

平成29年度

日本ジビエ振興協会活動報告



一般社団法人

日本ジビエ振興協会

Japan Gibier Promotion Association

< 目 次 >

P 3	協会理念・概要
P 4	理事長挨拶
P 5 ～ 6	平成29年度一般社団法人日本ジビエ振興協会事業報告
P 7 ～11	平成29年度鳥獣利活用推進支援事業実施報告
P12～13	「第4回日本ジビエサミットin鹿児島」実施報告
P14～15	平成30年度一般社団法人日本ジビエ振興協会事業計画（案）



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、流通規格に則った安心・安全なジビエ肉として全国に普及します。

ジビエの衛生管理や取り扱いについての正しい知識を広め、日本の食文化としてジビエを根付かせることで、鳥獣被害で苦しむ地域で自然と人間の共生する社会の実現を目指します。

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 5 5 1 3 - 1 4 2
設 立	2 0 1 7 年 3 月
代 表 理 事	藤木 徳彦
会 員	個人 7 7、法人 5 4、自治体 5 7（2 0 1 8 年 3 月 1 6 日現在）



ご挨拶

一般社団法人日本ジビエ振興協会
代表理事 藤木 徳彦

一般社団法人日本ジビエ振興協会は、お蔭様で設立2年目を迎えました。
会員の皆様には日頃より多大なご協力をいただいておりますことに、心より感謝申し上げます。

フランス料理の料理人として、国産のジビエを扱い始めて20年が経ちます。初めは中々手に入らない貴重な食材で、価格も現在の10倍近く、レストラン業界では輸入のジビエが主流でした。

そんな中、各地で鳥獣被害が広がり、田畑を荒らすシカやイノシシが駆除されるようになりました。そうすると貴重な食材どころか、ただ殺して数を減らすというだけのものになりました。もちろん、一部のハンターは無駄なく活用していましたが。

料理人の視点では、捕獲されたシカやイノシシは尊い食材です。
私は料理人として捨てられる命を活用し、食材として流通させることで地域の産業に繋がりたい、そして食材の仕入れ先である農家の悲しむ顔が笑顔に変わり、農業に活力を取り戻したいとの思いで、ジビエ料理の講習会や料理人が求める解体処理方法などの講習会を行い、「ジビエを生かそう」というメッセージを伝え始めました。

当時出会い、思いに共感してくださった方々が今も会員として協会を支え、さまざまなことを教えてくださっています。本当に嬉しいことです。

ジビエを食品として流通させるのは、簡単なことではありませんでした。
2012年に任意団体の「日本ジビエ振興協議会」を設立したときには、まだ農水省には捕獲鳥獣の利活用についての担当部署がありませんでした。「被害対策」の部署しかない中、我々の活動内容を相談する先もなく、それでも多くの方と連携しながら道を作ってくることができました。

そして、さまざまな方々のご協力により、厚労省によるガイドラインの策定、流通規格の検討などがなされ、今年度からは「国産ジビエ認証制度」の運用が始まります。

今やジビエは、「地域内の限定された食」ではなく、「不特定多数の人々が味わう、広範囲に流通する食肉」になり始めました。

ジビエの流通を実現することは、「新しい食文化を作る」ことに等しく、一朝一夕に流通の仕組みが整うことはないでしょう。
捕獲、加工、流通、調理、販売の各関係者が相互理解し、課題を解決にあたることが必要です。日本ジビエ振興協会は、求められる情報のプラットフォームとして、会員や地域の皆様を繋ぐ役割を果たしてまいります。

引き続き、会員の皆様と連携して活動していきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

平成 29 年 度 一般社団法人日本ジビエ振興協会事業報告

平成29年

4 月

- ・農林水産省でジビエコロッセ提供

5 月

- ・ジビエカー研修会「おいしい“ジビエの有効利用”移動式解体処理車の運用から学ぶ集い」
講師派遣（長野県飯田市主催）
- ・「外食ビジネスウィーク大阪」出展（インテック大阪）

6 月

- ・「野生鳥獣利活用推進シンポジウム」にて基調講演「国産ジビエの可能性について」
パネルディスカッション「大分県の鳥獣対策とジビエ、鹿皮・角牙利活用の取組」
パネラー派遣（大分県主催）
- ・「有害鳥獣の食肉等への利活用研修会」
- ・ジビエ議連「ジビエ料理試食会」で料理提供
- ・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
- ・「エコツーリズムセミナー」開催（和歌山県古座川町）

