

<消費者の部屋 特別展示> ジビエ（野生鳥獣）について考える2013 ～地域資源としてジビエの有効活用～

開催日： 平成25年6月3日（月曜日）～6月7日（金曜日）<5日間>開催

来場者： 765人

内 容： 国産ジビエ（野生鳥獣）肉の利活用促進のため、国産ジビエ肉の現状の課題と解決策、ジビエ肉の料理方法や加工方法の紹介、全国各地の取組事例をパネル等で紹介するとともに、製品化された商品を展示しました。



来場された方は、国産ジビエ肉のことを初めて知る人が多く、興味深く見学されていました。



国産ジビエ肉の流通の仕組み、料理方法、部位名称等について、パネルを用いた展示を行いました。



日本ジビエ振興協議会の活動について写真で知ることができました。



国産ジビエ肉の利活用や鳥獣の解体シーン等の映像を見ることができました。



国産ジビエ肉の利活用や野生鳥獣による被害防止策等の書籍が展示され自由に閲覧することができました。



農作物への外来生物や野生鳥獣による被害について子供向けに判り易く解説した本も展示されました。



国産ジビエ肉利活用の振興のために、様々な分野との協働がおこなわれています。そのひとつの事例として、秋葉原で行われたイベントで限定販売された「萌える鳥獣弁当」が紹介され来場者の関心を集めっていました。



女性の感性基づきジビエの魅力を発信してもらう「ジビエガール」を募集するための告知も展示されました。



今回の特別展示に合わせてジビエ料理（鹿肉を使ったハンバーグ）が、省内の食堂のメニューに加わりました。

— ご来場ありがとうございました —