

しがジビエガイド

SHIGA GIBIER GUIDE



ジビエってなに？

食材となる野生鳥獣肉のことをフランス語でジビエ (gibier) といいます。ヨーロッパでは、古くから貴族の伝統料理として発展してきました。

近年では、シカやイノシシによる農作物被害が大きな問題となっており、捕獲が進められるとともに、ジビエとしての利用も全国的に広がっています。



シカ肉・イノシシ肉は栄養豊富なヘルシー食材！

- シカ肉は、牛肉と比べると、エネルギーがおよそ2分の1、脂質がおよそ4分の1でありとてもヘルシーなお肉です。また、鉄分が牛肉に比べると、およそ1.7倍含まれています。
- イノシシ肉は、豚肉に比べると、鉄分がおよそ4倍、ビタミンB12が3倍含まれています。
- シカ肉やイノシシ肉は高たんぱくで低カロリー、鉄分やビタミン類を多く含んでおり、脂肪が少なく、健康や体型を気にする方にもおすすめです。



100gあたり	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	鉄 (mg)	ビタミン B1 (mg)	ビタミン B2 (mg)	ビタミン B6 (mg)	ビタミン B12 (μg)
シカ	147	22.6	5.2	3.4	0.21	0.32	0.55	1.3
牛	317	17.1	25.8	2	0.07	0.17	0.35	1.4
イノシシ	268	18.8	19.8	2.5	0.24	0.29	0.35	1.7
豚	253	17.1	19.2	0.6	0.63	0.23	0.28	0.5

出典：「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」文部科学省

野生獣の衛生管理は？

野生獣を食肉利用する場合は、山林等の屋外で「捕獲」した個体をその場で「止めさし」し、山林内から「運搬」後、加工施設で「解体」処理を行います。これらすべての工程で、良い品質を保つことが求められます。野生獣の解体処理には、家畜の解体処理とは異なる技術と衛生管理が必要になります。

滋賀県では、食肉の安全性を確保するため、「滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン」を策定し、ガイドラインに基づく処理についてお知らせしています。また、「野生獣の解体技術講習会」を開催し、解体技術者の育成にも取り組んでいます。

飲食店や販売店などでジビエを調理・販売する場合、食品衛生法に基づく営業許可を取得した施設において解体された肉を仕入れなければなりません。

施設の営業許可を受けるには、条例等で定める施設基準を満たし、都道府県知事等に申請する必要があります。

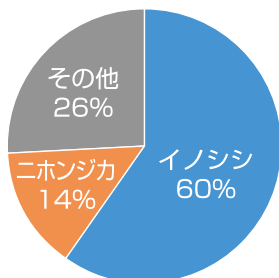
ジビエを食べて、森を思う

今、森が悲鳴をあげています

現在県内には、ニホンジカが約7万頭生息しています。増えすぎたニホンジカの旺盛な食欲により農作物の食い荒らし、森林環境の破壊と土砂流出、さらに貴重な高山植物の減少による生態系への影響など、さまざまな被害が深刻となっています。県と市町では、琵琶湖の水源である森林を守るため、狩猟者の方々と共に年間1万頭以上のニホンジカ捕獲を行い、被害を少なくしようと懸命に取り組んでいます。

農作物被害が深刻です

現在県内では、毎年1億円以上の野生獣による農作物被害が発生しています。農家の皆さんは柵による防除や花火等による追い払いを行い、必死に作物を守っておられますが、それでも被害はなくなりません。特にイノシシによる被害は深刻で、被害額の6割以上を占めています。



