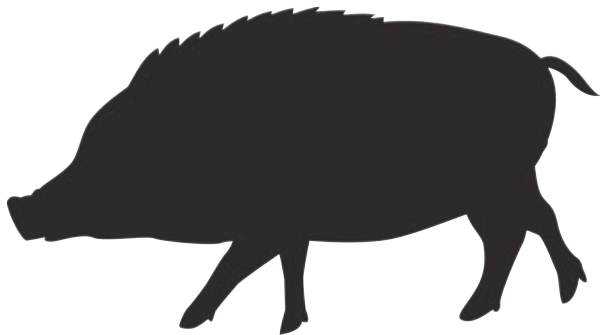
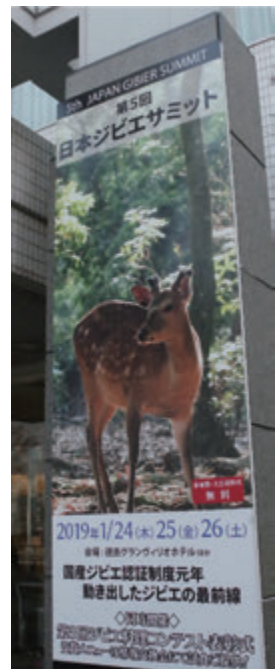


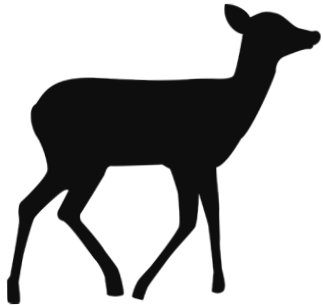
2018

平成 30 年度

活動報告

JGPA Annual report





2018

平成30年度

活動報告

JGPA Annual report

も く じ

| | |
|----|-------------------------------|
| 04 | ご挨拶 |
| 05 | 協会概要 |
| 06 | 平成30年度の活動 |
| 08 | ジビエ料理コンテスト |
| 09 | プロ向けジビエ料理セミナー |
| 10 | ジビエ解体処理講習会/ ジビエ関連書籍の監修 |
| 11 | 日本ジビエサミットin徳島 |
| 14 | ジビエハンドブックの作成/ 展示会での国産ジビエPR |
| 15 | 国産ジビエ認証制度 認証事業 |
| 16 | 2019年度活動計画 |
| 18 | 会員区分の変更について |



一般社団法人

日本ジビエ振興協会

Japan Gibier Promotion Association

◆ ご挨拶 ◆

日頃より協会の活動にご理解とご協力を賜り、誠にありがとうございます。
平成29年3月に前身のNPO法人より一般社団法人となってから、4期目を迎えました。

平成30年度の大きな動きとして、「国産ジビエ認証制度」の制定がありました。これまで、ジビエの安全管理に関しては自治体や厚生労働省のガイドラインが示されていましたが、それを遵守しているかどうかを確認する仕組みはありませんでした。ジビエが広く一般に消費される食肉となるには、きちんと衛生管理されていることの客観的チェックが必要とされ、新たな制度が生まれました。当協会としても、農林水産省の補助事業により、平成28年度に国産ジビエ認証制度の内容を検討、平成29年度にはモデル施設による認証制度の試験運用を実施しました。また、平成30年7月には同制度の認証機関として登録され、現在審査員9名を登録し、認証事業を実施しているところです。

安全・安心なジビエを見分ける指針ができたことは、ジビエの流通拡大に向けた大きな前進です。一方で、ジビエの流通への課題はまだ山積しています。各食肉処理施設のジビエ取扱量は小規模で採算が合わない、1~2名で運営しているため事業拡大が難しい、流通量が少ないため卸業者の参入がなく、食肉処理施設の負担が減らない、等々。前述の状況から、ジビエの価格は家畜に比べると高めになり、大口消費が見込まれる大手外食チェーンやハム・ソーセージメーカー、惣菜業などでは取扱いしづらい食材となっています。

この状況を打破するには、生産・流通の効率化とジビエの付加価値向上が必要です。平成31年度からは、当協会としても食肉処理施設の広域連携による流通の効率化、捕獲者や食肉処理事業者のこだわりをクローズアップすることや肉質評価、調理方法の提案などによる付加価値の向上についても取組みを実施していきます。また、衛生的なジビエの解体処理技術や安全とおいしさを両立する調理技術の普及のため、研修事業には更に力を入れていきたいと考えています。

