チーム名　：　三国ダイアモンドヘッド

料理名　：「イノシシ肉の塩釜焼き
・・・熊笹の香り」

材　料　：イノシシ肉（1 kg）、卵白（5 個）、粗塩（2 kg）、熊笹（適）大葉（みじん切り）、ネギ（みじん切り）、トマト（1/4 個）、オリーブオイル（50cc）、塩コショウ（適）バター（50g）、舞茸（みじん切り）、ニンニク（みじん切り）、塩コショウ（適）、白髪ネギ（1/2 本）

作り方　：卵白を泡立てて、粗塩を入れ粘土位の柔らかさにする
あらかじめ軽く塩コショウをしたイノシシ肉を熊笹で包む
アルミホイルを敷いたダッチオーブンに、熊笹包みイノシシ肉を塩釜で包むように入れ、上にもアルミホイルを掛ける
弱火の中火位の炭で、30 分焼く（蓋の上にも上火を置く）
蓋を開けて、10 ～ 20 分放置して完成
大葉ソース（材料を混ぜる）
舞茸ソース（ニンニクで香りづけしたオリーブオイルで舞茸を炒め、塩コショウで味付けをして、最後にバターを入れる

ジビエ World
前坂 COOK-OFF 2014
gibier cooking meeting

チーム名　：　九頭竜自然楽校　～チームＴ～
料理名　：「ジビエバーグ…ピり辛トマトソースで！」

材　料　：イイノシシ肉・シカ肉（4：6で合挽きにする）、玉ねぎ、舞茸、玉子、トマト缶、パン粉、ネギ、網油（豚）、甜麺醤、XO 醤、豆板醤、醤油

作り方　：合挽き肉に塩コショウをして、玉子（全卵）、玉ねぎ（みじん切り）、パン粉、を混ぜてパテを作る
パテに網油を巻いて、両面焼き色を付け、ダッチオーブンに入れる。
トマト缶（1缶）、豆板醤（小さじ1）、甜麺醤（小さじ3）、XO 醤（小さじ2）、醤油（少々）、舞茸（50g）を入れて煮込みソースを作る

チーム名　：　中田　善弘

料理名　：「和泉ごろごろスープ」

材　料　：シカ肉（1 kg）、舞茸（1 株）、ナス（2 本）、トマト（4 個）、サツマイモ（1 本）、じゃがいも（2 個）、水（1.5ℓ）、コンソメ（6 個）、塩（5 つまみ）、オリーブオイル（6 滴）

作り方　：材料を一口大に食べやすく切る
シカ肉はフライパンで焼いてから 1 口大に切る
材料を煮込む

チーム名　：　九頭竜自然楽校

料理名　：「鹿まき～の de カツ」

材　料　：シカ肉（1 kg）、ピザソース（1 本）、トマトバジルソース（1/3 瓶）、スライスチーズ（10 枚）、春巻きの皮（10 枚）、ミックスペッパー塩、舞茸（100g）、タマネギ（小 2 個）、タケノコの水煮（細切り）（1 袋）

作り方　：①シカ肉 500gをミンチ状にし、タマネギのみじん切り、タケノコのみじん切りと合わせ、ピザソース、トマトバジルソースで和える
②①を春巻きの皮にスライスチーズと舞茸をのせたもので巻く
③②を素揚げして冷ます
④シカ肉（500g）を薄切りして、10cm大になるように叩いて広げる
⑤③を④のシカ肉で巻き、小麦粉、卵、パン粉を付けて、揚げる

チーム名　：　ポリバレンターズ

料理名　：「イノシシ肉の煮込み
　　・・・ブルーチーズソースかけ」
材　料　：イノシシ肉、ローズマリー、じゃがいも、
塩、胡椒、赤ワイン、ブルーチーズ、
ウォッシュチーズ、生クリーム
作り方　：イノシシ肉を赤ワインとローズマリーで
漬込む表面に焼き色を付けてから
煮込む

料理名　：「野菜のローストサラダゆず味噌ソース
　　和え・・・マリネソース和え」
材　料　：イノシシ肉、ローズマリー、ローリエ、
トマト、パプリカ、ズッキーニ、ナス、
カボチャ、舞茸、じゃがいも、きゅうり、
バジル、ゆず味噌
作り方　：トマト以外の野菜の表面を軽く焼く
ホイル包み焼きしたイノシシ肉をスライス
焼いた野菜とスライスしたイノシシ肉を、
ゆず味噌もしくはマリネソースで和える

チーム名　：　和泉地区猟友会

料理名　：「漁師のシシ汁」

材　料　：イノシシ肉、大根、ごぼう、白菜、
じゃがいも、ネギ、生姜、赤味噌、
ニンニク、みりん、砂糖

作り方　：イノシシ肉は細かく刻み、お湯でアク
抜きをする
野菜を刻み煮込んでから、イノシシ肉
を入れる
最後に調味料で味付けをする

チーム名　：　牧野　守泰

料理名　：「イノシシの焼肉・・・2 種・・・」

材　料　：イノシシ肉、ニンニク、舞茸、ネギ、
鷹の爪、ピーマン、パプリカ、醤油、
砂糖、塩、胡椒

作り方　：イノシシ肉を、砂糖（大さじ 1）、
醤油（1 カップ）、塩コショウ（適）、
ニンニク（1 房）、鷹の爪（5 本）で
30 分程漬込む
漬込んだイノシシ肉を、舞茸（1 株）
とネギ（1 本）で炒める
漬込んだイノシシ肉を、ピーマン、
パプリカ、ネギと炒める

チーム名　：　和泉レディース

料理名　：「バンビーンズ（鹿＋大豆）」

材　料　：シカ肉（150g）、大豆（200g）、
タマネギ（250g）、人参（100g）、
ケチャップ（100g）、コンソメ（5g）、
砂糖 5g、油（適）

作り方　：食べやすい大きさに切った材料を
煮てから、味付けする

チーム名　：　DAITO4 人組

料理名　：「イノシシ肉の角煮風コーラ煮」

材　料　：イノシシ肉（1 kg）、コーラ（700ml）、
酒（140ml）、醤油（140ml）、
ニンニク（2 ～ 3 片）、生姜（2 ～ 3 片）、
長ネギ（1 本）、ゆで卵（お好み）

作り方　：イノシシ肉はたっぷりのお湯で下茹で
する。その際にニンニク（1 片）、長ネギ
(1/2 本)、酒（少々）と一緒に煮る。
余分な脂も落とす
下茹でしたイノシシ肉は 2 ～ 3cm角に切る
ダッチオーブンに残りの材料（玉子以外）
を入れて煮込む
ある程度煮込んだところで、アクや浮いて
いる油分を十分取る
ゆで卵を入れて、中～弱火で 20 ～ 30 分
煮込んで完成

チーム名　：　さかきばら

料理名　：「インド風煮込み」

材　料　：イノシシ肉（1 kg）、タマネギ（1 個）、
ピーマン（2 個）、パプリカ（2 個）、
ナス（2 個）、カレー粉（2 種類）

作り方　：野菜を乱切りにして炒める
イノシシ肉（一口大）に切り炒める
カレー粉をブレンドして煮込む