日本ジビエ振興協会 協会案内







協会理念

美味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44(うち自治体27、企業団体17)、賛助会員31、サポーター会員20(会員数は2022年6月現在)

主な事業

情報発信事業

- ① 定期的に会員向けにメールによる情報提供
- ②サイト上にジビエに関する情報をわかりやすく掲載
- ③サイトや Facebook 等での、協会の活動の発信

研修事業

- ①解体処理、衛生管理に関する研修 国産ジビエ認証を基準とし、厚生労働省のガイドライン に則った解体処理の知識や技術、HACCP の考え方に基づ いた衛生管理に関する研修を実施
- ②調理に関する研修 ジビエを安全でおいしく調理するための知識や技術につ いての研修を実施

認証事業

「国産ジビエ認証制度」の認証機関として、食肉処理施設 の認証の実施

ジビエの普及事業

- ①ジビエ料理レシピの提案、商品開発、メニュー監修
- ②国産ジビエ認証を取得した食肉処理施設の原料を活用したジビエ加工品の監修・販売

ジビエ振興自治体連絡協議会

ジビエ利活用に取り組む地域の課題を国に届けるため 2020年に設立



■沿革

2012 (平成 24) 年度

- 5月 日本ジビエ振興協議会(任意団体)設立
- 2月 「川上から川下までジビエの課題解決カンファレンス」開催 (都内)
- 3月 日仏メディア交流会にてジビエの魅力と可能性について講演 (都内)

2013 (平成 25) 年度

- 9月 「川上から川下までジビエの課題解決カンファレンス」開催 (都内)
- 7月 全農 TAC 中国・四国ブロックジビエ研修会
- 12月 銀座三越・新宿伊勢丹にて国産ジビエ販売のサポート
- 2月 第1回日本ジビエサミット in 鳥取開催

2014 (平成 26) 年度

- 7月 NPO 法人 日本ジビエ振興協議会設立
- 2月 外食アワード 2015 受賞 第2回日本ジビエサミット in 福岡 開催

2016 (平成 28) 年度

- 4月 G7 新潟農業大臣会合レセプションでジビエ料理を提供
- 10月 第1回ジビエ料理コンテスト開催
- 11月 第3回日本ジビエサミット in 和歌山開催
- 3月 一般社団法人 日本ジビエ振興協会に移行

2017 (平成 29) 年度

- 5月 内閣府「地方創生カレッジ」に e ラーニング「ジビエビジネス入門」講座を提供
- 10月 第2回ジビエ料理コンテスト開催
- 1月 第4回日本ジビエサミット in 鹿児島開催

2018 (平成 30) 年度

- 5月 国産ジビエ認証制度制定、施行
- 7月 日本ジビエ振興協会が国産ジビエ認証の認証機関に登録
- 9月 国産ジビエ認証第1号施設を認証
- 10月 第3回ジビエ料理コンテスト開催
- 1月 国産ジビエ認証第2号施設を認証
- 1月 第5回日本ジビエサミット in 徳島開催
- 3月 国産ジビエ認証第3号施設を認証

2019(令和元年)年度

- 5月 国産ジビエ認証第4、5号施設を認証
- 5月 G20 農業大臣会合レセプションでジビエ料理提供
- 7月 国産ジビエ認証第6、7号施設を認証
- 7月 第4回ジビエ料理コンテスト開催
- 8月 国産ジビエ認証第8号施設を認証
- 11月 第5回日本ジビエサミット in 東京開催
- 12月 国産ジビエ認証第9号施設を認証
- 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」公開
- 3月 国産ジビエ認証第13、14号施設を認証

2020 (令和 2) 年度

- 7月 防衛省で大臣・副大臣・職員の方対象のジビエ試食会
- 9月 国産ジビエ認証第15号を認証
- 9月 第5回ジビエ料理コンテスト開催
- 9月 コロナに負けるな!「ジビエ応援便」レトルト販売開始
- 10月 国産ジビエ認証第16、17号施設を認証
- 11月 ジビエ振興自治体連絡協議会の設立
- 2月 国産ジビエ認証第18、19号施設を認証

