

2021

令和 3 年度

活動報告

JGPA Annual report



《もくじ》

- 3 … 協会概要
- 4 … 2021 年度の活動
- 6 … 国産ジビエ認証事業
- 7 … 第6回ジビエ料理コンテスト
- 8 … 国産ジビエ料理セミナー
- 9 … 調理師養成施設の教員に向けたジビエセミナーの開催
- 10 … 外食・企業給食によるジビエ提供への協力



《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、安全安心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。

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 44（うち自治体 25、企業団体 19）

賛助会員 28

サポーター会員 34

※会員数は2022年3月時点

2021 年度の活動



4月

- ・駒場学園高等学校『エスポワール・日本ジビエ協会代表理事 藤木シェフによるSDGs(日本のジビエの現状・農作物被害との関係・食の循環)』講師派遣
- ・ジビエ振興自治体連絡協議会設立総会 設立総会を実施
- ・ジビエ協が開発したレトルト食品「ジビエカレー」 日本ギフト大賞 2021 都道府県賞受賞



5月

- ・公益財団法人全国食肉学校 令和3年度校外講師「ジビエの心」講師派遣
- ・【国産ジビエ認証】第24号「オーガニックブリッジ」を認証

6月

- ・駒場学園高等学校『食物調理科ジビエ実習』講師派遣
- ・松本大学『応用調理学実習』講師派遣
- ・キャンプ飯レシピサイト『ソトレシピ』撮影協力
- ・農林水産省補助事業『令和3年度鳥獣利活用推進支援事業(その1)』 実施団体として採択

7月

- ・国産ジビエ消費拡大プロジェクト『GO GO GIBIER!』スタート
- ・天草ジビエ ジビエ活用研修会 講師派遣
- ・相可高等学校 調理クラブ『「国産ジビエの現状と未来を知る」 ～未来に残す国産ジビエの美味しさ～』講師派遣
- ・株式会社湘南ジビエ ジビエ利活用研修会 講師派遣
- ・【国産ジビエ認証】第25号「地美恵の郷みまさか」を認証



8月

- ・『阿波地美栄処理加工施設等衛生管理・ブランド力向上研修』講師派遣
- ・講談社『FRaU』MOOK 取材協力
- ・大分ジビエ振興協議会『ジビエ導入セミナー』講師派遣
- ・【国産ジビエ認証】第26号「ジビエ食肉処理施設 大幸」を認証

9月

- ・株式会社ぐるなび『全国ジビエフェアセミナー』講師派遣

10月

- ・エゾシカ肉有効活用未来地域担い手育成事業
『「三笠高校生が見る、聞く、学ぶ」(STEP2)』講師派遣
- ・大丸有 ×SDGs ACT5 『「SUSTABLE (サステイブル)」Vol.3』講師派遣

11月

- ・鹿児島県『令和3年度ジビエ利活用 web 研修会』講師派遣
- ・徳島県『令和3年度国産ジビエ認証制度に則したシカ肉カットチャート研修会
及びH A C C Pに沿った衛生管理の個別相談会』講師派遣
- ・岡山県『飲食店向けジビエ料理教室』講師派遣
- ・アグロ・イノベーション 2021 鳥獣対策・ジビエ利活用展セミナー 講師派遣
- ・山口県『ジビエ処理施設の現地個別指導』講師派遣
- ・『ジビエ料理セミナー 2021』教材動画を公開



12月

- ・第6回ジビエ料理コンテスト 実食審査を実施
- ・第6回ジビエ料理コンテスト オンライン受賞者発表イベントを開催

1月

- ・『全国調理師養成施設協会会員向けジビエセミナー』実施
- ・大崎市有害鳥獣被害対策協議会『令和3年度大崎市ジビエ利活用研修会開催』講師派遣
- ・【国産ジビエ認証】第27号「ジビエアトリエ加賀の國」を認証

2月

3月

- ・静岡県『令和3年度ジビエ衛生研修』講師派遣
- ・ほうきのジビエ推進協議会『料理人のための解体研修②～鹿編～』講師派遣
- ・【国産ジビエ認証】第28号「ジビエ工房やまと」、
第29号「上世屋獣肉店」を認証