令和元年度 野生獣による農作物被害額
約1億2千万円



シカによる下層植生の衰退が深刻です

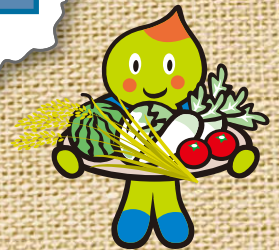
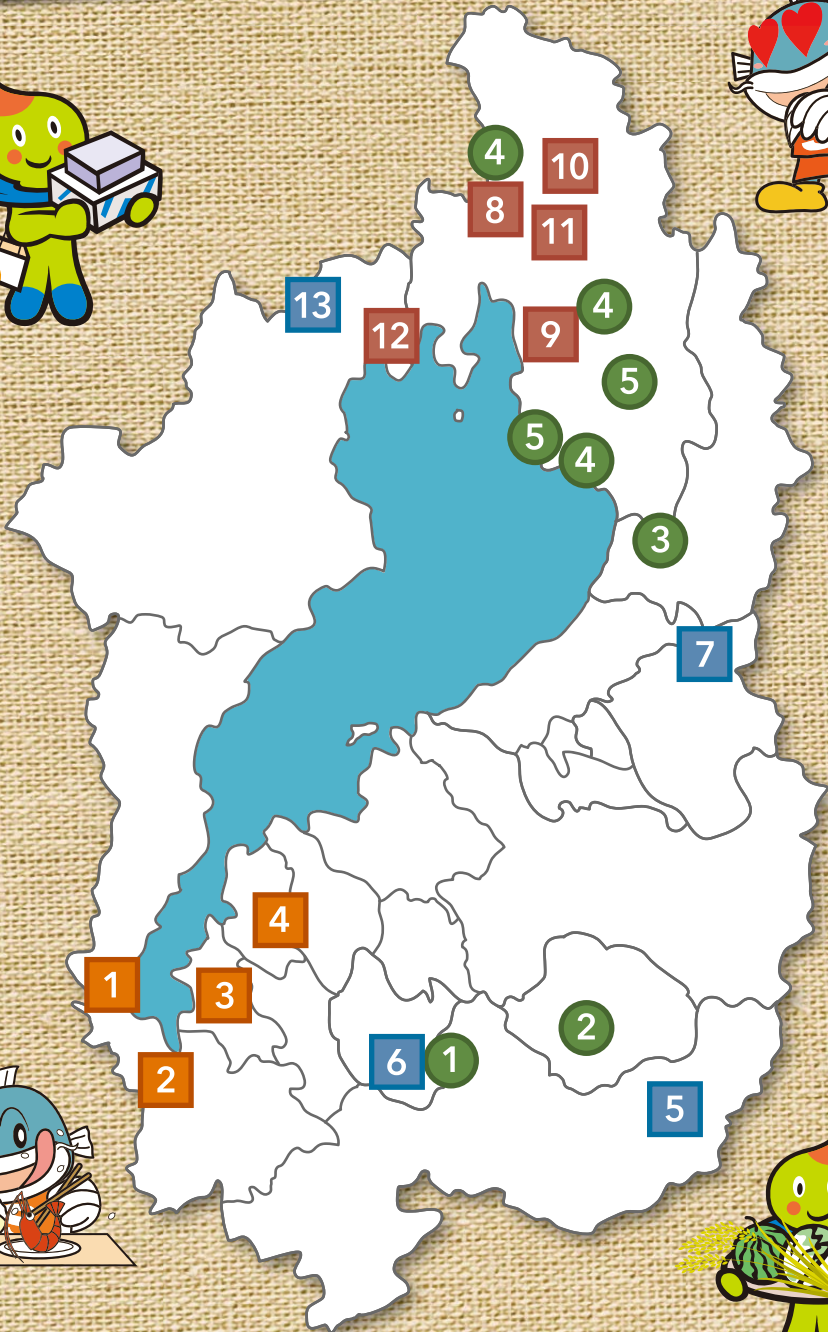
しかしながら、捕獲されたニホンジカについて、そのうちジビエとして有効活用されているのは、自家消費を除き、約5%程度です。滋賀県では捕獲したシカを自然から頂いた恵みとして、ジビエへの有効活用に取り組んでいます。みんなでジビエを食べて、農山村での困りごとや荒れた森の様子、狩猟者の方々の奮闘にどうか思いを馳せてみてください。

『しがジビエ』とは...

滋賀県内で捕獲され、食肉衛生法に基づく営業許可を取得した県内施設で加工処理されたシカ肉およびイノシシ肉のことです。



しがジビエマップ





しがジビエが食べられるところ



大津地域

- 1 いろいろなお肉と近江野菜バル trasparente
- 2 オステリア チエロ アルト

南部地域

- 3 滋味 康月
- 4 トラットリア ネル

甲賀地域

- 5 ダイヤモンド滋賀レストランマルセイユ
- 6 (猪鹿肉料理) 紅葉や ひろた

湖東地域

- 7 奥山の癒し処 風緑

湖北地域

- 8 ウッディパル余呉 里山レストランぱるむ
- 9 北近江食堂
- 10 cococafe simple 心風流
- 11 酔処 金太郎
- 12 ロテル・デュ・ラク

高島地域

- 13 在原の業平園



しがジビエが買えるところ (販売先)



- 1 (猪鹿肉料理) 紅葉や ひろた
- 2 獣美恵堂
- 3 まいばら りょう舎館
- 4 白川ファーム山肉亭
- 5 ナチュラルフォレスト



しがジビエを食べに行こう!

