

2022

令和 4 年度

活動報告

JGPA Annual report



もくじ

- 08 … ジビエ処理施設向け HACCP 手引書の作成
- 09 … 第7回ジビエ料理コンテスト
- 10 … プロ向けジビエ料理セミナー
- 11 … 調理師養成施設教員向けジビエセミナー
- 12 … 地域に向けたジビエ基礎知識セミナー
- 13 … 国産ジビエ認証施設による WG
会員企業・団体オンラインミーティングの実施
- 14 … ジビエ振興に関するアドバイザリー事業
GOGO GIBIER！ プロジェクト
食肉処理施設向け無料相談会
- 15 … 2023 年度の活動計画



《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。

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：特別協賛会員 3 協賛会員 11

正会員 48（企業団体 22/ 自治体 26）

賛助会員 24 サポーター会員 26

※会員数は 2023 年 3 月時点

2022 年度の活動



4月

5月

- ・食生活ジャーナリストの会 2022 年度第 1 回勉強会にて代表藤木が「国産ジビエの現状、課題、そして魅力」をテーマに講演
- ・ジビエ振興自治体連絡協議会情報共有ミーティング「第 1 回ジビエのひろば」開催
- ・「令和 4 年度国産ジビエ認証審査員研修会」開催
- ・「第 1 回国産ジビエ認証施設によるワーキンググループ」開催

6月

- ・セイコーエプソンにて「ジビエ研修会」実施
- ・全国食肉学校にて代表藤木が「ジビエの心」をテーマに講演
- ・東京家政学院大学にて代表藤木がジビエの魅力や調理について講演
- ・国産ジビエ認証第 31 号として「湘南じびえ 河津ファクトリー」を認証
- ・「第 2 回国産ジビエ認証施設によるワーキンググループ」開催

7月

- ・ジビエ振興自治体連絡協議会総会実施
- ・諏訪事務所移転
- ・ジビエ振興自治体連絡協議会情報共有ミーティング「第 2 回ジビエのひろば」開催
- ・徳島県牟岐町主催のジビエ処理施設を対象とした研修会へ講師派遣
- ・三井の森主催「茅野市ゴルフ場ディベロッパージビエ試食会」実施

8月

- ・「第 7 回ジビエ料理コンテスト」レシピ募集を開始
- ・大分県主催「ジビエ導入セミナー」講師派遣
- ・全国調理師養成施設協会・調理技術教育学会主催、調理技術教育学会第 3 回学術大会「ジビエセミナー」にて代表藤木が講演
- ・ジビエ振興自治体連絡協議会情報共有ミーティング「第 3 回ジビエのひろば」開催
- ・下諏訪商工会議所主催「ジビエを核にした事業の検討」意見交換会にて代表藤木が講演
- ・徳島県牟岐町主催のジビエ処理施設を対象としたオンライン研修会へ講師派遣

9月

- ・FOOD STYLE Japan2022 にて代表藤木がオープニングセレモニーテープカット参列、「国産ジビエの基礎調理とおすすめ調理」をテーマに講演
- ・ジビエ振興自治体連絡協議会情報共有ミーティング「第4回ジビエのひろば」開催
- ・株式会社ぐるなび主催「『全国ジビエフェア』特別セミナー」にて代表藤木が「抑えておくべきジビエの扱い方と基本調理」をテーマに講演
- ・広島県呉市主催「(一社)日本ジビエ振興協会代表理事「オーベルジュ・エスポワール」藤木徳彦オーナーシェフによるイノシシ肉調理講習会・料理試食会」にて代表藤木が講演

10月

- ・「調理師養成施設教員向けジビエセミナー(北海道会場)」開催
- ・「調理師養成施設教員向けジビエセミナー(東京会場)」開催
- ・山口県主催「国産ジビエ認証取得に向けた個別現地指導」講師派遣
- ・「プロ向けジビエ料理セミナー」開催
- ・「地域に向けたジビエ基礎知識セミナー(山梨会場)」開催
- ・ジビエ振興自治体連絡協議会情報共有ミーティング「第5回ジビエのひろば」開催
- ・日本能率協会主催「鳥獣対策・ジビエ利活用展」にて代表藤木が講演
- ・国産ジビエブランド推進コンソーシアム主催「国産ジビエの魅力を活かす取り扱い方法」をテーマに講演
- ・株式会社ぐるなび主催「ジビエ × CLUB RED 第2回産地懇談会」へ講師派遣

