

～農林水産省「鳥獣利活用推進支援事業」～

ジビエをより日常的な食材に！新しいレシピを大募集！

『第3回ジビエ料理コンテスト』開催決定！

応募期間：2018年10月3日(水)～2018年11月30日(金)

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校(大阪市、校長：辻芳樹)は、一般社団法人日本ジビエ振興協会(長野県、代表理事：藤木徳彦)に協力して、「第3回ジビエ料理コンテスト」を開催します。応募期間は、本日から11月30日(金)まで、厳正な審査のもと「農林水産大臣賞」、「農林水産省農村振興局長賞」、「一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事賞」を選出し、2019年1月25日(金)に、徳島県で開催される“第5回日本ジビエサミット in 徳島”内で表彰式を行います。



<第2回ジビエ料理コンテスト受賞作6品>

当コンテストは、農林水産省「鳥獣利活用推進支援事業」の一環として開催されるもので、ジビエの正しい理解と利活用促進を目的としています。ジビエとは、フランス語で狩猟によって捕獲された野生鳥獣のことを指し、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。日本でも2016年に「鳥獣被害防止特措法」が改正され、捕獲された野生鳥獣は食肉として積極的に利活用されるべきものと明確に位置づけられました。そして今年5月には、「国産ジビエ認証制度」が制定され、食肉処理施設における衛生管理基準や認証体制等が整備されました。この制度は、衛生管理基準及びカットチャートによる流通規格の遵守と、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保等に適切に取り組む食肉処理施設を認証するもので、消費者側としてはジビエに対する安心が保障されるものといえます。

当コンテストでは、家畜にはない風味や滋養を備えた魅力的な食材であるジビエを使って、安全で美味しく、親しみやすいメニューをご提案いただき、ジビエをより日常的な食材として普及していくことを目指します。また、辻調理師専門学校は食の教育機関として、日常的な食材としてのジビエの普及活動に取り組むだけでなく、料理人への指導やジビエの教育プログラム開発も手掛け、本年度は初めて、調理科教員を対象に国産ジビエ料理セミナーを開催します。

※一般社団法人日本ジビエ振興協会 <http://www.gibier.or.jp/>

※「第5回日本ジビエサミット in 徳島」は、2019年1月24日～1月26日の期間、徳島市にて開催

第3回ジビエ料理コンテスト 概要

国産のイノシシ肉またはシカ肉をメイン食材として使用した料理レシピのコンテストです。ジビエは、家畜にはない風味や滋養のある魅力的な食材である一方で、家畜以上に衛生的な取り扱いを必要とする繊細な食材でもあります。このコンテストではジビエを正しく理解し、その特性を踏まえて、栄養豊富で美味しく安全なオリジナル料理レシピを募集します。



第2回ジビエ料理コンテスト授賞式

- **募集テーマ:** 多くの人に提供できる、ジビエを使った安全で美味しい料理
- **メイン食材:** 国産イノシシ肉 または 国産シカ肉
※厚生労働省のガイドラインに則って解体処理をしていることが確認できる食肉処理施設から購入するなど、安全性の確保されたものを使用することを必須とします。
食肉処理施設リストはこちらを参照してください。 <http://www.gibier.or.jp/rule/facility/>
- **応募方法:** コンテスト専用フォーマット(電子版)に必要な事項を記入し、料理のできあがり写真を添付して(一社)日本ジビエ振興協会ホームページ上から送付してください。
電子版での応募が不可能な場合は、フォーマットに写真添付で同協会事務局に郵送してください。
<郵送宛先> 〒391-0301 長野県茅野市北山 5513-142 一般社団法人日本ジビエ振興協会コンテスト係

コンテスト詳細&web 応募用紙はこちら

<http://www.gibier.or.jp/contest2018/>



- **応募期間:** 2018年10月3日(水)～11月30日(金)
- **審査方法:** 書類審査で20レシピを選出し、レシピを忠実に再現して実食審査を行い、上位3賞を決定。再現は審査委員会で行い、審査はブラインド方式で行われます。
- **表彰:**
 - * 農林水産大臣賞
 - * 農林水産省農村振興局長賞
 - * 一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事賞

【表彰式】2019年1月25日(金)
【会場】徳島グランヴィリオホテル (徳島県徳島市万代町 3-5-1)
※「第5回日本ジビエサミット in 徳島」内で表彰式を行い、上位3賞の試食会を予定
- **主催:** 一般社団法人日本ジビエ振興協会
- **協力:** 辻調理師専門学校、エコール 辻 東京