大津エリア

いろんなお肉と近江野菜バル trasparente (トラスパレンテ)

日野で捕れたやわらかくヘルシーな鹿肉を絶妙な焼き加減で仕上げており、クセもなくジビエが苦手な方にもおすすめです。伊豆大島の海水で作られた海塩とオリーブオイルで鹿そのものの味をお楽しみいただけます。

MENU

- 日野鹿ロースのオープン焼き
¥1,800/100g (税別)

【提供時期】 通年、ディナーのみ
(できる限り予約をお願いします)



住 所/大津市馬場1-11-2
膳所駅前通り第13森田ビル1F
T E L/077-521-7720

営業時間/ランチ 11:30~14:00 (L.O.)
ディナー 18:00~
定休日/不定休

オステリア チエロ アルト

自然の中で育つジビエは、飼育された食肉とは明らかに肉質が違います。その味わい深さ、脂のおいしさを楽しんでいただけるように心がけています。

MENU

- おまかせ料理 (そのなかでパスタ料理、メイン料理でジビエを使用する場合があります)
¥3,500~5,000 (税別)

【提供時期】 (要予約)
シカ肉を使った料理: 通年
シシ肉、鳥類を使った料理: 11月中旬~3月中旬



住 所/大津市唐橋町7-41
T E L/077-534-5588

営業時間/ランチ 11:30~15:00 (13:30最終入店)
ディナー 17:30~20:30 (最終入店)
定休日/不定休



南部エリア

滋味 康月

下味をつけて焼くシンプルな料理ですが、時期の野菜との食べ合わせや鹿肉の味の変化も楽しんでいただけたと思います。

MENU

●鹿の炭焼き ￥1,600 (税別)

【提供時期】 通年 (予約不要)



住 所 / 草津市大路1丁目11-14
フロント草津ビルB1
T E L / 077-562-2238

営業時間 / ランチ 12:00~14:30
ディナー 18:00~23:00
定休日 / 火曜日、月末最終日の夜

トラットリア ネル

4,500円のコースがメインです。フルーツを使った甘ずっぱいソースや、イタリア産パルチーニ茸を使ったクリームソースなどでシカ肉を楽しんでいただけます。

MENU

●滋賀産シカ肉のロティ
￥4,500 (コース料金・税別)

【提供時期】 秋期~冬期 (要予約)



住 所 / 守山市勝部4丁目1088
BuBuBuビル105
T E L / 050-3767-0733

営業時間 / ランチ 11:30~15:00
ディナー 18:00~22:00
定休日 / 月曜日



しがジビエを食べに行こう!

大津エリア

ダイヤモンド滋賀 レストランマルセイユ

赤ワインや香辛料と共に一晩マリネした鹿ロース肉を真空低温調理して、薄くスライスし、バルサミコソースで召し上がっていただけます。鹿ロース肉の低温ロースト、鹿もも肉のカツレツ、鹿肉のカレーなども時期によってご用意しています。



MENU

- 近江日野天然鹿のカルパッチョ
ビュッフェ料金

(ソフトドリンク飲み放題付き)

大人：¥5,300 (税別)

小人：¥2,000 (税別)

【提供時期】 通年 (要予約)

- 近江日野天然鹿のスパイシーカレー

¥900 (税込)

【提供時期】 同施設内「甲賀温泉やっぼんぼんの湯内
お食事処 月明かり」で提供

【提供時期】 通年 (予約不要)

住 所 / 甲賀市土山町黒川1711
T E L / 0748-68-0211

営業時間 / 17:30~21:00
定 休 日 / 不定休

紅葉や ひろた

ジビエ料理は家庭で簡単に出来る料理です。鹿肉、猪肉は、現代の日本人に不足しがちな栄養素をたっぷり含んだ優れた食材です。



MENU

- 鹿肉の梅ふりかけサラダ ¥1,500 (税込)

【提供時期】 秋期~冬期 (要予約)

住 所 / 湖南省三雲968-1
T E L / 0748-72-2801

営業時間 / 10:00~20:00
定 休 日 / 月曜日



湖東エリア

奥山の癒し処 風緑

イノシシ肉を1人前150gで提供しています。部位はバラ、モモ、ロースのミックスを使用しています。鍋にはそば屋のそば団子を付け、メには手打ちそばをご用意しています。野菜は地元多賀産を中心に新鮮な野菜を盛り沢山に提供します。



MENU

●しし鍋 ¥5,000 (税込)

【提供時期】 応相談 (要予約)

住 所／犬上郡多賀町河内610
T E L／090-8932-1390

営業時間／平日 11:00～15:00
土日祝 10:00～16:00
定休日／火曜日、水曜日 (悪天候は臨時休業あり)

高島エリア

在原の業平園

地元の山でとれたジビエを使用した料理をご提供しています。手打ちそばもご用意しています。

MENU

●瓦焼き (シシ肉) ¥800 (税込)

●鉄板焼 (シカ肉・シシ肉) ¥800 (税込)

●ポタン鍋 (シシ肉)
¥2,000/1人前 (税込)

【提供時期】 通年 (予約不要 (ただし、多人数の場合は要予約))



住 所／高島市マキノ町在原624
T E L／0740-28-0814

営業時間／11:00～14:00
定休日／無休



しがジビエを食べに行こう!

