

「ジビエ」ってなに？

さいきん「ジビエ料理」という言葉を耳にするようになりました。「ジビエ料理」について解説します。



KIDS BOX は
おとなと子どもが
一緒に読むページです

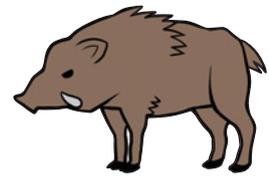
 レストランで「ジビエ料理あります」って看板に書いてあるのを見かけたよ。「ジビエ」ってなに？

 食べるために狩りの対象となる野生の鳥やけもの、またその肉のことを「ジビエ」というんだ。日本ではシカ、イノシシ、クマが代表的だね。そのほか野ウサギ、カモ、キジなどもジビエだよ。



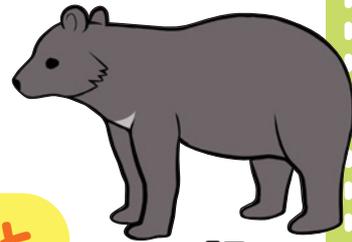
シカ

 「ジビエ料理」が増えているのは…



イノシシ

 シカやイノシシ等の野生動物が農作物を食べる被害が深刻になっているんだ。被害を防ぐために野生動物を捕まえて、それを食材として提供する取組が盛んになっているんだよ。



クマ

ジビエを安全に美味しく食べるために、気をつけること

 新鮮なものだったら生でも大丈夫？

 生は絶対にダメ！ 私たちのおなかの中にも細菌等がいるように、ジビエになる野生動物にも、ウイルス、細菌、寄生虫がいるんだよ。しっかり加熱されていないものを食べると、食中毒や感染症等の病気をひきおこすかもしれないんだ。

 きちんと加熱して食べることがとても大切なんだね。

 肉の中心部まで火が通るように、十分に加熱すること。調理に使った器具はきちんと消毒することも大切だよ。



参考：食品安全委員会ファクトシート
「ジビエを介した人獣共通感染症」

http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/140805_gibier.pdf