また、毎年開催している「日本ジビエサミット」は、今後のジビエの流通拡大の働きかけや観光資源としての活用も見込み、本年は東京で開催いたします。会員の皆様と連携した魅力ある企画を展開したいと思います。

組織としては新たな会員制度を導入します。昨年度までの自治体会員は正会員となり、「日本ジビエ振興協会自治体連絡会」を設立します。会員の皆様がより主体的にジビエに関する事業を実施することをサポートさせていただき、業界が益々盛り上がることを期待しています。

平成31年度、ジビエ業界の更なる発展のために皆様とともに歩みを進めて参りたいと思いますので、引き続きご支援の程、よろしくお願い申し上げます。

一般社団法人日本ジビエ振興協会
代表理事 藤木 徳彦



協会概要

| | |
|---------|----------------------------|
| 名 称 | 一般社団法人 日本ジビエ振興協会 |
| 所 在 地 | 長野県茅野市北山5513-142 |
| 設 立 | 平成29年（2017年）3月 |
| 代 表 理 事 | 藤木 徳彦（ふじき のりひこ） |
| 会 員 | 個人59、法人41、自治体55（2019年3月現在） |

《 主 な 事 業 》

- ジビエ普及促進事業 全国共通流通規格策定・商品開発事業・施設開発事業
- 情報発信事業 日本ジビエサミット・講習会・メール配信
- コンサルティング事業 施設計画・レシピ開発・教育研修事業
- 処理施設認証事業 「国産ジビエ認証」認証機関としての認証事業

《 協 会 理 念 》

美味しいジビエを日本の食文化として普及させ
地 域 に 貢 献 す る

日本国内で適正に捕獲された野生鳥獣を、衛生的に処理・加工し、安心・安全なジビエ肉として全国に普及するための情報を提供します。

ジビエの利用を推進し、日本の食文化として根付かせることで、鳥獣被害に直面する地域の環境を改善し、自然と人間の共生する社会の実現を目指します。

平成30年度の活動

6月

松本大学2年生「応用調理学実習」にて
ジビエの解体及びジビエ料理の授業を実施

松本大学

日本獣医生命科学大学キャリア支援講座にて講演
「ジビエの魅力と食材としての活用」

日本獣医生命科学大学

7月

「国産ジビエ認証制度」認証機関として登録

農林水産省

「プロ向けジビエ料理セミナー（大阪会場）」開催

（一社）日本ジビエ振興協会

エコール 辻 東京本科校外実習
食肉処理施設での鹿解体処理の見学

エコール 辻 東京

石川県「衛生管理講習会」講師派遣

いしかわジビエ利用促進研究会

8月

「外食ビジネスウィーク2018」出展

外食ビジネスウィーク
実行委員会

京都府「ジビエ新メニュー開発セミナー」講師派遣

京都府南丹広域振興局

9月

鹿児島県「ジビエ料理講習会」講師派遣

鹿児島県

「プロ向けジビエ料理セミナー（東京会場）」開催

（一社）日本ジビエ振興協会

「津具村ジビエ料理講習会」講師派遣

津具商工会

10月

「国産ジビエ認証制度説明会」開催

（一社）日本ジビエ振興協会

「プロ向けジビエ料理セミナー（名古屋会場）」開催

（一社）日本ジビエ振興協会

山梨県「やまなしジビエ講習会inTOKYO」講師派遣

山梨県

宮崎県「ジビエの普及拡大に向けた人材育成研修
（調理）～ジビエの魅力を最大限に引き出す調理法～」
講師派遣

宮崎県



◀鹿児島県主催
「ジビエ料理講習会」

11月

| | |
|---|-------------------------|
| 監修書籍「ジビエ 解体・調理の教科書」出版 | グラフィック社 |
| 「調理科教員向け国産ジビエ料理セミナー (大阪会場)」開催 | (一社) 日本ジビエ振興協会 |
| 「全国ジビエフェア」 第9回ファーマーズ&キッズフェスタ2018への出展協力 | ファーマーズ&キッズフェスタ 実行委員会 |
| 「FoodStyle in 福岡2018」出展・講師派遣 | FOOD STYLE実行委員会 |
| 「JFフードサービスバイヤーズ商談会」出展 | (一社) 日本フードサービス協会 |
| 「第1回鳥獣対策・ジビエ利活用展」出展・講師派遣 | (一社) 日本能率協会 |
| 「ソーシャル&ヘルシー国産ジビエシンポジウム」講師派遣 | (公社) 日本食肉消費総合センター |
| 福井県「ジビエ料理セミナー」講師派遣 | 福井県丹南農林総合事務所 |

