

第3回日本ジビエサミット開催要領

趣旨

全国各地で、ジビエ（シカ肉やイノシシ肉）が外食産業や居酒屋のメニューとして並び、道の駅やスーパーで精肉や加工品が売られるようになった。また、デパート、スーパーやネット通販により家庭用食材として浸透する動きが出始めてきた。こうした動きは、かつての野生獣肉という概念から食肉というジャンルに足を踏み入れることを意味しており、川上ではこれまで以上に食の安心安全に向けた衛生管理や品質管理が求められる。

今回の日本ジビエサミットでは、ジビエの消費者への広がりを受け、捕獲、解体処理、流通、消費の取り組み事例の報告・検討と、川上（食肉処理施設・地方自治体）と川下（飲食店・消費者）との意見交換を通じ、ジビエや鳥獣被害に係る情報の共有と川上と川下の相互理解を醸成することを目的に第3回日本ジビエサミットを開催する。

テーマ

「川上と川下の相互理解によりジビエと鳥獣被害対策の推進を図る」

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、和歌山県、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

開催日時

平成28年11月28日（月）、29日（火）、30日（水）

開催場所

メイン会場 和歌山ビッグ愛
和歌山市手平2丁目1-2

開催日程

11月28日（月）

1 現地視察

「古座川町食獣食肉処理加工施設」 定員 30名
和歌山県東牟婁郡古座川町月野瀬851
電話：0735-72-6006

JR古座駅 集合時間 14:45
JR古座駅から施設まではぼたん荘のバスで移動
古座川町鳥獣食肉処理加工施設 15:10～17:00

28日は「南紀月の瀬温泉ぼたん荘」に宿泊（宿泊は1部屋3名相の部屋となります）。
29日はぼたん荘のバスでJR古座駅まで送迎（9:17発の特急電車に乗車）

研修費 15,000円（税込、研修・宿泊・送迎含む）

2 解体講習

「一般社団法人和歌山鳥獣保護管理捕獲協会」

午前の部 10:00~12:00

獣種 シカ

JR 和歌山駅東口 集合時間 9:15

会場までは車で移動

定員 20名

午後の部 14:00~16:00

獣種 イノシシ

JR 和歌山駅東口 集合時間 13:15

会場までは車2台で移動

定員 20名

参加費 午前の部、午後の部とも5,000円(税込み)

3 前夜祭

会場 ビストロの〜や

和歌山市中ノ店北ノ丁8 073-423-5550

時間 18:00~20:00

会費 4,000円(税込み) 当日会場でお支払い願います。

定員 40名

11月29日(火)

1 開会式と基調講演(大ホールにて開催。セットでの参加申込)

開場 13:00

開会式 13:30~14:00

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 和歌山県知事・仁坂吉伸氏、農林水産省近畿農政局局長 徳田正一様、

タテル ヨシノオーナーシェフ・吉野建氏、

公益社団法人日本観光振興協会副理事長・久保田穰氏、

基調講演 14:15~15:15

テーマ 「ジビエの魅力と課題 流通サイドからの提案」

講師 加藤一隆氏 一般社団法人日本フードサービス協会 顧問・理事

2 セミナーA (201 会議室) 15:30~16:30

テーマ 「JR東日本によるジビエの取組み 2016ver.」
2011年より秋冬にジビエフェアを行ってきたJR東日本グループ。
これまで秋冬限定のメニュー提供だったが、今年は7~9月に「夏ジビエフェア」を開催し、秋冬のメニュー提供も引き続き行う予定。
夏のジビエ提供へチャレンジした背景と実施の感触について、またトータル1年のうちの半分ジビエを提供することについて、顧客からの反応を交え企業としてのビジネスの視点から語る。
また、今後のグループ全体のジビエへの取組予定についても紹介する。

