

2023

令和5年度

活動報告

JGPA Annual report



もくじ

- 02 … もくじ・協会概要
- 03 … 2023 年度の活動
- 06 … 国産ジビエ認証事業
- 07 … 第 1 回ジビエ視察研修ツアー in 鳥取
- 08 … 第 8 回ジビエ料理コンテスト
- 09 … 調理師養成施設関係者向けジビエセミナー
- 10 … 地域に向けたジビエ基礎知識セミナー
- 11 … 一般消費者向けジビエセミナー /PROTEIN JAPAN2023 への出展
- 12 … ジビエ解体処理講習会
- 13 … マスメディア向けジビエセミナー
ジビエ振興自治体連絡協議会
GOGO GIBIER! プロジェクト
- 14 … 処理施設アドバイザー・各種講習の受託
会員企業・団体オンラインミーティングの実施
食肉処理施設向け無料相談会
- 15 … 2024 年度の活動計画



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 4 協賛会員 10

正会員 56（法人 25/ 自治体 31）

賛助会員 24 サポーター会員 23

※会員数は 2024 年 3 月時点

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。

2023 年度の活動



4月

5月

- ・「第1回ジビエ視察研修ツアー in 鳥取」実施
- ・Tokyo Tokyo Delicious Museum 2024 実行委員会、東京都主催「デリシャスミュージアム」出展

6月

- ・一般社団法人日本能率協会主催ウェビナーにて「注目のジビエ フードチェーンの連携で安全とおいしさの確保を」をテーマに講演
- ・蓼科ディベロッパージビエ料理講習会 茅野市開発事業者連携部会
- ・自民党本部での国産ジビエ試食会へ料理提供
- ・東京家政学院大学の食品加工学への講師派遣
- ・厚生労働省令和5年度食品安全行政講習会にて「安全なジビエの普及のために～食肉処理施設で行

7月

- ・鹿児島県長島町でのジビエ講習会へ講師派遣
- ・ジビエ振興自治体連絡協議会総会実施

8月

- ・ジビエ振興自治体連絡協議会が国への要望を提出
- ・八ヶ岳高原海ノ口自然郷オーナー会、株式会社八ヶ岳高原ロッジが共催する「緑陰トーク」にて、鳥獣被害や国産ジビエの現状をテーマに講演
- ・株式会社ぐるなび主催「ジビエセミナー」へ講師派遣
- ・国産ジビエ認証第34号として「株式会社Mt.」を認証
- ・「調理師養成施設関係者向けジビエセミナー 鹿児島会場」実施

9月

- ・公益社団法人全国調理師養成施設協会主催「東北地区協議会公開セミナー」へ講師派遣
- ・「調理師養成施設関係者向けジビエセミナー 宮城会場」実施
- ・「調理師養成施設関係者向けジビエセミナー 愛知会場」実施

10月

- ・令和5年度食の安全都民フォーラムへ講師派遣 東京都健康安全研究センター
- ・プロの料理人対象「国産ジビエ料理セミナー」実施
- ・株式会社サカツコーポレーション主催「FooDrink Expo 2023」にて講演
- ・東京都主催「東京味わいフェスタ 2023 (TASTE of TOKYO)」へ出展
- ・東京ガス料理教室での「ジビエ料理教室」にて講演

11月

- ・「一般消費者向けジビエセミナー 山口会場」実施
- ・「第62回 実りのフェスティバル」へ出展
- ・「地域に向けたジビエ基礎知識セミナー / 新型ジビエカー展示 石川会場」実施
- ・「地域に向けたジビエ基礎知識セミナー / 新型ジビエカー展示 静岡会場」実施
- ・「マスコミ向けジビエ勉強会」実施
- ・「一般消費者向けジビエセミナー / 新型ジビエカー展示 鹿児島会場」実施
- ・「PROTEIN JAPAN2023」へ出展
- ・「地域に向けたジビエ基礎知識セミナー / 新型ジビエカー展示 鹿児島会場」実施
- ・「地域に向けたジビエ基礎知識セミナー / 新型ジビエカー展示 広島会場」実施

