

## 第2回日本ジビエサミット開催要領（案）

### 趣旨

環境省の鳥獣保護管理法の施行および厚生労働省が昨年度作成した野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針を踏まえ、シカ、イノシシの捕獲数の増加に対応し、食用捕獲に対応した技術や手法、食肉処理施設の衛生管理や品質管理、安定的な需要と供給の実現方法を焦点に、捕獲、解体処理、調理・加工、流通、消費に係わる関係者により、取り組みの成果やジビエ振興にあたっての課題について報告や意見交換を通して、情報の共有と課題解決に資することを目的として第2回日本ジビエサミットを開催する。

メインテーマ：伝統食から外食産業へ -有害捕獲から地域・産業資源としての捕獲への転換-

主催 特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会

開催日 平成28年2月11日（木）～13日（土）

### 開催内容

#### 1 現地視察&解体処理講習 11日（木）11:00～16:00

- ① 現地視察 宗像市外2市1町鳥獣加工処理施設  
定員25名、参加費 5,000円
- ② 現地視察&解体講習 ・みやこ町有害鳥獣加工施設（シカの解体講習）  
定員25名、参加費10,000円
- ③ 現地視察&解体講習 ・佐賀県鳥栖市内（イノシシの解体講習）  
定員25名、参加費8,000円

#### 2 ジビエ調理講習 11日（木）11:00～16:00

会場 ホシザキ北九株式会社 テストキッチン

定員40名、参加費5,000円

家庭で出来るシカ肉の料理実演と試食

#### 3 基調講演

開催日時 2月13日（土）10:00～11:30

講師：石破 茂 氏（内閣府特命担当大臣）

地方創生とジビエの可能性（仮題）

定員250名、参加費無料

注）公務等によりご出席いただけなくなったときは、基調講演を中止させていただきます。

#### 4 基調報告

##### ① ジビエのリスク管理 食肉処理施設の衛生管理に関する注意点と対応策

開催日時 2月12日（金）13:30～15:00 開催会場 アクロス福岡 イベントホールA

報告予定者 厚生労働省担当者、ニコラ・ベルトレ氏（在日フランス大使館農務副参事）、大学の研究者  
ポイント

人獣共通感染症の汚染防止、大腸菌群がもたらす影響、器具の消毒、国の衛生管理に関する指針

##### ② 点の販売から面の販売へ 外食産業から見たジビエの魅力

開催日時 2月13日（土）12:00～13:30 開催会場 アクロス福岡 イベントホールA

報告予定者 伊藤匡美氏（東京国際大学教授）、外食産業  
ポイント

売れない部位の活用、ジビエのストーリー性、外食産業による面の販売、ジビエの魅力

##### ③ ジビエを楽しむための“マリアージュ”～素材と調理と酒と食べ方～

開催日時 2月13日（土）14:00～15:30 開催会場 アクロス福岡 イベントホールA

報告予定者 ペトル・ホリー氏（チェコ共和国）、飲料メーカー、藤木理事長、ワインソムリエ  
ポイント

部位に合う調理法、ワイン・ビールとジビエの楽しみ方

注) 定員各200名、基調報告参加にあたって資料代2,000円が必要

## 5 セミナー

- ① JAが取り組む「鳥獣被害対策」と「6次産業化」  
開催日時 12日13:30~15:00 開催会場 会議室606  
発表予定者 JA全農、鳥獣被害対策や6次産業化に取り組むJA  
趣旨 JAと行政の連携による被害対策やジビエ利活用の方策を検討
- ② 都道府県レベルの有効活用対策の現状と課題  
開催日時 12日15:30~17:00 開催会場 会議室606  
参加対象 都道府県の利活用担当者、農林水産省農村振興局農村政策部農村環境課鳥獣対策室  
趣旨 取り組み事例報告及び国の利活用関連施策の説明とジビエ利活用に係わる意見交換  
注) このセミナーは、参加費無料
- ③ ハンターを増やすには~若手狩猟者から見た狩猟の魅力と課題  
開催日時 12日13:30~15:00 開催会場 会議室607  
発表予定者 20歳代から30歳代の狩猟者 数名  
趣旨 若手狩猟者から見た狩猟の魅力と課題について意見交換
- ④ おいしい肉にする狩猟~食用を前提とした捕獲方法のポイント  
開催日時 12日15:30~17:00 開催会場 会議室607  
講師 和田三生氏(株式会社三生)  
趣旨 食肉利用を前提としたくりわなのかけ方と捕殺、放血技術を習得
- ⑤ 短時間で衛生的に無駄のない解体のポイント  
開催日時 13日(土)10:00~12:00 開催会場 会議室606  
講師 北岡悟氏(一般社団法人和歌山鳥獣保護管理捕獲協会)  
趣旨 正しい内臓摘出、はく皮、部位カットの仕方を習得
- ⑥ 食肉処理施設設計のポイントと整備が必要な機器  
開催日時 13日(土)13:00~14:30 開催会場 会議室606  
趣旨 食肉処理施設の設計で考慮して欲しいポイントと衛生管理上必要な機器の解説
- ⑦ 真空低温調理でシカ肉を食べ尽くす  
開催日時 13日(土)10:30~12:00 開催会場 会議室607  
説明 特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会、ホシザキ電機  
趣旨 スチームコンベクションオーブンをを使ったジビエ料理の作り方を学ぶ
- ⑧ 食肉以外の利活用法とは~ペットフード、皮革加工の可能性  
開催日時 13日(土)13:00~14:30 開催会場 会議室607  
説明 ペットフード製造業者、なめし業者、皮革製造業者  
趣旨 ペットフードや皮革活用にあたっての注意点や販売方法について意見交換

注) 各セミナーとも定員は60名、参加費4,000円(複数のセミナー及び基調報告に参加可能)

## 6 展示

- ① 食肉処理施設関連機器: 会場 イベントホールB
- ② ジビエの調理関連機器: 会場 イベントホールB
- ③ 食用に適した捕獲器具: 会場 イベントホールB
- ④ ジビエ関連器具など: 会場 地下2階ロビー

詳細は、11月中にホームページに掲載。また九州各県・市町村に郵送で案内します。