

おうちでも、お店でもジビエを。

## 第9回ジビエ料理コンテストを開催！

国産のシカ・イノシシを使用し、多くの方がご家庭で作れて、  
安全でおいしく楽しめる料理を大募集！

一般社団法人日本ジビエ振興協会は、「第9回ジビエ料理コンテスト」を開催し、  
2024年7月10日（水）～11月29日（金）の期間でレシピを募集いたします。

### 開催趣旨

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」）が承認業務を行っている国産ジビエ認証取得の処理施設も年々増加し、安心安全なジビエの流通が加速し始めています。

レストランのみならず、オンラインショップ等でも購入ができるようになり、一般のご家庭にもジビエ肉が届くようになりました。

そして、さらなる流通消費の促進のためには、家庭での消費拡大が次のステップと考えています。そのためには調理方法の普及が不可欠になりますが、まだまだ「硬いのでは？」「匂いは？」等の潜在的な意見が蔓延しており、その払拭も必要な状況です。

第9回ジビエ料理コンテストでは、「家庭で作って楽しめる」ことをコンセプトとしたジビエ料理レシピを募集することになりました。

受賞レシピを広く周知することで、「作ってみたい」「食べてみたい」という意欲を掻き立て、ジビエ料理に挑戦する一般の方を増やし、ジビエの消費拡大につなげることを考えています。

安心安全なジビエ肉が正しくご家庭に流通し、よりおいしく調理された料理が日本の伝統食として文化を象徴した時代のようにジビエ肉が愛されるように、弊会では鋭意努力してまいります。

特に、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あり、日本の農家を守る役割もあります。

是非ともより多くの方々にご応募いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

### 開催概要

#### 《テーマ》

「国産のシカ・イノシシを使用し、多くの方がご家庭で作れて、安全でおいしく楽しめる料理」

《募集期間》 2024年7月10日（水）～11月29日（金）

《応募資格》【一般部門】プロ・アマ不問で高校生以下は除く

【小・中・高校生部門】小学生、中学生、高校生またはチーム（3名まで、親子参加可）

《主催》 一般社団法人 日本ジビエ振興協会

## 応募条件

◆厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を守り、安心安全に楽しめるレシピとします。

- ジビエは食肉処理業の許可を得た食肉処理施設のものをを使用すること
- 中心部まで十分に、75℃1分間（又はこれと同等）以上加熱する
- 内臓の使用は認めません

- ① メイン食材に国産のシカ・イノシシ肉を使用した未発表のオリジナルレシピに限ります。
- ② 下準備から盛り付けまでを120分以内で調理できるレシピとします。  
※仕込みについては上記時間外とします。【例】お肉の漬け込み時間
- ③ レシピは4人前とし、シカ・イノシシ肉は、1人前あたり50g以上使用してください。
- ④ シカ・イノシシ肉以外の食材については、家庭でも入手しやすい身近なものを使用してください。
- ⑤ 食材費に上限は設けませんが、一般家庭で作ることを想定した範囲内に収めてください。
- ⑥ 入賞作品はレシピの公開を必須とします。
- ⑦ 応募レシピの点数に限りはありません。
- ⑧ 調理器具等、家庭内で再現可能な設備を想定してください。

## ジビエの購入先

食肉処理業の許可を得た処理施設で解体されたジビエを使用してください。

[https://gibier.or.jp/onlineshop\\_list/](https://gibier.or.jp/onlineshop_list/)

## 審査方法

### ▼ 一次審査（レシピ審査）

審査員がレシピ審査をおこない、各部門上位レシピ10作品を選出します。  
応募者情報を隠したブラインド審査を実施します。

### ▼ 二次審査（実食審査）

一次審査で選出された各部門の上位レシピ10作品の実食審査により、各賞を決定します。  
レシピの再現性の観点から、実食する料理は関係者による代理調理で実施します。