7 月

- ・ジビエ研修会「獣害対策とジビエの取組み」講師派遣（三重県志摩市主催）
- ・エコール辻東京「調理技術マネジメントカレッジ本科」にてジビエ料理の授業を実施
- ・日本フードサービス協会外食バイヤー向け「産地交流会（長野）」にて信州富士見高原ファーム
の見学、ジビエ料理研修会実施

8 月

- ・高知県梼原町にジビエカー導入
- ・「外食ビジネスウィーク東京」に出展・ジビエ講習会開催（東京ビッグサイト）

9 月

- ・「プロ向けジビエセミナー」開催（東京）
- ・解体処理研修会実施（長野）

10 月

- ・ジビエカー研修会「ジビエ振興の最新情報とジビエカーの紹介」講師派遣（新潟県主催）
- ・「ジビエの普及拡大に向けた人材育成研修～ジビエの魅力を最大限に引き出す調理法～」
講師派遣（宮崎県主催）
- ・「房総ジビエ活用普及事業・飲食店向けジビエ講習会」講師派遣（千葉県主催）
- ・「ジビエの普及拡大に向けた人勢育成研修（解体処理）」講師派遣（宮崎県主催）

11月

- ・「プロ向けジビエセミナー」開催（大阪）
- ・「徳島県鳥獣利活用促進研修会」にてジビエカー研修会実施（徳島県主催）
- ・「やっかい者を資源に！～ジビエ料理普及の取り組み～」ジビエ料理研修会講師派遣（千葉県君津市主催）
- ・「日本フードサービス協会 フードバイヤーズ商談会」出展（東京）
- ・「東京都職員専門研修・獣医職研修（中級）」にてジビエカー研修会講師派遣（東京都主催）
- ・「狩猟エコツアー・料理研修会第1回」講師派遣（千葉県鋸南町主催・日本ジビエ振興協会後援）
- ・解体処理研修会（岡山県美作市）

12月

- ・「ジビエ処理加工研修会（解体処理・講演）」講師派遣（鹿児島県主催）
- ・「プロ向けジビエセミナー」開催（石川県）
- ・「狩猟エコツアー・料理研修会第2回」講師派遣（千葉県鋸南町主催・日本ジビエ振興協会後援）

平成30年

1月

- ・「上田で進めるジビエの未来開拓事業」ジビエカー研修会講師派遣（上田市、東御市、長和町、青木村、上小獵友会、長野県上田地域振興局主催）
- ・「ミートフードEXPO～焼肉ビジネスフェア2018 in 東京」出展・ジビエ講習会開催（東京・池袋サンシャインシティ文化会館）
- ・「第4回日本ジビエサミットin鹿児島」開催
- ・「シカ肉利活用研修会」講師派遣（鹿児島県西之表市主催）

2月

- ・「ジビエカーを使った獣肉の解体処理講習会」（福井県坂井農林総合事務所主催）
- ・「ジビエカーを使った獣肉の解体処理講習会」（福井県嶺南振興局二州農林部主催）
- ・「プロ向けジビエセミナー」開催（広島）
- ・「第2回ジビエ料理コンテスト」表彰式開催（東京）

3月

- ・「第20回エスコフィエ フランス料理勉強会」にてジビエ研修会開催（一般社団法人日本エスコフィエ協会主催、東京）
- ・「日本フードサービス協会東海ブロック大会・ジビエ研修会」講師派遣（日本フードサービス協会主催）
- ・「北陸地域鳥獣被害対策セミナー」にて講演
「国内における鳥獣被害の現状と捕獲鳥獣の食肉利用について」（北陸農政局主催）
その他、長野事務所にて各種視察研修受け入れ

平成29年度鳥獣利活用推進支援事業実施報告

◆「ジビエ販売店・レストランマップ」の作成

ジビエを取り扱っている小売店や飲食店の情報を日本ジビエ振興協会のホームページに掲載しました。都道府県別、料理ジャンルごとに検索できます。食肉処理施設から仕入れていることを確認し、掲載しています。