11月

- ・「調理師養成施設教員向けジビエセミナー(福岡会場)」開催
- ・「地域に向けたジビエ基礎知識セミナー(福岡会場)」開催
- ・ジビエ振興自治体連絡協議会が国へジビエ振興に関する要望を提出
- ・株式会社ぐるなび主催「都市部懇談会」にて代表藤木が講演
- ・ジビエ振興自治体連絡協議会情報共有ミーティング「第6回ジビエのひろば」開催
- ・宮崎県主催「ジビエ調理実技セミナー～ジビエの魅力を最大限に引き出す調理法～」へ講師派遣
- ・宮崎県主催「みやざきジビエと焼酎の『であいもの』を楽しむ宴」へ焼酎と合わせたジビエ料理提供
- ・釧路市地域雇用創造協議会主催「『販路拡大』デザインブランド力アップセミナー」にて代表藤木・事務局長鮎澤が「地域資源と商品のヒストリーづくり(ジビエ編)」をテーマに講演
- ・会員企業ミーティングを実施

12月

- ・「調理師養成施設教員向けジビエセミナー（宮城会場）」開催
- ・「第7回ジビエ料理コンテスト」実食審査を実施
- ・「第7回ジビエ料理コンテスト」オンライン表彰式を開催
- ・くまもとジビエコンソーシアム主催「くまもとジビエコンソーシアム処理加工技術向上研修会」へ講師派遣
- ・国産ジビエ認証第32号として「いかくら阿久根」を認証
- ・ジビエ振興自治体連絡協議会情報共有ミーティング「第7回ジビエのひろば」開催

1月

- ・フードビジネスコーディネート協会主催のセミナーにて代表藤木が「ジビエ市場の可能性と今後について」をテーマに講演
- ・「調理師養成施設教員向けジビエセミナー（大阪会場）」開催
- ・「地域に向けたジビエ基礎知識セミナー（大阪会場）」開催
- ・ジビエ振興自治体連絡協議会情報共有ミーティング「第8回ジビエのひろば」開催

2月

- ・テレビ番組 BS11 NEXTcompany にて弊社藤木へのインタビューが放送
- ・秦野商工会議所主催「秦野産ジビエと地場野菜 食のセミナー&試食会」講師派遣
- ・静岡県主催「令和4年度ジビエ利活用研修」講師派遣
- ・ジビエ振興自治体連絡協議会情報共有ミーティング「第9回ジビエのひろば」開催
- ・国産ジビエ認証第33号として「天草ジビエ倉岳加工所」を認証
- ・会員企業ミーティングを実施

3月

- ・曾於市ジビエ利活用推進協議会主催「プロ向けジビエ料理セミナー in 曾於市」へ講師派遣
- ・日本ジビエ振興協会正会員および賛助会員の交流会を東京ビッグサイトにて実施
- ・雲南市鳥獣被害対策協議会主催「ジビエ解体処理講習会」へ講師派遣
- ・山梨県主催「ジビエ処理加工セミナー」にて代表藤木が講演
- ・国産ジビエブランド推進コンソーシアムセミナーへ講師派遣

国産ジビエ認証事業

2022年度は、新たに3施設（第31号～第33号）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	所在地	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	西米良村ジビエ処理加工施設	宮崎県児湯郡西米良村	シカ・イノシシ
第005号	TAG-KNIGHT	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	梶原町獣肉解体処理施設 ゆすはらジビエの里	高知県高岡郡梶原町	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017号	北海道シュヴァリエユ浦臼工場（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
第031号	湘南じびえ 河津ファクトリー	静岡県賀茂郡河津町	シカ・イノシシ
第032号	いかくら阿久根	鹿児島県阿久根市	シカ・イノシシ
第033号	天草ジビエ倉岳加工所	熊本県天草市	イノシシ

