

ジビエ

gibier

狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味するフランス語。欧州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。フランス料理界では古くから高級食材として重宝され、高貴で特別な料理として愛され続けてきた。そこでは、動物の尊い生命を奪う代わりに、全ての部位を余す事無く使い、生命に感謝を捧げようという精神が流れている。 (日本ジビエ振興協議会HPより抜粋)

本来は野生のものを指すが、安定供給を目的として、飼育の後に一定期間野に放ったり、捕獲したものを飼育したものも流通されている(半野生 demi sauvage)。

冬を前に栄養を体に蓄え、脂肪が少なく体が引き締まり、食肉として美味な秋からが旬であり、日本では11月15日から2月15日が狩猟解禁シーズンである。マガモ・アヒル・山ウズラ・山シギ・山鳩・ライチョウ・キジ・野ウサギ・シカ・イノシシなど。

マガモ

オスの頭部が濃緑色なので青首とも呼ばれる。フランスではコルベールと呼ばれ野生の鴨で最も美味とされ、珍重されている。日本には秋に飛来し春に北方へ帰る。



アヒル

マガモを家禽化したものだが、歴史は古く、各国で様々な品種が作出されている。代表的なものは、中国原産とされるペキン種(大型)、イギリス原産のカーキーキャンベル種(中型)、イギリスのチェリバレー農場で作られたチェリバレー種(大型)、南米原産のマスコービーダックの系統を基にフランスで作られたバルバリー種などである。 **バルバリー種** は他のアヒルと比べ、肉質がマガモに似ており赤身の色が濃く味も良いため、フランス料理には欠かせない食材の一つとなっている。バルバリー種とナント種を交配したミュラール種はフォアグラ生産用品種の主流である。



JOYTAPAS ジョイタパス
TEL 090-1690-9181 E-Mail obayashi@joytapas.asia