

いただきます



Vol.01
Take Free



ジビエ

isahaya
itadaki 頂 Gourmet
Project

Enjoy the tasty gibier
that has grown up in Isahaya.

諫早育ちのジビエを美味しく食す！

この地を駆け巡るイノシシを、ジビエとして活用する諫早の取り組み。
その根幹には狩る人、そして捌く人たちがいる。
日々命と向き合う彼らが私たちに伝えたいことは。

諫早市ビタミンプロジェクト実施事業

後援/諫早市・(一社)諫早観光物産コンベンション協会 | 運営/頂プロジェクト実行委員会



Gibier

ITADAKI

Vol.01
Take Free

Taste the delicious gibier
that is nourished in Isahaya.

諫早育ちのジビエを美味しく食す！

この地を駆け巡るイノシシを、ジビエとして活用する
諫早の取り組み。なぜ「諫早でジビエ」なのか。
その謎と魅力を、期間限定でジビエを堪能できる飲食店と共にご紹介。

諫早市ビタミンプロジェクト実施事業

後援/諫早市・(一社)諫早観光物産コンベンション協会 | 運営/頂プロジェクト実行委員会

isahaya
itadaki 頂 Gourmet
Project



イサハヤ・ジビエの世界へようこそ!!

まずは、食す前にジビエの「ルーツ」を探ってみる。



高級品から身近な食材に。

「ジビエ」は狩猟した野生の鳥獣肉やその料理を意味するフランス語「gibier」がルーツ。かつては自分の領地を持つ上流階級しか食べられない高級食材だった。今でも高級感はあるものの、一般的な居酒屋や飲食店でも扱われるなど、以前より少しだけ身近な食材に。

命をムダにしないためのジビエ。

そんな「ジビエ」が、今アツい。というのも、農業や生活への鳥獣被害が日本全国で問題視されているのだ。農林水産業等に対する被害額は、諫早だけでもなんと4,100万円以上。生活に大きな影響を受けている人もいる。でも鳥獣たちだって、望んで田畑を荒らしてわけじゃない。だからこそ、対策のために狩猟された命を最後までムダにしないために「ジビエ」が注目されている。

全国に流通する「諫早ジビエ」。

実は諫早には鳥獣たちを美味しいジビエに加工し、全国に流通させる仕組みがある。市内5つの猟友会は、農作物への被害防止とジビエ普及を目的とし活動している。2016年に、会が管理運営する「諫早市鳥獣処理加工販売組合（施設名：諫早猪処理販売センター）」が、設立。2021年には諫早ブランド「はじめてジビエ」が誕生。諫早を駆け回っていた鳥獣たちを誰もが美味しく「頂ける」ようになったのだ。



ジビエって スゴイんです。



ジビエは臭くて美味しくない。それは半分正解で、半分間違っている。なぜなら処理方法で臭いや品質が大きく変わるからだ。一方で諫早ジビエはというと、多くの料理人から「臭みが気にならない」とお声をいただいた。その理由は諫早猪処理販売センターの設備と、それを支える人達に起因している。ここからは「諫早ジビエのすこさ」を紐解いていこう。まずは狩猟されたイノシシたちを処理する諫早猪処理販売センターについて。ここに持ち込まれるのは、諫早市が許可した有害鳥獣捕獲従事者が捕獲したもののだけ。誰が捕獲したかわからないイノシシは対象外だ。また、とどめを刺す「止め刺し」を行ってから大まかな目安として、1時間以内

に持ち込んでいただけのお願している。というのも、すぐに止め刺しや血抜きを行わないと肉の鮮度が落ち、臭みが増すのだ。諫早ジビエが「臭くない」と言われる理由の一つはここにある。また徹底した衛生管理が行われていることも理由の一つ。器具の熱湯消毒や電解水での枝肉の殺菌、急速冷凍機による解凍時のドリップ軽減など、安心安全なジビエを美味しく提供するための取り組みが徹底されているのだ。このセンターには二人の素晴らしいプロがいる。一人はセンターおよび組合の代表である水尾洋一氏。もうひとり「食肉のプロ」である梁瀬日出雄氏。2人の凄さ、そしてプロフィールは冊子後半でご覧あれ。