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。

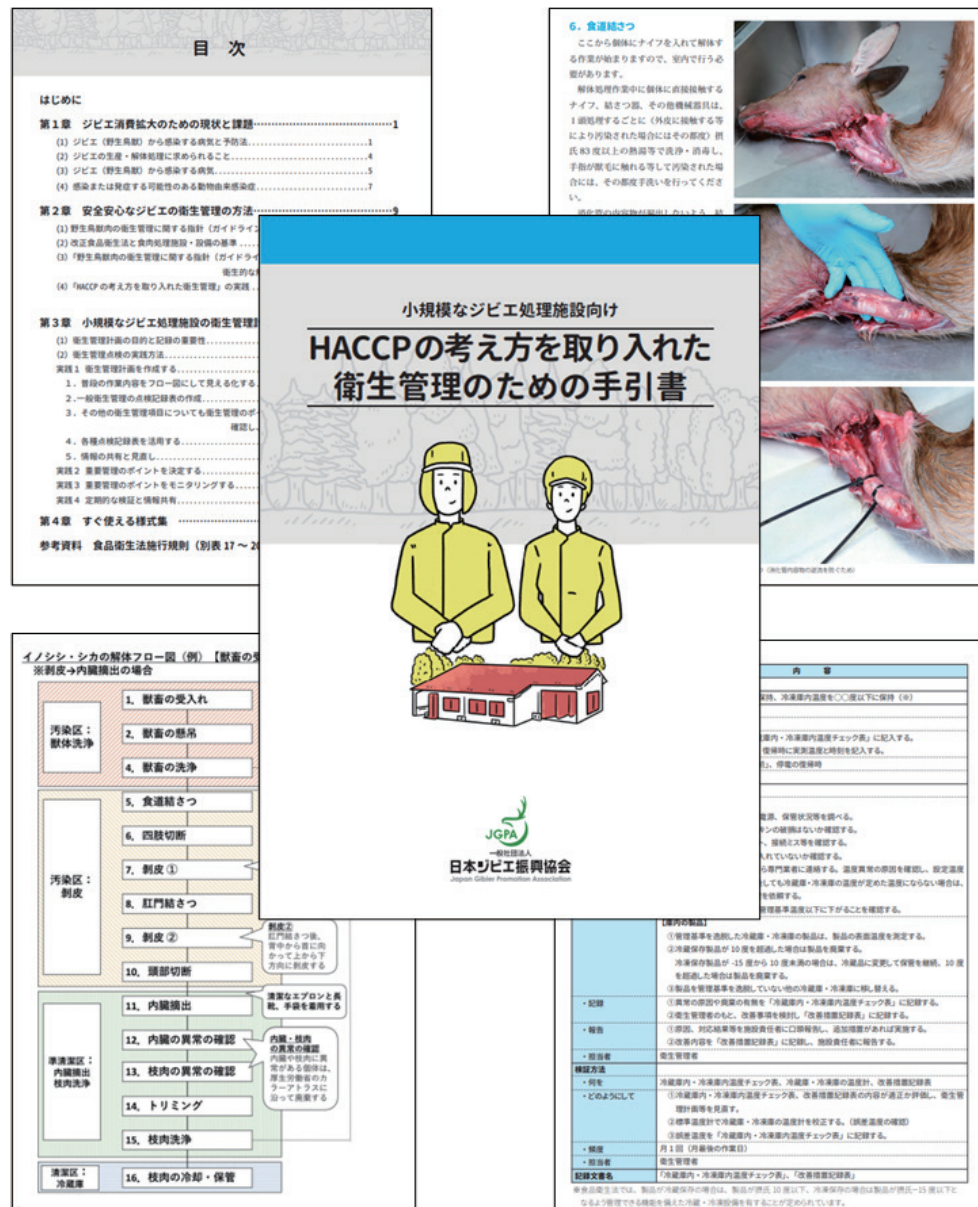


ジビエ処理施設向け HACCP 手引書の作成

平成 30 年 6 月に食品衛生法の一部が改正され、すべての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理の取り組みが義務化されました。ジビエを取り扱う食肉処理施設も例外ではありません。

「HACCP（ハサップ）」とは、安全で衛生的な食品を製造するための管理方法で、問題のある製品の出荷を未然に防ぐための世界各国で認められた共通システムです。

難しいと感じてしまいがちな HACCP の考え方や衛生管理の基本を理解し、取り組みやすくするため『**小規模な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**』について、イラストや解説を多く取り入れた改訂版を作成しました。本手引書は厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を踏まえ、誰でも簡単に衛生管理が行えるように作成していますので、安全・安心なジビエの普及拡大のために是非ご活用ください。



