

第2回日本ジビエサミット開催要領

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

後援 農林水産省、厚生労働省、環境省、福岡県、全国農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会、
在日フランス大使館

開催日 平成28年2月11日（木）～13日（土）

開会式 平成28年2月12日（金） 午後1時より

会場 アクロス福岡 イベントホールA（地下2階）

式次第

開会 13:00

主催者挨拶 特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会 理事長 藤木徳彦

来賓挨拶 福岡県副知事 大曲 昭恵 氏

農林水産省九州農政局 次長 瀧戸 淑章 氏

全国農業協同組合連合会福岡県本部 県本部長 村岡 潤一 氏

閉会 13:20

開催内容・開催会場

1 現地視察&解体処理講習

- ① 現地視察 宗像市外2市1町鳥獣加工処理施設
- 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）
- ③ 現地視察&解体講習 ・猪肉のさんせい（イノシシの解体講習）

2 ジビエ料理講習 ホシザキ北九株式会社

家庭で出来るシカ肉の料理

【基調講演・基調報告・セミナー・展示会場】

アクロス福岡 福岡市中央区天神1丁目1番1号 電話092-725-9111

3 基調講演

ビデオインタビュー：成清一臣 氏（全国農業協同組合連合会代表理事理事長）

講師：石破 茂 氏（内閣府特命担当大臣）（予定）

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
- ② 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～
- ③ 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
- ④ 飲食店・ユーザーのジビエに対する意識調査・実態把握

5 セミナー

- ① イノシシを知る～捕獲等の個体数管理に関連する課題
- ② 有効活用対策の現状と課題
- ③ JAが取り組む「鳥獣被害対策」と「6次産業化」

- 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
- ⑤ 短時間で衛生的に無駄のない解体のポイント
- ⑥ 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
- ⑦ 食肉処理施設設計のポイントと整備が必要な機器
- ⑧ 真空低温調理でシカ肉を食べ尽くす
- ⑨ 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

6 展示

- ① 食肉処理施設関連機器
- ② ジビエの調理関連機器
- ③ 食用に適した捕獲器具
- ④ ジビエ関連器具など

開催内容と日程

1 現地視察&解体処理講習

- ① 現地視察 宗像市外2市1町鳥獣加工処理施設「コース1」
宗像市池田3778-1
- 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）「コース2」
京都郡みやこ町犀川本庄646
講師：北岡 悟 氏
- ③ 現地視察&解体講習 ・猪肉のさんせい（イノシシの解体講習）「コース3」
佐賀県鳥栖市養父町265-2
講師：和田三生 氏

詳細

コース	日時 2月11日	集合場所・時間	定員	参加費	備考
コース1	11:00～16:00	天神中央公園 11:00	25名	5,000円	バス代含む
コース2	11:00～17:00	天神中央公園 11:00	25名	10,000円	バス、講師代含む
コース3	13:00～16:00	JR新鳥栖駅前 13:00	25名	8,000円	バス、講師代含む

※ 参加申込みは事前予約制（先着順）です

※ 参加対象：コース1は対象の制限はありません。コース2と3は、食肉処理業者及び市町村担当者

2 ジビエ調理講習

開催日時 2月11日（木）14:00～16:00

開催会場 ホシザキ北九株式会社 テストキッチン
福岡市博多区博多駅南3-18-9

集合場所 開催会場に集合となります

参加対象 シカ肉の調理に興味がある方（飲食店、六次産業化担当者、消費者）

講習内容

- ① シカ肉のロース、モモ、スネ・スジを使った調理法
- ② ジビエ料理何でも相談

※ 参加は有料（5,000円） 事前予約制（先着順）です

※ 参加募集人数 40名

3 基調講演

開催日時 2月13日（土）9:35～11:10 開催会場 アクロス福岡 イベントホールA

ビデオインタビュー：成清一臣 氏（全国農業協同組合連合会代表理事理事長） 9:35～10:00

インタビューテーマ 我が国におけるジビエの普及について

講師 石破 茂 氏（内閣府特命担当大臣） 10:10～11:10

講演テーマ 地方創生とジビエの可能性（仮題）

参加定員 250名

参加費は無料ですが、事前予約制（先着順）です。事前に郵送する「第2回日本ジビエサミット参加券」をご持参ください。（参加券がないと入場出来ません）

司会 テリー植田 氏

※ 石破大臣の講演は、公務等により開催できない場合がありますので予めご了承ください。

詳しくは1月下旬頃までに特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会ホームページでお知らせします。

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（基調報告A）

開催日時 2月12日（金）13:30～15:30

開催会場 アクロス福岡 イベントホールA

報告者 品川邦汎氏（岩手大学農学部名誉教授）、壁谷英則氏（日本大学生物資源科学部獣医学科 准教授）、
在日フランス大使館農業参事官、小島康成氏（株式会社小島商店 取締役副社長）

