PRESS RELEASE

2022 年 8 月 10 日（水）

テーマは「国産シカ・イノシシ×郷土の食材」「第７回ジビエ料理コンテスト」レシピ募集開催！

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」）は、「第７回ジビエ料理コンテスト」を開催し、2022 年 8 月 10 日（水）～10 月 14 日（金）の期間でレシピ募集をいたします。

概　要

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、郷土の食材とジビエを融合させた料理」**をテーマとして、「プロ部門」「一般・学生部門」の２部門でレシピを募集いたします。審査員長には、第６回より引き続きソムリエの田崎真也様にご就任いただきます。

「プロ部門」では、飲食店へ足を運んで食べてみたいと思うようなこだわりのレシピ、「一般・学生部門」ではご家庭や一般の方でも作ってみたいと思うレシピを広く募集し、バリエーション豊かなレシピを考案いただく事を目標としています。

また、今回から募集テーマに加えた「郷土の食材とジビエ融合させた料理」には、“応募者の地元の鳥獣被害とその対策、さらにジビエを活用することについて、このコンテストを通じて考えてほしい”という思いを込めています。

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、
　　郷土の食材とジビエを融合させた料理。
《募集期間》８月 10 日（水）～10 月 14 日（金）
《応募対象》①プロ部門：飲食店等で調理に携わる方、料理研究家など
　　②一般・学生部門：ジビエに関心のある一般・学生の方
《主　　催》一般社団法人日本ジビエ振興協会

【審査方法】

一次審査（レシピの書類審査）によって上位レシピを選出します。選出されたレシピを対象に二次審査（実食審査）を実施し、各賞を決定します。二次審査では、応募者のレシピ開発への思いや工夫した点などをビデオレターで提出いただき、審査員はそれを視聴しつつ審査をする、という本コンテスト初の試みをいたします。

※一次審査、二次審査のいずれも、審査員には応募者の所属や氏名が分からない状態で審査をいたします。

【各　賞】

◆ プロ部門

1. 農林水産大臣賞
2. 農林水産省農村振興局長賞
3. 一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事賞
4. 一般社団法人全日本司厨士協会会長賞
5. 全日本調理技能士会連合会会長賞
6. 一般社団法人日本エスコフィエ協会会長賞

◆ 一般・学生部門

1. 農林水産大臣賞
2. 農林水産省農村振興局長賞
3. 一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事賞
4. 一般社団法人大日本猟友会会長賞
5. 公益社団法人全国調理師養成施設協会会長賞
6. 株式会社日本食糧新聞社賞

【応募方法】

コンテスト専用応募シート（電子版）に必要事項を記入し、料理の出来上がり写真（データ）を添付して、オンライン上の応募フォームよりコンテスト事務局へ応募してください。

※電子版での応募が不可能な場合は、応募シート（紙版）に写真添付でコンテスト事務局に郵送してください。

《応募シートのダウンロードと応募フォーム》

https://www.gibier.or.jp/contest2022/

《郵送の宛先》

〒100-0006 東京都千代田区有楽町 1－1－2 日比谷三井タワー11 階

株式会社ぐるなび内 ジビエ料理コンテスト運営事務局 宛

【結果発表について】

2022 年 12 月 21 日(水)に、オンライン受賞者発表イベントを開催し、この中で受賞作品の発表をいたします。

【参　考】

◆ 別添募集チラシ

◆ 第 7 回ジビエ料理コンテスト　特設ページ：　https://www.gibier.or.jp/contest2022/

※本コンテストは、農林水産省「令和 4 年度鳥獣利活用推進支援事業（利活用推進）」の一環として開催いたします。

《ジビエ料理コンテストについて》

「ジビエ料理コンテスト」は 2016 年開催の第 1 回を皮切りに、毎年開催をしています。いずれも、総合得点トップの作品には「農林水産大臣賞」が贈られました。2021 年開催の第 6 回では、料理人、学生、狩猟者などさまざまな方から 218 点のレシピを応募いただきました。