「小規模な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」は、全編webで公開しています。

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

第7回ジビエ料理コンテスト

レシピ公開ページ



第7回ジビエ料理コンテストは、2022年8月10日～10月14日の間にレシピを募集しました。2部門で合計220点（プロ部門99点、一般・学生部門121点）のご応募を頂き、書類審査を実施。その後は本コンテスト審査委員長を第1回から務めていただいているソムリエの田崎真也氏も交えて実食審査を行い、農林水産大臣賞2点を含む12賞の受賞作を決定しました。入賞レシピは協会HP上にて公開中です。一般・学生部門のレシピはご家庭でも作りやすいものばかりですので、ぜひチャレンジしてみてください！

受賞作品

プロ部門

《農林水産大臣賞》
イノ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）



《農林水産省農村振興局長賞》
鹿ロースの低温調理ソースポワワラードとソースベアルネーズ
猪バラのクロケットと共に 丹波地方フォレスティエル風
木村 夕星 様
（株式会社京都ホテル ホテルオークラ京都
スカイレストランピトレスク）

《一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事賞》
バッケリの鹿肉詰め アーモンドのソース
細谷 岳史 様（Da Masa Pizza al Forno）

《一般社団法人全日本司厨士協会会長賞》
鹿ロース肉のウェリントン風 大分の恵み
但馬 彰典 様
（ホテルニューオータニ トウールダルジャン東京）

《一般社団法人全国日本調理技能士連合会会長賞》
いのしし肉のつくね彩々 赤味噌パウダーと共に
杉山 浩一 様（明治記念館 懐石料亭 花がすみ）

《一般社団法人日本エスコフィエ協会会長賞》
“100%愛知県食材の生パスタ”
鹿の骨付スネ肉と原木椎茸の味噌煮込み風、
柚子胡椒と葱のサラダ添え
井上 啓史 様
（リゾートトラスト株式会社 ローズルーム名古屋）

一般・学生部門

《農林水産大臣賞》
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）



《農林水産省農村振興局長賞》
三種の彩りおやき
渡邊 篤子 様（服部栄養専門学校）

《一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事賞》
エゾシカ肉のロールカツ〜ブドウ畑の香り〜
石塚 空翔 様（エコール 辻 大阪）

《一般社団法人大日本猟友会会長賞》
鹿じゃが〜山と里と人の思い〜
赤塚 聖 様（エコール 辻 東京）

《公益社団法人全国調理師養成施設協会会長賞》
炊飯器で簡単！シカスネ肉のホロホロ煮込み
〜赤ワイン香るデミグラス仕立て〜
足田 恭一 様（エコール 辻 大阪）

《株式会社日本食糧新聞社賞》
エゾシカとそばの実のロールレタス
北海道クラムチャウダー添え
高橋 純子 様（服部栄養専門学校）

プロ向けジビエ料理セミナー



ジビエ料理セミナー 2022
動画はこちらから

<https://www.gibier.or.jp/seminar2022/>

2022年のジビエ料理セミナーは、キッチンスタジオ現地での受講とオンライン視聴による受講のハイブリット形式にて実施いたしました。流通と仕入れのルールから、厨房での衛生管理、枝肉をさばきながらの部位の特徴解説や、調理デモンストレーションといった、プロの料理人に向けた内容を2時間にぎゅっと詰め込んでお伝えしています。

アーカイブ動画を公開しておりますので、ぜひご視聴ください。

【開催概要】

主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会

対象：プロの料理人

会場：ABC キッキングスタジオ丸の内グラウンド

(東京都千代田区丸の内三丁目1番1号国際ビルヂング B2F)

プログラム

(1) ジビエの流通・仕入れのルール

講師：一般社団法人日本ジビエ振興協会

野生動物のお肉であるジビエは、家畜のお肉とは異なった流通や仕入れの上での留意点があります。食肉処理施設を通さずに仕入れたジビエをお店で提供してしまうと、食品衛生法違反です。また、厚生労働省「野生鳥獣の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」では、「可能な限り、内臓については廃棄することが望ましい」とされています。