12月

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| 「プロ向けジビエ料理セミナー (福岡会場)」開催 | (一社) 日本ジビエ振興協会 |
| 「ジビエ解体処理講習会/長野会場」開催 | (一社) 日本ジビエ振興協会 |
| 「ジビエ皮革活用の基礎知識講座」開催 | (一社) 日本ジビエ振興協会 |
| 「ジビエ解体処理研修会/岡山県美作市」開催 | みまさか有害獣利活用研究 コンソーシアム |

1月

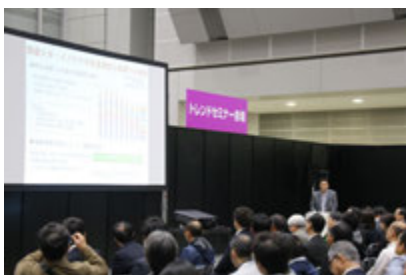
| | |
|----------------------|----------------|
| 奈良県「ジビエ研修会」講師派遣 | (一社) 奈良県畜産会 |
| 「第5回日本ジビエサミットin徳島」開催 | (一社) 日本ジビエ振興協会 |
| 「阿波地美栄×狩猟フェスタ」講師派遣 | 徳島県 |

2月

| | |
|----------------------------------|----------------|
| 「調理科教員向け国産ジビエ料理セミナー (東京会場)」開催 | (一社) 本ジビエ振興協会 |
| 「ジビエ解体処理講習会/鳥取会場」開催 | (一社) 日本ジビエ振興協会 |
| 大分県「ジビエの衛生管理と栄養素に係る研修会」 講師派遣 | 大分ジビエ振興協議会 |

3月

| | |
|------------------------|----------------|
| webハンドブック「ジビエハンドブック」公開 | (一社) 日本ジビエ振興協会 |
|------------------------|----------------|



◀ 第1回鳥獣対策・ジビエ利活用展でのセミナー



◀ ジビエ皮革活用の基礎知識講座

ジビエ料理コンテスト

今回で第3回となった本コンテストでは、従来、希少な高級部位ばかりに使用が偏りがちになっていたことを踏まえ、大部分を占めるより安価な部位を使用した生産性の高いレシピを募集し、カジュアルでおいしいというジビエの新しいイメージを訴求することを目指しました。

また、授賞式においては、上位作品をお披露目するとともに一般消費者に試食してもらうことで、上記コンセプトのジビエ料理の広報機会としました。

■募集テーマ：

「多くの人に提供できる、ジビエを使った安全で美味しい料理」

■メイン食材：国産のイノシシ肉またはシカ肉

■審査方法：書類審査で20レシピを選出し、レシピを忠実に再現して実食審査を行い、上位3賞を決定。再現は審査委員会で行い、審査はブラインド方式で行いました。

受賞レシピ ご紹介



農林水産大臣賞 「鹿肉のビビンパと スネ肉のスープ」

上屋 薫里様（岐阜県）

鹿スネ肉のミンチを使用したレシピ。ミンチにする際に出る骨やスジよりとったスープを添えていただく。鹿肉の鉄分の吸収を良くするためにビタミンC豊富なパプリカを使うなど、栄養面も工夫がされている。



農林水産省農村振興局局長賞
「山の幸 鹿焼売 鹿汁あんかけ」
小倉 英隆様（宮崎県）



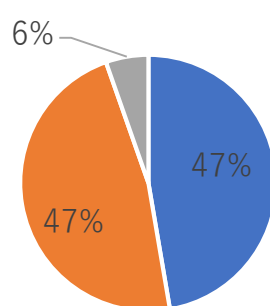
日本ジビエ振興協会代表理事賞
「鹿肉のクスクス」
木戸 悠輔様（宮崎県）

▶地方別応募数

| | |
|-----|----|
| 北海道 | 2 |
| 東北 | 0 |
| 関東 | 17 |
| 中部 | 16 |
| 関西 | 19 |
| 中国 | 8 |
| 四国 | 9 |
| 九州 | 21 |
| 不明 | 1 |
| 合計 | 93 |