そんな猪肉は、実は高タンパクで栄養価に優れた食材。豚肉に比べて鉄分は約4倍、ビタミンB12は約3倍。なのにカロリーや脂質は豚肉と変わらない。そのため女性や若い世代から大きな注目を集めている。そのお味はというと、豚肉よりジューシーでまろやかと評されることが多い。諫早ジビエでは、ぜひその味わいを五感で確かめてほしい。また以下店舗で購入し、自宅で調理することも可能だ。センターではアナタマや天然鴨(マガモ、カルガモ)も販売されている。諫早ジビエブランド「はじめてジビエ」のリーフレットを参考に、ぜひ自宅でもご堪能あれ。



長崎県諫早育ちのジビエ

「はじめてジビエ」はココで買え

- 干拓の里よかもん市 TEL.0957-23-8055
- もぎたて市 TEL.0957-35-2717
- 轟街道ふれあい市 TEL.0957-27-7500
- Aコープ西諫早店 TEL.0957-26-7783
- 諫早猪処理販売センター TEL.0957-46-3329

はじめてジビエ 

和・洋・中に、 似合う食材。



ドイツ公認
食肉マイスター
梁瀬 日出雄さん

諫早ジビエを楽しめる14店舗。



「頂プロジェクト」は、諫早市が運営する、食の総合サイト「さぐっと」と協力しながら、市内の「食」に関するお店を紹介することで諫早のGoodな「食」を応援していきます。

さぐっと 公式サイトにて
感染症対策発信中!

CAFE&FLAIR BAR Day-G | カフェバー デイジー |



スパイシー風味の
タコライス

880円 | 予約がおすすめ・スープ付き
スープカレーのベースで炒めたちょっとスパイシーなイノシシ肉を、手作りのサルサソースでタコライスに。レタスやアボカドなど彩り豊かな野菜と一緒に、大人の雰囲気漂う店内で気軽においしく召し上がれ。

カフェバー デイジー | オーナー・バーテンダー 岡田 秀二郎 氏
諫早市永昌東町11-1 寿ビル2F | 電話番号:0957-46-5144



お店の
詳しい
情報は
こちら!



焼肉あづま



諫早ジビエを
焼肉で

コース 800円・バラ 600円・ヒレ 600円/1人前/お試し3種盛り 700円
猟師の間でも愛されるジビエ焼肉。適切に処理された諫早のイノシシ肉だからこそ感じられる旨味を、自家製タレや10種の薬味と共に楽しんで。部位ごとや他の肉との味や食感の違いを比べてみて。

焼肉あづま | 店長 縫 智之 氏
諫早市永昌東町8-8 | 電話番号:0957-35-5529



お店の
詳しい
情報は
こちら!



★冊子のメニューはフェア期間中のみご提供となります。(詳しくは各店舗まで)

プライムビーフステーキ&シーフードレストラン Earth



諫早猪と
フカヒレの
春巻風

【ランチ】太陽コース(2,750円)のメニューとして
■ディナーでの取り扱いは要相談。
高級食材のフカヒレとイノシシを使った、肉の旨味引き立つ贅沢な一品。タケノコやキャベツ、シイタケなど旬の野菜やパリッとした皮の食感も一緒に楽しんで。フォークやナイフを使わず手でどうぞ。提供はランチのみ。

Earth | シェフ 岩本 晋介 氏
諫早市宇都町3-22 | 電話番号:0957-56-8314



お店の
詳しい
情報は
こちら!