この時間では、正しいジビエの流通や、仕入れの際に気を付けることは何かを解説します。

(2) 厨房での衛生管理について

講師：一般社団法人日本ジビエ振興協会

安全安心な食材を仕入れた上で、厨房でも正しい衛生管理の元取り扱うことが大切です。

飲食店厨房でのジビエ取扱いを想定した、実践的な衛生管理の知識をお伝えします。

(3) 安全性と美味しさを両立する加熱調理方法

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

脂肪の少ない肉質が特徴のジビエは、高温で急激に加熱すると固くなりやすい性質を持っています。低温でじっくりと加熱することで、やわらかくジューシーに仕上げることができます。しかし、安全に食すためには中心部まで十分に加熱する事が必要です。安全性とおいしさを両立させるための条件や、調理法について解説します。

(4) 各部位の特徴と調理例（枝肉解体・調理実演、試食）

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

シカの枝肉をカットチャート通りに部位分けしながら、それぞれの部位がもつ特徴（肉質、食味など）や、それらを活かすおすすめの調理方法を解説します。キッチンスタジオ現地のみなさまには、ご試食も味わっていただきました。



調理師養成施設教員向けジビエセミナー

ジビエを提供する調理師に対してジビエ取扱いに関する正しい知識を普及するためには、調理師養成施設、特に教員へ正しい情報を伝える事が不可欠です。教員を通じ、将来の料理人である学生にジビエの正しい知識を伝達し、安全・安心なジビエの普及を促進することでさらなる知識の普及につながると考えます。

2022年1月に東京で開催した際に「全国の教員にも伝えてほしい」という好評の声をいただきました。そこで今年度は全国5か所で開催し、のべ229名（会場校の教員、学生を含む）に参加いただきました。

【開催概要】

主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会

協力：公益社団法人 全国調理師養成施設協会

対象：調理師養成施設の教員

※その学生、卒業生、（公社）全国調理師養成施設協会の会員も参加可

【開催日・会場】

①北海道会場 2022年10月1日（土）

会場：光塩学園調理製菓専門学校（

②東京会場 2022年10月8日（土）

会場：学校法人食糧学院 東京調理製菓専門学校

③福岡会場 2022年11月5日（土）

会場：中村調理製菓専門学校

④宮城会場 2022年12月3日（土）

会場：宮城調理製菓専門学校

⑤大阪会場 2023年1月14日（土）



【プログラム】

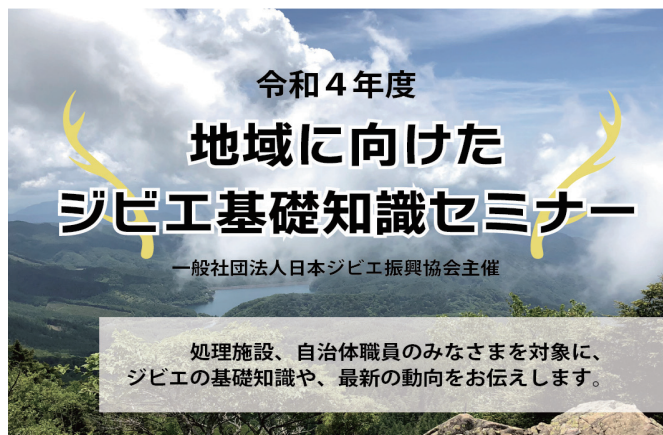
- 国産ジビエ利活用に関する概況
- ジビエを取り扱う際の衛生管理
- ジビエの栄養
- 枝肉を使用した部位分けの実演と各部位の特徴の解説
- ジビエの特徴を生かした安全でおいしい調理法の実演と試食提供

受講者の声

- ・シンプルな味付けでも臭みがなく、滋味深い味わいだったことに驚きました。せっかくだいだいた命を最大限に活かし、かつ地域に貢献できる素晴らしい取り組みであることを職場（高校調理科）で伝えたいと思います。（東京）
- ・処理施設が全国にある事を知り見学してみたいと思った。沖縄からきているのでオンラインでもセミナーがあればよいと思いました。とても勉強になりました。学生に伝えたいと思います。（福岡）
- ・食品衛生学の授業を行う上で大変参考になりました。実際に現場で作業や注意点などを知ることが出来て良かったです。ありがとうございました。（宮城）
- ・ジビエという衛生面が気になっていましたが、今現在厳しい衛生管理や HACCP など取り入れている事を知り、手を出しやすいものになったのだと感じました。中々見ることのできない鹿の解体なども拝見でき貴重な体験ができました。ありがとうございました。（宮城）
- ・話がうまくすぐ理解できた。熱意も伝わりました。あとは東北的にも変化出来たらと思いました。（宮城）
- ・学生にきっちりと伝える必要を感じました。（大阪）
- ・大変参考になりました。高知でも野生鳥獣による農作物被害は深刻な問題です。授業でも取り入れたら一般の方向けの情報発信、学園祭に取り入れるなど出来たらと思います。（大阪）

