

PRESS RELEASE

2025年2月6日(木)

応募総数 305 作品から選ばれた家庭向けジビエレシピ！  
「第9回ジビエ料理コンテスト」結果発表！

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」）が主催する「第9回ジビエ料理コンテスト」表彰式を2月6日(木)に東京都で実施し、農林水産大臣賞を含む全12作品を発表いたしました。

今回は「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」をテーマに「一般部門」「小・中・高校生部門」の2部門にてレシピを募集し、過去最多となる305点の応募をいただきました。2月下旬には、受賞作のレシピブックを公開予定です。

本コンテストは、親しみやすいレシピの開発によりジビエの認知を高め、ジビエの流通・販売量を増やすことを目指し、2016年度から開催しております。

【 結 果 】

（1）一般部門

◆ 農林水産大臣賞 ◆

「DON!ジビエの火山 ～山の恵みの洋風丼～」

安澤 朋晴 様（株式会社LAZO BODEGA de vis・兵庫県）

◆ 農林水産省農村振興局長賞 ◆

「よくばり味わう ほっとジビエサンド“ルーベン風”」

木村 晴悦 様（株式会社ニュー・オータニ SATSUKI・東京都）

◆ 一般社団法人 日本ジビエ振興協会代表理事賞 ◆

「鹿肉と猪肉のミートローフ すぐきのラビゴット添え 原了郭黒七味香る赤ワインソース 西京赤みそ風味」

高木 豊 様（京都ブライトンホテル・京都府）

◆ 一般社団法人全日本司厨士協会会長賞 ◆

「～白山麓から未来へ～ シシミルフィーユの彩りアサイーソース添え」

紺 瑛哉良 様（国際調理専門学校・石川県）

◆ 一般社団法人全国日本調理技能士会連合会会長賞 ◆

「猪バラ肉の生塩麴焼と林檎のロースト赤ワイン胡桃味噌ソース」

野村 健伍 様（板前厨房わざわざ【和 THE 技】・福岡県）

◆ 一般社団法人日本エスコフィエ協会会長賞 ◆

「鹿と猪のそぼろ 良さを引き立てる副菜三種に旨味を効かせたお出汁 ごはんのお供三昧」  
渡部 結衣 様（セルリアンタワー東急ホテル レストラン クーカーニョ・東京都）

（2）小・中・高校生部門

◆ 農林水産大臣賞 ◆

「猪肉の蒸し野菜」  
チーム「ななとも」土屋 菜々子 様・杉浦 朋香 様（静岡県立下田高等学校・静岡県）

◆ 農林水産省農村振興局長賞 ◆

「キャラメル・シカ・ゴ・タルト」  
チーム「I LOVE 鹿」鈴木 梨央奈 様・久米 知里 様・榎原 千尋 様（東京都立赤羽北桜高等学校・東京都）

◆ 一般社団法人 日本ジビエ振興協会代表理事賞 ◆

「ボルシカ」  
江口 柊太 様（自由ヶ丘高等学校・福岡県）

◆ 一般社団法人大日本猟友会会長賞 ◆

「鹿肉のつみれ汁」  
チーム「和鹿」稲葉 心暖 様・長島 成咲 様 様（静岡県立下田高等学校・静岡県）

◆ 公益社団法人全国調理師養成施設協会会長賞 ◆

「森のごちそう 酢ジカ！」  
チーム「シカさんダヨ！」野澤 萌音 様・横川 麻衣 様・浦上 日子 様（東京都立赤羽北桜高等学校・東京都）

◆ 株式会社日本食糧新聞社賞 ◆

「鹿取物語」  
チーム「Re 豆をこまめに使い隊」宗川 大希 様・戸川 大雅 様・満永 劉 様（東京都立赤羽北桜高等学校・東京都）

## コンテスト概要

### 【コンテスト開催趣旨】

親しみやすい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、多くの方がご家庭で作れて、安全でおいしく楽しめる料理」をテーマとして広くレシピを募集。家庭でも作れるジビエ料理レシピを考案いただく事で、ジビエの消費拡大をねらいます。

### 【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

《対象》一般部門：プロ・アマ不問。ただし、高校生以下は除く  
一般・学生部門：小学生、中学生、高校生対象。

チーム参加可（1チーム三名まで、親子可）。

《募集期間》2024年7月10日（水）～11月29日（金）

《応募総数》305件（一般部門145件、小・中・高校生部門160件）

### 【審査について】

一次審査（レシピの書類審査）によって各部門の上位10位までの作品を選出。ソムリエの田崎真也氏をはじめ、料理や狩猟の関係団体など専門家の二次審査（実食審査）によって各賞を決定しました。

※詳細は第9回ジビエ料理コンテスト特設webページをご覧ください。

第9回ジビエ料理コンテスト特設HP=<https://www.gibier-contest.jp/>

※本事業は、農林水産省「令和6年度鳥獣利活用推進支援事業(利活用推進)」の一環として実施されるものです。

### 【本件のお問合せ先】

一般社団法人日本ジビエ振興協会 事務局（担当：林）

メール：[info@gibier.or.jp](mailto:info@gibier.or.jp) 電話：0266-75-1885 FAX：0266-75-1815