桜2-18-3-702
電話 052-979-6446 FAX 052-979-6448
Email : vns@vns.or.jp URL : http://www.vns.or.jp

ジビエ レシピ集

グランプリ

猪肉のぬか漬け焼肉・しぐれ煮井

有限会社たばこ屋商店

材料 5人前

●ぬか漬け用

●豚ロース 200g

●ぬか床 ●油 清酒

●ぐれ味 ●味噌 (モモ) 1kg

●味噌 150g

●しょうゆ 200cc

●みりん 200cc ●味噌汁 50cc

●ローリエ ●セロリ ●きんじゅ 大豆

●ごま ●ムカゴ 清酒



①ぬか漬け焼肉：②骨を大きく切って、油をひいたフライパンで焼く。
●ぐれ味：③豚肉をじん細りし、しゃぶしゃぶより若干粗めにする。
●醤油味：タレをつくる。④ごまにモモ肉で包む。⑤タレから肉を包み出し少し骨が半分残りになるまで煮詰める。⑥煮詰めたタレに肉を戻す。⑦油をひく。味をしみ込ませる。

→⑧味：⑨ごまを投入。通常と同じように炊飯する。

タレをよく混ぜて、味をよくしみ込みます。

グランプリ

猪肉ミンチ「米粉入りカレーパン」

株式会社どんぐりの里いなぶ

材料 1個

●カレーパン

●豚肉 13g

●カレールウ(パン用) 27g

●味噌 大豆 ●油 少量

●セロリ 少量

●カツオヅキオイル 清酒

●ごま

●パン生地 5g



①豚肉をミンチにする。②フライパンにガーリックオイルをしき、豚肉を炒め、鍋、こしょうで味をつける。③パン用カレールウを炒め、豚肉を炒めて作る。

●カレーパン用：④野菜をすべて大きさに切り、鍋、こしょうで油で煮沸する。

●パン用：⑤パン生地にカレーを40g入れ、切り込みを入れてホイローに入れる(二次熟成)。⑥パン生地が発酵してきたら切り込み部分に卵のせて焼く。

グランプリ

お好みでソースをかけよう

お好みでソースをかけよう

ケイズワークス

猪肉のみぞのオニオンステーキ

ケイズワークス

材料 10人分

●豚ロース(ブロック) 800g

●サラダ油 1000cc

●味 小豆 1 ●青草 清酒

●キャベツのみぞり 清酒

●ごま

●牛乳 500g

●玉ねぎ 250g ●チャツマツ 50g

●赤ワイン 100cc

●カレーパウダー 大さじ 2



①豚ロース肉を10mmに切り、表面をまとめて24時間漬け込む。②玉ねぎを包丁で細かく刻む。③味噌を溶かす。④24時間のコンフィを温めたフライパンに入れて表面に醤油色を付ける。⑤キャベツのせん切りにごまをのせ。せんと味噌とモソミソソースをかける。

●ソース：①玉ねぎをみじん切りにして、柔軟のペースト状になる感じに刻む。②牛乳をモモ、チャツマツ、赤ワイン、カレーパウダーを合せ、火にかけ煮詰める。

グランプリ

豚肉をよく煮詰めたり、弱いのでコシ(表面の皮)がじっくり焼かれる場合にすると骨や葉やすくなりります。また、ロースの表面は表面を剥がさなくなるまで煮く事によって、そのおいしさが確立します。

NPO法人中部連携会

ししご飯

NPO法人中部連携会

材料 1升分

●豚肉 500g

●味噌(マヨネーズ) 1杯(切ったもの)

●ごま 2大さじ ●手いたけ玉ねぎ

●にんにく 3本 ●あわび 8枚~10枚

●ごま油

●しょうゆ 1カップ

●みりん 1カップ弱

●卵液 1カップ弱



●ごぼうはさがき、にんじんはいちらう切り、水で洗した干し芋だけは皮は剥ぎにします。

●ごぼうは豚肉味噌料で煮らかくなるまで煮込み。

●ごぼうを煮たために吸き、抜いたごぼうにごぼう(骨)を差して、ごぼうを煮る。

グランプリ

ワクワクアドバイス

煮込んだピーナッツ味の豚肉が手に入らない場合は豚肉を薄切りにして細かく刻んだものでもおいしくできます。