12月

- ・「一般消費者向けジビエセミナー 広島会場」実施
- ・山形県鶴岡市「ガストロノミーシンポジウム～「食」で地域をもっと豊かにするサステイナブルな革命～」にて「人を動かすジビエの魅力」をテーマに講演
- ・長野県須坂市にて新型ジビエカーを展示
- ・「一般消費者向けジビエセミナー 熊本会場」実施
- ・「第8回ジビエ料理コンテスト」二次審査実施
- ・会員企業オンラインミーティングを開催

1月

- ・農林水産省で新型ジビエカーを展示
- ・一般社団法人石巻圏観光推進機構主催「事業者向けジビエ料理セミナー」へ講師派遣
- ・国産ジビエ認証第35号として「俵山自然工房 想」を認証
- ・福岡県主催「ジビエ料理講習会」へ講師派遣
- ・「地域に向けたジビエ基礎知識セミナー / 新型ジビエカー展示 群馬会場」実施
- ・「マスコミ向けジビエセミナー」実施
- ・「地域に向けたジビエ基礎知識セミナー / 新型ジビエカー展示 宮城会場」実施
- ・「第8回ジビエ料理コンテスト」表彰式を実施

2月

- ・「一般消費者向けジビエセミナー 長野会場」実施
- ・国産ジビエ認証第 36 号として「ももんじファクトリー」を認証
- ・富士吉田市のジビエ研修会へ講師派遣
- ・会津北部地域鳥獣害防止広域対策協議会主催のジビエ研修会へ講師派遣
- ・会員企業オンラインミーティングを実施

3月

- ・一般社団法人日本能率協会主催「みどりの食料システム EXPO」にて新型ジビエカーを展示
- ・国産ジビエ認証審査員研修会を実施
- ・国産ジビエ認証第 37 号として「糸島ジビエ工房」を認証
- ・国産ジビエ認証第 38 号として「MOMIJI」を認証
- ・会員企業オンラインミーティングを実施



新型ジビエカー 2号車



宮城県石巻市でのジビエ料理セミナー



各種 SNS でも活動報告中です！

日本ジビエ振興協会の日々の活動や、誰かに話したくなるジビエお役立ち情報などを、Instagram、X、Facebook で発信しています。イベント情報も告知いたしますので、ぜひフォローしてください！

国産ジビエ認証事業

2023年度は、新たに5施設（第34号～第38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
第002号	祖谷の地美栄	徳島県三好市	シカ
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	栲原町獣肉解体処理施設 ゆすはらジビエの里	高知県高岡郡栲原町	シカ・イノシシ
第012号	東広島市有害獣処理加工施設（東広島ジビエセンター株式会社）	広島県東広島市	シカ・イノシシ
第014号	イズシカ間屋	静岡県伊豆市	シカ・イノシシ
第017号	北海道シュヴルレイユ浦臼工場（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021号	庄原市有害鳥獣処理施設	広島県庄原市	イノシシ
第022号	朝霧高原ジビエ	静岡県富士宮市	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
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
第034号	株式会社 Mt.	北海道美唄市	シカ
第035号	俵山猪鹿工房 想	山口県長門市	シカ・イノシシ
第036号	株式会社椿説屋 ももんじファクトリー	長崎県島原市	イノシシ
第037号	糸島ジビエ工房	福岡県糸島市	シカ・イノシシ
第038号	MOMIJI	岩手県上閉伊郡大槌町	シカ

国産ジビエ認証制度は、消費者がジビエを安全・安心に食すことができるように2018年農林水産省により制定されました。審査員の客観的チェックにより、厚生労働省のガイドラインに基づいた適切な衛生管理を行う施設を認証しています。詳細は国産ジビエ認証紹介ページをご参照ください。



国産ジビエ認証
紹介ページ



認証施設のお肉が買える EC サイト集公開中！

国産ジビエ認証施設のお肉が買える EC サイトリストを公開中！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。

