





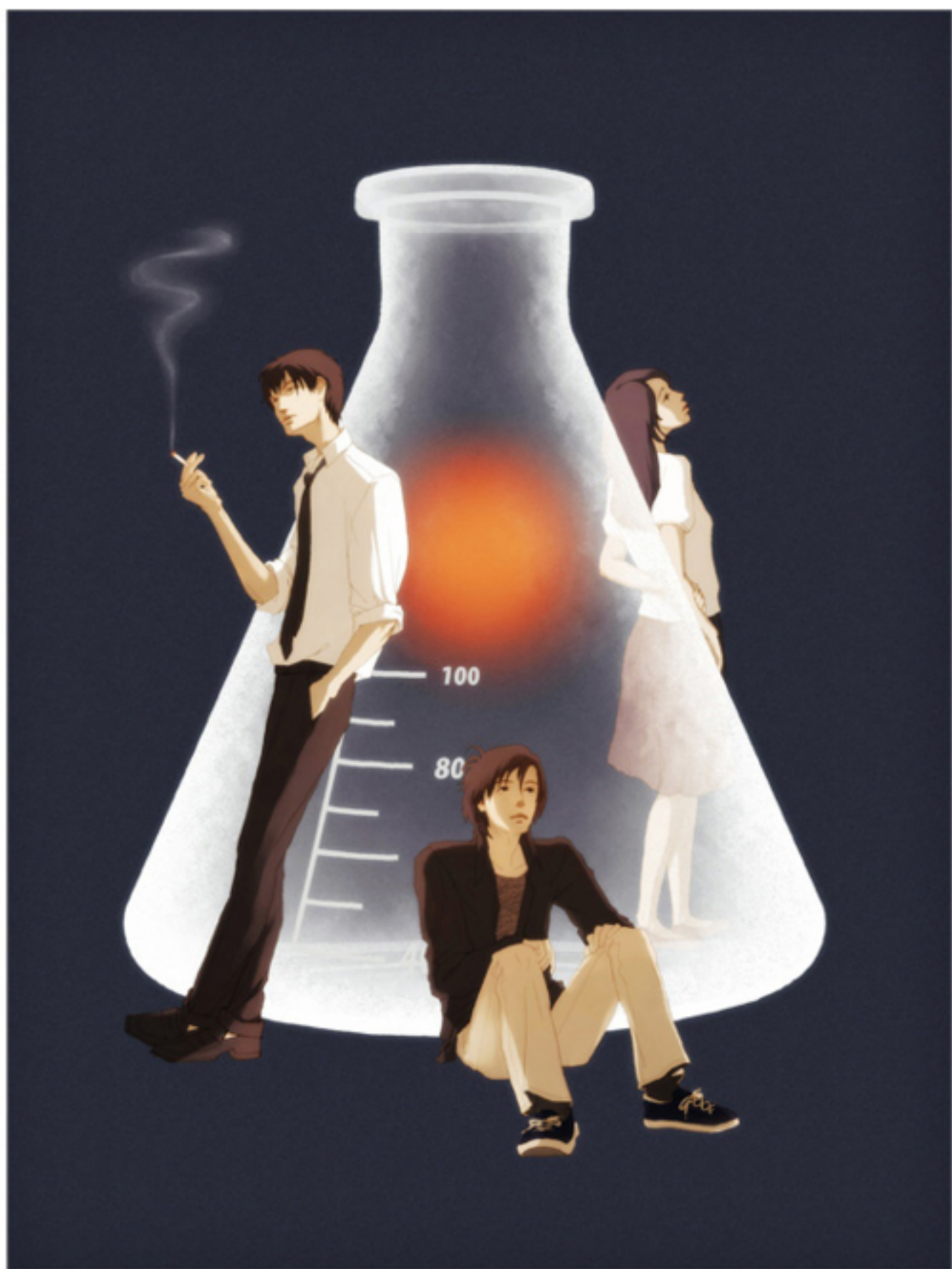
















坂川栄治装画塾 卒業作品



「ウホッホ探険隊」干刈あがた著 河出書房新社
装丁：坂川デザイン事務所





「蕎麦、食べていけ!」江上剛 著 光文社
装丁：泉沢光雄



左：隅田川殺人事件 / 内田康夫著 / 徳間文庫 / 2017年
 中：「紅藍の女」殺人事件 / 内田康夫著 / 徳間文庫 / 2017年
 右：御堂筋殺人事件 / 内田康夫著 / 徳間文庫 / 2017年
 装丁：坂川栄治 鳴田小夜子（坂川デザイン事務所）



