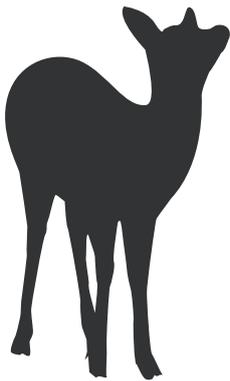


2019

令和元年度

# 活動報告

JGPA Annual report







# もくじ

- 04 2019年度の活動年表
- 06 国産ジビエ認証事業
- 07 国産ジビエ料理セミナー
- 08 解体処理講習会
- 09 第6回日本ジビエサミット / ジビエ料理コンテスト
- 10 2020年度の活動計画
- 11 教材・各種資料のご案内

## 協会理念

### **おいしいジビエを日本の食文化として普及させ、地域に貢献する**

日本国内で適正に捕獲された野生鳥獣を、衛生的に処理・加工し、安心・安全なジビエ肉として全国に普及するための情報を提供します。ジビエの利用を推進し、日本の食文化として根付かせることで、鳥獣被害に直面する地域の環境を改善し、自然と人間の共生する社会の実現を目指します。

## 協会概要

名称：一般社団法人日本ジビエ振興協会

所在地：長野県茅野市北山 5513-142

設立：2017年3月

代表理事：藤木 徳彦（ふじき のりひこ）

会員数：正会員 41、賛助会員 33、サポーター会員 32（2020年3月現在）



# 2019 年度の活動

## 4月

- ・ 会員規約一部改正、会員区分の変更

## 5月

- ・ CSF 関連ポスターを配布
- ・ G20 新潟農業大臣会合レセプションにてジビエ料理を提供
- ・ 国産ジビエ認証第 4 号・第 5 号を認証



G20 新潟農業大臣会合

## 6月

- ・ 「松本大学応用調理学実習」 講師派遣

## 7月

- ・ 国産ジビエ認証第 6 号・第 7 号を認証
- ・ 「国産ジビエ料理セミナー（入門編・東京）」開催
- ・ ジビエ料理コンテスト募集開始



松本大学応用調理学実習

## 8月

- ・ 国産ジビエ認証第 8 号を認証
- ・ 「国産ジビエ料理セミナー（上級編・東京/名古屋）」開催
- ・ 外食産業向けジビエ料理セミナー・東京会場 講師派遣（日本フードサービス協会主催）
- ・ 外食ビジネスウィーク ライブキッチンセミナー（イノベント主催）登壇
- ・ 「ジビエ解体処理講習会」開催

## 9月

- ・ 「国産ジビエ料理セミナー（上級編・札幌）」開催
  - ・ 外食産業向けジビエ料理セミナー・大阪会場 講師派遣（日本フードサービス協会主催）
  - ・ ヤマト運輸（株）、ヤマト包装技術研究所（株）、（公社）全国食肉学校、わかさ 29 工房、（株）信州富士見高原ファームと協働でジビエ生ハムの原料輸送・生ハム製造の実証実験を実施
  - ・ エコール社・東京 フランス・イタリア料理マスターカレッジ課外プログラム
- 「ジビエフィールドワーク」講師担当

## 10月

- ・国産ジビエ認証ウェブサイトオープン
- ・「国産ジビエ料理セミナー(入門編・大阪)」開催
- ・「国産ジビエ料理セミナー(上級編・大阪)」開催
- ・「ジビエ料理研修会」講師派遣(宮崎県西臼杵農業改良普及センター主催)
- ・「信毎選賞」受賞
- ・ベッカーズ「ジビエバーガー」監修

## 11月

- ・「第6回日本ジビエサミット in 東京」開催
- ・「第2回鳥獣対策・ジビエ活用展」(日本能率協会主催)協力
- ・ジビエ処理加工施設ジオラマ制作
- ・国産ジビエ認証制度パンフレット制作
- ・株式会社キティー発行「誰でもできる、みんなで食べる 軟らかジビエ料理」監修

## 12月

- ・「小規模ジビエ処理施設向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を公開
- ・「ジビエの普及拡大に向けた人材育成研修～ジビエの魅力を最大限に引き出す調理法～」講師派遣(宮崎県主催)
- ・国産ジビエ認証第9号を認証
- ・「ジビエ解体処理講習会」開催

## 1月

- ・国産ジビエ料理セミナー(入門編・大分)開催
- ・「ジビエ解体処理講習会」開催

## 2月

- ・「ジビエを活用した地域復興」講師派遣(美食の森たらぎジビエ協議会主催)
- ・「野生の恵み ジビエ料理 セミナー&試食会」講師派遣(秦野商工会議所主催)
- ・「令和元年度ジビエ勉強会」講師派遣(秋田犬ツーリズム、北秋田市、東北芸術工科大学主催)