【第 6 回ジビエ料理コンテスト概要】
《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》2021 年 7 月 28 日（水）～10 月 8 日（金）
《応募総数》218 点

◆第 6 回 農林水産大臣賞受賞作品
「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 祐未恵さま（専門学校生・宮城県）

【本件についてのお問い合わせ】
一般社団法人日本ジビエ振興協会　事務局
TEL：0266-75-1885
Mail：info@gibier.or.jp

目指せ郷土の シン・ジビエ。

第7回 ジビエ料理コンテスト

応募締め切り
2022年
10月14日
（金）

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、広くレシピを募集します。

メイン食材　国産のイノシシ肉またはシカ肉

※食品衛生法に基づき食肉処理業の営業許可を得た獣肉処理加工施設から購入するなど、安全性の確保されたイノシシ肉、またはシカ肉の使用を必須とする。

2021年第6回コンテスト農林水産大臣賞受賞作品

募集テーマ

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、郷土の食材とジビエを融合させた料理。

各賞

2022年度は「プロ部門」「一般・学生部門」の 2部門で作品を募集。審査基準、贈賞も異なります。

- 農林水産大臣賞（各部門1名）
- 農林水産省農村振興局長賞（各部門1名）
- 一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事賞（各部門1名）
- 一般社団法人全日本司厨士協会会長賞（プロ部門1名）
- 一般社団法人全国日本調理技能士会連合会会長賞（プロ部門1名）
- 一般社団法人日本エスコフィエ協会会長賞（プロ部門1名）
- 一般社団法人大日本猟友会会長賞（一般・学生部門1名）
- 公益社団法人全国調理師養成施設協会会長賞（一般・学生部門1名）
- 株式会社日本食糧新聞社賞（一般・学生部門1名）

応募用紙はこちらから

過去入選レシピも公開中です。
https://www.gibier.or.jp/contest2022/

一般社団法人
日本ジビエ振興協会
Japan Gibier Promotion Association

主催　一般社団法人日本ジビエ振興協会
協力　学校法人服部学園、株式会社ぐるなび

※本コンテストは、農林水産省「鳥獣被害防止総合対策交付金」事業の一環として実施されるものです。

応募対象
応募条件

《プロ部門》
飲食店等で調理に携わる方、料理研究家など

①国産のイノシシ肉またはシカ肉、もしくはその両方を使用すること（イノシシ、シカの加工品は材料としない）。
②４人前の主食あるいは主菜として成り立つ料理でオリジナルかつ未発表のレシピであること。
③和・洋・中のジャンルは問わず、応募数の制限もしない。
④食材費に上限は設けない。
⑤調理時間に条件は設けない。
⑥入賞者は、レシピの公開を必須とする。また、可能な限り、一定期間、飲食店等で料理として一般の方に提供すること。

《一般・学生部門》
ジビエに関心のある一般・学生の方

①国産のイノシシ肉またはシカ肉、もしくはその両方を使用すること（イノシシ、シカの加工品は材料としない）。
②４人前の主食あるいは主菜として成り立つ料理でオリジナルかつ未発表のレシピであること。
③和・洋・中のジャンルは問わず、応募数の制限もしない。
④食材費に特に上限は設けないが、「ジビエをより日常的な食材として普及していく」という本コンテストの主旨に添う価格であること。
⑤調理時間は、仕込みや盛り付けを含め、120 分以内とすること。
⑥入賞者は、レシピの公開を必須とする。

審査方法

一次審査（書類審査）30 点満点

① 審査員によってレシピの書類審査を行い、上位レシピを選出する。

審 査 基 準

《プロ部門》

① 見 栄 え（６点）：食べてみたくなるような見た目の魅力やインパクトはあるか
② 独 創 性（６点）：ジビエ料理としての創意工夫や独自性はあるか
③ 栄　　養（６点）：組み合わせる食材によって、ジビエのもつ栄養成分を引き出す等の工夫はあるか
④ 安 全 性（６点）：ジビエ肉の加熱について、その安全性を担保するための加熱温度、加熱時間、使用する熱源の種類、加熱完了の目安等が明示されているか
⑤社会貢献（６点）：ジビエ料理を通して、地産食材を生かす、地元の農家や住民と協力する、鳥獣被害などの地域課題の解決をめざすといった社会貢献の視点はあるか

