

# 第4回 日本ジビエサミットin鹿児島

実施計画書

2017年10月18日

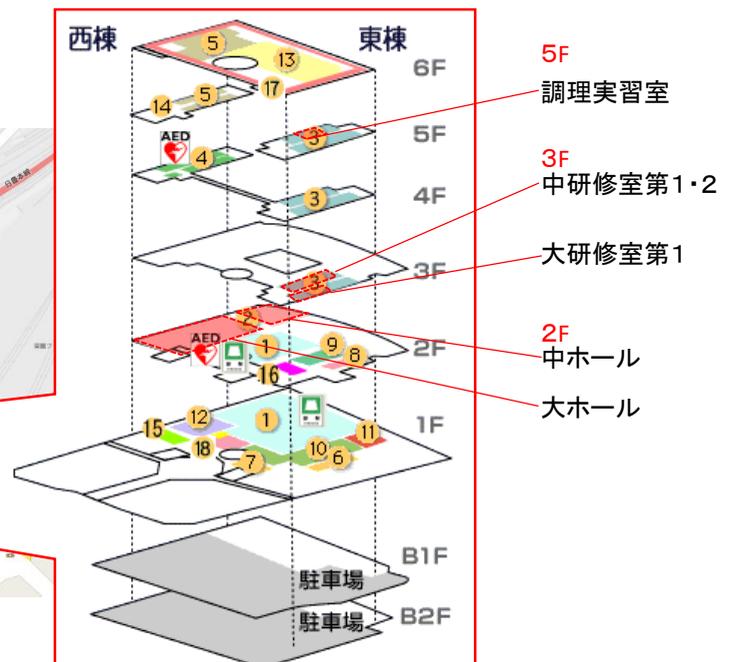
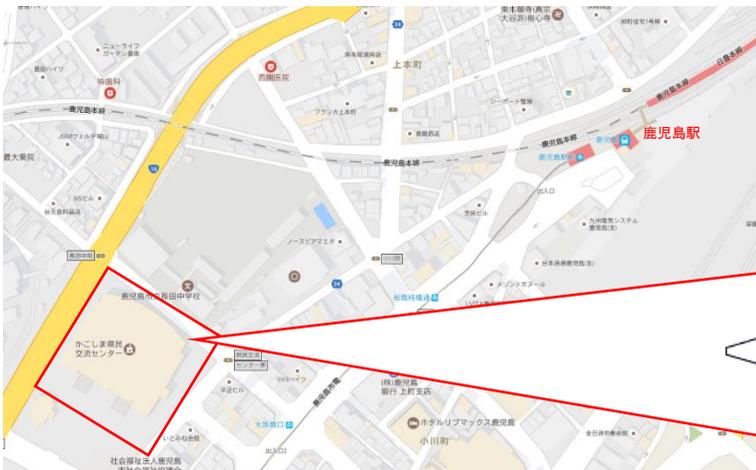
## 開催主旨

平成28年12月鳥獣被害防止特別措置法改正法案が成立し、捕獲した野生鳥獣は食品として利活用すること、また利活用促進に向けたトレサビリティシステムの確立、捕獲から加工までの技術普及や人材育成なども条文に加えられました。これにより、ジビエ振興に向けて日本全体が大きく動き始めました。

第4回を迎える日本ジビエサミットでは全国統一規格や捕獲・解体・加工・流通・販売の優良事例を多くご紹介するとともに、ジビエを通じた地方創生への新たなヒントをご提案します。

1. タイトル 第4回日本ジビエサミットin鹿児島
2. テーマ 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』
3. 会期 平成30年1月25日(木)～27日(土) 3日間(現地視察1日、講演・セミナー2日)
4. 会場 かがしま県民交流センター 〒892-0816 鹿児島市山下町14-50  
大ホール 中ホール 大研修室1 中研修室1・2 調理講習室
5. 主催 一般社団法人日本ジビエ振興協会
6. 共催 鹿児島県
7. 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、
8. 協賛
9. 協力 一般社団法人 日本エコツーリズム協会
10. 参加費 視察体験 5000円～8000円 セミナー・講習5000円 別途材料費等あり  
情報交換会 9000円(城山観光ホテル 150名)