◆「ジビエイベントカレンダー」の掲載

ジビエ関連のイベントを集約し、「ジビエイベントカレンダー」を協会ホームページ上に掲載しました。

ジビエマップ・イベント情報 随時受付中！

日本ジビエ振興協会HPにある「店舗情報掲載申込フォーム」から入力いただけます。情報お待ちしております。



◆「第2回ジビエ料理コンテスト」の開催

ジビエ料理の幅広い普及促進を目的とし、昨年に続き「第2回ジビエ料理コンテスト」を開催しました。今年は「家庭料理部門」「給食アイデア料理部門」の2部門の募集を行い228レシピの応募がありました。

応募内容

プロ・アマ問わず調理師、栄養士やそれらを目指す学生等も対象で国産ジビエ（シカ・イノシシ）を使用し、栄養豊富でおいしく安全なオリジナルレシピ。

審査基準

- ・ジビエの美味しさを引き立てるような食材との組み合わせや盛り付け、調理法の工夫はあるか。
- ・ジビエに潜む危険性（細菌、ウィルス、寄生虫）を適切な加熱方法により安全に調理されているか。

表彰式

日時：平成30年2月15日(木) 会場：エコール辻東京

〈農林水産大臣賞〉

家庭料理部門：「鹿ボール」 三村 美佳 氏

給食アイデア部門：「鹿カツドッグ」 津幡 恵一 氏

〈農林水産省農村振興局 局長賞〉

家庭料理部門：「ジビエと畑の塩ケーキ」 藤井 順子 氏

給食アイデア部門：「鹿モモ肉のミートボールペンネ」 西村 陽子 氏

〈国産ジビエ流通規格検討協議会 会長賞〉

家庭料理部門：「鹿deあったか♪ヘルシー☆チゲ」 佐藤 洋子 氏

給食アイデア部門：「鉄分アップのボルシチ」 林 真理 氏

ジビエ料理コンテストの入賞レシピは協会ホームページに掲載しています。

(<http://www.gibier.or.jp/shop-map/>)

農林水産大臣賞受賞レシピ



▲ 鹿ボール
(家庭料理部門)



▲ 鹿カツドッグ
(給食アイデア部門)

◆ジビエを販売する小売店向けアンケートの実施

スーパーマーケットや道の駅などジビエの販売を実施している小売店に、消費者の反応などをアンケート調査しました。約70%の店舗がジビエの売れ行きは良いと回答、80%以上の店舗が顧客からの反応は良いと回答しました。一方で、刺身で食べたいという要望の多さに、買って帰った先での消費者の衛生管理方法を懸念する声も聞かれました。86%の店舗が今後も販売を続けたいと回答していますが、価格が高い、品切れが続くなど仕入れが不安定なこと、衛生管理に関する不安などを訴える声もありました。

◆エコツーリズムセミナーの開催

日程：10月30日、31日 開催地：和歌山県古座川町

野生鳥獣の食肉利活用については、各自治体や団体の取組により衛生管理や流通の課題がクリアされつつあります。こうした中、今後、食肉としての流通が実現した後、ジビエを「新たな地域資源」として食肉+αの視点で活用していくことが期待されています。

そこで、エコツーリズムの基礎知識からプログラムの組み立て方までが学べる1泊2日のセミナーを開催しました。自治体担当者のほか、食肉処理施設、大学の観光学部関係者などが参加しました。害獣として捕獲されるジビエを貴重な地域資源のひとつとして利用し、地域に根差した食文化や植生を活かしたエコツーリズムの考え方と組み合わせることで、さまざまな地域で独自に発展させていく可能性を生み出すものと捉え、観光需要の創出のみでなく、ツアーの一環として山野でフィールドワークを行うことで、山野と人里の間に緩衝地帯が生まれ、野生鳥獣による農業被害の低減にもつながることが期待されます。



