

# 春うらら! ジビエ料理で グルメソロキャン

今年は観測史上最速の記録が続出して、桜の開花。いつもより早い春の訪れに戸惑いつつも、ポカポカ陽気に心躍る。地場産のジビエ肉を携えて、グルメソロキャンといこう。



今回の旅先は……  
千葉県君津市!

ご当地マドンナとゆく

日本全国

ゆるり

アウトドア旅

今回のマドンナ

梶山佑子さん

君津市役所職員。今年市制50周年を迎え、君津市を多くの人に知ってほしい! と、自らYouTuberになるべく市長公認のチャンネルを開設。キメボースは、50周年の5で!



提供・千葉県君津市



房総半島のほぼ中央部に位置し、県内で2番目に大きな面積を持つ。東京湾に面した北西部は世界屈指の製鉄所が操業する工業地帯。内陸部は丘陵地帯が広がり、幻想的な風景が話題になった写真の清水溪流広場(濃溝の滝・亀岩の洞窟)がある。

千葉県君津市は今年、市制50周年を迎える。本来であればイベントを開催して大々的にアピールしたいところだが、コロナ禍でなかなかうまくいかない。ただでさえ知名度が低い(失敬)同市。そこで、今回のマドンナ、梶山佑子さんは考えた。「自らがYouTuberになってPRすればいいんじゃない?」と。そして開設されたのが「君津市市制施行50周年特別チャンネル」だ。「市長にユーチューバーになりたいって言ってみた」や「市役所で子ねこを保護しました」などが話題となり、じわじわと登録者数を増やしている。そんな知名度上昇中の君津市話題のスポット「狐師工房ランド」を訪ねた。房総半島は、獣による農林業被害が甚大だ。シカやイノシシなど年間何万頭も駆除されるが、ほとんどは廃棄。捕獲された獣を有効活用したいと、ここでは食堂やBBQ場で気軽にジビエが楽しめる。今回はショップで肉を購入し併設のおとなソロキャン専用サイトでジビエ料理を楽しんだ。梶山さんは、人生初のジビエノシカ肉のステーキローストを口にし、思わず笑みがこぼれる。「普段食べているお肉みたいで美味しい。調理も簡単そう」と興味津々。なお、この日もすっかり動画を撮影。近いうちに舞台裏が配信される予定だ。



初めて食べる  
ジビエのお肉  
美味しい〜♪

「シカ肉のスモークロースト」で、初ジビエをイ  
タダキマス。肉の表面を焼き桜のチップで10  
分燻せばあっという間にでき上がり。ステ  
ンレスプレート／ROTOROOS

## ジビエ料理もカンタン！ スマートにいただきます



「ぺったんこ」

### ごちゃつく中身もスッキリ

350ml缶なら30缶も入る容量約22ℓ。イン  
ナーボックスで、食材を分けて整理できる。  
断熱材は5層構造で高い保冷力を発揮！  
ソフトクーラー／ROC-001



専用バッグ付き！



### ボトルにいつでも お湯があると安心

温かい飲み物  
ホッとする〜



ボトルにたっぷりお湯を常備すれば、飲ん  
だり洗いに使ったりできて安心。容量  
1.2ℓ。ステンレスボトル／ROBOO1

たった5分燻すだけで旨さ倍増。冷えたビールと  
共に。保温燻製器イージースモーカー／ROP-002、  
保冷缶ホルダー(350ml缶用)／ROD-002

真空断熱タンブラー/  
ROD-001



キャンプ道具は長く愛用したいもの。調理器具から食器類ま  
で揃うアウトドアシリーズは、飽きのこないシックなデザイ  
ンが嬉しい。新色も登場し、アウトドアシーズンにぴったり。



### 加熱したら、ほっといて！ 省エネで一石二鳥

材料を加熱したら、保温容器へ入れて、あと  
は待つだけ。高い保温力で「イノシシ肉のワ  
イン煮込み」も約90分で食べ頃に。真空保温  
調理器シャトルシェフ／ROPOO1

# 獣を余すところなく活用したい



イノシシ、シカなど  
部位も豊富

ジビエの代表格であるイノシシとシカを中心にヒレ、ロース、モモなどをブロック売り。キョンやアライグマなども扱っている。

猟師工房ランドは、廃校になった小学校を利用している。シヨップは元講堂。ジビエ工を  
始め、さまざまなグッズを販売している。



これはサルの毛皮  
サルによる作物の被害も大きいんです

ワンちゃん用  
種類豊富!



↑人間が食べられない部位もペット用として販売。余すところなく！  
鹿まんまジャーキー-858円(左)、  
ひづめ1,100円(右)。



**猟師工房ランド**  
〒千葉県君津市香木原269  
☎0439 (27) 1337  
🕒10:00~18:00 📅火曜日



こ、これは…?  
お守りか魔除けに  
いいかも~!



大人気の「野生のガチャ」1回500円。シカの角や菜菔、マニア垂涎のお宝がたっぷり詰まっている。世にも珍しい猟師キーホルダーを当てた梶山さん。



→ 洒落で作ったという名前前入りのスリッパ。限定品なのでお早めに。1,100円。

← シカの角が付いたフアイヤースターター。鍵に付けたらワイルド感もアップ!? 2,200円。



## 大人の皆さんいらっしゃ~い

校庭は「おとなのソロキャンプ場」! ハンモックが張れるブッシュクラフトエリアも。モデル料金 1泊1,700円~。



## 猟犬も大満足の広さ

猟師のパートナーである猟犬は普通の犬に比べて運動量が多いという。そんな猟犬も思いっきり走り回れるドッグランを併設。



## その名も「かいたい君」!

君津市内に4つある解体処理施設のうち、ひとつが猟師工房ランドの敷地にある。このコンテナ、名づけて「かいたい君」だ!



の獣の世界。週末にでも出かけてみてはいかがでしょうか!

猟師工房には食堂もあり、手ぶらでジビエBBQも楽しめる。シヨップで「君津産」のシカやイノシシ、キョンなどの珍しい小型獣の肉をお土産にするのもいい。なかなか接点のない野生

今年お世話になったのは、19年にオープンした「猟師工房ランド」。経営する原田祐介さんは、猟師だ。もともと埼玉で活動していたが、千葉の害獣駆除の現状を知り君津市に居を移した。「シカ、サル、イノシシ」は

は集団で収獲前の作物を食い荒らしてしまいます。近年は外来鹿のキョンが増えていきますね。県内で捕獲される5万頭のうち活用されているのはたった2千頭。残りは廃棄されています。できれば100%活用したい」と、原田さん。ジビエ肉の加工食品やペットフード、アクセサ

リとさまざまなに活用。特に君津市は年間5千頭を駆除、解体所は市内に4つあり関東圏ではジビエ生産ナンバーワンなのだ。猟師工房には食堂もあり、手ぶらでジビエBBQも楽しめる。シヨップで「君津産」のシカやイノシシ、キョンなどの珍しい小型獣の肉をお土産にするのもいい。なかなか接点のない野生

の獣の世界。週末にでも出かけてみてはいかがでしょうか!

今年お世話になったのは、19年にオープンした「猟師工房ランド」。経営する原田祐介さんは、猟師だ。もともと埼玉で活動していたが、千葉の害獣駆除の現状を知り君津市に居を移した。「シカ、サル、イノシシ」は