

「ジビエ」ってご存知ですか？



有効回答数 596 件

「ジビエ」まったく分からない6割以上

日本人にはあまり馴染みものの、フランスをはじめヨーロッパでは日常的に食されているという狩猟肉「ジビエ」。昨今では目新しさを求めてか、ジビエ料理を提供しているレストランの特集が様々なメディアで組まれるなど、ジビエをはじめとするグルメミートへの関心が少しずつ高まっている。今回は、そのジビエの浸透率や実態などを調べ、今後

のグルメミートの動向を探ってみた。アンケートは3月初旬に実施。有効回答数は596件。男女の比率は女性が47.3%、男性が52.7%となった。年代別の割合は30歳代が35.9%、40歳代が25.3%、20歳代が21.6%。地方別の回答割合が高かった上位は、関東地方が32.6%、近畿地方は16.6%、中部地方が12.4%であった。



Q1 「ジビエ」という言葉の意味がわかりますか？

「よく知っている」は4.5%
30代女性の感度の高さが明確に

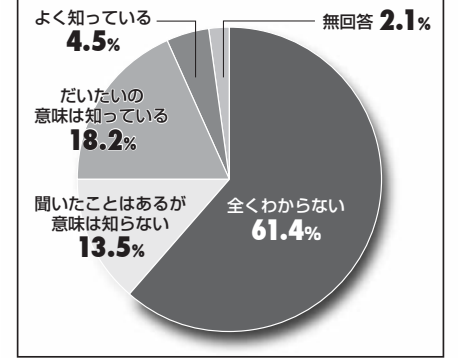
「ジビエ」という言葉の意味を理解しているかについては、若干のエリア差がみられた。統計的に比較出来る数値が集まった関東・中部・近畿地方を比較してみると、「よく知っている」と答えたのは、関東では4.6%、中部では4.1%だったのに対し、近畿では1.1%という結果に。また、「全くわからない」という回答には、関東が61.3%、中部55.4%、近畿66.7%。

「聞いたことはあるが意味は知らない」という回答では、関東13.4%、中部20.3%、近畿10.1%と、全体的にみても近畿地方でのジビエ料理の知名度は

低い。一方、国内における狩猟地域との関係からか、中部地方での浸透率は全国的に見ても高いようだ。

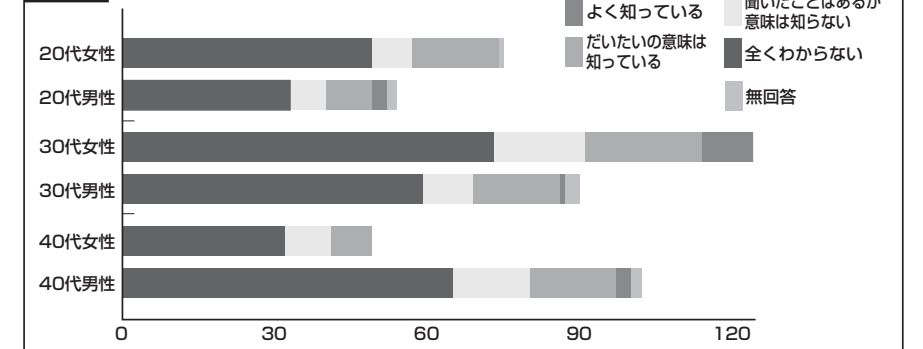
また、男女年代別に比較してみると、「よく知っている」と答えた30代女性が8.1%と比較的高いことがわかった。「おひとりさま」流

Q1-1 「ジビエ」という言葉の意味がわかりますか？



行りを作っていると思われる30代女性が、いかに時代の流行に敏感かということがうかがえる。

Q1-2 男女年代別にみた傾向



Q2 ジビエといわれる肉を食べたことがありますか？(複数回答可)

食べたことある肉では「カモ」が40.1%
男女差はあまり見られず

代表的なジビエの肉を比較してみたところ、男女差・年齢別ではあまり大きな差は見られなかった。また、ジビエの肉の中では、カモは全国的に高い割合で食べられているようだ。しかしながら、クリスマス料理の関係か、「鴨南蛮」をジビエのカモと勘違いしている可能性も推測出来る。