講師 東日本旅客鉄道株式会社事業創造本部
ジェイアール東日本フードビジネス株式会社経営企画部取締役経営企画部長
佐野正人氏

4 セミナーB (1201 会議室) 15:30~17:00

テーマ 「ジビエの加工品の技術開発について」

内容 ジビエのハム、ソーセージなどの加工品の製造上の留意点など、ドイツでの技術などを踏まえながら解説するとともに、会場からの相談や質問に答える。

講師 坂田亮一氏 麻布大学獣医学部動物応用科学科 教授

5 セミナーC (1202 会議室) 15:30~17:00

テーマ 「設備の衛生管理のポイント」

内容 ジビエ食肉加工施設におけるHACCP導入に向けての衛生管理のポイントと周辺機器の紹介。

講師 ホシザキ株式会社

6 移動式解体処理車の展示

場 所 屋外駐車場

展 示 時間調整中

※詳細は日本ジビエ振興協議会ホームページにてお知らせします。

7 展示ホール（大ホール隣）

開 場 11:00

展 示 11:00～17:00

・わかやまジビエフェア

（1コインで食べられるわかやまジビエ料理 5～6店舗出店※11:00～14:00）

・捕獲関連機器、食肉処理施設関連機器、加工調理関連機器、ペットフード関連機器、鳥獣被害対策関連器具、真空低温調理法、金属検出器の正しい使い方、ジビエの魅力、ジビエを活用した6次産業化、ジビエ関連書籍の販売
鹿児島県立鶴翔高等学校のパネル展示（ジビエの取り組み）

8 展示（1203会議室） 11:00～17:00

シューティングシミュレーター、ビデオ放映（ジビエの衛生管理対策）

9 情報交換会

会 場 和歌山ビッグ愛 12階会場

時 間 18:30～20:30

会 費 5,000円（税込み）

定 員 150名

11月30日（水）

1 特別講演（大ホール） 9:30～11:00 「和歌山特集」

内容「わかやまジビエの処理施設衛生管理認証制度、肉質等級制度、和歌山県の鳥獣被害対策の取組、プロモーション事業など、わかやまジビエの取組とは」

「バーガーフェスティバル3連覇を果たしたパン工房カワのジビエバーガー挑戦の内容とは」

講 師 和歌山県農林水産部農業生産局畜産課・近藤早央里氏

和歌山県農業環境・鳥獣害対策室・鈴木正人氏

古座川町役場産業建設課・細井孝哲氏

パン工房カワ工場長 町山恵留夫氏、企画担当 今西氏

2 パネルディスカッション（大ホール） 13:30～15:30

テーマ 「川上と川下の相互理解に向けて」

内容 ジビエ流通の川上である獣肉処理施設、川中である流通業、川下であるレストラン、消費者がそれぞれの立場でジビエの活用についての思いを語る。ジビエ流通における問題点も挙げながら、お互いの立場を理解し、協同してジビエ振興にあたるための糸口を探る。

進行 伊藤匡美氏 東京国際大学 商学部教授

発表者 一般社団法人和歌山鳥獣保護管理捕獲協会会長・北浦順嗣氏
岡山県美作市経済部森林政策課（地美恵の郷みまさか担当）課長補佐・河副基彦氏
株式会社小島商店 取締役副社長・小島康成氏
オテル・ド・ヨシノ シェフ 手島純也氏
東京農業大学 学生・三浦大輝氏

3 セミナーD（201 会議室） 9:30～10:30

テーマ 「移動式解体処理車の特徴と使用方法」

内容 移動式解体処理車の構造や実際の解体処理の流れ、衛生管理方法や搭載機器の特徴について説明する。
また、実際に使用した信州富士見高原ファーム・戸井口裕貴氏より、使用した感想や移動式解体処理車を使用した捕獲による食肉利活用の展望について報告する。

講師 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

4 セミナーE（1201 会議室） 9:30～10:30

テーマ 「ジビエの流通規格の必要性 ～ジビエ流通の課題にどう対応するか～」

内容 捕獲鳥獣の利活用を推進するうえで、消費者や流通・加工業者が安心して取り扱えるような安全管理基準、表示の統一、流通規格が整備されていない。流通業者から見てどんな基準があれば安心して取り扱えるのか、統一のルールの下ジビエを流通させる利点は何かを流通業の立場から説明する。今年度農林水産省の「鳥獣利活用推進支援事業」で取り組んでいる流通規格整備に向けた取組みの状況と、今後の展望についても解説する。

講 師 株式会社アルカン 取締役・業務食材営業部長 鈴木正法氏
株式会社小島商店 取締役副社長 小島康成氏
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

5 セミナーF（1202 会議室） 9:30～10:50

テーマ 「女性狩猟者の挑戦 ～捕獲からおいしい料理・皮の利活用まで～」

内 容 石川県で狩猟免許を持ち、夫と共にジビエ食堂を運営しながら、ジビエの皮革を活用した革細工の教室を主宰し、捕獲鳥獣のすべてを利用しようと活動する長田富士子氏。男性社会の狩猟の現場で直面した悩みや、逆に女性ならではの視点で捕獲鳥獣を生かす手法を紹介する。

