

(記者資料)

平成 28 年 2 月 12 日(金)

問合せ先：経済部 農林業振興課

担当：課長 泉水 英一

電話：0436-36-4187

ジビエ料理をいちはらの特産品に (地方創生先行型事業 ジビエ料理開発事業)

昨年 7 月に記者発表しました「ジビエ料理開発事業」について、イノシシを活用した加工品と料理メニューが完成しましたので、ぜひ一度ご賞味ください。

ジビエ料理メニューについては、イノシシ肉を「ワイルドポーク」と命名し、市内の飲食店でメニューを提供する一方、ジビエ加工品については、サラミとジャーキーの 2 品を市原サービスエリアや道の駅あずの里並びに都内で販売します。

この事業により、ジビエ料理をいちはらの特産品として、市民の皆さま及び市外からの観光客にアピールし、地域経済の振興につなげたいと考えています。

1 開発経緯

市原市は、臨海部に全国でも有数な京葉工業地帯を擁する工業都市であるとともに、中・南部には田畑や山が広がる農業都市でもあります。

近年、市内では、イノシシやサルなどの野生獣による農作物への被害が多発しています。市では、地域においてマイナスのイメージである有害鳥獣をジビエというプラスに転じて、地域経済の振興につなげるために、ジビエ料理開発事業を実施しました。

2 開発品

【料理メニュー】

- ・いのししメンチコロッケ・イノシシ鍋（ぼたん鍋）、イノシシカレー等

各店がそれぞれの専門分野でのノウハウを活かして、家庭でも調理いただけるようなメニューを開発。



いのししメンチコロッケ

【加工品】

- ・房総ジビエ いのししサラミ
1,300円（税込み）3種類
- ・房総ジビエ いのししやわらかジャーキー
1,100円（税込み）
イノシシの野性味を表現するために、サラミはチョリソ、四川山椒、プレーンの3種類を用意。ジャーキーはやわらかくジューシーな仕上がります。



サラミ（奥）とジャーキー（手前）

3 販売場所・販売開始日

【料理メニュー】

- ・市内飲食店 9店（2月8日現在）
別紙リーフレットのとおりに
今後、3月末までには計15店で販売予定
（ワイルドポークののぼり旗が目印）

【加工品】

- ・館山自動車道市原サービスエリア上り
（平成28年2月13日（土）販売開始）
- ・道の駅あずの里いちはら、東京都内
（平成28年3月販売開始予定）



のぼり旗

4 受託者

【料理メニュー】

市原市料理飲食店組合

（市内の飲食店約1100店による組合で、自らが地域をより良くしようと、市内のイベントでイノシシ料理を振る舞うなど精力的に活動）

【加工品】

カフェ・カンパニー株式会社

（サービスエリアへの出店や運営を行う他、首都圏市場での実績もあり、今回の開発担当者には、「いちはらアート×ミックス」に参加したアーティストも参加）

5 今後の展開

農業、商業、工業、観光の連携を密にして、ジビエ料理を「いちはらの特産品」としてアピールし、販売促進を図るとともに、市民のみなさんが、ジビエ料理を身近なものとして味わってもらえるよう、料理教室などを開催し、ジビエ料理の普及を図る。