

令和元年 10 月 16 日
一般社団法人日本ジビエ振興協会

第 4 回ジビエ料理コンテスト 実食審査実施について

一般社団法人日本ジビエ振興協会（本部：長野県茅野市）は、令和元年 10 月 21 日（月）にエコール 辻 東京（東京都国立市）にて「第 4 回ジビエ料理コンテスト」実食審査を実施します。

審査の様子や完成料理については、撮影いただくことが可能です。

1. 趣旨

全国の農村地域で深刻な被害をもたらす有害鳥獣の捕獲数が増加傾向にある中で、これを地域資源としてとらえ、野生鳥獣肉（ジビエ）として有効に活用する前向きな取組が広がっています。

平成 28 年度から農林水産省ではジビエの普及啓発や調査実証等に取り組む「鳥獣利活用推進支援事業」が実施され、ジビエの全国的な需要拡大を推進しています。

本コンテストは、この一環として一般社団法人日本ジビエ振興協会が実施するもので、選定・表彰された料理レシピを広く紹介・提供することで、消費者等への普及啓発を図り、ジビエの全国的な需要拡大と鳥獣利活用の推進を図るものです。

2. 実食審査実施概要

「国産のイノシシ肉・シカ肉を使用し、多くの人に、安全でおいしく提供できる料理」をテーマにレシピの募集をしたところ、83 レシピの応募がありました。その中から書類による一次審査で選ばれた 12 レシピを会場にて調理し、「農林水産大臣賞」「農林水産省農村振興局長賞」「大日本猟友会会長賞」「日本ジビエ振興協会代表理事賞」各 1 名を決定します。（各審査はすべてブラインド方式で実施）

【審査方法】 応募者本人が会場にて調理し、審査員が実食して順位を決定。

本人が参加できない場合は、エコール 辻 東京の教員により、応募者のレシピに沿って調理された料理を実食する。

【審査委員長】 ソムリエ 田崎真也氏

【調理協力】 エコール 辻 東京

3. 実施日時及び会場

《実食審査》

【日時】 令和元年 10 月 21 日（月）

競技開始：10 時 30 分 審査開始 13 時 30 分 終了 15 時 30 分（予定）

【会場】 エコール 辻 東京（東京都国立市富士見台 2-13-3）

4. 結果発表及び表彰について

各賞は、11月20日（水）に東京ビッグサイトで開催する「第6回日本ジビエサミット in 東京」開会式後の表彰式にて発表・表彰します。また、同日のジビエサミット情報交換会にて受賞レシピの試食をご提供します。

《表彰式》

【日程】令和元年11月20日（水） ※第6回日本ジビエサミット in 東京 開会式内

【会場】東京ビッグサイト 国際会議場（東京都江東区有明3丁目1-1）

5. 本コンテストの概要

(1)募集テーマ

国産のイノシシ肉・シカ肉を使用し、多くの人に、安全でおいしく提供できる料理

(2)応募条件

ア. 国産のイノシシまたはシカ、もしくはその両方を使用すること。

イ. 調理時間は、仕込み開始から盛り付けまで180分以内とすること。

ウ. レシピは、4人前の主食あるいは主菜で、未発表のものとする。

エ. 入賞時には、原則として一定期間、飲食店等で、食品として一般の方に提供すること。

もし、一般の方に提供できない場合は、必ずレシピの公開をすること。

(3)対象

ア. プロ・アマ、年齢等不問。

イ. 一次審査（レシピ審査）を通過した場合、10月21日（月）エコール 辻 東京で行われる二次審査で、料理作成が可能な者。なお、当日作成が不可の場合には、辻調理師専門学校関係者がレシピをもとに再現する。

第4回ジビエ料理コンテスト：<http://www.gibier.or.jp/contest2019/>

第6回日本ジビエサミット in 東京：<http://www.gibier.or.jp/06summit/>

6. 取材のお申込み・お問合せ先

（一社）日本ジビエ振興協会 ジビエ料理コンテスト事務局

Eメール：contest@gibier.or.jp 電話：03-6402-4345

実食審査の取材をご希望の際は、事前に上記までお申し込みください。