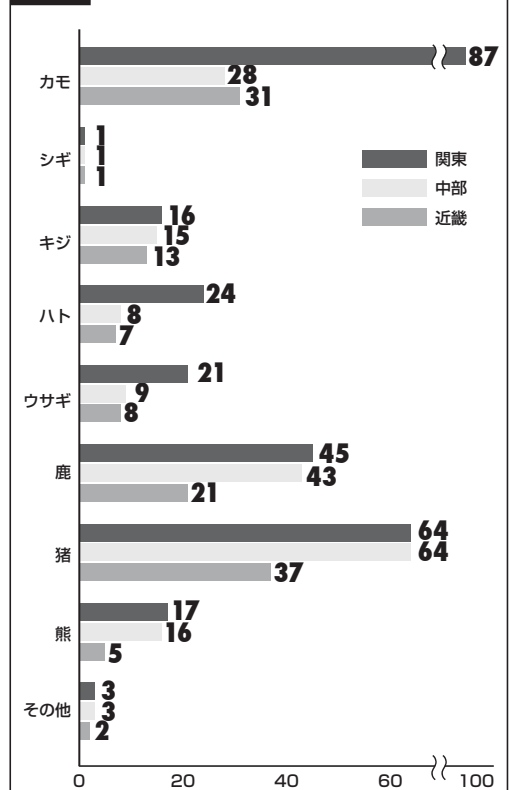
一方、イノシシ肉やシカ肉に関してはエリア差が浮き彫りになっている。現状、ジビエはフランスをはじめとするヨーロッパなど海外からの輸入が大半だ

が、アンケート結果から判断すると、輸入肉より国内の狩猟によるジビエを食している傾向があるのではないかとと思われる。

下記のいわゆるジビエといわれる肉を食べたことがありますか？

- 1位 カモ……………40.1%
- 2位 イノシシ……………35.4%
- 3位 シカ……………23.3%
- 4位 キジ……………11.4%
- 5位 ウサギ……………11.1%
- 6位 ハト……………9.7%
- 7位 クマ……………8.1%
- 8位 その他……………1.5%
- 9位 シギ……………1.0%

Q2 食材別にみた傾向



Q3 どこで食べたことがありますか?(複数回答可)

ジビエ料理をどこで食べている?
エリア差で推測出来る食生活

Q2で推測したように、「旅館」でジビエ料理を食べている傾向があることから、輸入肉ではなく国内産の狩猟肉を食べたことがある割合が高いようだ。また、「自宅」と答えている中には、クリスマスに食べるカモ料理をジビエと位置

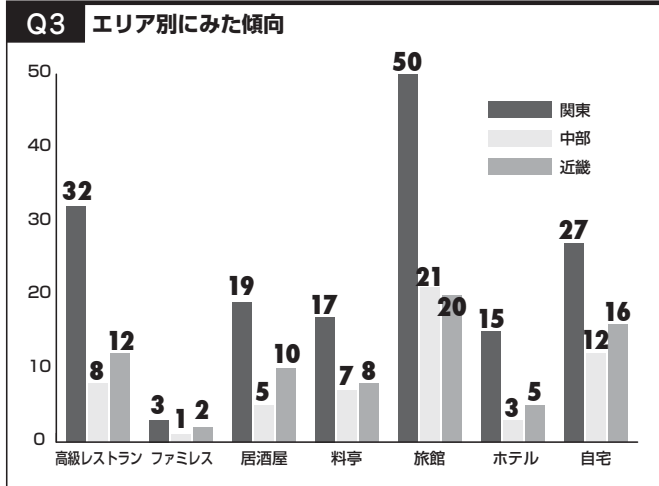
付けている人も多いように思われる。

また、関東において「高級レストラン」と答える割合が44.8%と全国的に見ても

高いことから、最近、ジビエ料理を提供するフレンチレストランが東京で増えているという噂を裏付けているように感じられた。地方によって、ジビエの食べられ方が異なっていることがうかがえる。

そのほか、男女差はあまり見られなかったが、「居酒屋」で食べた

ことがある男性が24.2%だったのに対し、女性は12.0%だった点では差がみられた。女性に比べて男性の方が居酒屋に行く機会が多いのだろう。ジビエを提供している居酒屋はわずかだが、国内産の狩猟肉をタイムリーに食べることが出来るのかもしれない。



どこで食べたことがありますか?
(複数回答可)

- 1位 旅館.....39.1%
- 2位 その他.....34.4%
- 3位 自宅.....31.5%
- 4位 高級レストラン.....19.7%
- 5位 居酒屋.....17.9%
- 6位 料亭.....14.4%
- 7位 ホテル.....11.8%
- 8位 ファミレス.....3.2%

Q4 ジビエ(グルメミート)は好きですか?(複数回答可)