第1回ジビエ視察研修ツアー in 鳥取

全国のジビエの先進事例を学ぶことを目的とした「ジビエ視察研修ツアー」の第1回を、2023年5月18日（木）～19日（金）に鳥取県で開催いたしました。「ジビエ先進県」とも言われる鳥取県で、生産、小売り、飲食店といった現場を視察しました。全国から14名のジビエ関係者のみなさまに参加いただき、見学地の方々のご協力のもと、活発に質疑応答がされました。参加者同士で各地域の課題を相談したり、情報交換をされたり、交流の場にもなったようです。ツアー中のお食事はすべて鳥取のジビエを使用したメニューが提供され、見て、聞いて、味わって学ぶツアーとなりました。

1日目

- ①サンマート湖山店（売り場見学・昼食）
- ②若桜町公民館（座学）
- ③わかさ29工房（見学）
- ④若桜革工房 Dear Deer（見学）
- ⑤山紫苑（宿泊）

2日目

- ⑥鳥取市鳥獣減容化施設（見学）
- ⑦鳥取県庁（昼食・座学）



詳細なツアーレポートは
こちら



第8回ジビエ料理コンテスト

「第8回ジビエ料理コンテスト」は、2023年7月7日(金)～10月2日(月)の間にレシピを募集しました。2部門で合計162点(お店で食べたいジビエ料理部門75点、おうちで食べたいジビエ料理部門87点)のご応募を頂き、書類審査を実施。審査委員長の田崎真也氏(ソムリエ)を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。ご家庭でも作れる工夫が凝らされたレシピや、お店で食べるようなこだわりが詰まった本格レシピは見てたえ抜群です。ぜひご覧ください。

レシピ紹介ページ



受賞作品

お家で食べたいジビエ料理部門

◆農林水産大臣賞◆

「猪ロース肉とハヤトウリのエストラゴン風味
自家製パスタで包んだ鹿モモ肉の赤ワイン煮込みと共に」
西森航 様
(リゾートトラスト株式会社芦屋ベイコート倶楽部
LUBANO・兵庫県)



おうちで食べたいジビエ料理部門

◆農林水産大臣賞◆

「鹿の治部煮」
辻太郎 様
(三重県立相可高等学校・三重県)



◆農林水産省農村振興局長賞◆

「猪のラビオリとポルペッティーニ
そのコンソメと茸のズッパに浮かべて」
木村佳孝 様 (株式会社ワイズテーブルコーポレーション XEX
TOKYO Salvatore Cuomo Bros・東京都)

◆一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事賞◆

「野性味溢れる “イノシシのデクリネツン” 風光明媚な里山の恵み」
木村晴悦 様 ((株)ニュー・オータニ SATSUKI・東京都)

◆一般社団法人全日本司厨士協会会長賞◆

「CWBC(クリスピー・ワイルドボア・チョップ)お花畑を添えて」
鳥原大仁 様
(食肉処理場「牛窓獣肉店」飲食事業「ハンターズキッチン」・岡山県)

◆一般社団法人全国日本調理技能士会連合会会長賞◆

「紅葉に染まる猪鹿蝶 一筑前煮の再構築」
原健太郎 様

◆一般社団法人日本エスコフィエ協会会長賞◆

「猪ばら肉と根セロリの温かいテリーヌ 山の恵の野菜たち
香り豊かな赤ワインのソースで」
岡田知樹 様 (セルリアンタワー東急ホテル・東京都)

◆農林水産省農村振興局長賞◆

「秋のもみじチュー ふわふわスイートポテト乗せ」
小田美緒 様 (株式会社リーガロイヤルホテル広島
レストランシャンボール・広島県)

◆一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事賞◆

「シカ肉と飛騨産トマトのチーズ焼き ～キャンプ de ジビエ飯～」
田中恵美 様 (高山市役所 久々野支所・岐阜県)

◆一般社団法人大日本猟友会会長賞◆

「鹿肉/猪と乾しいたけのおかず味噌」
本多鈴美 様 (大分レディースハンタークラブ・大分県)

◆公益社団法人全国調理師養成施設協会会長賞◆

「蝦夷鹿肉の北海道風ラビオリ 鹿とトマトのソース」
鈴木龍 様 (北海道三笠高等学校・北海道)