かがしま県民交流センター





# 全体スケジュール



		県民交流センター		解体施設視察	狩猟エコツアー体験	料理講習
		大ホールB	中ホール	阿久根市:いかくら阿久根	出水市内	ホシザキ南九 テストキッチン
25日(木)	9:00					
	10:00				10:00~17:00 狩猟エコツアー講習 定員20名	
	11:00			視察 11:30~13:00 30名		
	12:00					
	13:00					
	14:00			食事 14:00~15:00		
	15:00					13:30~15:00 ジビエ料理講習 定員35名
	16:00					
	17:00					
18:00 21:00						

		かごしま県民交流センター									
		ロビー	大ホール 企業展示	中ホール RoomA 276席	大ホール RoomB 200席	大研修室第1 RoomC 108席	3F 中研修室第1 RoomD 54席	中研修室第2 RoomE 63席	5F 調理室 RoomF 24名		
26日(金)	8:00										
	9:00										
	10:00			10:15開会式							
	11:00	ワークショップ 11:00~17:00	企業 出展 11:00~17:00	A-1 基調講演 11:00~12:30 JR九州の取組							
	12:00				B-1 特別講演 12:45~13:45 農林水産省	C-1 セミナー 12:45~13:45 エコツアーリズム	D-1 セミナー 12:45~13:45 HACCP導入ガイド	E-1 セミナー 12:45~13:45 ジビエマーケティング			
	13:00										
	14:00				A-2 パネル ディスカッション 14:15~15:45 ジビエを 観光資源に		C-2 セミナー 14:30~15:30 ジビエカー活用	D-2 セミナー 14:30~15:30 施設設計と設備		F-1 料理講習 14:00~15:45	
	15:00										
	16:00					B-2 特別講演 16:00~17:00 西郷どんとジビエ	C-3 セミナー 16:00~17:00 衛生的解体術	D-3 セミナー 16:00~17:00 細菌とウイルス の対処法	E-2 セミナー 16:00~17:00 エゾ鹿の成功事例		
17:00											
情報交換会 18:00~20:00 城山観光ホテル 宴会場 150名											

27日(土)	8:00										
	9:00										
	10:00	ワークショップ 9:30~13:00	企業 出展 9:30~13:00		B-3 セミナー 9:30~10:30 肉質向上血抜術	C-4 セミナー 9:30~10:30 衛生的解体術	D-4 セミナー ジビエの骨が 室に変わる	E-3 セミナー 鳥取県の取組 地銀との連携で HACCP取得			
	11:00			A-3 特別講演 11:00~12:00 厚生労働省	C-5 セミナー 11:00~12:00 鹿の価値最大化	D-5 セミナー 11:00~12:00 九州イオンの取組					
	12:00										
	13:00				B-4 セミナー 加工技術で ビジネス拡大	C-6 セミナー 12:30~13:30 ジビエカー活用		E-4 セミナー 細菌とウイルスの 対処法	F-2 料理講習 12:15~14:00		
	14:00			全プログラム終了							
	15:00										
	16:00										
17:00											

## 1/25視察・体験プログラム

**処理施設視察** 参加費:8000円 (昼食含む 税込み)

テ — マ :施設設計・運営ルール・スタッフ教育等の視点から実務講習

会 場 :阿久根市 いかくら阿久根(施設視察90分 ジビエ交流会60分)

ポ イ ント :施設設備選定のポイントや運営管理のポイントを交えて解説  
:施設視察終了後移動して現地飲食店を視察兼交流会

講 師 :牧尾 正恒氏 (一社)いかくら阿久根 会長

スケジュール :1/25(木)1回実施  
:集合解散 JR川内駅 集合10:30-15:30解散  
処理施設視察11:30~13:00 ジビエ交流会(昼食)14:00~15:00

定 員 :1回30名 中型バス1台

**狩猟エコツアー体験** 参加費:8000円(昼食含む 税込み)

テ — マ :エコツアー体験を通して観光資源としてのジビエの可能性を学ぶ

会 場 :出水市内

ポ イ ント :ジビエをテーマにしたエコツアーの組立方を実地講習する  
狩猟・ジビエをフックにした新たな観光メニューの立案のポイントを伝授します。

講 師 :松本 毅氏 (一社)日本エコツーリズム協会 ガイド部会長  
屋久島観光協会 会長

スケジュール :1/25(木)1回実施  
:集合解散 JR川内駅 集合10:00-17:00解散

定 員 :1回25名 小型バス1台

### ジビエ料理講習会

テ — マ :素材の魅力を引き出す料理講習 参加費 5000円(税込み)