参加対象者 行政、食肉処理施設、狩猟者など

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 ジビエを楽しむための“マリアージュ”～素材と調理とお酒と食べ方～（基調報告B）

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

司会 テリー植田 氏

報告者 サントリーワインインターナショナル（株）キリンビールマーケティング（株）、日本リカー（株）、
ペトル・ホリー氏（チェコ蔵）、藤木理事長、黒木昭博氏（レストラン 花の木、シェフ・ソムリエ）

参加対象者 飲食店、消費者など

ポイント

家庭で楽しめるジビエ料理とワイン・ビールの選び方

③ 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（基調報告C）

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

司会 テリー植田 氏

報告者 伊藤匡美氏（東京国際大学教授）、清水理三郎氏（東日本旅客鉄道株式会社事業創造本部沿線戦略・
地域活性化部門 副課長）、佐野正人氏（ジェイアール東日本フードビジネス株式会社 取締役経営企画部長）

参加対象者 行政、食肉処理施設など

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

④ 飲食店・ユーザーのジビエに対する意識調査・実態把握（特別報告）

開催日時 2月12日（金）16:00～17:00

開催会場 アクロス福岡 イベントホールA

司会 テリー植田 氏

報告者 三村麻里香氏（株式会社ぐるなび総研）

参加対象者 行政、飲食店など

ポイント

今年の一皿「ジビエ料理」、飲食店・ユーザー、意識調査、実態調査

基調報告 共通事項

※ 参加は事前予約制（先着順）で、各基調報告とも定員は200名です。

※ 事前に郵送する「第2回日本ジビエサミット参加券」をご持参ください。（参加券がないと入場出来ません）

5 セミナー

① イノシシを知る～捕獲等の個体数管理に関連する課題（セミナー606A）

開催日時 12日（金）13:30～15:00

開催会場 会議室606

参加対象者 行政担当者、狩猟者、狩猟に関心がある方など

講師 仲谷 淳 氏（中央農業総合研究センター）

趣旨 イノシシの生態、行動特性と個体数管理対策について学び、被害対策や食肉利活用に生かす

② 有効活用対策の現状と課題（セミナー606B）

開催日時 12日（金）15:30～17:00

開催会場 会議室606

参加対象者 都道府県・市町村の利活用担当者、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等

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）セミナー606Bは参加費無料

③ JAが取り組む「鳥獣被害対策」と「6次産業化」（セミナー607A）

開催日時 12日（金）13:30～15:00

開催会場 会議室607

参加対象者 JA担当者、市町村担当者など

発表予定者 株式会社ピュアディッシュ（全農）、寺島康文氏（JAむなかた有害鳥獣駆除研究会）、JA全農 営農販売企画部TAC推進課

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

④ おいしい肉にする狩猟～食用を前提としたくくりわな捕獲のポイント（セミナー607B）

開催日時 12日（金）15:30～17:00

開催会場 会議室607

参加対象者 狩猟者、食肉処理業者、行政担当者など

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くりわなのかけ方と捕殺、放血技術を習得

注意 放血などの映像が出ますのでご留意の上参加下さい

⑤ 短時間で衛生的に無駄のない解体のポイント（セミナー606C）

開催日時 13日（土）9:30～11:00

開催会場 会議室606

参加対象者 狩猟者、食肉処理業者、行政担当者など

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

注意 内臓摘出などの映像が出ますのでご留意の上参加下さい

⑥ 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（セミナー606D）

開催日時 13日（土）11:30～13:00

開催会場 会議室606

参加対象者 狩猟者、狩猟に関心がある方など

コーディネーター 和田晴美氏

発表者 塚田朱花氏（長岡技術大学大学院）、腹巻 拓氏（広島県在住）

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

⑦ 食肉処理施設設計のポイントと整備が必要な機器（セミナー606E）

開催日時 13日（土）13:30～15:00

開催会場 会議室606

参加対象者 食肉処理業者、行政担当者など

説明 日本ジビエ振興協議会、(株)イシダ、ホシザキ電機(株)

