

PRESS RELEASE

2023年7月7日（金）

**お店で食べる？おうちで食べる？
「第8回ジビエ料理コンテスト」2部門でレシピ募集！**

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8回ジビエ料理コンテスト」を開催し、2023年7月7日（金）～10月2日（月）の期間でレシピを募集いたします。

概要**開催趣旨**

食の楽しみの探求のみならず、鳥獣被害対策や地方創生、SDGs、健康志向の高まりも後押しし、シカやイノシシなどの野生鳥獣の食肉「ジビエ」が注目を浴びています。2018年の「国産ジビエ認証制度」制定により、これまで一部地域で消費されてきたジビエの衛生管理や流通の仕組みが整い、多くの方が口にする機会が増えることが予想されます。

そんな中、魅力的な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、「**お店で食べたいジビエ料理部門**」「**お家で食べたいジビエ料理部門**」の2部門でレシピを募集いたします。

「お店で食べたいジビエ料理部門」では飲食店での提供を想定したレシピ、「お家で食べたいジビエ料理部門」では家庭で作って楽しむことを想定したレシピという観点で審査いたします。審査委員は、田崎真也氏（ソムリエ）をはじめ、服部幸應氏（公益社団法人 全国調理師養成施設協会 会長）、そのほか著名な調理・狩猟関係団体関係者にて構成いたします。両部門ともに、最優秀レシピには「農林水産大臣賞」が贈呈されます。

《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

《募集期間》2023年7月7日（金）～10月2日（月） ※必着

《応募対象》両部門ともにプロ・アマ・年齢不問

《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、各部門上位10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。なお、「お店で食べたいジビエ料理部門」は本人調理、「お家で食べたいジビエ料理部門」はコンテスト関係者による代理調理によって審査いたします。

※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。

※一次審査の結果は11月上旬にメールまたはお電話にてご連絡いたします。

※二次審査は、12月10日（日）に服部栄養専門学校（東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4）にて開催を予定しています。

【各 賞】

◆ お店で食べたいジビエ料理部門

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. 一般社団法人全国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

◆ お家で食べたいジビエ料理部門

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/contest2023/>

《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（10月2日必着）

【結果発表について】

2024年1月下旬に、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8回ジビエ料理コンテスト 特設ページ：<https://www.gibier.or.jp/contest2023/>

※本コンテストは、農林水産省「令和5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。2022年開催の第7回では「プロ部門」「一般・学生部門」の2部門にてレシピを募集し、幅広いジャンルから220点の応募をいただきました。

【第7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、郷土の食材とジビエを融合させた料理

《対象》プロ部門：飲食店等で調理に携わる方、料理研究家など

一般・学生部門：ジビエに関心のある一般・学生の方

《募集期間》8月10日（水）～10月21日（金）

《応募総数》220点（プロ部門99点、一般・学生部門121点）

◆第7回 農林水産大臣賞受賞作品

（プロ部門）

「イノシシバラ肉のハスカップワイン煮とそのパイ包み
北の野菜と共に」

斉藤 大樹 様（東京會館）



（一般・学生部門）

「シューファルシー 鹿肉のロールキャベツ」

立松 千佳 様（梅花女子大学）



《第7回ジビエ料理コンテスト 結果発表ページ》

<https://www.gibier.or.jp/07contest/>

【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

GIBIER

第8回
ジビエ料理
コンテスト

COOKING CONTEST!

メイン食材

国産のイノシシまたはシカ肉

テーマ

国産のシカ・イノシシ肉を使用し、 多くの人に安全でおいしく提供できる料理

募集部門 「お店で食べたいジビエ料理部門」
「おうちで食べたいジビエ料理部門」

対象 プロ・アマ問わず

締切 2023年10月2日(月) 必着

おうちでも、
お店でも
ジビエを。



審査委員長
田崎真也氏

贈賞
農林水産大臣賞

(各部門1名) ほか

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

後援 一般社団法人全日本司厨士協会、一般社団法人全国日本調理技能士会連合会、一般社団法人日本エスコフイエ協会、
一般社団法人大日本猟友会、公益社団法人全国調理師養成施設協会、株式会社日本食糧新聞社

コンテスト詳細と応募シートの
ダウンロードはこちら



※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。

応募要項

応募資格

両部門ともにプロ・アマ・年齢不問とする。

応募条件

お店で食べたいジビエ料理部門

- 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（シカ、イノシシの加工品は材料としない）。
 - ②4人前の料理で、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。
- ※ただし、実食審査においては調理開始から完成まで120分で収まるように事前に仕込みを行うこと。
- 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。

おうちで食べたいジビエ料理部門

- 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（シカ、イノシシの加工品は原材料としない）。
- ②4人前の料理で、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趣旨に添う価格であること。
- ⑤調理時間は、仕込みから盛り付けを含め、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

審査員によるレシピの書類審査により、各部門の上位10レシピを選出する。審査員は団体の分野にかかわらず全レシピの書類審査を実施する。（審査は、「応募シート」から応募者情報（氏名・所属等）が一切わからない「ブラインド審査」により実施する）

審査方法 / 二次審査

お店で食べたいジビエ料理部門は本人による調理、お家で食べたいジビエ料理部門はコンテスト関係者の代理調理による実食審査を実施する。二次審査は、12月10日（日）服部栄養専門学校（東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4）にて行う。

お店で食べたいジビエ料理部門

応募者本人によってレシピ通りの4人前を作成したものを審査する。また、レシピ開発に向けた想い等を応募者本人がPRする場を設け、審査員は応募者のPRを聞きながら料理を試食し、採点する。

おうちで食べたいジビエ料理部門

コンテスト関係者の代理調理によってレシピ通りの4人前を作成したものを審査する。また、レシピ開発に向けた想い等を応募者本人がビデオレターによってPRする場を設け、審査員は応募者のPRを聞きながら料理を試食し、採点する。

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

《締め切り》10月2日（月）必着



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