ジ
ビ
エ

Gibber

野生の鳥獣肉は調理次第でとてもおいしく食へられます
人気が高まりつつあるジビエの魅力に触れてみましょう。

その人々／＼の顔を見ず

ヨーロッパの貴族たちが
愛した野生の味

食料となる野生鳥獣の肉をフツ
ツと語ってシビエ（shibire）といひ
ます。

中世のヨーロッパでは、ウサギ
などの小動物は、誰でも狩って食
べていたようである。大型の獣の
肉は、王族や貴族を持つ貴族の
人々によるみずかれていた。仕
留めた動物は貴族にのみくわし
い手とみなされ、客をもてなす料
理の材料にうまれた。

料理は凡のたまマロースとされる
ことである。食卓に運ばれ、屠殺
され、肉が肉の塊を包んで切られ
たり、肉の切り分けは屠殺した肉の世
い手であることを示す演出であら
うと考えた。

調理の工夫が現代に伝わる
レシピのものになる

野を鳥獣は、仕留めてから時節が通つて熟成が済み過ぎず、クセの強い肉になってしまいます。冷凍庫・冷蔵庫の有効な手段がなく、冷たい時代のヨーロッパの料理人たちは、サインやスパイスを用いるなど調理法に工夫をこらすようになりました。これが現代に伝わるジビエ料理のルーツにもなりました。

野生の動物は家畜と異なり、飼育に特化して飼育者が大きく、年齢や健康状態、ときには育つた環境

や買っていたエサなどでも肉質が異なるため、それぞれの個性を見極めて調理する必要があります。正しい調理法を知ること、ジ

日本でも野生の獣は
 昔から食へられていた

漢・唐・宋・元と異なる。日本は宗教の影響から肉食の文化がなかったと思われがちですが、野生の動物を食へる習慣は古くからありました。

鎌倉時代の武士は穿ったタマや
ツギヤなどを買っていましたし、
戦国時代の武将、織田信長や徳川
家康は鷹狩りの獲物のキジなどを
食べたといわれています。

武たけでなく、法皇親の朝廷
職階があることは珍しくありませ
んでした。また東北地方や平陸地
方にはタマなどを造るマタギと呼
ばれる狩人がいました。

るく鹿島の伝統的な宮文化という位置づけでした。

ら」と言ひ渡したり、ウサギを
刺、さねと鳥のように散えたり、
イノシシ鍋を「ばたん鍋」、シウ

國を「ちみじ國」と呼んだりします。表向きは國の内を食べることがはばかれていた時代の名残と考えられます。

利用が広まりおおいくなつた
日本のシビエ

日本におけるジベエをめぐる状況が近年、大きく変わりつつあります。全国でシカやイノシシによる農作物の被害が問題になり、捕獲が進められるとともに、ジベエとして利用する動きが全国で広まっています。

厚生労働省は、平成25年に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する通知（ガイドライン）」を発表しています。調理後の処理や調理を正しく行うことにより、特有の臭いや酸味がなくなりますし、生食を避け十分に加熱することで安全に食べることが出来ます。

路理方法などの改善により、日本のジビエはおいしく食べられるようになったとされます。

「畜獣」とされてきた野生動物が食文化をより豊かにしてくれる味わい深い食料、あるいは山間部を活性化してくれる地域資源とみなされるようになっていっています。

シカ、イノシシ肉の栄養価は？

2  deer

■ 栄養成分の比較(100g当たり)

	2016年 1000	2017年 1000	2018年 1000	2019年 1000	2020年 1000	2021年 1000	2022年 1000	
牛肉 1000	147	22.8	5.2	3.4	0.21	0.32	0.55	1.3
牛肉 1000	317	17.1	25.8	2	0.07	0.17	0.35	1.4
イノチ 1000	268	18.8	19.8	2.5	0.24	0.29	0.35	1.7
豚肉 1000	253	17.1	19.2	0.6	0.63	0.23	0.28	0.5

※1 ミネソタ産、赤肉、生 ※2 [和牛肉] サーロイン、赤肉、生
※3 肉、脂身つき、生 ※4 [大型種肉] 肩ロース、脂身つき、生
出典：文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」

シエエの中でも脂質が多いシカ肉、イノシシ肉の栄養価を、それぞれ牛肉、豚肉に比較したのが上の図です。イノシシ肉は鉄分が豚肉の4倍で、ビタミンB1が2倍です。シカ肉もカロリーが牛肉の半分で、脂質が4分の1、鉄分は1.7倍です。どちらも注目される成分がシカ肉に含まれるアセチルカルニチンです。アミノ酸の一種であり、脳機能向上や疲労・ストレス軽減などの効果があると報告されている成分ですが、シカ肉には牛肉の2倍も含まれています。アスリートにも適した食材として注目されており、ダイエット食や高齢者の介護食としての利用も期待されます。



