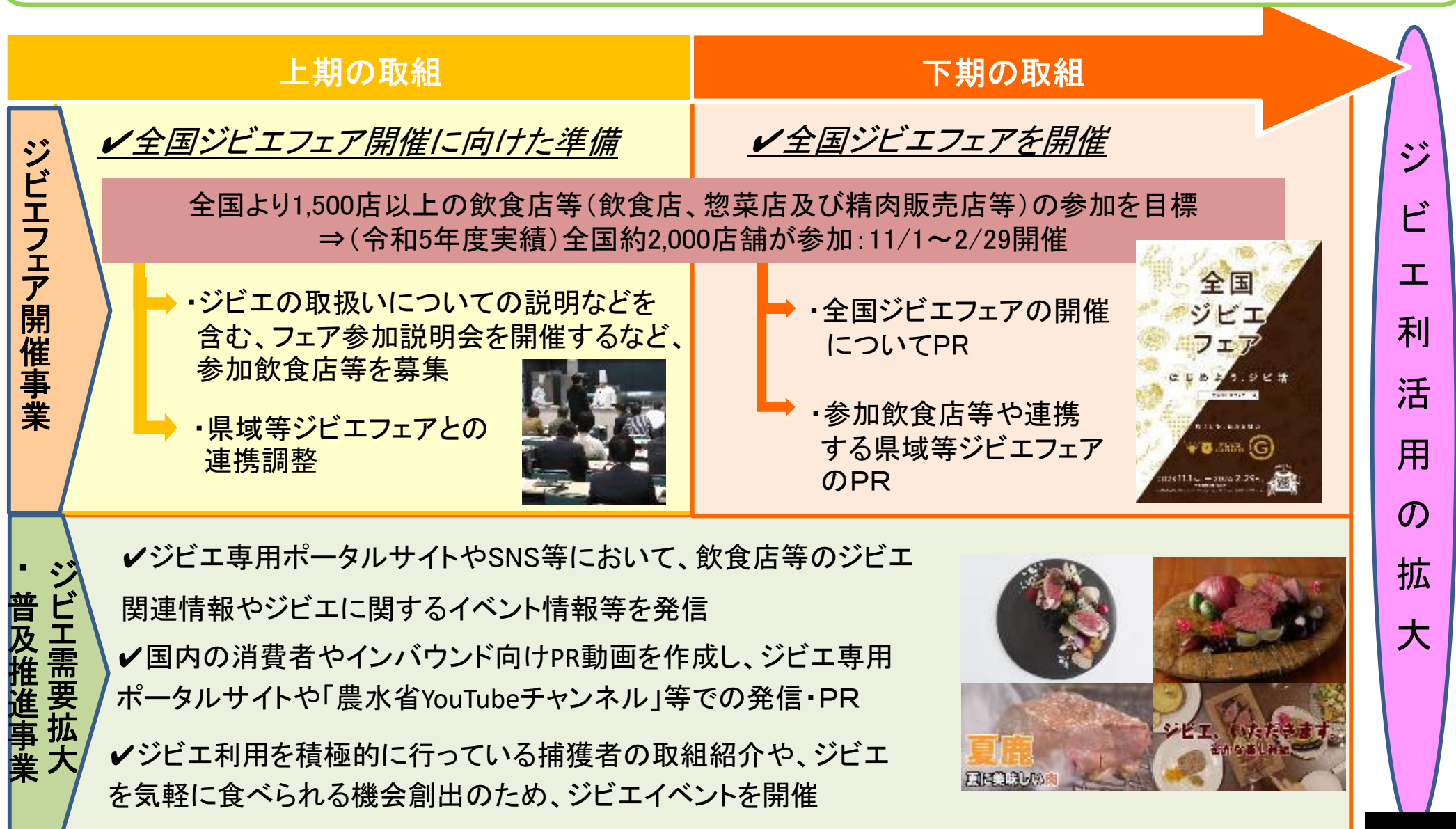


〈需要拡大に向けて〉 全国ジビエプロモーション事業の概要

- ジビエメニューを提供する全国の飲食店やご当地フェア等の情報を特設サイトで紹介する「ジビエフェア開催事業」を実施。
- ジビエ関連のイベントや作成動画の発信等を行う「ジビエ需要拡大・普及推進事業」を実施。
- これらを効果的に行うことにより、ジビエ利活用の拡大に資する。



〈需要拡大に向けて〉ジビエ料理レシピの開発・紹介

- 家庭や飲食店、学校給食などにおけるジビエ料理の普及・展開を図るため、「ジビエ料理コンテスト」を平成28年度から開催。
- 令和4年度からは、2部門に分けて、幅広くレシピを募集(農林水産省補助事業で実施)。

第8回 ジビエ料理コンテスト

GIBIER COOKING CONTEST!

メイン食材
国産のイノシシまたはシカ肉

テーマ
国産のシカ・イノシシ肉を使用し、多くの人に安全でおいしく提供できる料理

募集部門 「お店で食べたいジビエ料理部門」
「おうちで食べたいジビエ料理部門」

対象 プロ・アマ問わず

締切 2023年10月2日(月)必着

審査委員長 田崎真也氏

贈賞 農林水産大臣賞 (各部門1名)ほか

コンテスト詳細と応募シートのダウンロードはこちら

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 学校法人聖徳学園、株式会社ぐるなび 共同コンテスト 農林水産省「鳥獣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。

○第8回ジビエ料理コンテスト(令和5年度)の概要

主催：(一社)日本ジビエ振興協会(農林水産省補助事業実施主体)

審査等：「お店で食べたい部門」「おうちで食べたい部門」の2部門で合計162点の応募があり、書類審査、実食審査の結果、農林水産大臣賞をはじめとする各賞を決定。

審査委員長：田崎 真也 氏(一社)日本ソムリエ協会会長)

～農林水産大臣賞受賞レシピの紹介～

【お店で食べたい部門】

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

ニシモリ ワタル

西森 航 氏

(リゾートトラスト株式会社

芦屋ベイコート倶楽部LUBANO)

【おうちで食べたい部門】

鹿の治部煮

ツジ タロウ

辻 太郎 氏

(三重県立相可高等学校)



日本ジビエ振興協会HPで第1回～第8回ジビエ料理コンテストの受賞レシピを紹介(右コード) <https://www.gibier.or.jp/recipe/>

クラシルのジビエレシピ特集で過去の受賞作品から家庭で作りやすいレシピを紹介 <https://www.kurashiru.com/features/751?custom=true>

クックパッドで第1回ジビエ料理コンテスト入賞約50レシピを紹介 <https://cookpad.com/recipe/list/11469357?keyword=%E3%82%B8%E3%83%93%E3%82%A8>