ITALIAN BAR SHIROMISUZU | イタリアンバー シロミスズ |



イノシシ肉の
ポリート

1,380円 | 予約がおすすめ
香味野菜と共に約5時間じっくり煮込んだ骨付きバラ肉を、塩のみで味付け。イノシシ本来の旨味とホロホロ食感をご堪能あれ。パセリのソースやブラックペッパーなどでまた違った味わいに。

イタリアンバー シロミスズ | シェフ 山内 誠士 氏
諫早市城見町16-18 | 電話番号:0957-21-2528



お店の
詳しい
情報は
こちら!



※すべて税込価格です ※盛付けは一部変更になる場合がございます

cafe de ICH | カフェド アイシーエイチ |



ハーブソーセージと
彩り野菜

1,100円 | 数量限定

サルシッチャ風に仕上げたハーブソーセージは猪肉と豚肉を使ったオリジナル。彩り豊かな諫早産の旬の野菜とも相性抜群。オリジナルソースでライスカボケットが選べます。

カフェド アイシーエイチ | オーナー 野中 康平 氏
諫早市泉町10-25 | 電話番号: 0957-22-6622



お店の
詳しい
情報は
こちら!



cafe topor store | カフェトポール ストア |



猪肉の
ミロトンプレート

1,000円 | ランチタイムのみの提供(11:30~14:00)※L.O.14:00

自家製デミグラスソースのコクと、トマトの甘味・酸味がイノシシ肉とベストマッチ。添えられたマッシュポテトとの共演で、また違った味わいに。みんな大好きハヤシライス風贅沢プレート、ここに完成。

カフェトポール ストア | 店長 久保 進也 氏
諫早市高城町8-17 | 電話番号: 050-1308-6489



お店の
詳しい
情報は
こちら!



★冊子のメニューはフェア期間中のみご提供となります。(詳しくは各店舗まで)

いぶき地



やわらか
しし肉うどん

720円 | 本店・永昌東町(2店舗)

猪肉と五島うどんで作る長崎版肉うどん。香味野菜と共に4時間煮込んだ肉はふわふわに。さらに旨味溶け込み煮込み汁を、濃口しょうゆなどで仕上げたスープが五島うどんによく絡む、意外とさっぱりな一品。

いぶき地 | 代表 古賀 政次 氏
諫早市八天町3-10 | 電話番号: 0957-21-5050



お店の
詳しい
情報は
こちら!



ハンバーガー&クレープショップ トミーズ



長崎和牛と
ジビエキーマカレー

830円

長崎和牛100%パティと100%イノシシ肉のキーマカレーが一つに。2つの旨味成分が生み出すジュシーなおいしさの化学反応は、クセになること間違いなし。すぐにかがり肉が食べたい人はぜひ。

トミーズ | オーナー 陣野 真理 氏
諫早市本町1-12 | 電話番号: 0957-23-3843



お店の
詳しい
情報は
こちら!



※すべて税込価格です ※盛付けは一部変更になる場合がございます

香串揚げ やぶから坊



猪パンチエッタの
コロケ串揚げ

150円/本

ハーブに漬け込み塩漬けにしたイノシシ肉(パンチエッタ)を細かく刻み、老若男女が大好きなコロケの中へ。サクッという歯ごたえと共に、衣の中に濃縮されたイノシシ肉の旨味と香りが口の中を駆け回る。

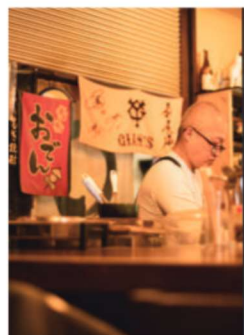
香串揚げ やぶから坊 | 店主 圓藤 龍起氏
諫早市東本町2-3 | 電話番号:0957-21-2594



お店の
詳しい
情報は
こちら!



ぐりんど聖ちゃん



イノシシの煮込み

500円

イノシシのスネ肉をゴボウと豆腐、こんにゃくと共にじっくりコトコト。日本人が大好きな煮込みの深い味わいに、思わず「懐かしい」と声が出そうに。ジビエが苦手な人にこそ食べてほしい一品。

ぐりんど聖ちゃん | 店主 満上 聖氏
諫早市上町10-4 | 電話番号:0957-24-6393



お店の
詳しい
情報は
こちら!