## 3月

- ・「ジビエ解体処理講習会」開催
- ・国産ジビエ認証第13号、14号認証



# 国産ジビエ認証

2018年に制定された本制度の認証機関として、2019年度は8施設（下表の★）を認証しました。審査体制充実のため、獣医師の資格を持ち、と畜検査やジビエの研究に携わった経験のある審査員を全国に13人登録しております。

第001号	京丹波自然工房	京都府船井郡京丹波町
第002号	祖谷の地美栄	徳島県三好市
第003号	信州富士見高原ファーム	長野県諏訪郡富士見町
★第004号	西米良村ジビエ処理加工施設	宮崎県児湯郡西米良村
★第005号	TAG-KNIGHT	大分県国東市
★第006号	宇佐ジビエファクトリー	大分県宇佐市
★第007号	わかさ29工房	鳥取県八頭郡若桜町
★第008号	長野市ジビエ加工センター	長野県長野市
★第009号	ゆすはらジビエの里	高知県高岡郡梶原町
★第013号	清流ジビエフードサービス	岐阜県揖斐郡大野町
★第014号	イズシカ問屋	静岡県伊豆市

また、日本ジビエ振興協会の審査により認証を受けた事が分かるよう、専用マーク（右）を作成しました。さらに、食肉処理施設の方・飲食店の方・消費者の方に国産ジビエ認証制度を知ってもらうため、特設ホームページを開設しました。認証の申請手順を各書類のサンプルとともに掲載しておりますので、ご検討の方はぜひご覧ください。



国産ジビエ  
認証



国産ジビエ認証特設  
ホームページはこちら





# 国産ジビエ料理セミナー

## 《国産ジビエ料理セミナー入門編・上級編》

主催：(一社)日本ジビエ振興協会

協力：辻調理師専門学校・エコール辻東京

全国5か所(入門編:東京、大阪、大分/上級編:東京、大阪、名古屋、札幌)にて、座学+調理実習のセミナーを実施しました。上級編では鹿枝肉の解体実演を行い、それぞれの部位の位置や筋繊維の様子を見て頂きながら、味わいや肉質の特徴を解説しました。また、各会場の地域特産物と組み合わせたメニューのレシピ解説と試食も実施しました。



上級編では調理実習の他、それぞれの開催地の特産品とジビエを組み合わせたメニューの試食とレシピ解説を行いました。



## 《入門編》

東京：7月29日(月)新宿調理師専門学校

大阪：10月6日(日)大阪ガス hu+gMUSEUM

大分：1月23日(木)J:COM ホルトホール大分

### 《プログラム概要》

#### ●国産ジビエ利活用に関する概況

講師：(一社)日本ジビエ振興協会

#### ●ジビエの衛生管理

講師：辻調理師専門学校・エコール辻東京

#### ●ジビエ・肉の科学

講師：(公社)全国食肉学校

#### ●ジビエの栄養

講師：辻調理師専門学校・エコール辻東京

#### ●調理実習「安全とおいしさを両立する加熱調理法」

講師：辻調理師専門学校・エコール辻東京

## 《上級編》

東京/8月19日(月) エコール辻東京

名古屋/8月29日(木) 名古屋調理師専門学校

札幌/9月5日(木) 光塩学園調理製菓専門学校

大阪/10月27日(日) エコール辻大阪

### 《プログラム概要》

#### ●国産ジビエ利活用に関する概況

講師：(一社)日本ジビエ振興協会

#### ●食肉処理施設の取り組み

講師：食肉処理事業者

東京/信州富士見高原ファーム 戸井口裕貴氏

名古屋/ARTCUBE 垣内規誠氏

札幌/阿寒グリーンファーム 曾我部元親氏

大阪/わかさ29工房 河戸健樹氏

#### ●ジビエの衛生管理

講師：辻調理師専門学校・エコール辻東京

#### ●ジビエ・肉の科学

講師：(公社)全国食肉学校

#### ●ジビエの栄養

講師：辻調理師専門学校・エコール辻東京

#### ●ジビエの各部位の特徴について(解体実演)

講師：(一社)日本ジビエ振興協会

#### ●調理実習とレシピ紹介

「ジビエの魅力を高めるレシピの考え方」

講師：辻調理師専門学校・エコール辻東京

### 《料理セミナー講師派遣》

全国のジビエ振興に取り組む自治体や団体の皆様のご依頼で、各地に講師を派遣しました。地域で獲れたジビエと野菜の組み合わせで、おいしく栄養価をいかせるレシピにて講習を行っております。座学では、飲食店でのジビエの衛生管理や安全でおいしい加熱方法について等の解説を行いました。ご依頼主様のご要望をお伺いし、セミナー内容を構成させて頂いております。