2021 (令和 3) 年度

- 4月 「ジビエ応援便」スパイシー鹿カレーが「日本ギフト大賞」 都道府県賞受賞
- 5月 国産ジビエ認証第24号施設を認証
- 7月 国産ジビエ認証第25号施設を認証
- 7月 国産ジビエ消費拡大プロジェクト「GO GO GIBIER!」開始
- 7月 第6回ジビエ料理コンテスト開催
- 8月 国産ジビエ認証第26号施設を認証



■活動概要① 日本ジビエサミット

2015年より、各地で「日本ジビエサミット」を開催し ています。

解体処理技術や衛生管理、調理方法、新技術、観光資源 としてのジビエの活用などさまざまなセミナーを開催し、 ご好評をいただいてきました。ジビエ料理講習や処理施設 見学ツアーなど、体験プログラムも開催しております。行 政から民間まで、そして市場の川上から川下まで、ジビエ に関わるさまざまな立場の方々の相互理解と情報の共有の 場を提供します。



[写真左] 第5回サミットで 行われた施設見学会、講習 会の様子



「写真右〕第6回東京開催の 講演の様子



11111

[写真上] 第5回徳島サミット開催の様子

開催実績

- 第1回 鳥取県 2015年2月5日(木)、6日(金) 「地方創生への道 迷惑ものが資源に変わる」
- 第2回 福岡県 2016年2月11日(木)~13日(土) 「伝統食から外食産業へ~有害捕獲から地域・産業資源として の捕獲への転換~」
- 第3回 和歌山県 2016年11月28日(月)~30日(水) 「川上と川下の相互理解によりジビエと鳥獣被害対策の推進
- 第4回 鹿児島県 2018年1月25日(木)~27日(土) 「ジビエが動く、観光も動く 『はじまる!国産ジビエの全国 統一規格』」
- 第5回 徳島県 2019年1月24日(木)~26日(土) 「国産ジビエ認証制度元年 動き出したジビエの最前線」
- 第6回 東京都 2019年11月20日(水)~22日(金) 「国産ジビエの最前線 広がるジビエ流通」
- 第7回 岡山県 2021年11月17日(水)~19日(金) 予定

■活動概要② ジビエ料理コンテスト

ジビエ食文化の普及を目指して、2016年よりジビエ料 理コンテストを実施しています。



審査委員長にソムリエの田崎真也氏をお迎えしての実食審査の様子(第4回)



トフライ)









第1回・農林水産大臣賞:猪舞 第2回・給食アイデア部門/農 第3回・農林水産大臣賞:鹿肉 第4回・農林水産大臣賞:棒棒 第5回・農林水産大臣賞:麻辣 ふりっと(猪肉のグージョネッ 林水産大臣賞:鹿カツドッグ のビビンパとスネ肉のスープ 鹿(バンバンロク)

猪肉刀削麺 (猪の四川風湯麺)



■活動概要③

各種セミナー

一般社団法人日本ジビエ振興協会では、安心・安全にジビエを取り扱っていただくため、ジビエの川上から川下まで網羅する各種のセミナー、講習会を実施しています。講師派遣やオンライン開催も可能です。

国産ジビエ認証制度講習会

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」の概要や国産ジビエ認証制度の詳細、国産ジビエ認証取得の要件、具体的な申請方法、審査の際にポイントになる項目について、実際の申請書の様式や画像等を用いた講習会を実施します。

解体処理講習会

国産ジビエ認証取得や HACCP の考え方に基づいた解体 処理施設の運営のため、施設の管理や衛生的な解体処理方 法についての講習会を実施しています。

解体処理施設の設備や HACCP の考え方についての座学 の後、講師が実際に解体をしながらポイントをお伝えします。

食肉処理施設向け衛生管理講習会

2020年6月からジビエ処理施設でも義務化となった「HACCP の考え方に基づいた衛生管理」についての講習会を実施します。

HACCP の考え方の土台となる一般衛生管理から HACCP の概要、危害要因分析の実施方法、実際の解体処理施設での重要管理点の設定、運用方法についての座学の講習会です。





