

## ジビエ 解体・調理の教科書

一般社団法人  
日本ジビエ振興協会 監修



「捕獲」と「調理」に偏っていた従来の本とは違い、解体加工の正しい知識普及のための解体ハウツー本。害獣問題に悩まされる主に各自治体の食肉加工従事者のための駆除対象上位の鳥獣解体、および食肉への加工のための参考書。

「増え続ける野生鳥獣被害に歯止めをかけ、捕獲した野生鳥獣を利活用する」をコンセプトに、多くの自治体や団体及び行政と連携し、捕獲した野生鳥獣の利活用を促す活動を全国で続ける唯一の機関による初の指南書。適正に捕獲された野生鳥獣を、衛生的に処理・加工し、流通規格に則った安心・安全な流通を構築し、健全で成熟したジビエのマーケット創出を目指す本。



解体編 鹿をさばく



解体編 猪をさばく



調理編 美味しく食べるための下準備

### ◎CONTENTS◎

#### ◎第1章 急増する野生動物被害の実態

深刻化する野生動物の被害／手を打たないとどうなるのか？／野生動物急増の原因／害獣捕獲の現状と実態／食肉の利活用を推進するには／衛生について意識しよう／ジビエを美味しくする止め刺し／運搬でジビエの鮮度が決まる

#### ◎第2章 解体編

解体に使う道具と服装／解体作業を行う環境／解体作業の流れ

鴨をさばく(部位・羽をむしる・内臓摘出・切り分け)／鹿をさばく(部位・洗浄と剥皮・内臓摘出・解体・切り分け)

猪をさばく(部位・洗浄と剥皮・内臓摘出)／穴熊をさばく(部位・洗浄と剥皮・内臓の摘出・解体)／獣皮の活用

#### ◎第3章 調理編

ジビエの奥深さ／ジビエ肉のことを知ろう／栄養価からみたジビエ肉／家畜とジビエの違い／衛生管理のポイント ほか。

鹿肉のレシピ／猪肉のレシピ／鳥肉のレシピ

#### ◎第4章 食肉利活用のための取り組み

ラーメン協会の取り組み／ジビエ料理コンテスト／各地でのフェア・セミナー／ジビエ利用拡大に向けた取り組み 【付録】カットチャート

| 地区 | 書店コード | 書名                                    | 注文数 |
|----|-------|---------------------------------------|-----|
|    |       | <b>新刊</b> <b>ジビエ 解体・調理の教科書</b>        |     |
|    |       | 一般社団法人 日本ジビエ振興協会 監修                   |     |
|    |       | ISBN978-4-7661-3161-1 C2061 本体:2,500円 | 冊   |