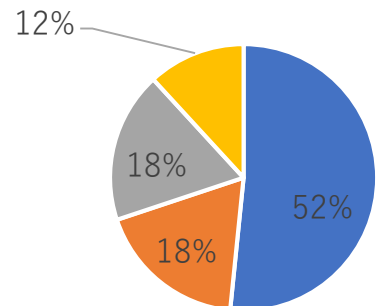
応募総数：93レシピ

使用食材



■ 鹿 ■ 猪 ■ 鹿&猪

レシピのジャンル



■ 洋食 ■ 和食 ■ 中華 ■ その他

プロ向けジビエ料理セミナー

平成29年度から引き続き、プロ向けジビエ料理セミナーを開催しました。受講者より好評を頂いた前回の内容は引き継ぎつつ、平成30年より運用の始まった「**国産ジビエ認証制度**」についての内容を追加。さらに、食品衛生や栄養学的な新たな知見については、プログラムに適宜追加や修正を加えました。

今後は参加された方からのご意見を取り入れつつ、さらに掘り下げた内容の上級編セミナーの開催も検討しております。

《開催日程・会場》

- 7月31日(火) 大阪
辻調理師専門学校
- 9月8日(土) 北海道
光塩学園調理製菓専門学校
※地震の影響により中止
- 9月19日(水) 東京
エコール辻東京
- 10月20日(土) 愛知
名古屋調理師専門学校
- 12月3日(月) 福岡
西部ガス 食文化スタジオ

《プログラム》

1. 国内の鳥獣被害の現状と捕獲鳥獣の食肉利用について
- 国産ジビエ認証制度が始まる -
講師：藤木徳彦（日本ジビエ振興協会）
2. シカとイノシシの栄養的特徴について
- 健康的な食生活に役立てる -
講師：布内直裕（エコール辻東京）
3. ジビエの衛生管理について - 美味しく安全に調理する -
講師：迫井千晶（辻調理師専門学校）
4. 調理実習「鹿肉のポワレ」（各自）
- 基本的な加熱方法を知る -
講師：藤木徳彦（日本ジビエ振興協会）
中田淑一（辻調理師専門学校）
秋元真一郎（エコール辻東京） ほか

<参加者様からのご意見>

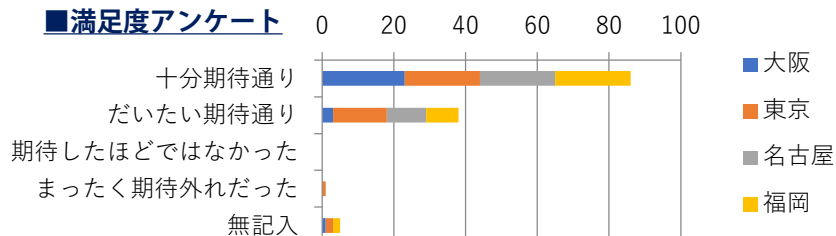
■このセミナーで特によかった点は？

- ・実習で作ってみて、試食しながら皆さんと意見交換できた事が良かったです。栄養面、衛生面でもよくわかり、よかった。
- ・認証制度の概要について知ることができた。衛生の観点からの加熱条件について理解することができた。実習の先生からも色々なお話を聞くことができて興味深かった。
- ・実習、実食ができたこと。質疑応答でいろんなコックさんのお話が聞けたこと。

■ご期待に沿えなかった点、次のセミナーがあれば期待すること

- ・各地にできている処理施設と、獲る人も交えて今日みたいな交流会ができれば良いです。
- ・今は、ジビエ肉もスーパーに卸している所もあるので、加工品などの表示事例も聞けたらいいと思います。

■満足度アンケート



▲調理実習の風景。鹿肉のポワレを各自で調理し、試食しながら火の入り具合を参加者同士確かめ合っていました。

ジビエ解体処理講習会

解体処理施設の従事者を対象に、ジビエ解体処理講習会を2回（長野県・鳥取県）、開催しました。本講習会は、2020年HACCP制度化への対応や、国産ジビエ認証の取得を視野に入れた内容となっております。前半に座学で衛生的な解体や施設の設計等について学んで頂き、その後に解体実演研修を受けて頂きました。