会 場 :ホシザキ南九(株) テストキッチン

ポ イ ント :安全安心を担保しつつジビエ肉の魅力を最大限に生かす料理のポイントを学習

講 師 :藤木 徳彦氏 (一社)日本ジビエ振興協会 代表理事

定 員 :35名

スケジュール :1/25(木)1回実施  
:集合解散 ホシザキ南九(株) 集合13:30-15:00解散

## A-1 基調講演

1/26 11:00~12:30

テーマ:『ななつ星が見つめる地域の豊かな食の魅力』

講師:九州旅客鉄道 後藤靖子氏 常務取締役

ポイント:九州の食の魅力とおもてなしの心で多くの観光者を魅了するななつ星。地域の豊かな恵みとしての食をどの様に発信することで新たな観光ニーズを掘り起こしたのか。

## A-2 パネルディスカッション

1/26 14:15~15:45

テーマ:『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 (公)日本観光振興協会 副理事長

ポイント:マーケティング視点からジビエを観光資源として活用するヒントと課題を考える  
美しい里山×農家民泊×ジビエで地域の新たな魅力を創造する方法とは。

## A-3 特別講演

1/27 11:00~12:00

テーマ:『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

ポイント:ジビエの普及のために不可欠な安全性の確保。ガイドラインの制定から厚生労働科学研究による野生鳥獣肉の安全性確保に関する研究やHACCAP導入に向けた動きなど、ジビエの食肉利用に関する厚生労働省の取組を紹介する。

**B-1 特別講演** 1/26 12:45～13:45**テ — マ : 『大きく動く日本のジビエ』**

講 師 : 農林水産省

ポ イ ン ト : 5月の農林水産業・地域の活力創造本部で決定した「ジビエ利用拡大に関する対応方針」等に即したジビエ関連予算の紹介や関連政策の検討状況について説明

**B-2 特別講演** 1/26 16:00～17:00**テ — マ : 『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

ポ イ ン ト : 2018年は大河ドラマ『西郷どん』で明ける。豚肉料理が好きでまた、狩猟を愛した西郷どんと自然の恵みであるジビエでどう地域を元気づけるのかそのヒントを探る

**B-3 セミナー** 1/27 9:30～10:30**テ — マ : 『肉質改良のポイント ジビエの血抜き的重要性』**

講 師 : 牧尾 正恒氏 (一社)いかくら阿久根  
時田 昇臣教授 日本獣医生命科学

ポ イ ン ト : 農水省H28年度鳥獣利活用推進支援事業の調査結果や成分分析、  
: 食味調査の結果を交え解説。徹底した血抜きによって改良された肉質の事例、付加価値のある食肉生産の方法を学ぶ

**B-4 セミナー** 1/27 12:30～13:30**テ — マ : 『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 総務部部長

ポ イ ン ト : 加工技術を高めることでジビエの利用価値は大幅に拡大する  
: ハムやソーセージなど、ジビエを加工して様々な商品化を企画する上で必要な許可や技術、収支計算など食肉加工に関する基礎知識を紹介する

## C-1 セミナー

1/26 12:45～13:45

## テーマ:『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

ポイント:観光から感幸へ、地域の資産である人、自然、食を見つめ直せばそこには人の心を惹きつけて離さない魅力がある。衰退しようとしていた地域にもう一度活力を取り戻そうとする地域循環型観光の取組には大きなヒントが隠されている

## C-2及びC-6 セミナー

1/26 14:30～15:30 1/27 12:30～13:30

## テーマ:『ジビエカー(移動式解体処理車)活用術』

講師: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

ポイント:ジビエカーが解決する鳥獣肉の流通課題  
:新型ジビエカーの導入事例から応用事例(ミニ保冷車と連携等)を紹介する

## C-3及びC-4 セミナー

1/26 16:00～17:00 1/27 9:30～10:30

## テーマ:『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

ポイント:厚生労働省の定める「ジビエ衛生ガイドライン」を遵守した解体処理方法を、分かりやすく解説  
:誤った解釈により肉が汚染される危険性を詳しく解説

## C-5 セミナー

1/27 11:00～12:00

## テーマ:『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

ポイント:鳥獣被害対策である「駆除」から、鹿を一つの「資産」と捉えその価値の最大化を図っていくことで、新たな地域ビジネスの開発と首都圏からの移住促進に繋げようとする、岩手県大船渡市「大船渡テレワークセンターとギークハウス三陸」の事例を紹介する