★冊子のメニューはフェア期間中のみご提供となります。(詳しくは各店舗まで)

中華ダイニング 杏てい



焼き小籠包

690円/4個 | 前日までの予約がおすすめ

一口食べると、猪肉をベースにした味わい深いスープ、そして中田町産の新茶葉を混ぜ込んだ諫早産猪肉の餡の旨味が口いっぱい。そんな幸せを感じられる小籠包、ここに完成。2種類のタレと一緒に召し上がれ。

杏てい | 店主 野田 浩一氏
諫早市泉町25-32 | 電話番号:0957-21-8155



お店の
詳しい
情報は
こちら!



BASE Cafe | ベースカフェ |



諫早ジビエキーマ

980円 | 卵黄トッピング + 50円

しょうゆとみりんで仕上げた和風キーマ。キノコを食べ野山を駆け回るイノシシをイメージし、カレーにシメジをプラス。食べた後、柔らかなホールスパイスの香りと共に肉々しさと旨味の余韻が楽しめる一皿。

ベースカフェ | 店長 陣野 真理無氏
諫早市栄町2-1 | 電話番号:0957-47-5210



お店の
詳しい
情報は
こちら!



※すべて税込価格です ※盛付けは一部変更になる場合がございます

neusaldiner | ノイズ・アル・ダイナー |



猪肉バーガー(仮)

単品(ポテト付)990円 | 数量限定
 ■トッピング + 猪肉ベーコン330円 + 猪肉ポロネーゼ380円
 炭焼き仕上げで旨味引き立つ猪肉パテと九州産の甘いタマネギ、トマト、レタスをお手製パンズでサンド。肉々しくもどこかあっさりな味に驚いて。数量限定、売切御免。猪肉ベーコンとポロネーゼもトッピング可。

ノイズ・アル・ダイナー | 店主 佐藤 虎太郎 氏
 長崎市諫早市上町3-7-1F | 電話番号:0957-51-0601



お店の詳しい情報はこちら!



野中精肉店



ヘルシーボア
マリネ風

580円/パック | 要必要(前日までに電話)

「ちょっとおしゃれなジビエ」を自宅で手軽に楽しみたいあなたへ。家で炒めたイノシシ肉に、甘酢や大葉、みょうがなどが入ったさっぱり爽やか自家製万能ソースをマリネ風に添えて。必ず火を通して召し上がれ。

★冊子のメニューはフェア期間中のみ

ご提供となります。(詳しくは各店舗まで) ※すべて税込価格です ※盛付けは一部変更になる場合がございます

野中精肉店 | ミートコンシェルジュ 野中 亮氏
 諫早市幸町1-2 | 電話番号:0957-23-0808



お店の詳しい情報はこちら!



命を美味しくいただく
 食用のジビエに
 選ばれるのは
 ほんの一部だけ。
 人間の里山と
 動物達の
 関係を考える。

私達の生活を守るために
 必要な「狩猟」。

行政では頭数管理による環境保護や農作物への被害対策の向きが大きい。というのも、イノシシは一度の出産で約4頭の子を産む。しかもほぼ毎年妊娠するのだ。そのため1990年には10万頭未満だった捕獲頭数は、2019年度には64万頭まで増加。農作物被害総額はなんと46億円にのぼる。

本当は「やっかい者」
 ではない野生動物たち。

人から見れば迷惑千万なイノシシたち。でも、彼らに言わせれば「人間の勝手な言いがかり」に他ならないだろう。人間が美味しく作った農作物は、イノシシにとってもごちそうなのは間違いない。彼らのすみかは人家に近い里山。家の近くに美味しい食べ物があれば、食べたくなるのは仕方がない。