今後も継続しての開催を計画していますので、募集開始の際は「ジビエニュース」にてお知らせ致します。会員の皆様には受講費の割引もさせていただきます。

《日程と会場》

- 長野会場：信州富士見高原ファーム
平成30年12月14日(金)13:00~16:30
- 鳥取会場：若桜町役場、わかさ29工房
平成31年2月8日(金)13:00~16:30

《プログラム内容》

■ジビエ取り扱いの基礎講座（映像による研修）

「ジビエの衛生的解体処理術」

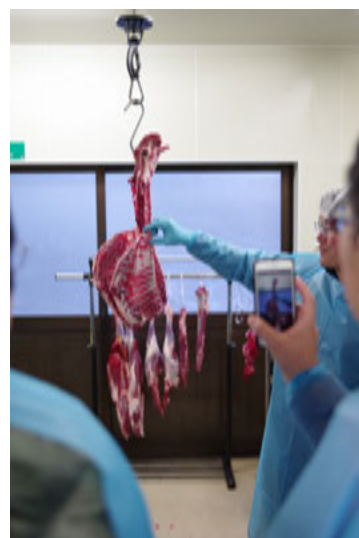
「食肉処理施設の衛生基準と

設計・設備選定のポイント」

「HACCP制度化に向けた導入ガイド」

■解体実演研修「衛生的な解体処理のポイント」

日本ジビエ振興協会の認定講師が、実際の個体を使った剥皮・内臓摘出を実施しながら、解体時の衛生管理のポイントを解説。



▲長野会場の様子

ジビエ関連書籍の監修

「ジビエ解体・調理の教科書」の監修

（グラフィック社/2018年11月出版・定価2,700円）

「狩猟」「ジビエ」が注目を集める中、「解体加工の正しい知識」に重点を置いて解説する一冊です。捕獲時の注意事項から食肉処理施設の導線、シカ、イノシシ、アナグマ等の写真を交えた解体の解説、さらにはそれぞれの“安全でおいしい”調理方法や、おすすめのレシピを紹介しています。

【解体解説】シカ、イノシシ、アナグマ、鴨

【レシピ】シカ、イノシシ、鴨、キジ、山鳩、スズメ



第5回日本ジビエサミットin徳島

平成27年から毎年開催し今回で第5回となるジビエサミットは、「国産ジビエ認証制度元年 動き出したジビエの最前線」をテーマに、徳島県で開催致しました。



- 開催時期：平成31年1月24日(木)～26日(土)
3日間
- 会場：徳島グランヴィリオホテル、
祖谷の地美栄、
穴吹調理デザインビューティカレッジ
- 共催：徳島県
- 後援：内閣府、厚生労働省、観光庁、
全国農業協同組合中央会、
全国農業協同組合連合会、
一般社団法人日本フードサービス協会
- 協賛：農林水産省
- 参加費：無料
- 来場者数：約2,000名

【実施プログラム】

1月24日(木)

<処理施設視察体験プログラム>
祖谷の地美栄現地視察(徳島県三好市)
プロ向けジビエ料理セミナー

1月25日(金)～26日(土)