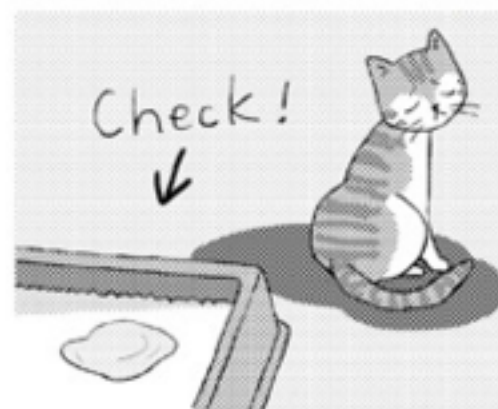
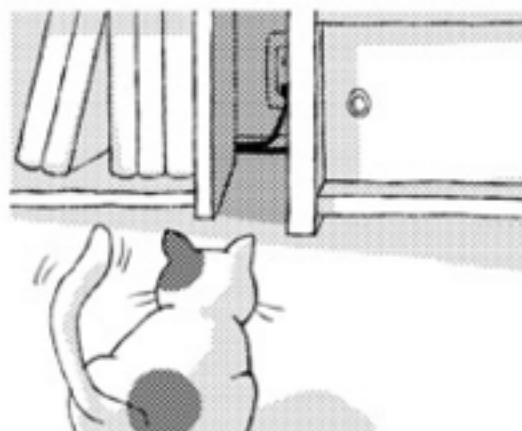
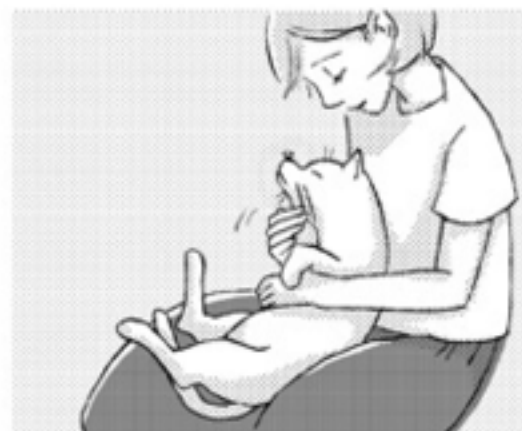
やさしい猫の看取りかた

HOW TO TAKE CARE OF YOUR CAT

絵・立原圭子
監修 峰動物病院／沖山峯保



角川春樹事務所



「やさしい猫の看取りかた」 角川春樹事務所
AD: かがやひろし



新井真著 連載「順風はらみて」挿画 小説堂石5,6月号(2018) 光文社

立原 圭子 (たちはら けいこ)

web ▶ <http://k-coubou.sakura.ne.jp/> mail ▶



板垣真著 連載「順風はらみて」挿画 小説宝石9,10月号(2018) 光文社



たちはら けいこ
立原 圭子

〒

tel&fax

mobile

e-mail

作品サイト <http://k-coubou.sakura.ne.jp/>

■ 略歴

- 1994 女子美術大学付属高等学校卒業
在学中、すいどーばた美術学院夜間部で絵を学ぶ
1996 武蔵野美術大学短期大学部美術科卒業
1996～2007 さまざまな職場にて社会勉強
2007 フリーのイラストレーターとして活動開始
2012 トムズボックス絵本ワークショップ 2012 年秋期生
2013 あとさき塾 23 期生
AQUENT のカレンダーコンペで世界 38 都市からの公募から
イラストを採用される
2014 ギャラリーハウス MAYA 装画コンペ入選
2015 ギャラリーハウス MAYA にて初個展
2016 坂川栄治の装画塾卒業

■ 仕事実績

【装画 / 小説】

- 「隅田川殺人事件」内田康夫著 / 徳間書店
「紅藍の女」殺人事件」内田康夫著 / 徳間書店
「御堂筋殺人事件」内田康夫著 / 徳間書店
「ウホッホ探検隊」干刈あがた著 / 河出書房新社
「蕎麦、食べていけ！」江上剛著 / 光文社
「京都三無常殺人事件」花房観音著 / 光文社

【装画・挿絵 / 実用書】

- 「やさしい猫の看取りかた」沖山峯保監修 / 角川春樹事務所
「哲学者に会いにゆこう」田中さをり著 / ナカニシヤ出版

【挿絵・雑誌カット】

- 「小説現代」講談社
「小説宝石」光文社
「小説推理」双葉社
「afl」農林水産省 / KADOKAWA
「見る英会話留学」沼越康則著 / アスキーメディアワークス
「乳がん検診」さがみはら広報誌

【その他】

- TOTO ミュージアム（展示施設内イラスト、冊子）
住友生命保険相互会社（カレンダー）
ニコン（カルタ）
Z & K Co., Ltd.（クリスマスカード）
KADOKAWA（年賀状素材集）
晋遊舎（年賀状素材集）
秀和システム（年賀状素材集）
MID（web 用イラスト、バナー、冊子用イラスト、他）

※順不同、敬称略