

ジビエとテロワージュ メニュー開発

調理師科 2 年 三品聖哉 細田歩夢

1. はじめに

近年、農村地域での耕作放棄地の増加や、高齢化による狩猟者の減少、気候変動による生息域の変化等が影響し、野生鳥獣による農作物への被害が大きな問題となっている。令和 5 年度の宮城県では猪に次いで 2 番目に多い鹿による稲への被害額が 1481 万円に上り、収益につながらないことに疲弊した生産者の離農を決断するきっかけにもなっている。害獣として駆除される命を、食材として美味しく活用することで解決策を探ろうという業界内の動きが活発化していることを受け、企業プロジェクトの課題食材を鹿肉とした。

2. 目的

問題の背景を知り、食を通してどのようにに関わり、解決策を提示できるかを学ぶ。フランスの文化として定着しているジビエ料理だが、学生にとっては初めて扱う食材の為、メニュー開発を通して食材の扱いを知り、知識、技術力を高め、売れる商品づくりを行う。

3. 方法

- 1) 令和 6 年 9 月 26 日 ウェスティンホテル仙台でのオリエンテーションを実施
ホテルの施設見学、課題内容の提示・説明・質疑応答を行った。
 - ・フランス料理であること
 - ・鹿肉を課題食材とし、自分の思い描く故郷、風景を料理で表現する
 - ・2025 年 1 月以降 レストランシンフォニーでのランチメニューとして提供する
- 2) 令和 6 年 10 月 1 日～試作
 - ・3 名×10 チーム
 - ・鹿肉を使用した実習授業の実施
 - ・チーム毎にコンセプトを設定し、試作を行った
- 3) 令和 6 年 11 月 6 日 一次審査会の実施
 - ・試食審査
 - ・ウェスティンホテル仙台 総料理長他 2 名審査員として出席
 - ・口頭でのアドバイスを頂いた
- 4) 令和 6 年 11 月 7 日～試作②
 - ・一次審査会での評価・アドバイスを元に更にブラッシュアップを実施
 - ・原価計算、ルセット作成、プレゼンテーション資料作成

4. 結果

- 1) 令和 6 年 11 月 27 日 最終審査会実施
 - ・プレゼンテーション審査、試食審査
 - ・ウェスティンホテル仙台 総料理長他 2 名審査員として出席、審査表にて審査

- ・10 チーム 10 作品のうち 3 作品が商品化に選ばれた
- ・パテ・アン・クルート ジュレ・ド・ポルト
- ・鹿ロース肉のグリエ ソースマンジャリ 春菊のピューレ～柚子香るニョッキ添え～
- ・鹿のリエット

2)令和7年1月6日～3月6日 ウェスティンホテル仙台レストランシンフォニーにて3作品の商品提供実施

5. 考察

パテアンクルートは、一つ一つの工程が最終的な仕上がりにつながるため、高度な技術を必要とするが、「やってみたい」という意欲がチームメイトにも伝わり挑戦することになった。鹿肉と相性の良い食材を探り、青森産のジョナサンゴールドという酸味の強いリンゴを甘さを控えたコンポートにしガルニチュールとして使用したことがアクセントとなった。また、パイ生地は作業時間と温度を管理することで扱いやすくなり、最適な厚さに伸ばすことができた。切り分けるまで状態がわからず、細かなやり直しが効かない為、焼成温度と時間のコントロール含め何度も作りこむことで感覚を掴んでいった。審査会直前のトラブルにもめげず、最初から作り直し完璧な状態で仕上げたことが評価につながったと感じる。

鹿ロース肉のグリエは、「肉を炭火で焼く時の高揚感を皿の上に表現したい」というコンセプトの元、プロジェクトを始動させた。低温調理の技法で火入れを行い最後に炭火で表面に焼き目をつけ、ブルーベリーのソースでさっぱりと仕上げたが、一次審査では燻香が強すぎ欠点になっているとのご指摘を受け、肉の焼き方を再考した。脂身の少ない赤身の肉という特性を理解し、180℃のオーブンに2分間入れた後取り出し休ませるという工程を10回ほど繰り返し、ゆっくり加熱することで肉汁がとどまりしっとりと仕上がり格段に美味しさが向上した。また、冬に旬を迎える春菊や柚子を鹿肉に合わせるという発想や、ベリー風味や酸味が特徴的なヴァローナ社のマンジャリチョコレートソースを使用したことで味に深みが増し、すべてを一緒に食べることで生まれるハーモニーの面白さを高く評価いただいた。

6. まとめ

本プロジェクトを通じて、馴染みのない鹿肉という食材を知り、フランス料理というジャンルの背景や技法について学びを深めないと皿の上に料理をイメージすることもできない難しさを痛感した。お客様に喜んでいただく美味しさを提供するには、食材の組み合わせを見つけ、最適な選択を最適なタイミングで施す必要があること、何度もトライ&エラーを繰り返しながら感覚を身に着けるには、時間を要することを学んだ。ジビエの持つ個性を理解し、美味しさに変えて調理師が提供することで、お客様の興味につながり、消費が増え、流通が整い、食材として一般的になれば若い狩猟者が育ち、野生鳥獣による農作物への被害を減少させる未来に繋がるかもしれないという希望を感じた。

7. 参考文献

(1) 農村振興局農村政策部鳥獣対策・農村環境課. 捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況 (令和7年1月版). 農林水産省 (2025. 1. 30)

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/suishin-224.pdf>

(2) 東北農政局. 野生鳥獣による農作物被害状況 年度別一覧令和5年度. 農林水産省. (2025. 1. 14)

<https://www.maff.go.jp/tohoku/seisan/tyozyu/higai/attach/pdf/index20.pdf>

(指導教員 石川 一也 高橋 光)