<基調講演>
『国産ジビエの楽しみ方』
ソムリエ 田崎 真也氏

<特別講演>
『地方創生とSDGs～ジビエの活用～』
財務省 政策立案統括審議官 岡本 直之氏

『ジビエ利用を巡る状況と拡大に向けた取組』
農林水産省農村振興局農村対策部 鳥獣対策・農村環境課
鳥獣対策室長 尾室 義典氏

『徳島の挑戦！ジビエ倍増に向けた「徳島モデル」の取組み』
徳島県農林水産部次長(鳥獣対策担当) 山根 泰典氏

『ジビエ・パラドックス 持続可能なおいしさを求めて』
辻調理師専門学校 校長特別補佐 山田 研氏

『ジビエの安全性確保に関する厚生労働省の取組』
厚生労働省 厚生労働省監視安全課 横田 栄一氏



『アスリート食としてのジビエの可能性』アスリートに必要な栄養とジビエの栄養を照らし合わせての解説。



『鹿肉の食資源としての高付加価値化
—栄養性・嗜好性・機能性の観点から—』

徳島文理大学人間生活学部食物栄養学科
准教授 近藤 美樹氏

『ジビエの経営学：野生生物マネジメントと
資源マネジメントの両立を目指して』

徳島大学 狩猟サークルRevier Jagt 高橋 優子氏
徳島大学 大学院 社会産業理工学研究部 准教授 内藤 直樹氏

『金属探知機～トレーサビリティシステムの連携』

株式会社イシダ 横浜営業所 青柳 誠氏
カドルウェア株式会社 代表取締役 大前 匡佐氏

『ジビエの処理加工施設における洗浄の基礎』

攝津製油株式会社 研究開発部 村上 拓氏

『国産ジビエ認証第1号取得施設から学ぶ
安全管理とブランド力構築術』

京丹波自然工房 垣内 規誠氏

『アスリート食としてのジビエの可能性』

エコール 辻 東京 栄養学・安全学担当 井原 啓子氏

『解体処理施設における衛生管理のポイント』

ホシザキ株式会社 営業本部 部長 石渡 幸則氏

『小型焼却炉でジビエ残渣の安全処理』

株式会社エー・ワン 営業課長 竹島 幸司氏

『ジビエを活用した医療・介護用食品事業の展開可能性について』

NTTデータ経営研究所 齊藤 三希子氏

『DoCoMoパケット通信網を利用したIP-無線の利用方法提案』

株式会社J-Mobile マーケティング部長 園田 治右氏

『野生鳥獣の有効利用・ペットフードとしての利用』

麻布大学 名誉教授 押田 敏雄氏

『2020年に制度化されるHACCPの導入対応』 ※2日間実施

東京家政大学 教授 森田 幸雄氏

『ジビエカー最新情報』

長野トヨタ自動車株式会社 法人営業部部長 西澤 久友氏
信州富士見高原ファーム 戸井口 裕貴氏

『ジビエを安心・安全に供給するために、
野生鳥獣の捕獲・狩猟の側からアフリカ豚コレラ、
豚コレラ、人獣共通感染症のリスクを考える』

麻布大学 名誉教授 押田 敏雄氏



25日夜に開催の情報交換会の様子。
全国各地のジビエ関係者が集まりました。



『ドローンを活用しての鳥獣対策』
一般社団法人日本ドローン振興協会
株式会社テラ・ラボ 代表取締役社長 松浦 孝英氏

『外食産業から見たジビエの魅力と課題、将来性』
株式会社柿安本店 商品部 商品開発部長 濱寄 隆志氏

『国産ジビエ認証制度について』 ※2日間実施
一般社団法人日本ジビエ振興協会
一般社団法人日本フードサービス協会

『野生鳥獣を原因とする人獣共通感染症のリスクとその対処法』
※2日間実施
日本大学 教授 壁谷 英則氏

『「勝負肉」これからのジビエ料理の考え方とサステナブルレシピ』
辻調理師専門学校 毛利 英二氏
エコール辻東京 野中 覚氏・小山 瑞季氏

<展示ブース>

企業出展

食肉処理施設関連機器、ジビエの調理関連機器、
ジビエ使用食品、ジビエに適した調味料、
わな監視システム、革製品、書籍 など

鹿革コインケース制作体験

講師：Naoto+m 代表 三木 直人氏

ジビエカー・ジビエカージュニアの展示



『ドローンを活用しての鳥獣対策』
ドローンに搭載された2種類のカメラ
の映像を投影しながらの解説。



屋外に展示されたジビエカーとジビエ
カージュニア。

<参加者様からのご感想>

- ・実際にシカの解体処理を見られて、作業方法など細かい部分もよくわかり参考になりました。/**祖谷の地美栄現地視察**
- ・低温調理の温度帯や調理での実際の加熱具合などが見られ、資料も参考になりました。/**プロ向けジビエ料理セミナー**
- ・ヨーロッパと日本（アジア）との酒と食との違い。山ぶどうと鹿のマッチング等、とても参考になった。/**国産ジビエの楽しみ方**
- ・洗浄の基礎が学べて非常にためになった。実験による科学的なデータの裏付けがあるのもすばらしいと思った。/**ジビエの処理加工施設における洗浄の基礎**
- ・衛生管理の実践例を見られて、大変参考になりました。設備的ポイントを知ることができました。/**解体処理施設における衛生管理のポイント**
- ・食肉処理施設のHACCPについて、短い時間で理解が深まりました。/**2020年に制度化化されるHACCPの導入対応**
- ・豚コレラについて、イノシシに関する現状への理解が深まった。/**ジビエを安心・安全に供給するために、野生鳥獣の捕獲・狩猟の側からアフリカ豚コレラ、豚コレラ、人獣共通感染症のリスクを考える**
- ・人獣共通感染症のリスクや扱う上での危険性を詳細に知れてよかった。/**野生鳥獣を原因とする人獣共通感染症のリスクとその対処法**
- ・資料も丁寧で、先生方のかけあいも楽しく、部位の味比べという貴重な体験をさせて頂きました。/**「勝負肉」これからのジビエ料理の考え方とサステナブルレシピ**