試食メニューの一例。ご希望の場合、レシピブックもご用意いたします。(上：商工会向けセミナー、下：外食産業向けセミナー)



## 解体処理講習会

厚生労働省のガイドラインに則った、国産ジビエ認証制度にも対応可能な解体処理の講習会を定期開催しております。2019年度には4回開催しました。修了された方には、修了証をお渡しました。今後も定期開催を計画しております。日程が決まり次第ホームページ等で告知をいたしますので、ぜひ参加をご検討ください。ホームページ上よりお申込頂きます。

また、各地への講師派遣も承ります。詳細につきましては、お気軽にお問合せください。

### 《プログラム概要》

- ジビエ取扱いの基礎講座（映像による研修）
  - 「ジビエの衛生的解体処理術」
  - 「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」
  - 「HACCP 制度化に向けた導入ガイド」
- 解体実演研修「衛生的な解体処理のポイント」



## 「ジビエ処理加工施設向けの HACCP 対応手引書」作成

「小規模ジビエ処理施設向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」作成し、厚生労働省のホームページに公開されました。

協会ホームページからもご覧いただけます。

こちらから  
アクセスいただけます



<http://www.gibier.or.jp/topics/5593/>



## 第6回日本ジビエサミット in 東京

会期：2019年11月20日(水)～22日(金) 会場：東京ビッグサイト

第6回となる今回は、初の首都圏での開催となりました。捕獲から流通、調理に至るまでを取扱う全30のセミナープログラムと28団体の展示を実施し、3日間のべ12,138名の方にご来場いただきました。展示ブースには多くの企業、団体、自治体の皆様に出展いただきました。



## 第4回ジビエ料理コンテスト

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」

今回のジビエ料理コンテストは7月～9月の間にレシピを募り、合計84のレシピをご応募いただきました。審査委員長には前回から引き続き、ソムリエの田崎真也氏に就任いただきました。一次審査(書類)によって選ばれた12レシピの二次審査を実施し、上位4賞のレシピを決定。11月に開催のジビエサミットにて表彰式を

実施し、同日夜の情報交換会にご来場の方々へ試食を提供しました。

上位のレシピはホームページにて公開させて頂いておりますので、ぜひご家庭でお試ください。



農林水産大臣賞「棒棒鹿」平岡 祐子様(シカ肉料理教室&発酵ワークショップ ぼけっと) だれでも美味しく簡単に、特別な道具がなくてもスピーディーに出来るメニューとして高く評価されました。



# 2020年度の活動計画

## ①国産ジビエ認証事業

安全安心なジビエの流通のため、認証事業を進めてまいります。  
処理加工施設の方にも安心して受けて頂ける審査体制を目指します。  
認証取得の準備や取得手順等、詳細についても随時ご相談下さい。

## ②解体処理講習会実施

月1回程度の定期開催を計画しております。  
スケジュールは、決定次第ジビエニュースやホームページにて告知いたします。

## ③ジビエ調理講習会講師派遣

出張研修会を随時受付しております。  
座学や調理実習を組み合わせ、ご希望の内容にてプログラムを提案させていただきます。

## ④ジビエ料理レシピの提案、商品開発・メニュー監修

地元の食材とジビエを組み合わせたメニューや加工品等のご相談をお受けいたします。

## ⑤自治体連絡会

日本ジビエ振興協会の自治体会員にて自治体連絡会を構成し、会合を定期開催します。  
会合には関係省庁の担当者にもご出席いただき、地域の意見を直接国へ届ける活動を進めてまいります。その他、セミナーの開催も計画しております。



調理講習会：枝肉からの部位分け実演の様子。  
各部位の特徴がわかりやすいと好評をいただいております。

## 教材・各種資料のご案内

日本ジビエ振興協会では、ジビエに関する知識をいつでもどこでも学んで頂けますよう、オンライン教材を無料公開しております。

国産ジビエ認証を見据えた衛生的な解体処理や、処理加工施設の事例、ジビエコーディネータの知識等についての動画教材、さらにジビエ利活用のための総合ハンドブックがございます。今後も資料ページを充実させてまいりますので、ぜひご覧いただけますと幸いです。



アクセスは  
こちらから！



<http://www.gibier.or.jp/document/>