食肉の専門家による
 厳しいチェック。

諫早では年間約3,000頭ものイノシシが狩猟されているが、諫早猪処理販売センターで取り扱うのはわずか300頭。これは品質や衛生管理上、流通可能な質の高いイノシシ肉のみを取り扱うため。食肉のプロが選別した、衛生的に処理された肉だけがスーパーや飲食店に届く。

臭い? 硬い?
 実は大きな誤解です。

ジビエといえば「臭い」「硬い」といったイメージが強い。でも実は、衛生的な環境のもと適切に処理されたジビエ肉は、臭みがほとんどなく柔らかい。また旨味が強く、あっさりした脂もイノシシ肉ならではのジビエはちょっと…という人ほど、ぜひ一度、豚や牛と猪(ジビエ)を食べ比べてほしい。



SYO TARO

The place where Isahaya gibier grows up

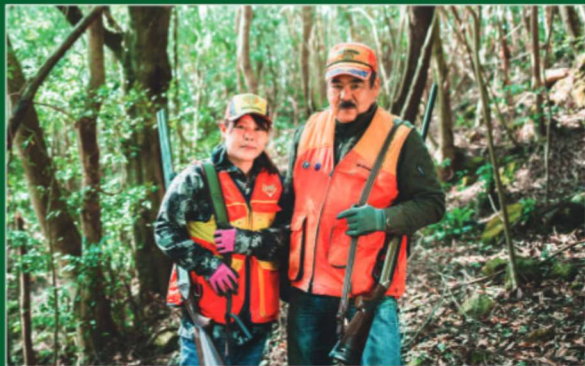


イサハヤ・ジビエが

狩る人

HUNTER

狩猟には免許が必要だ。銃やワナなど、方法によってその種類は4つに分かれている。諫早市鳥獣処理加工販売組合に所属する猟友会メンバーは約160名。女性や若者も所属する一方、高齢化が大きな問題に。



諫早市
鳥獣処理加工
販売組合
組合長/
諫早猟友会所属
永尾 洋一さん

INTERVIEW インタビュー

これまで1,000頭ものイノシシを狩猟し、「人間以外はだいたい食べた」というほどジビエを知り尽くしたベテランハンター。新人育成にも尽力。命の尊さを身近に感じ、今でもとどめを刺す際には念仏を3回唱えるという。狩猟した命をできるだけ無駄なく活用したいという思いから「諫早猪処理販売センター」設立にも寄与。

育つ場所。

Nagasaki
Isahaya Japan



捌く人

MEAT MEISTER

ジビエの質を大きく左右するのが捌き方。諫早市では「諫早猪処理販売センター」を設立し、HACCP(ハサップ)に基づく衛生管理の下で食肉のプロが処理・包装。安全で質の高いジビエを提供している。



INTERVIEW インタビュー

27歳で単身渡独し、ドイツ国家資格「食肉マイスター」を日本人で初めて現地で取得。大手企業で食品事業に関わった経験を持ち、食肉以外にも流通やマーケティングなど幅広い知識をもつ。「諫早ジビエをできるだけ美味しく、安心安全な状態で全国に届けることで地元貢献したい」という思いを抱く。ハム・ソーセージ作りが得意。



ドイツ公認
食肉マイスター
梁瀬 日出雄さん



ISAHAYA 頂プロジェクト isahaya itadaki project

「頂」プロジェクトとは!?

特性の異なる3つの海と、名水豊かな多良山系の山々に囲まれた「食材の宝庫・諫早」。1次産業だけでなく2次、3次産業も盛んなこのまちの「食」と、それに関わる生産者や製造業者、飲食店の魅力を知ってもらうことで、この地で暮らすことを誇りに思えるまちづくりと、交流人口の増加を目指す取り組みです。



地元の方の口癖「諫早はなにもないまち」を「諫早ってメチャカッコいいまち」に。そんな想いで集まった主婦や学生、移住者や経営者など、諫早を愛する多様なメンバーによる有志の団体。それが「頂プロジェクト実行委員会」です。

いさはや
頂
プロジェクト
公式Web
サイトは
こちらから!