国産ジビエ認証事業

2021年度は、新たに6施設を認証しました。



国産ジビエ認証取得施設一覧 (日本ジビエ振興協会の審査による)

認証番号	施設名	市区町村名	取扱獣種
第001号	京丹波自然工房	京都府船井郡京丹波町	シカ・イノシシ
第002号	祖谷の地美栄	徳島県三好市	シカ・イノシシ
第003号	信州富士見高原ファーム	長野県諏訪郡富士見	シカ
第004号	西米良村ジビエ加工処理施設	宮崎県児湯郡西米良村	シカ・イノシシ
第005号	T A G - K N I G H T	大分県国東市国東町	シカ
第006号	宇佐ジビエファクトリー	大分県宇佐市	シカ・イノシシ
第007号	わかさ29工房	鳥取県八頭郡若桜町	シカ・イノシシ
第008号	長野市ジビエ加工センター	長野県長野市	シカ・イノシシ
第009号	栲原町獣肉解体処理施設 ゆすはらジビエの里	高知県高岡郡栲原町	シカ・イノシシ
第013号	清流ジビエフードサービス	岐阜県揖斐郡大野町	シカ・イノシシ
第014号	イズシカ問屋	静岡県伊豆市	シカ・イノシシ
第016号	サロベツベニソン	北海道天塩郡豊富町	シカ
第017号	北海道シュヴルイユ浦臼工場 (浦臼町ジビエ処理加工センター)	北海道樺戸郡浦臼町字	シカ
第018号	屋久島ジビエ加工センター	鹿児島県熊毛郡屋久島町	シカ
第019号	丹波山村ジビエ肉処理加工施設	山梨県北都留郡丹波山村	シカ
★第024号	オーガニックブリッジ	千葉県木更津市	シカ・イノシシ
★第025号	美作市獣肉処理施設 地美恵の郷みまさか	岡山県美作市	シカ・イノシシ
★第026号	ジビエ食肉処理施設 大幸	鹿児島県出水市	シカ・イノシシ
★第027号	南加賀獣肉処理加工施設「ジビエアトリエ加賀の國」	石川県小松市	イノシシ
★第028号	ジビエ工房やまと	熊本県上益城郡山都町	シカ・イノシシ
★第029号	上世屋獣肉店	京都府宮津市	シカ・イノシシ

※★は 2021 年度認証の施設

※第 15 号の日田市獣肉処理施設は組合の解散により認証辞退されました

国産ジビエ認証については、ホームページにて詳細を紹介しております。申請方法や費用、審査項目についてはこちらをご覧ください。飲食店や食品メーカー等のみなさまの国産ジビエ認証マーク使用についても、ホームページからお申込み頂けます。



国産ジビエ認証
紹介ページ

<https://www.gibier.or.jp/certification/>

認証施設のお肉が買える / 食べられるお店リスト公開中！

国産ジビエ認証施設のお肉が買えるお店や、食べられる飲食店リストを公開しました！日本ジビエ振興協会ホームページからアクセスしてください。



第6回ジビエ料理コンテスト

第6回ジビエ料理コンテストは、2021年7月28日～10月8日の間にレシピを募集しました。全218レシピのご応募を頂き、書類審査を実施。書類審査で選ばれた20レシピを対象に実食審査を行い、全9賞を決定しました。入賞レシピは協会HP上にて公開中です。ぜひご家庭でもお試しください。

受賞作品



《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 祐未恵 様（専門学校生・宮城県）

東北地方の郷土料理「芋煮」に使われる食材と、鹿肉をあわせた、フランス料理仕立てのレシピ。ロゼ色に火が通ったしつとりと柔らかい鹿肉が美しい一皿です。



《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 様（会社員・愛知県）

猪ミンチを焦がし、うま味が凝縮した香ばしいラグーをカジュアルに楽しむ一品。ラベンダージュレを添えると、華やかな香りが広がります。

《一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事賞》

鹿の内もも肉のすき焼きボール

中西 祐輔 様（料理人・埼玉県）

《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 様（料理研究家・東京都）

《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（イノシシスペアリブのコーラ煮）

濱田 恭徳 様（地域おこし協力隊・岡山県）

《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 様（調理師・大阪府）

《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 様（会社員・石川県）

《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 様（料理人・北海道）

《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 様（料理人・千葉県）

レシピブック公開中



国産ジビエ料理セミナー

コロナ禍においてもジビエを調理する上での正しい知識をお伝えするため、映像教材を公開しました。ジビエの衛生や栄養といった知識から、枝肉の解体や調理の実演の映像をオンライン上でご覧いただけます。弊会 HP より視聴申請いただきますと、どなたでも無料でご視聴ができます。ぜひご活用ください。