ジビエ(グルメミート)を「大嫌い」と
答えたのはわずか1.3%

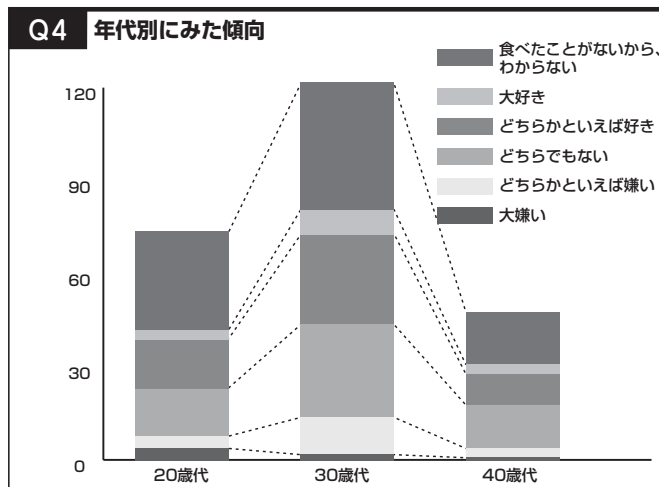
ジビエの好みでは、全体的にみて極端な数値にはならなかった。ジビエを食べたことがある層で見ると、「どちらでもない」や「どちらかといえば好き」という回答が多いことから、「まずかった」という強い印象はないものの「美味しかった」というイメージも曖昧にし

か残らなかったようだ。

ただ、男女差で見ると、「大嫌い」と答えた男性が0.3%だったのに対し、女性は2.5%。

「どちらかとい

えれば嫌い」と答えた男性が4.8%だったのに対し、女性が7.1%と回答していることから、ジビエ独特のくすみが影響して女性うけが悪いように推測される。



女性を年齢別に見てみると、20代が以降は「大嫌い」の傾向は下がっているが、「大好き」の傾向がその分高くなっていないことから、ジビエの調理法に課題が残っているのかもしれない。

ジビエ(グルメミート)は好きですか?

- 食べたことがないから、わからない.....39.9%
- どちらでもない.....24.2%
- どちらかといえば好き.....20.6%
- どちらかといえば嫌い.....5.9%
- 大好き.....6.4%
- 大嫌い.....1.3%

Q5 下記の調理法(食材)でジビエを使ったメニューを食べたことがありますか?(複数回答可)

「鍋」がダントツで67.4%
次に多いのはソテーものが多い傾向に

食べたことのあるジビエ料理では、「鍋」料理でジビエを食べたことが多いという結果になった。これは、Q2で食べたことがあるジビエで「イノシシ」が多かったからか、「ばたん鍋」に見られるような昔から日本にある調理法でジビエが浸透しているのうかがえる。

「その他」をのぞいてみれば、「焼き肉」が多かったが、これは「ジンギスカン」で食べる羊肉を指しているのではないかと推測される。また、フレンチのメニューで食べたことがある割合が4人に1人ということから、洋食の調理法でもジビエが浸透しつつあるのうかがえる。

また、男女別では「その他」の割合が男性42.4%、女性30.9%ということから、数値での比較は出来ないものの、小さな順位の違いがみられた。しかしながら、両者ともに焼き肉やバーベキューといったソテーしたタイプのメニューを

好む傾向がみられた。ジビエ料理としては想像しやすい調理法なのかもしれない。

さらに、女性の年代別でも比較してみたところ、30代女性では3人に1人はフランス料理でジビエあるいはグルメミートに出会っていることが明らかになった。

ここの割合は、今後もっと伸ばせる可能性があるのではないだろうか。また、もっと手軽にグルメ

ミートが手に入るようになり、調理法の提供をともにすれば、第2のラムのような流行を呼ぶ食肉が登場するかもしれない。

少なくとも、フランスのようにジビエの季節にジビエのコーナーを設けていけば、匂がないという概念のある肉に「匂」という新しい概念を消費者に植え付けることが出来るかもしれない。



ジビエを使った料理で、どんなメニューを食べたことがありますか?

【全体】

- 1位 鍋.....67.4%
- 2位 その他.....36.5%
- 3位 焼き肉.....26.8%
- 4位 フレンチ.....25.0%
- 5位 バーベキュー.....16.8%
- 6位 うどん・そば.....16.2%
- 7位 ハム・ソーセージ.....7.6%
- 8位 シチュー.....7.1%
- 9位 炒め物.....6.5%
- 10位 揚げ物.....5.0%
- 11位 カレー.....4.1%
- 12位 蒸し料理.....3.8%
- 13位 丼.....2.6%

【男女別】

●男性

- 1位 鍋.....69.7%
- 2位 焼き肉.....29.7%
- 3位 フレンチ.....22.4%
- 4位 バーベキュー.....19.4%
- 5位 うどん・そば.....14.5%

●女性

- 1位 鍋.....65.1%
- 2位 フレンチ.....27.4%
- 3位 焼き肉.....24.0%
- 4位 うどん・そば.....17.7%
- 5位 バーベキュー.....14.3%

