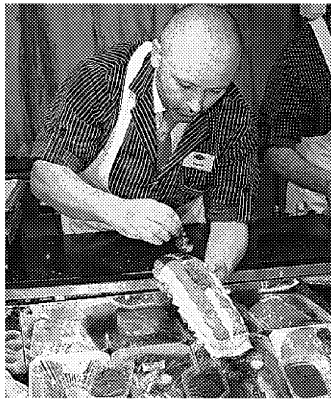


## ご当地価格考



### ジュネーブ

### ジビエの最高級品

1キロ1万4000円

秋も深まり、欧州では狩猟によって捕獲した野生鳥獣の肉、ジビエが店頭をにぎわしている。高級品の価格は牛肉や豚肉より割高だが、旬の食材を好む「食通」の間では人気が高い。

スイス・ジュネーブの旧

市街にある1921年創業の老舗食肉店「グラン・ブツジュリー・デュ・モラー

から輸入している。

最高級品は野生ヤギのあばらの肉で、価格は1キロ当たり160スワ（約1万4000円）。次に高いのはキジのヒレ肉で、同130スワ。同店が販売している牛ヒレ肉は同105スワで、ジビエのヤギ、キジともこれを大幅に上回る。

それでも「今年のジビエは供給量が多いので、価格

### 食にこだわる富裕層に人気

は昨年よりも1割程度安い」（セルジュ・ペリム店長）。店長によると、主な購入客は「食にうるさい中高年の富裕層」で、特別なジビエを求めて遠方から買いに来る客もいるという。

同店は生肉のほか、ジビエから作ったテリーヌなどの加工品や持ち帰り料理も販売している。

秋の味覚を求めて、シカ肉を赤ワインなどで煮込んだ「シベエ」という定番料理を買ってみた。肉はしっかりした味で牛や豚よりコクがある。臭みもほとんどなく、すんなりと完食した。

（ジュネーブ＝藤田剛）