

農林水産大臣賞（捕獲鳥獣利活用部門（団体））

全国初の調理師専門学校における「ジビエ」の正式カリキュラム化をはじめ、流通体制の整備や衛生管理技術の向上など「ジビエ」の産業化に向けた積極的な取り組み。

くまもとジビエ研究会

（代表者：会長 村田 政文）

主な取組

熊本県熊本市

熊本県内で捕獲されたイノシシやシカの肉を地域資源として活用するため、平成24年度に県内の処理加工施設、飲食店、捕獲従事者、実施隊、行政などが構成員となって「くまもとジビエ研究会」が設立。

研究会では①流通体制の整備、②衛生管理の向上、③消費拡大の3つを柱にジビエ振興に取り組んでいる。

県内外における商談会を開催のほか、平成27年度から、県内の畜産流通卸と各処理加工施設との取引価格の商談を行うなど、流通卸の参入による「くまもとジビエ」の流通体制の整備に向け、積極的に取り組んだ。

また、処理加工施設に対し、施設間の技術格差の是正や、衛生管理の意識向上に向けた研修を実施。併せて、飲食店に対し、処理加工施設の視察や調理方法の体験等の研修を実施。

さらに、調理師にとってジビエが身近な存在になるよう、県内唯一の調理師専門学校で、ジビエの解体・調理の授業を実施。平成27年度から、全国で初めてジビエの授業を正式カリキュラムに導入。

地域における多様な関係者と連携して、流通体制の整備や衛生管理技術の向上などに取り組んでいる「ジビエ」の産業化のモデルとして、大いに評価できる。