

## ● 新規購入図書紹介

図 書 名	著 者	出 版
<b>社 会 ・ 工 学</b>		
スマートシティ Society5.0の社会実装	石田 東生 他	時評社
先例・通知に学ぶ 大規模災害への自主的対応術	室崎 益輝 他	第一法規
<b>産 業 ・ 資 源</b>		
未来の地図帳	河合 雅司	講談社
市民参加による自治体産業政策	河藤 佳彦	同友館
<b>地 方 自 治 ・ 地 方 行 政</b>		
地方議会改革の10年	寺島 渉	自治体研究者
全国市町村便覧 令和01年版	市町村要覧編集委員会	第一法規

## ジビエ料理に注目！！

今回のテーマは「ジビエ」です。最近、テレビや新聞などでもよく取り上げられ、注目されています。しかし、ジビエといっても、どんな種類があるのかなど、意外と知らないことも多かったので、調べてみました。

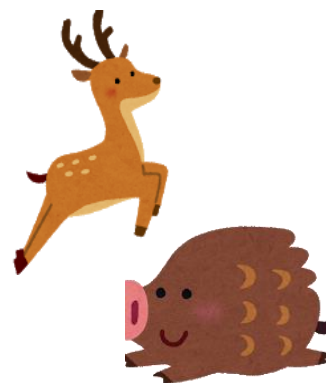
まず、ジビエとは、狩猟により食用として捕獲された「野生の鳥獣の肉」のことを言います。いのしし・鹿・野うさぎ・鴨などが該当します。いのししや鹿の肉は縄文時代から食べられており、江戸中期には、いのししの肉に野菜を加え味噌で仕立てた「ぼたん鍋」が食べられるようになりました。

最近では、和歌山県内の小学校給食でジビエソーセージが出されるようになり、また、地産地消の授業の一環として、農産物への理解を深めるため、出前授業などの取組も行われています。

そんなジビエの魅力は、ヘルシーで栄養価が高いことにあります。特に鹿肉は牛肉に比べてたんぱく質が多く、脂質は約5分の1であり、鉄分も多く含まれているため、食材として注目されています。

さて、和歌山県内では「ジビエフェスタ」が12月から2月まで行われています。県内のレストランやカフェなど、64店舗でジビエを使った料理が振る舞われるイベントです。そこでは、ステーキやシチュー、鍋、ソーセージ、ハンバーガーなど幅広いジビエ料理が堪能できます。

和歌山市では、29店舗がフェスタに参加しています。この機会に一度食べてみてはどうでしょうか。



※参考資料 日本大百科全書、岩橋千塚、和歌山県ホームページ、農林水産省ホームページ