◆日本食糧新聞社賞◆

「シカイモイモキャンディ春巻き」
守屋真衣 様 (いかしの舎・岡山県)

調理師養成施設関係者向けジビエセミナー

ジビエを取り扱う料理人と、未来の料理人である学生の双方にジビエの正しい知識を普及させるために、調理師養成施設の教員、学生、卒業生を対象として「調理師養成施設関係者向けジビエセミナー」を実施しました。

【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
公益社団法人 調理技術技能センター
対象：調理師養成施設の教員、学生、卒業生
公益社団法人 全国調理師養成施設協会の会員
公益社団法人 調理技術技能センターの会員

【会場と参加者数】

①鹿児島会場
日 程：2023年8月26日(土)
会場名：学校法人今村学園 今村学園ライセンスアカデミー
参加数：52名
②宮城会場
日 程：2023年9月23日(土)
会場名：学校法人勝山学園 宮城調理製菓専門学校
参加数：34名
③愛知会場会場
日 程：2023年9月30日(土)
会場名：学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校
参加数：46名
④オンデマンド配信(会場不参加)
申込数：26名

【プログラム】

事前の動画資料配布と、現地プログラムを実施。現地ではシカやイノシシの枝肉の部位分けや調理の実演、試食を五感で感じて頂きました。

●動画資料

- ①国産ジビエの利活用に関する概況
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
- ②ジビエの基本の加熱方法 ～鹿ロース肉のポワレ～
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
- ③ジビエを取り扱う際の衛生管理
講師：東京家政学院大学 現代生活学部 准教授 上 藺 薫 氏
- ④ジビエと栄養
講師：東京家政学院大学 現代生活学部 准教授 上 藺 薫 氏
- ⑤食肉の科学
講師：公益社団法人 全国食肉学校 学校長 小原 和仁 氏

●現地プログラム

- ①シカ枝肉の部位分け・部位の解説
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
- ②ジビエ調理のポイント解説
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
- ③調理実演

会場ごとに専門分野の調理師を招き、ジビエを用いた日本料理、中国料理のレシピ紹介、調理実演を行った。

(鹿児島会場：中国料理)

講師：株式会社 EMTGROUP 代表取締役 /
SAVATOMY オーナーシェフ 船渡 兼市 氏

(宮城会場：日本料理)

講師：梅乃井 店主 宮崎 博士 氏

(愛知会場：中国料理)

講師：辻調理師専門学校 中国料理グループ
特任教授 河合 鉦造 氏



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全国6か所で開催しました。同時に、屋外で新型ジビエカーの展示も行いました。