ジビエ料理セミナー 2021
動画はこちらから

<https://www.gibier.or.jp/seminar2021/>



●(1) 栄養・衛生編

「ジビエと栄養 自然のめぐみを日々の健康づくりに」
「ジビエ・ジビエ料理の衛生管理 安全でおいしく提供するために」

講師：東京家政学院大学 現代生活学部

食物学科 准教授 上菌 薫 氏

(管理栄養士、Developing and Implementing HACCP Plans 等)



ジビエのもつ特徴的な栄養素について、また、それらの栄養素が人の体にどのような効果があるのかを解説します。衛生管理については、実際に厨房でジビエを取り扱う際に注意が必要なポイントや、ジビエ特有のリスクについての知識をお伝えします。

●(2) 解体編

「ジビエをおいしく調理する (和食編)」講師：郷恩料理 梅乃井 宮崎 博士 氏
「ジビエをおいしく調理する (加工品編)」講師：ふるさと工房 風の家 西田 一雄 氏

一般的に洋食で扱われるイメージが大きいジビエですが、今回のジビエ料理セミナーでは和食でのジビエの活用法と、ハムやソーセージといった加工品を美味しく仕上げるコツを解説いたします。講師には、実際にお店でジビエを取り扱われている宮崎氏、西田氏をお招きしました。季節や個体差によって肉質の違いがあるジビエにどのように対応すればよいのか等、ジビエならではのポイントが満載です。

映像資料のみならず、レシピデータも公開しております。プロの料理人向けの本格的な内容となっておりますので、ぜひメニュー開発のご参考にもご覧ください。

●(3) 調理編

「国産ジビエ認証カットチャートに沿った部位分け (シカ)」
「国産ジビエ認証カットチャートに沿った部位分け (イノシシ)」
講師：一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木 徳彦



国産ジビエ認証カットチャートに沿ったシカ・イノシシの部位分けの実演と、それぞれの部位の特徴や、調理で生かすためのポイントについて解説。枝肉全体から見た各部位の位置関係や、手元の細かい部分を伝えるために、全体カメラと手元カメラの2アングルでお伝えします。



調理師養成施設の教員に向けたジビエセミナーの開催

ジビエを日本の食文化として普及させるためには、料理を提供する側の料理人に対して正しい知識を広めることが不可欠であると考えます。そのために、全国の調理師専門学校などが加入する公益社団法人調理師養成施設協会会員校の教員のみなさまへ向けたジビエセミナーを開催しました。当日は同協会会長の服部幸應氏にもお越しいただき、ご挨拶をいただきました。

ご参加いただいた8割のみなさまから、セミナーの内容についてアンケートにて高評価を頂きました。それぞれ情報を持ち帰っていただき、今後の授業へジビエを取り入れていただく事を期待します。受講者のご意見や感想を取り入れながら、より良いセミナーとして2022年度も継続していきたいと考えています。

【開催概要】

日時：令和4年1月9日（日）13：00～16：00

会場：学校法人服部学園（東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4）

対象：公益社団法人全国調理師養成施設協会 会員校の教員

主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会

【プログラム】

「国産ジビエ利活用に関する概況」(20分)

講師：一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木 徳彦
日本国内でのジビエ利活用の状況について、概要を解説。

「ジビエの衛生」(30分) 「ジビエの栄養」(30分)

講師：東京家政学院大学 現代生活学部 准教授 上 菌 薫 氏
ジビエと取り扱う上での衛生面でのリスクや、それを踏まえた注意点について解説。続けて、ジビエのもつ栄養的特徴や優れている面、期待できる効果についてお話をいただきました。

「ジビエの各部位の特徴と調理法」(55分)