2021年3月に開催された熊本県多良木町での国産ジビエ認証制度講習会

ジビエ料理セミナー

安全とおいしさを両立したジビエの調理技術普及のため に、ジビエ料理セミナーを実施しています。

調理段階での衛生管理のポイントや加熱のコツ、ジビエの栄養的な特徴などについて解説します。枝肉を使って各部位の特徴の解説や、部位ごとに合った調理例を解説します。デモンストレーションによる実演や、参加者による実習など、ご要望に合わせて実施します。

e ラーニング

(令和2年度、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、) ジビエの捕獲→解体→流通→消費に至

るまでの最新情報をお伝えするeラーニング教材を作成しました。現在、すべてのプログラムをYouTubeで公開しています。右記のQRコードよりぜひご視聴ください。



ジビエ総合セミナー

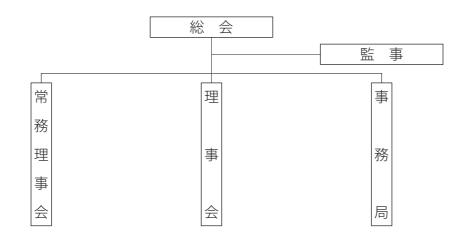
捕獲現場や食肉処理施設での衛生管理方法、ジビエ利活 用に取り組む民間企業の取組みなど、ジビエ業界の最新情報を幅広くお伝えします。

ジビエ探求セミナー

食肉処理施設での施設・設備の衛生管理、衛生的な解体 処理方法、枝肉から部分肉への分割方法、各部位の特徴や その特徴を活かした調理法の解説など、より実践的な内容 をお伝えします。



■組織図



理事名簿

役職名		氏名	所属
代表	理事	藤木 徳彦	有限会社フジキ
副代表	長 理 事	牧尾 正恒	一般社団法人いかくら阿久根
副代表	長 理 事	押田 敏雄	麻布大学名誉教授
副代表	長 理 事	久保田 穣	公益社団法人日本観光振興協会
常務理事/	/ 事務局長	鮎澤 廉	有限会社フジキ
常務	理事	石毛 俊治	defi
理	事	堀 洋介	株式会社アコード
理	事	西野 司	全国農業協同組合中央会
理	事	山田 研	辻調理師専門学校・辻製菓専門学校、株式会社 辻調理教育研究所
理	事	田村 清敏	一般社団法人 日本フードサービス協会
理	事	萩原 秀彦	公益社団法人食の安全・安心財団
理	事	戸井口 裕貴	株式会社信州富士見高原ファーム
理	事	河戸 建樹	わかさ 29 工房
理	事	上薗薫	東京家政学院大学
監	事	野村 秀也	有限会社フジキ



■入会のご案内

(一社)日本ジビエ振興協会では、ジビエ振興をご支援いただける個人・法人・自治体の会員を募集しています。

会員特典

《ジビエ関連ビジネスのサポート》

ビジネスマッチング、商品開発、販路開拓などをサポートします。

《プロモーションのサポート》

ジビエ商品などのプロモーションをサポートします。ジ ビエサミットや各種セミナー等、当協会主催のイベントに おいて情報発信をさせて頂きます。

《ジビエニュースの配信》

ジビエに関する最新情報やイベント情報をまとめたメールマガジンを配信します。

会員の種別と会費

正会員(会費 一口 50,000 円)

当協会の活動に賛同し、ジビエの流通・販売・提供を直接 的に担う法人、団体、および利活用に取り組む自治体、そ れに準ずる地域協議会等

賛助会員(会費 一口50,000円)

当協会の活動に賛同し、自社の技術やネットワークを活用 してジビエ振興に貢献する法人または団体

サポーター会員(会費10,000円)

当法人の目的および事業に賛同する個人

※入会時期にかかわらず、毎年4月に会員登録の更新をさせて頂いております。 ※ 10月~3月の入会の場合、年会費は半額となります。

(ご入会後、会員登録証を発行いたします。)



当協会のHPに入会お申込み フォームがございますので、こち らをご利用下さい。

……… お問い合わせ先 …………

一般社団法人 日本ジビエ振興協会 事務局 諏訪事務所 〒 392-0013 長野県諏訪市沖田町 1-100-2

沖田インタービル3階

電話: 0266-75-1850 / FAX: 0266-75-1851 「受付時間〕10:00~18:00(土日祝日除く)

Mail: info@gibier.or.jp

HP: http://www.gibier.or.jp/