



イノシシやシカなどによる農林作物の被害は、山口県において深刻な問題となっており、県内各地でこれらの野生鳥獣の捕獲や防護対策などが進められています。

捕獲されたイノシシやシカは、5%程度(平成30年度)しか利用されておらず、「ジビエ」としての利用拡大を進めるために、フランス料理店のシェフにより「家庭でも美味しく、簡単にできる家庭用ジビエ」を作成しました。

# おうちでできる おいしいジビエ



新型コロナウイルス感染症の影響で、外食が減り、家庭での食事の機会が増えた方もおられるかもしれません。この機会に、「おうちでできるおいしいジビエ」をレパートリーに加えてみませんか!

## 猪とレンコンのきんぴら

### 材料 (4人前)

猪スライス肉	300g
レンコン	250g
こんにゃく	100g
醤油	大さじ1
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
砂糖	大さじ2
唐辛子	1/2本
ごま油	適量
白ごま	適量



### 作 り か た



①レンコンは皮をむいて半月薄切りにする、酢水に晒してアク抜きをする。こんにゃくは一口大に手でちぎっておく。



③軽く色付いたらこんにゃく、レンコンを加えしんなりするまで炒める。

★の調味料と唐辛子を入れ、照りが出るまで煮詰める。



★の調味料を混ぜ合わせておく。

②フライパンにごま油を引き猪肉を炒める。



④器に盛って、白ごまを振って完成。



山口県産ジビエ販売店  
(山口市内)

※ただし時期によっては販売していないこともあります。

- ふれあいパーク大原湖 ●徳地特産品販売所南大門 ●道の駅仁保の郷
- 矢野ミルズ ●新鮮市場大内店 ●新鮮市場湯田店 ●道の駅あいお
- JAグリーンコアやまぐち ●ふれあい市梨羽 ●あとう直売センター