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

⑧ 真空低温調理でシカ肉を食べ尽くす（セミナー607C）

開催日時 13日（土）9:30～11:00

開催会場 会議室607

参加対象者 飲食店、六次産業化担当者、行政担当者、消費者など

説明 特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会、ホシザキ電機株式会社、東急ハンズ

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

⑨ 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（セミナー607D）

開催日時 13日（土）12:30～14:00

開催会場 会議室607

参加対象者 食肉処理業者、行政担当者など

説明 松本憲彦氏（農林水産省消費・安全局 畜水産安全管理課課長補佐）、山口明宏氏（山口産業株式会社）、田中正幸氏（岡山県セルプセンター）

趣旨 ペットフードや皮革活用に当たっての注意点や販売方法について意見交換

セミナー 共通事項

※ 参加は事前予約制（先着順）です ※ 全てのセミナーとも定員は60名です。

※ 事前に郵送する「第2回日本ジビエサミット参加券」をご持参ください（参加券がないと入場出来ません）

6 展示

展示ブース（イベントホールB、ロビー）は、どなたでも自由に入場出来ます。

展示内容	展示会場	展示時間	主な展示機器等
食肉処理施設 関連機器	イベントホ ールB	12日13:00～17:00 13日9:30～14:00	冷凍庫、急速冷凍器、金属検出機、X線検査機、ラ ベラー、真空包装機、消毒器、電解水生成装置など
ジビエの調理 関連機器	イベントホ ールB	12日13:00～17:00 13日9:30～14:00	スチームコンベクションオーブン、プラスチックラー、 真空包装機、調理実演を予定
食用に適した 捕獲器具	イベントホ ールB	12日13:00～17:00 13日9:30～14:00	くくりわな、電気を使った捕獲装置など

ジビエ関連器具など	地下2階ロビー	12日 13:00~17:00 13日 9:30~14:00	ジビエ関連書籍、ペットフード、皮革製品など
-----------	---------	-----------------------------------	-----------------------

7 参加費

分類	名称	費用(税込み)	事前参加予約	大会資料配布	補足
セミナー・講演(※)	セミナーと基調報告	4,000円	要	有り	すべてのセミナー、基調報告に参加できます
	基調報告、特別報告のみ	2,000円(資料代)	要	有り	すべての基調報告、特別報告に参加できます
	基調講演	無料	要	無し	
現地視察・解体/料理講習	現地視察	※視察先ごとに費用が異なります。	要	無し	
	料理講習	5,000円	要	無し	
他	資機材展示	無料	不要	無し	
	ロビー展示	無料	不要	無し	

8 参集予定者

都道府県・市町村・農協の野生鳥獣肉利活用担当者及び6次産業化担当者、食肉処理業者、流通業界関係者、飲食店、有害捕獲に関わる実施隊や協議会構成員、消費者など 約1,500名

9 12日・13日の日程 早見表

会場	イベントホールA	イベントホールB	会議室606	会議室607	地下2階ロビー
12日	開会式	展示 ・食肉処理施設関連機器 ・加工施設関連機器 ・捕獲関連機器 実演 ・真空低温調理			ペットフード、皮革、ジビエ関連書籍などの展示と販売 12日 13:00~17:00 13日 9:30~14:00
	基調報告A 【ジビエのリスク管理】 13:30~15:30		セミナー606A 【イノシシを知る】 13:30~15:00	セミナー607A 【JAの取り組み】 13:30~15:00	
	特別報告 【ジビエ意識調査】 16:00~17:00		セミナー606B 【有効活用対策】 15:30~17:00	セミナー607B 【捕獲方法のポイント】 15:30~17:00	
13日	基調講演 【成清理事長】 【石破大臣】 9:30~11:10	12日 13:00~17:00 13日 9:30~14:00	セミナー606C 【解体のポイント】 9:30~11:00	セミナー607C 【真空低温調理】 9:30~11:00	
	基調報告B 【ジビエを楽しむ】 12:00~13:30		セミナー606D 【ハンターの魅力】 11:30~13:00	セミナー607D【ペットフードと皮革】 12:30~14:00	
	基調報告C 【点から面の販売へ】 14:00~15:30		セミナー606E 【施設設計のポイント】 13:30~15:00		

お知らせ

1. 開催内容と日程について

開催日時が変更となる場合があります。最新情報はホームページをご覧ください。

2. 参加状況の確認

現地視察&解体処理講習、ジビエ料理講習、基調講演、基調報告、セミナーは定員制となっています。

申込み状況と参加申込終了の通知はホームページに掲載しますので、ご確認の上参加申込を行って下さい。

3. 参加申込の締め切り日

参加申込用紙（参加申し込みフォーム）はホームページに掲載してあります。

平成28年1月22日（金）までに、メールでお申し込み願います。

基調講演・基調報告・セミナーとも定員に達し次第、申込みを終了しますので、予めご了承願います。

4. 参加費、資料代のお支払いと第2回日本ジビエサミット参加券の配付について

参加申込後に参加内容を明記した書類と請求書を郵送します。

参加費、資料代は1月29日（金）までに振込（地方自治体参加者も含みます）願います。振込をもって

領収に替えさせていただきます。振込手数料はご負担願います。

入金確認後に「第2回日本ジビエサミット参加券」を郵送します。

問い合わせ先・申し込み先

特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会

〒341-0042 埼玉県三郷市谷口677-1 電話 048-951-0123 FAX 048-954-3645

Mail summit@gibier.or.jp ホームページ <http://www.gibier.or.jp/>