講 師 狩女の会会長・CRAFT WORKS 代表 長田富士子氏

6 セミナーG（201 会議室） 11:00～12:00

テーマ 「ジビエに関するニーズ調査から見えてくるもの」

内 容 今年度農林水産省「鳥獣利活用推進支援事業」で飲食店と消費者を対象に行ったジビエに関するニーズや意識の調査結果の分析と、そこから見えてくるジビエの市場での可能性と課題について報告する。

講 師 株式会社ぐるなび総研

7 セミナーH（1201 会議室） 11:00～12:30

テーマ 「料理人から見たジビエの魅力」

内 容 そもそもジビエは食材として魅力ある山の恵み。
プロの料理人から見たその奥深い魅力や調理法、さまざまな料理ジャンルでのジビエの活用法について語る。
また料理人を育成する調理師専門学校では、これまでジビエについて取り上げられることはなかったが、近年では生徒からのジビエへの関心も高いという。今後の人材育成の中でジビエはどう位置付けられていくのか、調理師専門学校でのジビエへの視線の変化にも触れる。

講 師 大阪あべの辻調理師専門学校 西洋料理教授 中田淑一氏
日本イタリア料理協会副会長・わかやまジビエ振興協議会副会長 齊藤実氏
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

8 セミナーI (201 会議室) 13:30~15:00

テーマ 「ジビエの衛生管理と食肉利用時の留意点」

内 容 獣医師の立場、また食肉の専門知識を持つ獣医学教授の立場から、
野生鳥獣を食肉利用する場合の捕獲から調理までの衛生管理方法や
留意点について解説する。

講 師 麻布大学名誉教授・東京農業大学客員教授 押田敏雄氏

9 セミナーJ (1201 会議室)

テーマ 「マスコミから見たジビエ」

内 容 今、空前のジビエブーム。狩猟の専門誌以外でも、ジビエの話題が
取り上げられる機会が多くなってきた昨今、情報発信側のマスコミ関係者は
ジビエをどう捉えているのか。
鳥獣捕獲やジビエ関連の情報を日々発信する新聞社や、ジビエ専門誌を手掛けた
編集者、女性誌やテレビ番組制作関係者による生の声を届ける。

講 師 株式会社旭屋出版編集部部长 井上久尚氏、株式会社オレンジページ常務取締役
姜明子氏、シン・ネット プロデューサー/ディレクター 石田久人氏、
株式会社童夢 実用書第一編集部主任 松本郁子氏、株式会社日本農業新聞
農政経済部 社会グループ記者 尾原浩子氏、

10 セミナーK (1202 会議室) 13:30~15:30

テーマ 「ジビエ皮細工ワークショップ」

内 容 ジビエ(鹿)の皮を利用して革細工に挑戦するワークショップ。
小型のポーチを作る。

講 師 狩女の会会長・CRAFT WORKS 代表 長田富士子氏

定員 45名

11 日本ジビエ学会（仮称）設立準備会 1階大ホール 11：30～12：30

内容 食品科学、動物衛生学、獣医学など、野生鳥獣の解体処理や加工に係わる課題を専門的な視点から解明し、安心安全なジビエの普及を図ることを目的として、食肉や衛生などに係わる研究会の発足をめざし、準備会合を開催する。

代表世話人 押田敏雄氏

（東京農業大学客員教授、麻布大学名誉教授、獣医学博士・農学博士・工学博士）

12 展示ホール（大ホール隣）

開場 9:00

展示 9:00～14:00

・わかやまジビエフェア

（1コインで食べられるわかやまジビエ料理 5～6店舗出店※11：00～14：00）

・捕獲関連機器、食肉処理施設関連機器、加工調理関連機器、ペットフード関連機器、鳥獣被害対策関連器具、真空低温調理法、金属検出器の正しい使い方、ジビエの魅力、ジビエを活用した6次産業化、ジビエ関連書籍の販売
鹿児島県立鶴翔高等学校のパネル展示（ジビエの取り組み）

13 展示（1203会議室） 9：00～16：00

シューティングシミュレーター、ビデオ放映（ジビエの衛生管理対策）

14 移動式解体処理車の展示

場所 屋外駐車場

展示 時間調整中

※詳細は日本ジビエ振興協議会ホームページにてお知らせします。

以上