■審査中、応募者とオンラインでつなぎ、審査員からの質問にお答えいただきます。

## 審査基準

### ①（レシピ書類の審査）

見栄え・独創性・汎用性・安全性・社会貢献・その他工夫

### ②（実食審査）

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

## スケジュール

【レシピ審査】2024年12月上旬

・優秀作品を、①一般部門：10作品、②小・中・高校生部門：10作品選出

【美食審査】2025年1月26日（日）

・優秀作品に選ばれた20作品を、会場にて代理調理  
・オンラインによる質疑応答を行い、審査員が試食し各部門6作品を選出

【審査発表】2025年2月6日（木）

・審査発表、表彰式

## 表彰

【一般部門】

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

< 小・中・高校生部門 >

- ①農林水産大臣賞
- ②農林水産省農村振興局長賞
- ③日本ジビエ振興協会代表理事賞
- ④大日本猟友会会長賞
- ⑤全国調理師養成施設協会会長賞
- ⑥日本農業新聞賞

## 応募方法

① 厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）※1」を読み込む  
厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」

[https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/GLhonbun\\_1.pdf](https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/GLhonbun_1.pdf)

② オリジナルレシピを開発する

③ 応募する

[コンテストホームページ](#)の応募要項の「応募シート（ワード）」をダウンロードし必要事項を入力、作品の写真をシートに貼付のうえ、【応募はこちら】にアップロードしてください。

〈11月29日（金）までにご応募ください〉

※電子応募が不可能な場合は、応募シートを出力のうえ、写真を貼付して以下の宛先へ  
11月29日（金）必着でご郵送ください。

〔郵送の宛先〕

〒104-0061 東京都中央区銀座2-14-9 GFビル2階（株）STORY内 ジビエ料理コンテスト事務局

## 主催・協力

- ◎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
- ◎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ィエ協会、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会、株式会社日本農業新聞
- 企画制作：株式会社STORY

※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。

## 参 考

«コンテストホームページ»

<https://www.gibier-contest.jp/>

«第8回ジビエ料理コンテスト 結果発表ページ»

<https://www.gibier.or.jp/08contest/>

«第8回 農林水産大臣賞受賞作品»



〔お店で食べたいジビエ料理部門〕

西森 航 様



〔おうちで食べたいジビエ料理部門〕

辻 太郎 様

【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  
TEL : 0266-75-1885 Mail : info@gibier.or.jp

第9回

# ジビエ料理 コンテスト

9th GIBIER COOKING CONTEST

一般部門

小・中・高校生部門

## 参加者募集中!

第9回農林水産大臣賞受賞作品



<一般部門> プロ・アマ不問。ただし、高校生以下は除く。

<小・中・高校生部門> 小学生、中学生、高校生対象。

メイン食材

国産のシカ・イノシシ肉

募集テーマ

国産のシカ・イノシシを使用し、  
多くの方がご家庭で作れて、  
安全でおいしく楽しめる料理



審査員長

ソムリエ 田崎真也氏

表彰

- ① 農林水産大臣賞
- ② 農林水産省農村振興局長賞
- ③ (一社)日本ジビエ振興協会代表理事賞

※上記に加え、後援団体が推薦するレシビへの賞もあります。

## 応募締め切り:2024年11月29日(金)必着

おうちでも、お店でも ジビエを。

◆主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会

◆協力：学校法人厨部学園

◆後援：一般社団法人全日本可食肉協会、一般社団法人全国日本調理技術士会連合会、一般社団法人日本エスコフィエ協会、  
一般社団法人大日本第友会、公益社団法人全国調理師養成施設協会、株式会社日本農業新聞

