ジビエってなに？

食材となる野生鳥獣肉のこと（フランス語でジビエ（gibier））





主なジビエ：シカ、イノシシ、カモ、キジ、野ウサギ、クマなど

ヨーロッパでは貴族の伝統料理として、古くから発展してきた食文化。
ノーベル賞受賞者の晩餐会において、メインディッシュにシカ肉が振る舞われることも有名。



古くから日本で食べられていたジビエ

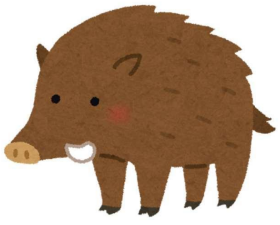
日本でも古くから狩猟肉を食べる文化がありました。
肉食を禁忌としていた江戸時代にも、植物の名前を隠語として使用し、「決して肉ではない」ということで、誤魔化して食べていたということです。



ぼたん鍋




シカ肉＝もみじ




イノシシ肉＝ぼたん・山くじら