座学・フィールドワークの様子▶

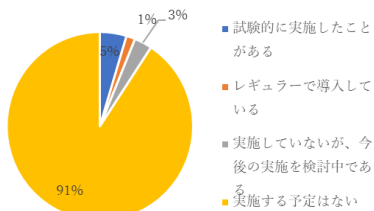


◆学校給食におけるジビエ料理の普及

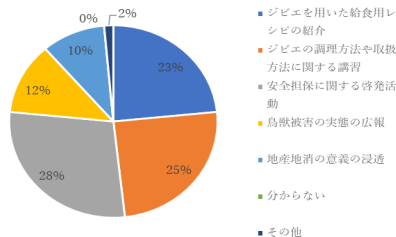
学校給食でのジビエの利用促進を図るため、学校給食関係者に向けたセミナーを11月21日に東京都内で開催しました。また、学校給食でジビエを活用している現状がどの程度あるのか、ジビエを活用していない場合は何か妨げとなる原因があるのかなどについて、アンケートによる実態調査を実施しました。アンケートの回答によると、「給食に使うには価格が高い」「安全性が不安」「保護者への説明をどうしたらよいか」といった意見の一方で、「県をあげて取り組んでいるので使いやすい」「毎回、子供たちも職員も楽しみにしている」といった前向きな回答も得られました。



貴校では、ジビエ給食を実施していますか？



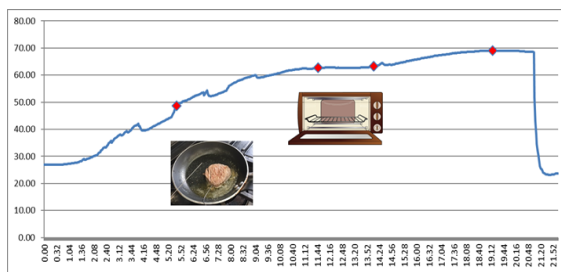
今後、給食にジビエを導入する場合、どのようなことが必要だと思いますか？



◆プロ向けジビエセミナーの開催（東京・大阪・石川・広島）

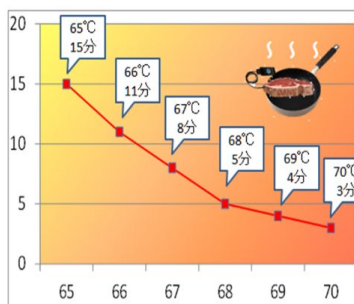
ジビエの利活用が推進される中、鳥獣被害に直面する地域の料理人はもちろん、首都圏の飲食店の料理人からもジビエは新たな国産の食材として関心が高まっています。

一方で、ジビエを扱ったことのない料理人が多く、非加熱のまま提供したり、猟師から直接仕入れたりという誤った取り扱いをする例も見られるため、食肉処理施設から仕入れなければならないなどの取り扱いの注意点や安全を確保した加熱調理方法、仕入先の情報などを普及させる必要があります。また、飲食店で安全でおいしいジビエ料理を提供することを通じて、一般消費者へ向けたジビエの正しい知識や魅力の発信のきっかけとしてもらうため、プロの料理人に向けたセミナーを実施しました。



低温でも時間をかければ緩やかに温度上昇する。（熱源からおろして休ませる間も温度は上昇）

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」で示されてる【中心温度75°C1分間以上またはこれと同等以上】の加熱の具体例を得るための実験も実施。実験で得たデータをセミナーの講義で案内、実習でも活用することができました。



温度(°C)	時間(分)
65	15
66	11
67	8
68	5
69	4
70	3
71	-
72	-
73	-
74	-
75	1

該当する組み合わせを見つけよう！

関連する温度と時間に見合う調理法を採用する

◆セミナープログラム概要 （講義90分・実習90分・定員40名）

1. 国内における鳥獣被害の現状と捕獲鳥獣の食肉利用について
講師：藤木徳彦（日本ジビエ振興協会）

2. ジビエの栄養的特徴について
講師：河合麗子（エコール辻東京）

3. ジビエの衛生管理について
講師：迫井千晶（辻調理師専門学校）

4. 基本の加熱調理実習
「鹿肉のボワレ」（各自）
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）



◆解体処理研修会の実施（長野・岡山）

食肉処理施設の関係者を対象に、厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に則った解体処理方法の研修会を実施しました。

講師は東京家政大学・森田幸雄教授。

参加者へのアンケートによると、8割が解体処理技術は先輩猟師から習ったもので、専門家による研修を受けていないことがわかりました。

厚労省のガイドラインの認知度は7割で、肛門と食道の結紮については半数が研修会で実施した厚労省のガイドラインに沿ったものと普段行っている方法が異なると回答しました。

ダニの危険性の認知度は100%でした。

2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認

(1) 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣（わなで狩猟した個体及び捕獲後に飼養した個体を含む）の外見及び挙動に以下に掲げる異常が一つでも見られる場合は、**食用に供してはならない。**