※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。

コンテストの詳細と  
応募シートの  
ダウンロードは  
こちらから



## 募集要項

### ■ 応募資格 ■

#### < 一般部門 >

プロ・アマ不問。ただし、高校生以下は除く。

#### < 小・中・高校生部門 >

小学生、中学生、高校生または、チーム（1チーム3名まで、親子参加可）。

### ■ 応募条件 ■

※厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を守り、安全安心に楽しめるレシピとします。

（ジビエは食肉処理業の許可を得た食肉処理施設のものを使用すること、中心部まで十分に加熱75度1分（又はこれと同等）以上、内臓の使用は認めません。）

- ① メイン食材に国産のシカ・イノシシ肉を使用した未発表のオリジナルレシピに限りです。
- ② 下準備から盛り付けまでを120分以内で調理できるレシピとします。※仕込みについては上記時間外とします。【例】お肉の漬け込み時間
- ③ レシピは4人前とし、シカ・イノシシ肉は、1人前あたり50g以上使用してください。
- ④ シカ・イノシシ肉以外の食材については、家庭でも入手しやすい身近なものを使用してください。
- ⑤ 食材費に上限はもうけませんが、一般家庭で作ることを想定した範囲内に収めてください。
- ⑥ 入賞作品はレシピの公開を必須とします。
- ⑦ 応募レシピの点数に限りはありません。
- ⑧ 調理器具等、家庭内で再現可能な設備を想定してください。

### ジビエの購入先

[https://gbi.or.jp/online\\_shop\\_list/](https://gbi.or.jp/online_shop_list/)



## 応募方法

### 厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」※1を読み込む

※1：  
厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」  
[https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130600-Shokuhinanzenshu/GLhonbun\\_1.pdf](https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130600-Shokuhinanzenshu/GLhonbun_1.pdf)



### オリジナルレシピを開発する

※2：  
コンテストホームページの「応募シート（ワード）」をダウンロードし必要事項を入力、作品の写真やシートに貼付のうえ、【応募はこちら】にアップロードしてください。（11月29日（金）までにご応募ください）。  
※電子応募が不可能な場合は、応募シートを出力のうえ、写真を貼付して以下のコンテスト事務局へ11月29日（金）必着でご郵送ください。

### 応募 ※2

【郵送の宛先】〒104-0061 東京都中央区銀座2-14-9 GFビル2階 ジビエコンテスト事務局（株式会社STORY内）

## 審査

### ■ 一次審査（レシピ審査）■

審査員がレシピ審査をおこない、各部門上位レシピ10作品を選出します。応募者情報を隠したブラインド審査を実施します。

### ■ 二次審査（実食審査）■

一次審査で選出された各部門の上位レシピ10作品の実食審査により、各賞を決定します。レシピの再現性の観点から、実食する料理は関係者による代理調理で実施します。

※審査中、応募者とオンラインでつなぎ、審査員からの質問にお答えいただけます。

### ■ 審査基準 ■

- ①（レシピ書類の審査）見栄え・独創性・汎用性・安全性・社会貢献・その他工夫
- ②（実食審査）
  - ・食べやすく、なじみやすい味であるか
  - ・見た目、味わいに斬新さや、驚きの要素があるか
  - ・盛り付けに美しさや楽しさがあるか
  - ・家庭で作ってもう一度食べてみたいと思う味わいか
  - ・ジビエと相性の良い副食材を提案しているか



### < レシピ審査 >

2024年12月上旬

優秀作品を  
①一般部門：10作品  
②小・中・高校生部門：10作品選出

### < 実食審査 >

2025年1月26日（日）

優秀作品に選ばれた20作品を、会場にて代理調理・オンラインによる質疑応答を行い、審査員が試食し各部門6作品を選出

### < 審査発表 >

2025年2月6日（木）

審査発表  
表彰式

## 表彰

### < 一般部門 >

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

### < 小・中・高校生部門 >

- ① 農林水産大臣賞
- ② 農林水産省農村振興局長賞
- ③ 日本ジビエ振興協会代表理事賞
- ④ 大日本猟友会会長賞
- ⑤ 全国調理師養成施設協会会長賞
- ⑥ 日本農業新聞賞

入賞作品に係る一切の権利は主催者に帰属するものとします。

※コンテスト応募に伴う個人情報等は本事業の目的以外には使用いたしません。

※受賞に伴い新聞・テレビ・インターネット等に氏名、勤務先/店名/学校名、写真等が掲載される場合がございます。

ご理解ご了承のうえ、ご応募ください。

ジビエ料理コンテスト事務局

メールアドレス：jimukyoku@x-story.co.jp

TEL 03-6260-6808（平日 10:00～17:00）