**D-1 セミナー** 1/26 12:45～13:45

**テーマ** :『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

**ポイント** :2018年法令化が予想されるHACCP導入の義務化。各地の解体処理施設も対象となる義務化の前から準備することで混乱を避け、施設の衛生管理レベルの向上を目指す

**D-2 セミナー** 1/26 14:30～15:30

**テーマ** :『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

**ポイント** :食肉処理加工施設の設計における衛生管理基準と設備機器選定のポイントを解説  
 :作業動線の考え方、衛生管理を考慮した空間設計の理想形を提示  
 :移動式解体処理車の導入を考慮した設計等

**D-3 セミナー** 1/26 16:00～17:00

**テーマ** :『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

**ポイント** :野生獣の保有する細菌等の人畜共通感染症の知識と食肉汚染のリスク及び感染防止策を解説

**D-4 セミナー** 1/27 9:30～10:30

**テーマ** :『ジビエの骨が宝に変わる』(仮)

**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

**ポイント** :コストをかけて廃棄していた「骨」はラーメン業界では価値ある材料。ジビエの骨がラーメン業界の新たな高付加価値商品を生む。ジビエの骨スープの成分分析の結果や実際にラーメン店で提供された「ジビエラーメン」の反響も交え、骨活用の可能性を探る

**D-5 セミナー** 1/27 11:00～12:00

**テーマ** :『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

**ポイント** :イオングループがジビエ肉を扱う意義とは？  
 :量販店大手としてジビエ肉を販売するにあたって障壁となった点とどの様乗り越えてきたか、ジビエを流通する上での課題の解決策を探る

### E-1 セミナー 1/26 12:45～13:45

テ — マ :『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

ポ イ ント :ジビエビジネスを成功に導くマーケティングのあり方。ストーリー・付加価値・共創の重要性を中心に論じる

### E-2 セミナー 1/26 16:00～17:00

テ — マ :『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

ポ イ ント :いち早くジビエに取り組んだ北海道。エゾ鹿のブランド化にも力を入れている自治体の先進事例に学ぶ

### E-3 セミナー 1/27 9:30～10:30

テ — マ :『地銀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 :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  
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  
河戸 建樹氏 わかさ29工房 施設管理責任者

ポ イ ント :HACCPの導入義務化の前にいち早くHACCP認定を受けた「わかさ29工房」  
導入には地方銀行との密接な連携があった  
多くの有名シェフからの引き合い、「ボキューズ・ドール2019日本代表選考」決勝戦の  
テーマ食材に選ばれるまでとなった理由

### E-4 セミナー 1/27 12:30～13:30

テ — マ :『ジビエにおける細菌・ウイルス感染リスクと対処法②』

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

ポ イ ント :野生獣の保有する細菌等の人畜共通感染症の知識と食肉汚染のリスク及び  
感染防止策を解説

F-1・F-2 セミナー

1/26 14:00～15:45 1/27 12:15～14:00

テ ー マ :『ジビエ料理講習』

講 師 :中田 淑一氏 辻調理師専門学校 他

ポ イ ン ト :素材と向かい合うことから始まるジビエ料理の極意

:ジビエの魅力を最大限に引き出す加熱温度と調理のポイント

:特別な器具がなくても明日から始められる一品

2階 展示ロビー

ワークショップ

1/26 11:00～17:00 1/27 9:30～13:00

テ ー マ :『鹿革ワークショップ』 展示ロビーにて随時実施

講 師 :長田 富士子氏 CRAFT WORKS ER 代表

ポ イ ン ト :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。柔らかな手触りを生かしたグッズ作りを体験する

材料費 2000円 (実費 税込み)

屋外展示

車両展示

1/26 11:00～17:00 1/27 9:30～13:00

実車展示 :『新型ジビエカー』 県民交流センター エントランス前に展示

対 応 :長野トヨタ自動車株式会社  
一般社団法人日本ジビエ振興協会

ポ イ ン ト :車両内部や設備についてのお問い合わせに対応します

## ジビエ情報交換会

1/26 18:00～20:00

テ　　マ :『川上～川下、行政-民間の立場を超えた連携の場』

---

会　　場 :城山観光ホテル アメジストホール鳳凰  
<http://www.shiroyama-g.co.jp/>

定　　員 :150名  
参　加　費 :9000円(税込み)

スケジュール :受付 17:30～  
開宴 18:00～20:00

ポ　イ　ント :全国のジビエ振興関係者が一同に会する場です。業種を超えた交流がジビエの明日を展望。行政・民間・個人・企業・捕獲・調理・販売、相互の理解から次のジビエの一步が生まれます。