講師：一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木 徳彦
シカの枝肉を国産ジビエ認証制度カットチャートに沿って部位分けしながら、それぞれの肉質の特徴や、調理する際のポイントについて解説。安全でおいしく仕上げるための方法として、「鹿ロースのポワレ」と「ひき肉炒め」の実演とコツの解説を行い、同メニューを含む試食4品をご提供。



第7回日本ジビエサミット in 岡山 (中止)



ジビエにまつわる最新で正しい知識を普及させることを目的に、日本ジビエ振興協会では「日本ジビエサミット」を全国で開催してきました。2021年度は「第7回日本ジビエサミット in 岡山」を岡山市内で開催を予定しておりましたが、新型コロナウイルス感染症拡大の状況を受け、中止いたしました。

今後の開催予定は未定となっております。決定次第、会員向けメールマガジン「ジビエニュース」やホームページなどでお知らせをいたします。

外食・企業給食によるジビエ提供への協力

新たな食肉の可能性として注目を集めるジビエですが、SDGsの観点からも熱い視線を浴びています。外食企業はもちろん、社内食堂でジビエを提供したいという企業も増えてきました。しかし、ジビエを取り扱うためには、「安全安心な仕入れ先が分からない」「大きな食数でもおいしく提供するためにはどうしたらよいのか?」といった声があがります。このような課題を解決するため、日本ジビエ振興協会のノウハウをご提供し、ジビエの仕入れやメニュー開発に協力をさせていただいています。

《2021年度のご協力実績》

株式会社 JR 東日本クロスステーション

- 首都圏駅ナカのファストフード店「ベッカーズ」
「国産ジビエ 鹿肉バーガー」(2021年7月)
- 東京駅グランスタ東京内「THE BEAT DINER」
「ジビエバーガー」(2021年7月)
- コンビニエンスストア「NewDays」
ジビエ加工品を取り扱い(2021年7月)

河村電器産業株式会社

- 社員食堂にて提供
「鹿肉メンチカツ&コロッケ」(2021年10月)
《写真左》



株式会社ロッテリア

- 全国のロッテリア店舗※一部店舗除く
「ジビエ鹿肉バーガー (エゾ鹿ラグーソース)」
(2021年9月)
「ジビエ鹿肉バーガー (3種きのこのコンフィと北海道チーズ)」(2021年11月)
「ジビエ鹿肉ゴーダチーズバーガー」(2022年1月)

セイコーエプソン株式会社

- 社員食堂にて提供(2022年2月)
「鹿メンチのアボカドチリバーガー」
「ジビエのコロッケ食べ比べ定食」
「ジビエメンチのカツカレー」
《写真右》



GO GO GIBIER!
プロジェクト HP はこちら

<https://gibier.or.jp/gogogibier/>

国産ジビエ消費拡大プロジェクト

「GO GO GIBIER!」

本プロジェクトは、一年を通してジビエを食べられる環境を、外食産業事業者の皆様とつくることを目的としています。複数の事業者さまにご参画いただき、国産ジビエの提供店舗のリレーをつないでいきます。

また、日本ジビエ振興協会が認証した「国産ジビエ認証」取得施設をネットワークし、安心安全なジビエを、プロジェクトに参画する事業者にお届けします。

当プロジェクトへ参画される事業者さまを引き続き募集しております。お気軽に日本ジビエ振興協会事務局までお問合せください。

2022年度の活動計画



【国産ジビエ認証事業】

国産ジビエ認証の認証機関として、引き続き認証事業を実施していきます。認証を取得した安全安心でおいしいジビエをさらに普及させるため、制度自体の普及啓発活動も行います。

【講習会講師派遣】

出張研修会や出前授業のご依頼を随時承ります。ご希望をお伺いし、座学や実習を組み合わせプログラムを提案させていただきます。オンラインでの実施も可能です。全国の自治体や教育機関のジビエ講習へ、ジビエの解体、衛生管理、調理など各専門分野の講師派遣もいたします。

【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。

【ジビエ現地研修会】

ジビエ解体処理の現場における正しい知識を身に付けることを目的とし、研修会を開催します。

【ジビエ振興自治体連絡協議会】

日本ジビエ振興協会自治体会員によって構成される、本協議会の活動をサポートします。



