

目指せ郷土の シン・ジビエ。

# 第7回 ジビエ料理 コンテスト

応募締め切り延長しました!  
応募締め切り  
2022年10月14日  
10月21日  
(金)

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、広くレシピを募集します。

## メイン食材

## 国産のイノシシ肉またはシカ肉

※食品衛生法に基づき食肉処理業の営業許可を得た獣肉処理加工施設から購入するなど、安全性の確保されたイノシシ肉、またはシカ肉の使用を必須とする。



### 各賞

2022年度は「プロ部門」「一般・学生部門」の2部門で作品を募集。審査基準、贈賞も異なります。

- 農林水産大臣賞（各部門1名）
- 農林水産省農村振興局長賞（各部門1名）
- 一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事賞（各部門1名）
- 一般社団法人全日本司厨士協会会長賞（プロ部門1名）
- 一般社団法人全国日本調理技能士会連合会会長賞（プロ部門1名）
- 一般社団法人日本エスコフィエ協会会長賞（プロ部門1名）
- 一般社団法人大日本猟友会会長賞（一般・学生部門1名）
- 公益社団法人全国調理師養成施設協会会長賞（一般・学生部門1名）
- 株式会社日本食糧新聞社賞（一般・学生部門1名）

応募用紙はこちらから

過去入選レシピも公開中です。  
<https://www.gibier.or.jp/contest2022/>



2021年第6回コンテスト農林水産大臣賞受賞作品

一般社団法人  
JGPA 日本ジビエ振興協会  
Japan Gibier Promotion Association

主催 一般社団法人日本ジビエ振興協会  
協力 学校法人服部学園、株式会社ぐるなび  
※本コンテストは、農林水産省「鳥獣被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。

## 募集テーマ

国産のシカ・イノシシを使用し、  
多くの人に安全でおいしく提供できる、  
郷土の食材とジビエを融合させた料理。

## 《プロ部門》

### 飲食店等で調理に携わる方、料理研究家など

- ①国産のイノシシ肉またはシカ肉、もしくはその両方を使用すること（イノシシ、シカの加工品は材料としない）。
- ②4人前の主食あるいは主菜として成り立つ料理でオリジナルかつ未発表のレシピであること。
- ③和・洋・中のジャンルは問わず、応募数の制限もしない。
- ④食材費に上限は設けない。
- ⑤調理時間に条件は設けない。
- ⑥入賞者は、レシピの公開を必須とする。また、可能な限り、一定期間、飲食店等で料理として一般の方に提供すること。

#### 一次審査（書類審査）30点満点

- ①審査員によってレシピの書類審査を行い、上位レシピを選出する。

#### 審査基準

##### 《プロ部門》

- ①見栄え（6点）：食べてみたくなるような見た目の魅力やインパクトはあるか
- ②独創性（6点）：ジビエ料理としての創意工夫や独自性はあるか
- ③栄養（6点）：組み合わせる食材によって、ジビエのもつ栄養成分を引き出す等の工夫はあるか
- ④安全性（6点）：ジビエ肉の加熱について、その安全性を担保するための加熱温度、加熱時間、使用する熱源の種類、加熱完了の目安等が明示されているか
- ⑤社会貢献（6点）：ジビエ料理を通して、地産食材を生かす、地元の農家や住民と協力する、鳥獣被害などの地域課題の解決をめざすといった社会貢献の視点はありますか

##### 《一般・学生部門》

- ①見栄え（5点）：食べてみたくなるような見た目の魅力やインパクトはあるか
- ②独創性（5点）：ジビエ料理としての創意工夫や独自性はあるか
- ③汎用性（5点）：他者でも再現したり、アレンジしたりすることが容易な料理（レシピ）であるか
- ④栄養（5点）：組み合わせる食材によって、ジビエのもつ栄養成分を引き出す等の工夫はあるか
- ⑤安全性（5点）：ジビエ肉の加熱について、その安全性を担保するための加熱温度、加熱時間、使用する熱源の種類、加熱完了の目安等が明示されているか
- ⑥社会貢献（5点）：ジビエ料理を通して、地産食材を生かす、地元の農家や住民と協力する、鳥獣被害などの地域課題の解決をめざすといった社会貢献の視点はありますか

注：地域性が高く一般家庭で用意が難しい食材については、応募レシピに一般家庭でも手に入りやすい食材（代替食材）を記載すること。  
また、実食審査の際は、その代替食材を使用した料理とすることがある。

#### 二次審査（実食審査）100点満点

- ①書類審査を通過した上位作品について、本コンテストの関係者によってレシピ通りの4人前を再現したものを審査員が実食し、各賞の候補を選定する。
- ②応募者本人によるPRビデオレター（事前にデータ送付）を上映し、審査員は応募者のPRを聞きながら採点する。

#### 審査基準

##### 《プロ部門》

- ①ジビエのおいしさの特徴（肉質、風味等）をよく理解し、それを十分に活かしているか（20点）
- ②見た目、味わいによって驚きや感動を与えるなど、お客様に料理として強い印象を残す要素はあるか（20点）
- ③盛り付けに美しさや楽しさがあるか（20点）
- ④お店で召し上がったお客さまがもう一度食べてみたいと思う味わいか（20点）
- ⑤使用するジビエの特徴に応じ、食べ合わせの良い食材と組み合わせているか（20点）

##### 《一般・学生部門》

- ①食べやすく、なじみやすい味であるか（20点）
- ②見た目、味わいに斬新さや、驚きの要素があるか（20点）
- ③盛り付けに美しさや楽しさがあるか（20点）
- ④家庭でも作ってもう一度食べてみたいと思う味わいか（20点）
- ⑤ジビエと相性の良い副食材を提案しているか（20点）

※審査員は所属団体の分野に関わらず、全対象レシピの審査を行う。  
※応募レシピは、応募者情報（氏名・所属等）が一切分からない「ブラインド審査」によって審査を行う。  
※二次審査PRビデオレター送付については、一次審査通過者へご連絡をさせていただきます。

原則として、コンテスト専用応募シート（電子版）に必要事項を記入し、料理の出来上がり写真（データ）を添付してコンテスト事務局へ応募する。

※電子版での応募が不可能な場合は、応募シート（紙版）に写真添付でコンテスト事務局に郵送すること。

《郵送の宛先》〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-1-2 日比谷三井タワー 11階  
株式会社ぐるなび内 ジビエ料理コンテスト運営事務局宛



#### お問い合わせ

（一社）日本ジビエ振興協会事務局 Mail : info@gibier.or.jp TEL : 0266-75-1885

本事業は、農林水産省「鳥獣利活用推進支援事業」の一環として実施されるものです。応募者の個人情報の一部や受賞レシピの料理写真等を、本コンテストの運営のために、受賞後もホームページ等で使用することがあるほか、受賞レシピに関する連絡をする場合があります。