湖北エリア

ウディパル余呉 里山レストランぱるむ

地元の猟師さんが獲った余呉産のイノシシ肉を使っています。どうぞ自然の恵み「ジビエ料理」を味わってください。

MENU

- 近シシ鍋定食
¥1,800 (税込)

【提供時期】
冬期 (要予約)



住 所 / 長浜市余呉町中之郷260
T E L / 0749-86-4145

営業時間 / 11:00~14:00
定 休 日 / 火曜日、水曜日

北近江食堂

シカカツ丼は、野菜ソムリエ考案のソースを使用し、女性にも食べやすい大きさのカツを使用した丼物です。また、シカ肉は地元猟師から直接仕入れています。

MENU

- シカカツ丼
1,000 (税込)

【提供時期】
通年 (予約不要)



住 所 / 長浜市高月町唐川89
T E L / 0749-85-8888
営業時間 / ランチ 11:00~14:00

定 休 日 / 火曜日
ディナー 16:30~20:30

cococafe simple 心風流

地元のシカ肉、シシ肉、その他地元の食材とともに、食べやすく調理しています。メニューはどんどんリニューアルし、いろいろな食べ方を楽しんでもらえます。

MENU

- シカのヤキ肉ランチ、シカ肉カレー
1,500~1,650 (税込)

【提供時期】
シカ肉を使った料理
通年 (予約不要)
イノシシ肉を使った料理
冬期 (予約不要)



住 所 / 長浜市余呉町菅並480
T E L / 080-2434-3458

営業時間 / 11:00~16:00 (L.O.14:30)
定 休 日 / 月曜日、火曜日、水曜日、木曜日、金曜日



酔処 金太郎

シカ肉を使ってロースト（たたき）や串焼き、スタミナ焼などジビエ料理を提供しています。地元で獲れたイノシシ肉やシカ肉を使い、その他地元食材とともにご提供しています。その他のジビエ料理も単品でご用意できます。

MENU

- イノシシ鍋 ¥1,800（税込）
- シカ肉のしゃぶしゃぶ ¥1,500（税込）
- シカ肉のたたき ¥980（税込）
- イノシシ肉のスタミナ炒め ¥890（税込）

【提供時期】 通年（多人数の場合は要予約）



住 所／長浜市余呉町中之郷1153
T E L／0749-86-3227

営業時間／17:00～23:00
定 休 日／水曜日

ロテル・デュ・ラク

料理長おまかせで季節ごとの料理としてジビエを楽しめます。ジビエ料理をご希望の場合は、リクエストしていただければご用意できます。

MENU

- 季節のシグネチャー
¥18,060（コース料金・税込）

【提供時期】 17:30または19:30（要予約）



住 所／長浜市西浅井町大浦2064
T E L／0749-89-1888

営業時間／ランチ 11:30～13:30 (IN)
ディナー 17:30～19:30 (IN)
定 休 日／ランチ 水曜日、木曜日
ディナー 無休



しがジビエを買いに行こう!

ジビエ缶詰 (白川ファーム山肉亭)



木之本駅ふれあいステーションおかん (長浜市)
えきまちテラス長浜 (長浜市)
ウッディバル余呉 (長浜市) など販売

イノシシ肉スライス (ナチュラルフォレスト)



浅井三姉妹の郷 (長浜市)
産直びわ (長浜市) など販売

ジビエ燻製 (まいばらりょう舎館)



米原駅東口AZALEA (米原市)
などで販売



(猪鹿肉料理) 紅葉や ひろた



湖南市三雲

天然鹿缶詰 (獣美恵堂)



蒲生郡日野町松尾

発行：滋賀県自然環境保全課鳥獣対策室

〒520-8577 大津市京町4丁目1番1号
TEL: 077-528-3489 FAX: 077-582-4846
E-mail: dg00@pref.shiga.lg.jp

発行日：2021年3月

※本誌の無断転載・複写を禁じます。



2030年に向けて
世界が合意した
「持続可能な開発目標」です