

## ジビエ利用拡大専門家チーム 構成員一覧（敬称略）

専門分野		
外 食	小 売	
		
（さの まさと） 佐野 正人	（こばやし けん） 小林 研	（けんもつ あきら） 劔持 彰
ジェイアール東日本フードビジネス（株） 取締役	（株）夢屋 代表取締役	イオンリテール（株） 畜産商品部長
<p>経営企画を担当し、長野県のシカ肉等を首都圏駅構内の店舗で継続的に発売する。消費者の嗜好に合わせたメニューを開発し、多様な駅ユーザーに向けて発信する。ジビエになじみのなかった若い層の支持を獲得するなど新たな食の体験を提供するきっかけを創出している。</p>	<p>都内でジビエ焼業態やジビエフレンチなどジビエ専門の飲食店、フランチャイズ含め 10 店舗、展開している。ジビエ専門店ならではの仕入・解凍・解体のノウハウを有し、自社内でも処理場を運営するなど食べる側に立った安全・安心の品質管理にも精通している。プロデュース店舗も多く、ジビエ商材などの仕入時のレシピ提案など仕入れからメニュー開発、業態開発まで手掛ける。更なる店舗拡大も視野に入れ、全国でのフランチャイズ展開を図る。</p>	<p>食を通じた地域貢献と新しい「おいしさ」を提案するため、H27 年より長野県内で信州産シカ肉の販売を開始する。自主的な衛生管理基準を策定し、販売後も処理場や製品の定期的な検査を継続するなど、ジビエの安全・安心の確保に取り組む。また、北海道、福岡県、長崎県、大分県のグループ系列店でジビエの通年販売も実施している。</p>

専門分野		
調理		
		
(あきもと しんいちろう) 秋元 真一郎	(うつのみや ひさとし) 宇都宮 久俊	(かただ かつのり) 片田 勝紀
辻調グループ エコール辻東京 調理統括学科長	内閣府認定（公社）全日本司厨士協会 会長	（一社）全国日本調理技能士会連合会 会長
<p>教育現場での指導経験やフランス勤務時のジビエに関する知見を基に、食の教育者の立場から、『安全』で『美味しい』国産ジビエというブランド創出の旗振り役となる料理人の育成に取り組む。また、持続可能な食環境づくりに貢献できる『食のプロフェッショナル』を育成する観点から、安全で美味しく調理するための技術指導をはじめ、鳥獣被害の現状とその利活用への理解を深めるためのフィールドワークを開催するなど、総合的なジビエ教育の実現にも取り組む。</p>	<p>西洋料理のシェフ（会員約1万名）で構成される全国組織の会長。世界のシェフ協会（世界司厨士協会連盟：105カ国加盟）の日本代表、日本食普及の親善大使特別顧問でもある。国内外において西洋料理の普及啓発、調理技術の向上に関する事業を展開している。年間事業として各地で料理講習会、地産地消食材の料理コンテストのほか、小学校等での食育授業、社会福祉施設でのボランティア活動、会報誌の発行など多岐にわたる活動を行っている。</p>	<p>日本料理に携わる調理技能士の資格を有する全国組織の会長。全国45都道府県に支部をもつ。技能五輪、技能グランプリの全国競技大会の運営に加わり、日本料理の技能向上を図るとともに、「匠の技フェア」等のイベントを開催し、おせち料理や伝承郷土料理など和食の展示と匠の技を実演するなど日本料理の技能振興に努めている。また、これらの開催情報や調理技術の解説を機関誌等で紹介するなど、日本料理の情報発信にも取り組んでいる。</p>