ジビエハンドブックの作成

正しい衛生管理、正しい食肉への知識のもと、肉・骨・皮の販売や活用を進めるため、それらの情報を網羅したwebハンドブックを作成しました。主にジビエ加工処理施設の従事者を対象とした内容となっています。

ハンドブックは日本ジビエ振興協会HP上で無料公開しており、どなたでもご覧いただけます。掲載内容については、今後も新しい情報が出次第更新をしていく予定です。



構成

- 第1章 「国産ジビエを取り巻く現状」
- 第2章 「正しい衛生管理を行うために」
- 第3章 「解体処理の前に」
- 第4章 「解体処理のいろは」
- 第5章 「販売・料理のいろは」
- 第6章 「捨てる場所がないジビエ」

ハンドブックのダウンロードはこちらから！



展示会での国産ジビエPR

国産ジビエをPRするため、主に外食産業のバイヤーを対象とした展示会への出展を行いました。イノシシ・シカの試食を提供したほか、展示会来場者を対象とした国産ジビエに関するセミナーも実施しました。

ブースでは鳥獣利活用の優良事例や国産ジビエ認証制度についてパネルを用いて解説を行い、沢山の方にお立ち寄り頂きました。



国産ジビエ認証制度 認証事業

日本ジビエ振興協会は、2018年5月に農林水産省によって制定された、「**国産ジビエ認証制度**」の最初の認証機関として登録されました。“安全・安心でおいしいジビエ”の流通を目的に、国の定めた基準に沿って、全国のジビエ処理加工施設の認証業務を行っております。**2019年4月現在、3施設を認証しました。**
認証取得を検討される方は、事務局までお問い合わせ下さい。

「**国産ジビエ認証**」を取得した加工処理施設から出荷するお肉には「**国産ジビエ認証マーク**」を付けることができます。また、このお肉を使った商品や飲食店で提供するメニューにもマークを使用することができます。マークの使用には申請（無料）が必要ですので、当協会の認証HPをご参照頂くか、ご不明な点については事務局までお問い合わせ下さい。

《認証施設（平成31年4月現在）》

| 認証No | 施設名 | 認証日 |
|--------|------------------|----------|
| No.001 | 京丹波自然工房（京都府） | 2018年8月 |
| No.002 | 祖谷の地美栄（徳島県） | 2018年12月 |
| No.003 | 信州富士見高原ファーム（長野県） | 2018年3月 |



「国産ジビエ認証制度」とは？

捕獲した野生のシカ・イノシシを処理する食肉処理施設の認証を行う制度。2018年5月に農林水産省が制定しました。厚生労働省の定めたガイドラインに沿って適切に処理を行っている施設を認証することで、安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を目的としています。

《一般社団法人日本ジビエ振興協会の認証体制》

確実な審査とジビエの安全・安心のため、下記の審査体制をとっております。

- 全国に9名の審査員（判定員）を登録（平成31年2月現在）。
- 審査員・判定員は「審査員・判定員資格基準規程」に基づき選定。
- 審査員・判定員には登録前に研修を実施。
- 全員獣医師の有資格者で、と畜検査員経験者やジビエ関係の研究者を登録。
- 「審査マニュアル」に基づいた審査により、審査員ごとの審査のばらつき防止。
- 独立した「審査部門」「判定部門」を組織し、公平な審査を実施。
- 「公平性委員会」による運営全体の監視。



日本ジビエ振興協会
国産ジビエ認証ページはこちら
<http://www.gibier.or.jp/certification/>

2019年度活動計画

■第6回日本ジビエサミットin東京の開催

11月20日・21日・22日に東京ビッグサイトで開催いたします。初の首都圏開催という事で、外食業や観光業関係者向けのプログラムも展開し、消費拡大に弾みをつける催しにしたいと考えています。食肉処理施設の設計に関する展示も行う予定です。捕獲、流通、衛生管理、解体処理、消費などに関するセミナーを実施するほか、展示ブースには関連企業の展示に加えて自治体コーナーも設け、各地域のジビエ利活用の取組PRの場をご提供する予定です。