《一般・学生部門》

① 見 栄 え（５点）：食べてみたくなるような見た目の魅力やインパクトはあるか
② 独 創 性（５点）：ジビエ料理としての創意工夫や独自性はあるか
③ 汎 用 性（５点）：他者でも再現したり、アレンジしたりすることが容易な料理（レシピ）であるか
④ 栄　　養（５点）：組み合わせる食材によって、ジビエのもつ栄養成分を引き出す等の工夫はあるか
⑤ 安 全 性（５点）：ジビエ肉の加熱について、その安全性を担保するための加熱温度、加熱時間、使用する熱源の種類、加熱完了の目安等が明示されているか
⑥社会貢献（５点）：ジビエ料理を通して、地産食材を生かす、地元の農家や住民と協力する、鳥獣被害などの地域課題の解決をめざすといった社会貢献の視点はあるか

注：地域性が高く一般家庭で用意が難しい食材については、応募レシピに一般家庭でも手に入りやすい食材（代替食材）を記載すること。
　　また、実食審査の際は、その代替食材を使用した料理とすることがある。

二次審査（実食審査）100 点満点

①書類審査を通過した上位作品について、本コンテストの関係者によってレシピ通りの４人前を再現したものを審査員が実食し、各賞の候補を選定する。
②応募者本人による PR ビデオレター (事前にデータ送付) を上映し、審査員は応募者の PR を聞きながら採点する。

審 査 基 準

《プロ部門》

①ジビエのおいしさの特徴（肉質、風味等）をよく理解し、それを充分に活かしているか（20 点）
②見た目、味わいによって驚きや感動を与えるなど、お客様に料理として強い印象を残す要素はあるか（20 点）
③盛り付けに美しさや楽しさがあるか（20 点）
④お店で召し上がったお客さまがもう一度食べてみたいと思う味わいか（20 点）
⑤使用するジビエの特徴に応じ、食べ合わせの良い食材と組み合わせているか（20 点）

《一般・学生部門》

①食べやすく、なじみやすい味であるか（20 点）
②見た目、味わいに斬新さや、驚きの要素があるか（20 点）
③盛り付けに美しさや楽しさがあるか（20 点）
④家庭でも作ってもう一度食べてみたいと思う味わいか（20 点）
⑤ジビエと相性の良い副食材を提案しているか（20 点）

※審査員は所属団体の分野に関わらず、全対象レシピの審査を行う。
※応募レシピは、応募者情報（氏名・所属等）が一切分からない「ブラインド審査」によって審査を行う。
※二次審査 PR ビデオレター送付については、一次審査通過者へご連絡をさせていただきます。

応募方法

原則として、コンテスト専用応募シート（電子版）に必要事項を記入し、
料理の出来上がり写真（データ）を添付してコンテスト事務局へ応募する。
※電子版での応募が不可能な場合は、応募シート（紙版）に写真添付でコンテスト事務局に郵送すること。
《郵送の宛先》〒 100-0006 東京都千代田区有楽町 1 － 1 － 2 日比谷三井タワー 11 階
株式会社ぐるなび内　ジビエ料理コンテスト運営事務局宛

お問い合わせ

（一社）日本ジビエ振興協会事務局 Mail : info@gibier.or.jp TEL : 0266-75-1885

本事業は、農林水産省「鳥獣利活用推進支援事業」の一環として実施されるものです。応募者の個人情報の一部や受賞レシピの料理写真等を、本コンテストの運営のために、受賞後もホームページ等で使用することがあるほか、受賞レシピに関する連絡をする場合があります。