専門分野		
消費拡大	ペットフード	捕獲等
		
(ながた ふじこ) 長田 富士子	(まえがわ しんきち) 前川 進吉	(ささき ようへい) 佐々木 洋平
狩女の会 会長	(株)EGサイクル 代表取締役	(一社)大日本猟友会 会長
石川県白山市に狩猟免許を持つ女性の狩猟者らで構成する「狩女の会」を設立。シカ、イノシシの革を使用した獣皮工芸製作、教室やジビエカフェの経営のほか、ジビエの処理加工施設を整備するなど捕獲から解体処理、調理（ジビエ料理）、皮革細工と、消費拡大まで幅広く活動している。現在は、ジビエ利活用アドバイザーとして講演活動にも取り組んでいる。	H19年に兵庫県丹波市で日本鹿100%のペットフード製造販売会社を設立。低脂肪・高タンパクの日本鹿を独自の製法技術で栄養価の高い商品を開発。特に幼小犬・シニア犬など骨を噛み砕く力が弱い犬向けの商品「骨ごとそぼろ」「たっぷり骨ドライ」を開発したほか、骨なども活用し、一頭あたり約80%の活用率を実現する。近年、ペットの健康志向により、ジビエを使ったペットフードの需要は高まっている。	47都道府県猟友会（会員約10万5千人）で構成される狩猟者全国組織の会長。岩手県猟友会の会長でもある。狩猟の普及や安全狩猟の推進、狩猟関係法令の改正、狩猟事故共済保険事業、「狩りガール」など狩猟者の育成確保等に取り組んでいる。今でも現役のハンターであり、また、東京農大農学部畜産学科出身で、ジビエ衛生管理ガイドラインの作成にも携わるなどジビエの処理、流通等についても詳しい。

専門分野		
移動式解体処理車	卸売等	
		
(にしざわ ひさともし 西澤 久友	(このの ひろすけ) 河野 広介	(こじま やすなり) 小島 康成
長野トヨタ自動車(株) 法人営業部長	(株) <small>ちんげいや</small> 椿説屋 代表取締役社長	(株) 小島商店 取締役副社長
<p>食品衛生管理面を重視した移動式解体処理車(ジビエカー)の試作車を(一社)日本ジビエ振興協会と共同で開発し、H28年度より全国各地の現場で実用性に関する実証調査を実施している。また、保冷機能を備えたジビエ回収専用の超小型車両等の開発も検討している。</p>	<p>中山間地域発の事業構築を志し、H24年に大分市で狩猟肉(ジビエ)専門卸、椿説屋を創業。中山間地域の新たな収入源として、ジビエの流通拡大に取り組む。H27年には島原市に処理加工施設「ももんじファクトリー」を稼働開始するほか、H28年より由布市湯布院町に開所した「九州狩猟肉加工センター」の運営にも携わるなど、「山」から始まる狩猟肉(ジビエ)事業の生産・加工・流通を手掛ける。</p>	<p>ヒルトンホテルを経て、H17年に食肉仲卸の同社(1933年創業)に入社。H22年より三越銀座店及び伊勢丹新宿店の生鮮食品売場で精肉店を運営する。H25年からはシカ肉やイノシシ肉の加工品を含む中元・歳暮商品等の販売を開始する。また、仲卸・小売の立場からジビエのカットルールや表示規格の検討にも取り組む。</p>

専門分野	
卸売等	流通規格
	
(くろしま としや) 黒島 俊也	(ふじき のりひこ) 藤木 徳彦
(株) アイマトン 取締役	(一社) 日本ジビエ振興協会 代表理事 理事長
H2 年に同社（北海道滝川市）に入社。外食店への食肉卸とメニュー開発に携わり、後に現在の業態であるレストラン用食肉生産、販売部門を完成させる。鴨、羊、鳩を食用に飼育後、処理して直に、外食店へ提供している。扱う食肉にはジビエ（エゾシカやヒグマ）も含まれる。調理師でもあり、自ら食肉を処理し、ニーズに合ったカットと調理法を料理人へ提案する。	蓼科高原（長野県茅野市）の一角にあるフレンチレストラン「オーベルジュ・エスポワール」のオーナーシェフ。信州産ジビエをはじめ、全国で国産ジビエの普及に取り組む。「信州ジビエ THE★シカ肉バーガー」、「信州鹿肉ジビエカレー」を監修したほか、ジビエ講習会の講師として、衛生基準や調理法の知識と調理技術を広める活動に取り組む。