第5回ジビエサミット展示会場



■第4回ジビエ料理コンテストの開催



ジビエ食文化の普及のため、本年度もジビエ料理コンテストを開催いたします。前回の第3回同様、日本ジビエサミット内にて盛大に表彰式を開催予定です。レシピ募集開始は6月頃を予定しておりますので、その際は当協会HPやジビエニュースにて皆様へお知らせいたします。

■プロ向けジビエ料理セミナーの開催



本年度も引き続き、プロ向けジビエ料理セミナーを開催いたします。従来のプログラムをさらに充実させた上、別途上級編セミナーの開催も計画しております。募集開始の際は当協会HPやジビエニュースにてお知らせいたしますので、ぜひご参加下さい。

■ジビエハンドブックの更新

平成30年度に作成したハンドブックの更なる充実のため、新たな情報やご意見を踏まえて更新していきます。

■国産ジビエ認証事業

安全・安心でおいしいジビエの普及のため、引き続き国産ジビエ認証の認証事業を行います。



国産ジビエ
認証

認証マークの付いたお肉の全国的な流通を目指します。

■マッチング

大手外食チェーンや飲食店に食肉処理施設を紹介したり、バイヤー向けのジビエ勉強会を開催するなど、マッチングの機会を提供します。

■個体管理（トレサビリティ）システム事業

食肉処理施設向けのトレサビリティシステムを提供しています。大手外食チェーンや食肉卸業者などが利用する業界最大のプラットフォーム「インフォマート」へ販売したい肉量を表示することができます。

■各種講習会の実施と講師派遣

平成30年度に2回実施した「ジビエ解体処理講習会」を本年度も開催予定です。また、講習会の講師派遣依頼も承っておりますので、お問い合わせ下さい。料理セミナーでは、各地の名産品とジビエの組み合わせなどもご提案いたします。

■ジビエ関連情報発信

会員向けメールマガジン「ジビエニュース」や協会ホームページ、Facebook等でジビエに関する最新情報を発信いたします。そのほか、各種展示会やイベントで外食バイヤーや一般消費者に向けて、国産ジビエをPRいたします。



会員区分の変更について

更なる会員サービス向上のため、2019年度より下記の通り会員区分を変更させて頂きます。ご理解の程、よろしくお願い申し上げます。

<2018年度まで>

自治体会員

法人会員

個人会員

<2019年度から>

正会員

- ・ジビエの流通、販売、提供を直接的に担う法人の会員
- ・ジビエの利活用に取り組む自治体の会員

賛助会員

- ・ジビエの利活用推進に必要な機材や物品を取り扱う法人

サポーター会員

- ・これまでの個人会員

◆ 各会員区分の詳細

| 種別 | 年会費 (1口) | 定義 | 特典 |
|---------|-------------|---|--|
| 正会員 | ¥50,000 | 当法人の目的及び事業に賛同し、ジビエの流通・販売・提供を直接的に担う法人・団体、及び利活用に取り組む自治体及びそれに準ずる地域協議会の会員をいう。また、正会員の中に自治体及びそれに準ずる地域協議会で組織する「自治体連絡会」を置く。 | <ul style="list-style-type: none"> ・ジビエ関連の情報提供 ・ジビエ協会主催「解体処理講習会」「料理講習会」の会員価格での受講(10%割引) ・商品開発、マッチング等のサポート ・日本ジビエサミットへの優先出展 ・20口以上の会費納入で、ジビエサミット出展料の10%割引 ・ジビエ関連展示会の招待券送付 |
| 賛助会員 | ¥50,000 | 当法人の目的及び事業に賛同し、ジビエの利活用推進に必要な技術や情報、機材や物品を取り扱う法人の会員をいう。 | |
| サポーター会員 | ¥10,000 | 当法人の目的及び事業に賛同し、当法人に入会を認められた個人の会員。 | <ul style="list-style-type: none"> ・ジビエの消費等に係る情報の提供 |

※10月から翌年3月までに入会した場合、年会費は半額

※年の途中で退会した会員については納入された年会費は返還しないものとする



**2019年（令和元年）
一般社団法人日本ジビエ振興協会**