【開催概要】

主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会

共催：鹿児島県・宮城県大崎市

後援：群馬県・石川県・静岡県・広島県東広島市

対象：自治体、食品衛生監視員、食肉処理施設関係者、など

【日程と会場】

①石川会場

日時：2023年11月14日（火）

会場：白山市松任文化会館ピーノ

参加数：38名

②静岡会場

日時：2023年11月20日（月）

会場：グランシップ

参加数：42名

③鹿児島会場

日時：2023年11月28日（火）

会場：かごしま県民交流センター

参加数：59名

④広島会場

日時：2023年11月29日（水）

会場：広島大学 ミライクリエ

参加数：40名

⑤群馬会場

日時：2024年1月23日（火）

会場：Gメッセ群馬

参加数：56名

⑥宮城会場

日時：2024年1月30日（火）

会場：地域交流センター あすも

参加数：67名

【プログラム】

●「ジビエについて衛生管理に関わる法律、制度について」

「捕獲から処理施設における衛生管理方法、HACCPの考え方について」

講師：一般社団法人日本ジビエ振興協会 常務理事 鮎澤 廉

●「ジビエ処理施設における洗浄・殺菌の基礎」

講師：セッツ株式会社 研究開発部 グループリーダー 村上 拓氏

●「ジビエ料理の魅力と外食産業が求めるジビエについて」

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、イノシシの食以外での利活用について」

①革の有効利用について

講師：A.I.C.株式会社 営業課 課長 辻 清氏

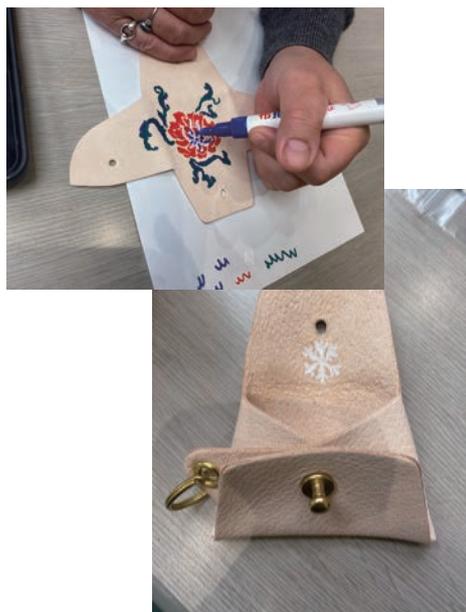
●「シカ、イノシシの食以外での利活用について」

②イノシシ脂に秘められた付加価値の再発見

講師：ジビエソープ合同会社 代表取締役 松岡 磨貴子氏

●「鹿革ワークショップ（鹿革コインケース制作体験）」

講師：A.I.C.株式会社 営業課 課長 辻 清氏



一般消費者向けジビエセミナー

全国でも比較的ジビエの利活用が盛んで、シカ肉やイノシシ肉が身近に手に入る環境のある地域を中心に、一般消費者向けジビエセミナーを実施しました。

【開催概要】

主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会

協力：全国農業協同組合中央会

対象：全国のJA女性組織のみなさま

【プログラム】

●「国産ジビエを取り巻く概況と流通・販売の流れについて」

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

●「ジビエの特徴を生かした調理方法について」

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

●「ミールキットとレシピの配布」

参加者がご家庭で簡単にジビエを使ったお料理を作ることができミールキットとジビエ料理のレシピを配布しました。ミールキットには、開催地の特産の野菜をセットにしました。



【開催日・会場】

①山口会場

日程：2023年11月6日(月)

会場：JA山口県下関統括本部支所(山口県下関市)

参加者数：20名

②鹿児島会場

日程：2023年11月27日(月)

会場：JAそお鹿児島(鹿児島曾於市)

参加者数：25名

③広島会場

日程：2023年12月1日(金)

会場：JAグループ広島(広島県広島市)

参加者数：36名

④熊本会場

日程：2023年12月6日(水)

会場：JAかみましき(熊本県上益城郡)

参加者数：38名

⑤長野会場

2024年2月1日

参加者数：51名

会場：JA上伊那(長野県伊那市)

PROTEIN JAPAN2023 への出展

東京都内で開催された、たんぱく質製品や原料を取り扱う展示会「PROTEIN JAPAN2023」へ出展を行い、たんぱく質を豊富に含む食品としてのジビエのPRと需要の情報収集を行いました。同時に、正しいジビエの流通経路や国産ジビエ認証制度についても啓発しました。

ブースへは、トレーニングジムや美容サロンを運営される方を中心に、食品メーカーや介護施設、クリニックの方にもお立ち寄りいただきました。ジビエの持つ機能性に魅力を感じるという声が多くあり、引き続き、ジビエの持つ価値をPRしていきます。



マスメディア向けジビエセミナー

報道関係者よりジビエに関して正しい情報を伝えていただくために、新聞や雑誌の記者・編集者、放送に携わるディレクターなどを対象に、ジビエの勉強会を実施しました。一般的なメディアを対象にジビエを基礎知識を伝える勉強会と、専門的なメディアを対象に、さらに深い内容を伝える勉強会の2回を実施しました。



解体処理講習会

「解体処理講習会」は、ジビエ利活用に取り組んでいる、またはこれから取り組みたい事業者や、行政関係者などを対象に、ジビエの取り扱いの基本の座学から、解体実習までを行う講習会です。コロナ禍のため2019年から中止していましたが、5類への移行を受けて、2023年度より再開しました。日本ジビエ振興協会認定講師が所属する信州富士見高原ファーム（長野県）、わかさ29工房（鳥取県）の2カ所で開催しています。

