

農村振興局長賞（捕獲鳥獣利活用部門（個人））

和食料理人の視点で、新たなシカ肉メニューの開発や調理技術の開発等により、ジビエ料理の普及や認知度向上に貢献。

な か た ま さ ゆ き
中田 雅之

主な取組

か み か つ ち ょ う
徳島県上勝町

- 氏は、平成25年から、^{な ち ょ う}那賀町の^{し き び だ に}「四季美谷温泉」において和食料理人としてジビエメニューの開発に携わり、現在までに20種類以上を考案し、提供。また、やわらかくて美味しいシカ肉料理を提供するため、調理前の食肉処理方法や肉の特性に合わせた加熱方法、切り方の工夫などの技術を開発。
- 考案した料理等を基に、県内の料理店や一般家庭向けにシカ肉料理の講習会や県内の大学や高校への出前講座を行うほか、全国規模のイベントの開催に尽力するなどジビエの認知度向上と消費拡大・普及に貢献。
- 氏のジビエ料理普及の取組により那賀町内のジビエ料理店が増えるなど、「ジビエ料理」を柱とした地域振興に寄与。
- ^{あ わ じ び え}「阿波地美栄推進協議会」の会長として、県内の処理加工施設の解体処理技術の向上や供給体制の強化を行い、県内のジビエ利用倍増を推進。

【徳島県（県内広域地区）におけるジビエ利用処理頭数（シカ）】

平成28年度：292頭 → 平成30年度：909頭