【女性年代別】

●20代

- 1位 鍋.....64.3%
- 2位 焼き肉.....28.6%
- 3位 フレンチ.....23.8%

●30代

- 1位 鍋.....64.9%
- 2位 フレンチ.....33.8%
- 3位 うどん・そば.....20.8%

●40代

- 1位 鍋.....62.9%
- 2位 焼き肉.....28.6%
- 3位 フレンチ.....20.0%

Q6 どんなジビエ料理を食べてみたいですか？

**食べてみたいジビエ料理
地域差はほとんどなし**

全体のランキングから、日本人にとって狩猟肉の食べ方でもある「鍋」や、ジンギスカンでおなじみの「焼き肉」はジビエに親しみやすい調理法といえる。

「シチュー」も5位と比較的上位につけており、フランスなどで作られるレシピが手に入れば、もっと家庭でも食する機会を増やすことはできそうだ。

そのほか、ソテーするタイプの調理法に対する関心が高いことから、焼肉やバーベキューの肉をセット売りにするコーナーでジビエの肉も横に並べたり、焼肉店でメニューに加えたりすれば話題を呼べるかもしれない。

また、大きな地域差はなかったものの、関東では「焼き肉」が36.1%と、「鍋」(32.0%)を抜いて1位であった点では、まだジンギスカンブームが続いているのかと想像される。

男女別で比較してみると、フランス料理に見られるような「ソテーやオープン料理」の関心が、男性が21.3%であるのに対し、女性は30.1%と高めの割合となった。好きな料理のスタイルの違いが男女で表れたといえそうだ。

女性年代別で見ると、20代女性では「焼き肉」が1位で42.7%と数値としても高いことから、焼き肉であれば普段、口にしない肉でも挑戦してみたいという気持ちになれるのかもしれない。一方、30代女性では2位に「ソテーやオープン料理」となっていることから、Q3で推測されたように、外

食にお金をかけられる層には関心が高い調理法のようなのだ。

しかし、「鍋」がどの年代でも上位につけていることから、まだまだジビエは一般的には特殊な肉といえるだろう。日本でサンマが食べられるように、ヨーロッパにおいて“秋になればジビエの季節”という感覚が日本に根付くのは、ずっと先のことになりそうだ。

日本の狩猟解禁時期は11月15日から1月15日。日本で食べられるジビエのほとんどがフランスをはじめとするヨーロッパからの輸入なので、フランスの解禁時期が10月中旬から2月中旬頃までなので、秋ぐらいからジビエの季節が始まるといえる。国内産に限れば、狩猟解禁期間に狩猟地域近辺の旅館などで口にできる機会はあるものの、本物のジビエをいただけるチャンスは少ない。

今後、ジビエを浸透させるためには、ジビエへのよさを広める必要とコストパフォーマンスの問題をクリアする必要がある。しかしながら、BSE問題がいまだ続いている現在においては、ジビエという新しい分野を広めるにはびつたりな時期かもしれない。

あのジビエならではの野性味あふれる風味、鉄分を感じる血の味わい、食べ応えのある肉質、といった“クセ”は知る人ぞ知るグルメな味わいだ。これだけワインが日本に浸透したのだから、世界的に見ても舌が肥えているといわれる日本人に浸透する可能性は低くはないのではないだろうか。

ジビエを使った料理で、これから先、どんなメニューを食べてみたいですか？

【全体】

1位 鍋	33.9%
2位 焼き肉	33.6%
3位 バーベキュー	29.0%
4位 ソテーやオープン料理	25.5%
5位 シチュー	13.4%
6位 揚げ物	13.3%
7位 その他	11.6%
8位 カレー	10.6%
9位 炒め物	13.3%
10位 蒸し料理	8.7%
11位 丼	7.7%
12位 うどん・そば	6.2%

【男女別】

●男性

1位 焼き肉	36.0%
2位 鍋	32.8%
3位 バーベキュー	29.6%
4位 ソテーやオープン料理	21.3%
5位 シチュー	12.7%

●女性

1位 鍋	35.1%
2位 焼き肉	30.9%
3位 ソテーやオープン料理	30.1%
4位 バーベキュー	28.4%
5位 揚げ物	14.9%

【女性年代別】

●20代

1位 焼き肉	42.7%
2位 バーベキュー	32.5%
3位 鍋	32.0%
4位 ソテーやオープン料理	28.4%
5位 カレー・揚げ物	18.0%

●30代

1位 鍋	35.5%
2位 ソテーやオープン料理	34.7%
3位 バーベキュー	28.2%
4位 焼き肉	25.0%
5位 シチュー	18.5%

●40代

1位 鍋	40.8%
2位 バーベキュー	34.7%
3位 カレー	28.2%
4位 ソテーやオープン料理焼肉	25.0%
5位 揚げ物	18.5%