- イ 足取りがおぼつかないもの
- ロ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの
- ハ 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘍等）を有するもの
- ニ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの
- ホ 脱毛が著しいもの
- ヘ 痒せている度合いが著しいもの
- ト 大きな外傷が見られるもの
- チ 皮下に腫を含むできもの（腫瘍）が多くの部位で見られるもの
- リ 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水泡）やただれ（びらん、潰瘍）等が多く見られるもの
- ヌ 下痢を呈し肛周辺が著しく汚れているもの
- ル その他、外見上明らかな異常が見られるもの

(2) 狩猟者は狩猟する地域の家畜伝染病の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、狩猟しようとする地域において野生鳥獣に家畜伝染病のまん延が確認された場合は、当該地域で狩猟した個体を食用に供してはならない。

(3) 既に死んでいる野生鳥獣は食用に供してはならない。

(4) (1)の項目に該当しないことを確認した記録を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

生きているときの観察が非常に大事になります！



▲座学で厚労省のガイドラインや衛生管理方法について解説後、実際に解体処理の実習をしました

◆ジビエカー解体処理マニュアル作成

平成28年度は全国各地でジビエカー運用の実証調査を行いました。それにより、運用の流れについては効果的な方法の検証ができましたが、捕獲個体の拭き取り検査では、作業員による衛生検査結果の違いが顕著であったため、衛生管理を徹底した作業方法の確立が重要となりました。

調査には東京家政大学森田幸雄教授、日本大学壁谷英則准教授の指導の下、反復的な解体処理と拭き取り検査を実施し、作業員は事前に衛生ガイドラインを遵守した解体処理方法の研修を受けてもらい、衛生管理状況の確認を行いながら作業マニュアルを作成しました。

【実施内容】

以下により、衛生的な鹿、猪の解体処理方法を確認。

①作業手順・方法の確認・確立

- ・直接皮に触れない、枝肉に触れない作業方法の確立
- ・移動式解体処理車における剥皮方法の確認
- ・車内の清掃手順と方法の確認

②拭き取り検査の実施

- ・一般生菌・大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌



◆実施場所

- ・長野県富士見町
➡ 鹿の解体処理作業の手順確認
- ・神奈川県小田原市、南足柄市、真鶴町、湯河原町、熱海市
➡ 猪の解体処理作業の手順確認



◆「国産ジビエ認証制度」の試験導入実施

飲食店や外食産業が安心してジビエを利用し、消費者も安心して食べられることのできる、衛生的かつ共通の流通ルールで管理されたジビエを基準化した「国産ジビエ認証制度」の試験運用を実施しました。平成28年度に検討を重ねて定めたルールに則り、食肉処理施設でのシカ・イノシシの受け入れ、個体管理、解体処理、流通、販売（マッチング）までの試験運用です。

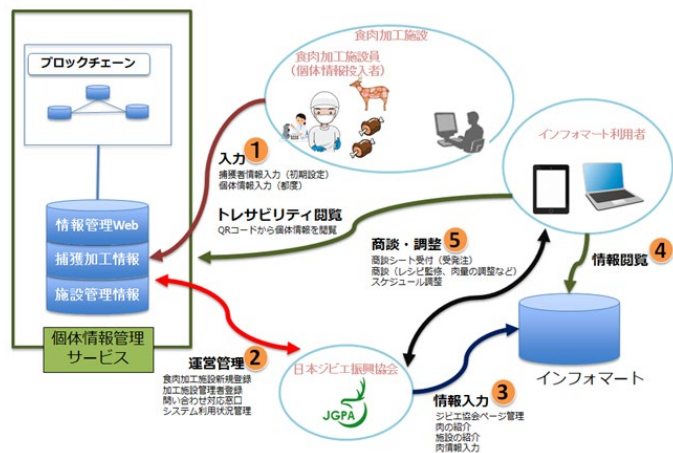
<「国産ジビエ認証制度」試行参加施設>

長野県富士見町 「信州富士見高原ファーム」
 愛知県設楽町 「奥三河高原ジビエの森」
 鳥取県若桜町 「わかさ29工房」
 岡山県美作市 「地美恵の郷みまさか」
 和歌山県和歌山市 「いの屋」
 和歌山県古座川町 「古座川ジビエ山の光工房」
 鹿児島県阿久根市 「いかくら阿久根」
 千葉県君津市 「君津いのか食肉加工組合」
 千葉県君津市 「森旧解体処理場」
 京都府京丹波町 「京丹波自然工房」