地域に向けたジビエ基礎知識セミナー

ジビエ振興に取り組む自治体職員や、ジビエ処理加工施設関係者をメイン対象として、ジビエの基礎知識をお伝えするセミナーを開催。全国3か所の会場で、合計55名の方に参加いただきました。



【開催概要】

主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会

対象：自治体の鳥獣対策・ジビエ利用担当者、食肉処理施設従事者

【開催日・会場】

①山梨会場 2022年10月20日(木)

会場：恩賜林記念館（山梨県甲府市丸の内1-5-4）

②福岡会場 2022年11月4日(金)

会場：中村調理製菓専門学校（福岡県福岡市中央区平尾2-1-21）

③大阪会場 2023年1月13日(金)

会場：辻調理師専門学校（大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-16-11）

プログラム

ジビエ取り扱いに関わるルールや法制度について 捕獲から食肉処理における衛生管理方法について

講師：一般社団法人日本ジビエ振興協会 常務理事 鮎澤 廉

ジビエ利用に係わるルールや法律、国産ジビエ認証制度や、捕獲現場でのとめ刺しから運搬、食肉処理施設での解体処理における衛生管理方法について説明しました。



外食産業でのジビエ取扱いの動向

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

外食産業でのジビエの取り扱いの動向のほか、ジビエの栄養成分や各部位の魅力を引き出す調理方法について解説しました。

鹿や猪の革の活用方法

講師：《山梨会場》山梨県産業技術センター 串田 賢一 氏

《福岡会場》山口産業株式会社 山口 明宏 氏

《大阪会場》革工房シエロ・スカーラ株式会社 廣江 昌晴 氏

2021年の鳥獣被害防止特措法一部改正により、捕獲したシカやイノシシの皮革活用の推進についても追記されました。鹿や猪の革の活用に取り組む講師より、事例について紹介いただきました。



ジビエ振興自治体連絡協議会

ジビエ振興自治体連絡協議会は、ジビエに取り組む地域の課題を国へ届けるため、日本ジビエ振興協会の自治体会員により 2020 年に設立されました。

2022 年は、会員自治体の担当者による情報共有ミーティング「ジビエのひろば」の開催や、会員へのアンケートを実施しました。

そして、11 月 8 日に国への要平井伸治会長（鳥取県知事）が、角田秀穂農林水産大臣政務官を訪問し、本協議会が取りまとめた内容を要請しました。内容は、捕獲、安定供給、衛生管理等、4 項目に渡るもので、ジビエ振興に取り組む自治体からの声を反映させています。



11 月 8 日の要望提出の様子

国産ジビエ認証施設による WG

2022 年、国産ジビエ認証取得施設のみなさまとのワーキンググループを発足しました。ワーキンググループは、食肉処理施設同士がそれぞれの施設の状況を伝え合ったり、日頃の課題を話したり、国産ジビエ認証制度への疑問を投げかけたりとフランクに意見交換する場となっています。

今後、アンケートを基にした課題の集約や国産ジビエ認証制度に対する提言の取りまとめ等も予定しています。

■WG の参加メンバー

（１）国産ジビエ認証取得施設

役割：自施設が抱える課題 / 問題の意見、自治体や国への要望、各課題への解決案提示など

（２）市町村：市町村内に認証取得施設のある自治体

役割：市町村内の制度の活用や必要な制度設計及び予算の確保

（３）日本ジビエ振興協会

役割：国・自治体への提言、WG の事務局

会員企業・団体オンラインミーティングの実施

会員の企業・団体のみなさま同士の情報交換やビジネスマッチングの場とするために、オンラインミーティングを実施しています。2022 年度には 3 回開催し、多くの会員企業・団体のみなさまにご参加いただきました。

