PRESS RELEASE

2021年12月22日(水)

第6回ジビエ料理コンテスト結果発表 入賞9レシピを公開! 農林水産大臣賞は専門学校生の"地方創生レシピ"

一般社団法人日本ジビエ振興協会(本部:長野県茅野市、代表理事:藤木 徳彦、以下「日本ジビエ振興協会」)が主催する第6回ジビエ料理コンテストの二次審査が行われ、本日(12月22日(水))13時30分、オンライン授賞式にて結果を発表いたしました。今年度は和洋中、家庭向けなど、幅広いジャンルから218点の応募があり、ジビエらしさを表現した9作品を入賞作品として選出いたしました。本コンテストは、平成28年度から親しみやすいレシピの開発によりジビエの認知を高め、ジビエ肉の流通・販売量を増やすことを目指し開催されているものです。ぜひ貴媒体での掲載をご検討ください。

概要

【コンテスト開催趣旨】

親しみやすいレシピの開発によりジビエの流通・販売量を増やすことを目指し、「国産のシカ・イノシシを使用し、多くの人に安全でおいしく提供できる料理」をテーマとして広くレシピを募集。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および、ジビエの全国的な需要拡大と鳥獣利活用の推進を図ります。

【開催概要】

《テーマ》国産のシカ・イノシシを使用し、多くの人に安全でおいしく提供できる料理。 《対 象》プロ・アマ、年齢不問

《募集期間》7月28日(水)~10月8日(金)

《応募総数》218点

【審査方法】

書類審査による一次審査で20点まで絞り込み、 有識者による実食審査の二次審査で入賞作品 を決定。

※詳細は本リリース末尾または農林水産省 HP、ジビエ協 HP でご確認ください。



農林水産省 HP=https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/210728.html ジビエ協 HP=https://www.gibier.or.jp/contest2021/

【入賞作品一覧】

●農林水産大臣賞 「柔らかく仕上げたシカ肉のロースト色とりどりの野菜添え、芋煮の季節を感じて」 松浦 祐未惠(専門学校生・宮城県仙台市)



●農林水産省農村振興局長賞 「猪バラ肉のラグーヴァンルージュ プロバンスの香りを添えて」 加藤 英治(会社員・愛知県一宮市)



●一般社団法人 日本ジビエ振興協会賞 「鹿の内も も肉のすき焼きボール」中西 佑輔(料理人・埼玉県狭山市)



●一般社団法人大日本猟友会会長賞「鹿肉のレモン・キーマ」

安藤 まどか (料理研究家・東京都杉並区)



●公益社団法人全国調理師養成施設協会会長賞 「野猪可乐排骨(猪スペアリブのコーラ煮)」 濱田 恭徳(地域おこし協力隊・岡山県美作市)



●一般社団法人全日本司厨士協会会長賞「鹿のビール煮込みハンバーグ 京の秋山のイメージ」
木村 夕星(調理師・大阪府茨木市)



●一般社団法人全国日本調理技能士連合会会長賞「鹿と猪のあそび寿し」小西 成幸(会社員・石川県小松市)



●一般社団法人日本エスコフィエ協会会長賞「蝦夷鹿のラビオリとロワイヤル和風仕立て」 斉藤 大樹 (料理人・北海道札幌市)



●株式会社日本食糧新聞社賞「イノシシとレンコンのコロコロ和風カレー」澤田 康一(料理人・千葉県長生郡長南町)



<本件に関するメディアからのお問い合わせ>

一般社団法人 日本ジビエ振興協会 TEL: 0266-75-1885 / FAX: 0266-75-1815

mail:info@gibier.or.jp 担当:倉井 (kurai@gibier.or.jp)