【トレサビリティ情報の登録】

認証後は各食肉処理施設でトレサビリティシステムへの個体情報の入力を行い、実際に流通販売を行った。改ざん情報をトレースできる「ブロックチェーン」も導入した。試験導入では、食肉処理施設と外食産業18社のマッチングが成立。実際に商品開発・ジビエメニューの販売が行われた。

サービスの概要 〜29年度システムの流れ〜



◆その他の事業

- ・「外食ビジネスウィーク」「スーパーマーケットトレードショー」「日本フードサービス協会フードバイヤーズ商談会」など展示会への参加
- ・ジビエの需要と供給のマッチング
- ・肉のカットや表示ルールの導入
- ・安全性と食味を追求した栄養・機能性成分の分析
- ・ジビエのペットフード利用の調査
- ・食肉処理施設の経営改善に関する基礎資料作成
- ・ジビエコーディネーター制度の検討 等

◆ 第4回日本ジビエサミットin鹿児島

～ジビエが動く観光も動く～

「はじまる！国産ジビエの本格流通」～

平成30年1月25日～27日 かがしま県民交流センター 他

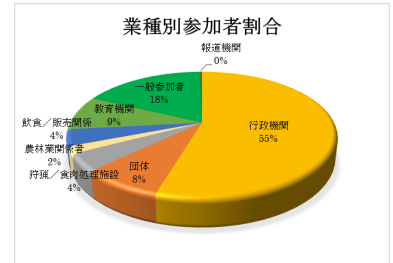


主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会

共催：鹿児島県

後援：内閣府、農林水産省、厚生労働省、環境省、観光庁、在日フランス大使館、
全国農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会、（一社）日本フードサービス協会

