

ニッポン 珍マーケット紀行

安過ぎるジャンク系や
レア食材を求めて突撃!

圧倒的な
コスバ飯を
作って喰う!

北海道から沖縄まで、業者専用から外国人向けまで、珍奇でお得な食材店に突撃。旅する料理人こともとやすが、格安食材を調理してオシクいただきます。

text & cooking / 旅する料理人・もとやす

SHOP 31

キョンやアライグマの肉を扱うジビエの店 猟師工房ドライブイン

RYOSHI KOUBOU DRIVE IN

お得度 ★★☆☆☆
怪しさ ★★★★★
にぎわい度 ★★★★★

- 所在地：千葉県君津市笹1765-9
- 電話番号：0439-27-1337
- 通販サイト：<https://www.ryoshikobo-online.jp/>
- アクセス：館山自動車道君津ICから房総スカイライン経由で約30分。「片倉ダム記念館」と同じ建物内にある



猟師工房ドライブインの店内。さまざまな動物の剥製に鳥居、そして写真には見切れているが、ド派手なミラーボールが天井に吊るされている。主張が強い…

ゴールデンウィーク中のある日のこと。筆者はかねてより気になっていた食材を入手するためクルマに乗り込みました。都心から目的地までは2時間ちょっと…というGoogleマップを信じて出発するも、一向に着く気配がありません。そして山の中やダムを通過して、予定時刻を1時間オーバーしたところでようやく目的地を発見。「猟師工房ドライブイン」は、有害鳥獣駆除をしている会社が運営するショップで、捕獲した野生鳥獣を100%活用するために、通常は廃棄されてしまう肉や皮を販売しています。店内には捕獲した獲物の毛皮が吊るされていたり、剥製が鎮座していたり、鳥居のある祭壇があると思いきや、天井にはミラーボ-

ルがあったりと、とにかくカオスでした。筆者がここに来た目的は、キョン肉を手に入れること。足は細く、小型犬よりは大きいけど、小鹿ともいえない不思議な生物、それがキョンです（鹿の一種）。店内を見渡すとキョンの剥製があり、その下のショーケース内にキョン肉がありました。中国・台湾では高級食材らしいのですが、千葉県ではかなり数が増えているとか。レストランなどで需要が増えており、この日のように店頭で並ぶのはレアケースになりつつあるそうです。

さらにショーケースを物色すると、なんとアライグマと猿の肉を発見！アライグマといえば、先日友人から「千葉の松戸付近でアライグマを捕獲したから要らない？」と連絡があったばかりなのですが、さすがに市街地のアライグマを食べるのは安全面も不安ですし、生体から動物を絞めてさばいた経験もないので断りました。そこで今回は、キョン肉のカタに加え、アライグマ肉のモモの購入を決断。計2,987円でした。ジビエのコンフィや揚げ焼きグリルなどを試してみたいと思います。

購入した食材で「キョンのコンフィ」を作ってみた



猟師工房ドライブインで購入した
キョンの肉
キョンのカタ肉
(190g/1,847円)



噛めば噛むほど味が出る
これが野生の力が…!

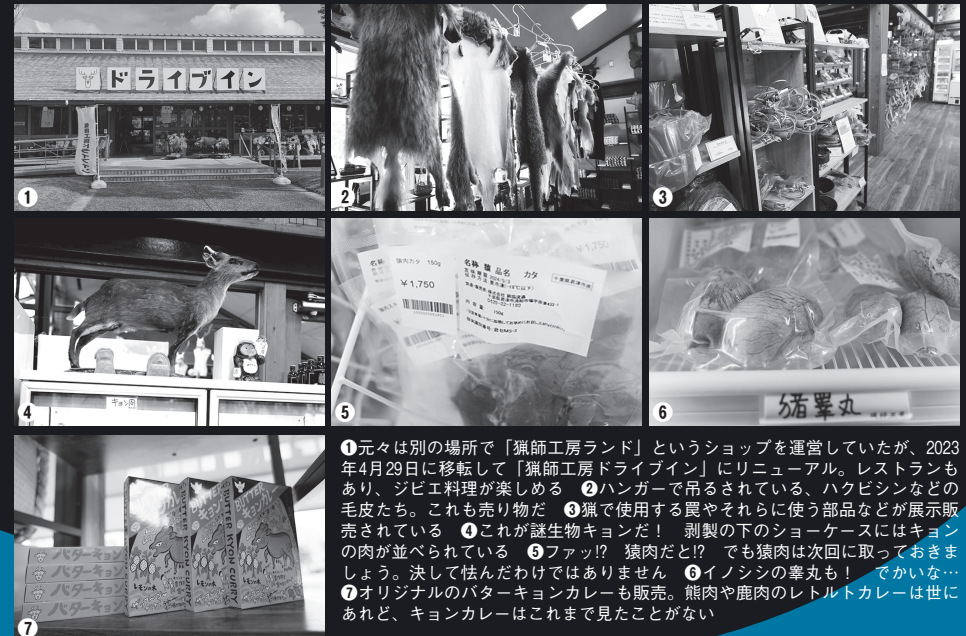
- 【材料（約3〜4人前）】
- キョン肉…190〜200g
 - ミックスハーブ…小さじ1（今回は業務スーパーで購入したイタリアンハーブを使用）
 - 塩…3〜5g
 - オリーブオイル…100mL
 - 飾り野菜…お好みで

コンフィとはオリーブオイルなどで食材を低温調理する技法で、チャック付き袋と炊飯器があれば、家庭でも簡単に作れます。完成したキョン肉のコンフィは予想に反して臭みがほとんどなく、野生みあふれるウマ味が濃厚でおいしかったです。もし臭みが気になる場合は下準備として肉を洗い、水400mLと塩15g程度を加えて15分程度漬け込むといいでしょう。また、ジビエは食中毒防止のため、食材の中心温度が75°Cの状態です1分以上加熱させる必要があることを覚えておいて下さい。

【作り方】

- ①肉は密封できるチャック付きの袋に入れ、ミックスハーブ、塩、オリーブオイルを入れよく揉んでなじませ、中の空気を抜いてチャックを閉じる。
- ②鍋に①の袋を入れて、食材がしっかり浸かる程度の水を入れ沸騰するまで火にかける。
- ③沸騰したら炊飯器の釜に入れ、保温にして約3時間以上放置する。
- ④冷めたら取り出して、袋のまま一晩寝かせて味をなじませれば完成だ。

アライグマは 串揚げ焼きに!



①元々は別の場所で「猟師工房ランド」というショップを運営していたが、2023年4月29日に移転して「猟師工房ドライブイン」にリニューアル。レストランもあり、ジビエ料理が楽しめる ②ハンガーで吊るされている、ハクビシンなどの毛皮たち。これも売り物だ ③猟で使用する罠やそれらに使う部品などが展示販売されている ④これが謎生物キョンだ！剥製の下ショーケースにはキョンの肉が並べられている ⑤フアッ!? 猿肉だ!? でも猿肉は次回に取っておきましょう。決して怯んだわけではありません ⑥イノシシの撃丸も！でかいな… ⑦オリジナルのバターキョンカレーも販売。熊肉や鹿肉のレトルトカレーは世にあれど、キョンカレーはこれまで見たことがない