ミーティングでは、各会員企業・団体さまからの情報提供や、日本ジビエ振興協会からのジビエ業界に関する情報提供を行っています。

今後みなさまのご要望を取り入れつつ、実施いたします。2023 年 3 月には、東京ビッグサイトにて交流会を実施しました。



日本ジビエ振興協会は、
ジビエにまつわる情報のプラットフォームとして、
自治体、企業、団体、処理施設の会員のみなさまの
情報交換や連携の場を作っていきます。



ジビエ振興に関するアドバイザー事業

ジビエ振興に取り組む自治体のみなさまよりご依頼いただき、処理施設建設やジビエ PR にまつわるアドバイザー事業を受託いたしました。

「これから処理施設を建設するので、使いやすく、衛生的な処理ができるものを設計したい」「市内の飲食店でジビエを提供することで、観光客を呼び込みたい」といったお声に、日本ジビエ振興協会がこれまで培ってきたノウハウをご提供し、みなさまのジビエ振興のお手伝いをいたしました。

GOGO GIBIER ! プロジェクト

国産ジビエを広く知っていただき消費を拡大するとともに、国産ジビエを継続的に食べられる環境をつくるため、2021年7月に国産ジビエ消費拡大プロジェクト「**GO GO GIBIER !**」を開始しました。

本プロジェクトは日本ジビエ振興協会が立ち上げたもので、一年を通してジビエを食べられる環境を、外食産業事業者のみなさまとつくることを目的としています。

価格・供給・品質の安定したジビエを外食事業者のみなさまにお届けするために「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。

食肉処理施設向け無料相談会

食肉処理施設事業者、ジビエ振興に取り組む自治体のご担当者さまを対象に、「**食肉処理施設向け無料相談会**」を実施いたしました。食肉処理や、HACCP、衛生管理の疑問や悩みに対してオンラインでご相談を受け、解決に向けたアドバイスをいたします。

2022年度は、「これから処理施設を建設したい」といった方々からのご相談を多くいただきました。

2023年度においても、引き続き受付をいたします。ご希望の方はお気軽にお問合せください。

【2022 年度の受託実績】

- 大崎市ジビエ解体処理加工施設建設に係るアドバイザー業務（宮城県大崎市）
- ジビエ等の利用拡大に向けた地域の取組事業に係る衛生管理実技指導業務（神奈川県松田町）
- 富士吉田市ジビエ処理加工施設建設に係るアドバイザー業務（山梨県富士吉田市）

【2022 年度の参画店舗とメニュー】

- ベックスコーヒーショップ「**国産ジビエ 鹿肉カレー**」9月26日から1万5000食限定
- ロッテリア「**ジビエ鹿肉バーガー（トリュフ薫る秋きのこコンフィ）**」9月29日から数量限定
- ロッテリア「**ジビエ鹿肉バーガー（スパイシーラゲースソース）**」11月29日から数量限定（下写真）



開催日時：毎月第一金曜日 13時～17時の間

※要事前予約です。一事業者あたり、1時間程度となります。

※ZOOMでのオンラインミーティング、もしくはお電話でも対応可能です。

※限られた時間を有効に活用するため、事前アンケートにご協力ください。

《お問合せ・ご予約はこちら》

soudan@gibier.or.jp

※上記アドレスまで、無料相談希望の旨を記載のメールをご送信ください。後日、日程調整のために弊社よりご連絡を差し上げます。

2023 年度の活動計画



情報発信事業

一般消費者や外食事業者などに対して、ジビエに関する情報を広く発信することにより、ジビエの認知拡大や普及促進をはかります。同時に、解体から消費にいたるまでの衛生的な取扱い方法の発信も行い、正しい知識の普及啓発をねらいます。

会員サポート事業

会員同士のマッチングや情報交換の機会を創出し、ジビエビジネスや活動のサポートを行います。

国産ジビエ認証事業

国産ジビエ認証制度に則り、認証審査業務を行います。そのほか、認証取得を希望する施設や、認証取得済み施設に対するサポートも行います。

研修事業

食肉処理事業者や狩猟者、外食事業者などに向けて、ジビエの正しい取り扱い知識や魅力を引き出す調理方法についての講習会を実施します。

ジビエの普及事業

ジビエマーケットを健全で大きなものとするために、関係団体・企業と協力しながら活動します。

自治体連絡協議会への協力

ジビエ振興自治体連絡協議会の活動をサポートします。

