



1

岩手

八幡平マッシュルームおこげ
〈ジオファーム・八幡平さん〉

岩手県八幡平市で育ったマッシュルームの香りと旨みに、天然だしと醤油の風味をきかせ、国産うるち米のサクサクとした食感のおこげせんべいに仕上げました。



2

千葉

湯煎が
オススメ

房総ジビエ猪肉の角煮
〈エスエスフードインターナショナルさん〉

千葉県内だけでも、有害鳥獣による農作物の被害は、毎年約4億円に上ります。警備のプロ、ALSOKが畑を守るべく始めたジビエ事業。猪肉を柔らかく煮込みました。



3

和歌山

勝浦のまぐろ
きのこの醤油マリネ
〈ヒカリヲさん〉

冷凍していない新鮮な生まぐろを、勝浦のしょうゆとイタリア産のひまわりオイル、オリーブオイルを独自にブレンドし、マリネに。あっさりした風味に仕上げました。



4

愛媛

小魚の二名煮
〈龍宮堂さん〉

明治10年(1877年)の発売開始以来、125年にわたり、愛媛の小魚珍味の元祖として愛されてきた「二名煮(ふたなに)」。国内で水揚げされた片口いわし・あじ・えび・かれい・昆布をじっくり低温乾燥!薄味&無添加で仕上げ、一般的な珍味のイメージをいい意味で裏切る一品です。



5

石川

みりん羹
〈福光屋さん〉

福光屋の「三年熟成 純米本味醂 福みりん」を加えて炊いた餡に、無花果・干し葡萄・くるみなどをたっぷり詰め込んだ特製羊羹。優しい甘さのみりん餡が甘酸っぱい果実の美味しさを引き立てます。熟成酒や山廃仕込みなどのお酒とも好相性です。カットしてチーズを添えて、おつまみプレートに。

簡単
アレンジ

【勝浦のまぐろきのこの醤油マリネのアレンジ】

・大葉と薄くスライスした大根で、マグロをオイルごと、包むようにして召し上がれ。



おつまみ豆知識

日本のジビエのお話

日本では野生鳥獣による農作物の被害が年間で200億円に迫るとも言われています。農家の方々が、厳しい天候とも闘いながら丹精込めて育てた農作物が、これほどの被害にあっているとは、本当に心が痛みます。

農業被害は、営農意欲を減退させ、耕作放棄や離農を引き起こし、数字として表れる以上に農山村に深刻な影響を及ぼしています。

被害防止対策により、野生鳥獣の捕獲も進んではいますが、実はそのうちの85%以上が活用されることなく廃棄されているのが現状です。せっかくの命をいただいたのだから、感謝の気持ちをもって、できる限り無駄なく活かしていきたいものですね。ジビエには好みもありますが、好きな方はぜひ自然の恵みをおいしく味わってください。

