

い
た
だ
き



Vol.01
Take Free

isahaya 頂 Gourmet Project



ジビエ

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。
その根幹には狩り人、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

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

ITADAKI



Vol.01
Take Free

isahaya 頂 Gourmet Project



イサハヤ・ジビエの

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獸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、以前よりも少しだけ身近な食材に。

世界へようこそ!!

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、農業や生活への鳥獸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。でも鳥獸たちだって、望んで田畑を荒らしてはいけじゃない。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」。

実は諫早には鳥獸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つの獵友会は、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「諫早市鳥獸処理加工販売組合(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獸たちを誰もが美味しく「頂ける」ようになったのだ。



似合う食材。 和・洋・中に、



ドイツ公認
食肉マイスター
梁瀬 日出雄さん

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 猪

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。なのにカロリーも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。そのお味はといふと、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。センターではアナグマや天然鴨（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。



ジビエは臭くて美味しい。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。方で諫早ジビエは「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「諫早ジビエのすごさ」を紐解いていく。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、どめを刺す「止め刺し」を行つ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るようお願いしている。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。器具の熱沸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永尾洋二氏。もうひとりは「食肉のプロ」である瀬戸日出雄氏。2人の凄さ、そしてプロファイルは冊子後半をご覧あれ。

ジビエって スゴイんです。

いっとう?



諫早ジビエを楽しめる14店舗。

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



焼肉あづま



諫早ジビエを
焼肉で

ロース 800円・バラ 600円・ヒレ 600円 / 1人前 / お試し3種盛り 700円

獵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も。

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



★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)



「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!

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



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



イノシシ肉の
ボリート

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



※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。彩り豊かな謙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かパケットが選べます。

カフェ ド アイシーエイチ | オナー 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

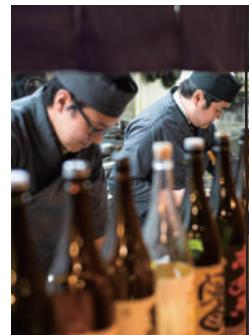
諫早市高城町8-17 | 電話番号:050-1308-6489



お店の
詳しい
情報は
こちら!



いぶき地



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。さらに旨味溶け込む煮込み汁を、濃口しょうゆなどで仕上げたステーキ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!



ジビエキーマカレー
長崎和牛と

ハンバーガー&クレープショップ トミーズ



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ー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。すぐにがつり肉が食べたい人はぜひ。

トミーズ | オナー 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!



香串揚げ やぶから坊



猪パンチエッタの コロッケ串揚げ

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ッケの中へ。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



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 溝上 聖 氏
諫早市上町10-4 | 電話番号:0957-24-6393



中華ダイニング 杏てい



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に。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り。

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



焼き小籠包

諫早ジビエキーマ

BASE Cafe | ベースカフェ |



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



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 + 猪肉ボロネーゼ380円
炭焼き仕上げで旨味引き立つ猪肉バーゲと九州産の
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、
壳切御免。猪肉ベーコンとボ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
長崎県諫早市上町3-7-1F | 電話番号: 0957-51-0601



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めた
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



関係を考えるのと
人間と動物達山と。

命を美味しく

選ばれるのは
ほんの一
部だけ。

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頭の仔を産む。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。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。



isahaya
itadaki

Gourmet
Project

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。銃やわな獣など、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獵友会メンバーは約160名。女性や若者も所属する一方、高齢化が大きな問題に。



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。狩猟した命が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。



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。

お問い合わせ:頂プロジェクト | 実行委員長 陣野真理 | 090-2857-4775 | 野中亮・山口美佐恵・中尾小百合・

Nagasaki
Isahaya Japan

育つ場所。

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に貢献したい」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



地元の方の口癖「諫早はないまち」を「諫早ってメチャかっこいいまち」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
isahaya itadaki Gourmet Project
プロジェクト
公式Web
サイトは
こちらから!



Writer Web-Photograph Direction・Design・Illustration

菊山達也・中山亜紀・福井香苗・浅川容行・久保理莉亞 | 制作 | 古地優菜・吉岡剛規・江口ちづる 正和 SYOTAROU