【プログラム】

●ジビエ取扱の基礎知識

「国産ジビエ利活用の概況について」

「ジビエの衛生的な取扱い方法」

- ①野生鳥獣から感染する病気・動物由来感染症など
- ②ジビエの衛生管理 厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に沿った取り扱い

映像資料での講習

- ①安全なスタニング・放血について
- ②ガイドラインに沿った解体処理方法
- ③内臓の異常確認方法

●解体実演研修

「衛生的な解体処理のポイント」



【参加費】

会 員：会員 42,900 円（税込）

非会員：47,300 円（税込）

※被害防止計画に基づく地域協議会に属した方、もしくは同地域で食肉処理施設の建設・運営などを検討されている方であれば、農林水産省の鳥獣被害防止総合対策交付金により講習会参加費用の活用が可能です。

【人数】

各回 8 名程度



2024年度開催についても、日程が決まり次第、特設 HP でお知らせいたします。

新型ジビエカー（移動式解体処理車）の開発

従来のジビエカーよりも価格を抑え、作業スペースの確保や使いやすさを追求した新型ジビエカーを開発しました。新型ジビエカー開発コンソーシアム（ヤマト運輸株式会社、セッツ株式会社、山梨県丹波山村、熊本県天草市、日本ジビエ振興協会）を組織し、衛生管理・解体処理・自動車メンテナンスなどの有識者のご意見を伺いながら製造し、2024年度より販売可能となりました。



新型ジビエカー特設 HP



新型ジビエカーでの解体作業の様子

食肉処理施設向け無料相談会

2022年度から引き続き、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。

2024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、日本ジビエ振興協会事務局（右記のメールアドレス）までお気軽にお問合せください。

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。

アドバイザー事業・各種講習の受託

全国の自治体や地域協議会等のみなさまからご依頼を受け、さまざまなアドバイザー事業や講習会をお引き受けいたします。



メニュー

- (1) 国の衛生管理基準に適合した施設の構造・設備
- (2) 捕獲獣肉の適切な取り扱い方法及び捕獲から解体処理までの衛生管理
- (3) 施設及び設備の衛生管理方法
- (4) 適切な解体処理の方法
(豚熱感染確認区域における対応方法等含む)
- (5) ジビエの加工・調理技術
- (6) 飲食店向けジビエ料理セミナー
- (7) ジビエの販路開拓
- (8) その他ジビエ加工施設建設及び運営に関すること

ジビエ振興自治体連絡協議会

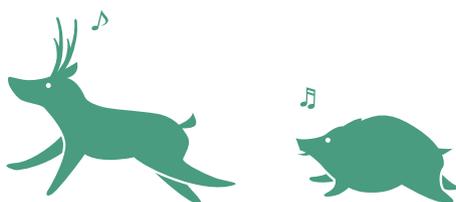
2023年8月、平井伸治会長（鳥取県知事）、長崎幸太郎会長代理（山梨県知事）が農林水産省を訪問、国に対して要望活動を行いました。要望活動には、藤木徳彦顧問（一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事）ほか、鳥取県・山梨県幹部も同行。角田秀穂農林水産大臣政務官、長井俊彦農村振興局長を訪問し、4項目に渡る要望内容をお伝えしました。

この要望は自治体会員へのアンケートや総会での議論などを通じ取りまとめられたもので、捕獲・搬入、高度化、流通、豚熱対応の4項目に渡っています。流通に言及した要望は今回が初めてとなり、今後さらに川下に対する支援が期待されます。



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。2023年度は3回開催いたしました。ミーティングでは、会員同士の情報交換のほか、日本ジビエ振興協会から全国の事例の情報提供や、会員のみなさまから、日本ジビエ振興協会の活動についてのご意見やご提案をいただきました。



2024年度の活動計画



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。

国産ジビエプロモーション事業

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。

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。

自治体連絡協議会事務局

ジビエ振興自治体連絡協議会の事務局として、活動をサポートします。