参加者は、行政機関（国・県・市町村）、団体、高校・大学・研究者、
狩猟・食肉処理施設関係者、農林業関係者、一般、飲食・販売関係、
報道関係者など



<視察体験>

食肉処理施設視察・いかくら阿久根

ジビエ・エコツアー体験

ジビエ料理講習会（ホシザキ南九）

<基調講演>『ななつ星が見つめる地域の豊かな食の魅力』

講師：小川 聡子氏 九州旅客鉄道（株）

鉄道事業本部 クルーズトレイン本部 次長

<パネルディスカッション>『ジビエは地域の観光資源となるのか』

パネラー：平井 純子氏 駿河大現代文化学教授 飯能市エコツーリズム推進協議会会長

細井 孝哲氏 古座川町 産業建設課

上山 康博氏 (株)百戦錬磨 代表取締役社長

モデレーター：久保田 穰氏 (公)日本観光振興協会 副理事長

<特別講演>

『ジビエの安全性確保に関する厚生労働省の取組』

講師：厚生労働省

『大きく動く日本のジビエ』

講師：田中 健一氏 農林水産省 農村振興局 農村環境課 鳥獣対策室 室長

『西郷どんとジビエで地域に活力』

講師：原口 泉氏 志學館大学 人間関係学部教授

<セミナー>

『肉質改良のポイント ジビエの血抜き的重要性』

講師：時田 昇臣氏 日本獣医生命科学大学准教授

牧尾 正恒氏 (一社)いかくら阿久根

『加工技術で広がるジビエの新たな可能性』

講師：小原 和仁氏 (公社)全国食肉学校 総務部部长

『地域が循環する食・エコツーリズム』

講師：江崎 貴久氏 海島遊民クラブ ((有) オズ) 代表取締役 老舗旅館海月女将

『ジビエカー（移動式解体処理車）活用術』

講師：西澤 久友氏 長野トヨタ自動車株式会社 法人営業部 部長

戸井口 裕貴氏 信州富士見高原ファーム

藤木 徳彦 (一社)日本ジビエ振興協会 代表理事



『ジビエの衛生的解体処理術』

講 師：森田 幸雄氏 東京家政大学教授

『鹿の資産価値の最大化を図るために』

講 師：福山 宏氏 (株)地域活性化総合研究所 主任研究員

『HACCP 義務化に向けた導入ガイド』

講 師：森田 幸雄氏 東京家政大学教授

『食肉処理加工施設の衛生基準と設計・設備選定のポイント』

講 師：森田 幸雄氏 東京家政大学教授

『ジビエにおける細菌・ウイルス感染リスクと対処法』

講 師：壁谷 英則氏 日本大学生物資源科学部 獣医学科 准教授

『ジビエの骨が宝に変わる』

講 師：落合 弘忠氏 (一社)日本ラーメン協会理事/(株)アルジェント代表取締役 豚そばぎんや店主

『イオン九州の挑戦』

講 師：中村 一博氏 マックスバリュ九州株式会社 商品本部 九州商品開発部

『ジビエビジネスとマーケティング』

講 師：伊藤 匡美氏 東京国際大学教授

『北の大地が育む森のめぐみ～エゾシカ～』

講 師：黒田 尚子氏 北海道環境生活部環境局エゾシカ対策課 主幹

『金融機関と連携してジビエ振興 HACCP 取得～信頼の品質で販路拡大～』

講 師：河戸 建樹氏 わかさ29工房 施設管理責任者
須田 耕平氏 株式会社鳥取銀行 ふるさと振興本部 地方創生グループ 副調査役
塗師木 太一氏 鳥取県商工労働部兼農林水産部市場開拓局食のみやこ推進課 課長
北村 裕司氏 鳥取県商工労働部兼農林水産部市場開拓局食のみやこ推進課 係長

『国産ジビエの魅力を引き出すレシピの考え方』

講 師：中田 淑一氏 辻調理師専門学校 西洋料理
朝代谷 和徳氏 辻調理師専門学校 日本料理

『国産ジビエの魅力を引き出す調理法』

講 師：中田 淑一氏 辻調理師専門学校 西洋料理
朝代谷 和徳氏 辻調理師専門学校 日本料理

『鹿革ワークショップ』

講 師：長田 富士子氏 CRAFT WORKS ER 代表

<特別展示>

◇車両展示：新型ジビエカー / ジビエカージュニア

◇企業展示

食肉処理施設関連機器

ジビエの調理関連機器

食用に適した捕獲器具

ジビエ関連器具など

ジビエを使用した食品の販売



平成30年度 一般社団法人日本ジビエ振興協会 事業計画（案）

方針

本会の目的を達成するために、正会員による活動を支援し、関連省庁との連携を取りながら事業を遂行する。

1. 情報発信事業

- ①定期的に会員向けにメールによる情報提供を行う。
また、必要に応じ、随時情報発信する。
- ②ホームページをリニューアルし、ジビエに関する情報をわかりやすく掲載する。また、会員専用ページを設け、掲載資料を充実させる。

2. 研修事業

- ① 解体処理、衛生管理に関する研修
平成30年度から始まる「国産ジビエ認証制度」に適合することに加え、
外食産業が求める衛生管理基準を満たす解体処理の知識や技術について
研修を実施する。
- ②調理に関する研修
ジビエを安全でおいしく調理するための知識や技術について研修を
実施する。
- ③ ジビエカー（移動式解体処理車）に関する研修
ジビエカーの運用方法や使用方法などについての研修を実施する。

3. 認証事業

「国産ジビエ認証制度」の認証機関として、食肉処理施設の認証を実施する。

4. ジビエカー（移動式解体処理車）の販売事業

移動式解体処理車の販売を行う。

5. 「第5回 日本ジビエサミットin徳島」の開催

平成31年1月24日（木）～26日（土） 会場：徳島グランヴィリオホテル
捕獲、解体処理、加工、流通、販売、調理といったジビエの利活用に関わるさまざまな分野についてのセミナーや情報提供、現地視察などを行う。また、衛生管理に関する内容も充実させる。

6. 「農林水産省鳥獣利活用推進支援事業その1」の実施

農林水産省の補助事業を受託し、ジビエの全国的な需要拡大及び利活用推進のため、以下の事業を実施する。

【利用拡大に必要な取組と実践】

流通体系の確立

- ①処理加工施設の稼働率向上に向けた取組を行うための検討・実践
- ②処理加工施設と連携した需要と供給のマッチング

ジビエ料理コンテスト及びジビエ料理セミナーの開催

- ①ジビエ料理コンテストの開催
- ②ジビエ料理セミナーの開催

その他事業の目的を達成するために必要な取組

7. その他必要な事業

