

県外イベントによる販売促進

様々なイベントに参加してとっとりジビエの知名度を上げ、ジビエの販売促進につなげる。

H26より プロの料理人向け東京とっとりジビエ料理講習会
東京レストランキャンペーン

H27より とっとりおかやま新橋館ジビエフェア
イタリア料理専門展(アッティグスト)への参加

H28.09 フランスレストランウィークのがラパーティーに鹿肉提供(3万円/食)



和食の若手料理人と連携した活動

社団法人鳥取県調理師連合会の若手料理人が立上げた惣和会と連携して、とっとりジビエを活用した食育活動をする。

H29.06 ジビエ料理研究会発足

H29.12 三朝中学校にて親子ジビエ料理教室開催

三朝子供フェスティバルにジビエカレー提供

三朝小・中学校の学校給食にジビエと花御所柿のカレーを提供



ジビエ料理講習会

ジビエの普及啓発を進めるため、衛生管理やジビエの必要性、ジビエ肉の取扱い方法などを学んでいただく。

H26より プロの料理人向けジビエ料理講習会

H29より 食生活改善推進員を対象としたジビエ料理講習会

和食のジビエ料理講習会



地元スーパーによるジビエ肉販売

地元スーパー(サンマート)と連携してジビエ肉のお試し販売を開始。

H28.07 ジビエ料理レシピ作成

H28.08 ジビエ料理講習会及びジビエ料理教室を開催

H28.09 2週間限定で「ジビエ肉お試し販売」

H28.10 2店舗で常設販売開始 (H30.2より全9店舗で販売)

H29.01 親子でジビエ料理教室を開催



学校給食への導入

公益財団法人鳥取県学校給食会と連携して県下全域の小中学校にジビエ給食の導入を進める。

- H29.11 栄養教諭及び学校栄養士を対象としたジビエ調理講習会
(座学は衛生管理とジビエの必要性)
- H30.01 ジビエ啓発資料を県下全域の
小中学生に配布(約4.4万人)
- H29年度 ジビエ給食を提供 (10/19市町村)



自然からの贈り物
TOTTORI
Gibier
~森の恵をいたたく~

ジビエってなあに?

野獣によく遭遇するジビエ、イノシシ、野生の鳥などのことです。鳥の肉では、シカやイノシシによる農作物の被害を防ぎ、生き物の命を大切にしようとすると同時に、安全に食べられるお肉として日々を送っています。

ジビエの安全性は?

高知県で使用されている鹿肉の多くは、わが国で29工場(平成29年最新版ACC適合施設認定)で加工されたものです。加工された鹿肉は鳥取県内の学校給食でも広く使用されています。

鹿肉が使われるジビエ界のスーパーエフおすすめのジビエ料理

鹿肉のひき肉入りバニッシュオムレツ

●材料···E&A系
豚ひき肉(半量)···200g
じんじん(けんじん)野菜···1/2本
たまねぎ(けんじん)野菜···2個
玉ねぎ···適量
レモン汁···適量
ごま油(ごま油)···小さじ2
サラダ油

●作り方···フライパンにごま油を熱し、豚ひき肉を炒める。
●野菜を洗って水気を切る。
●豚ひき肉と一緒に炒めた野菜を混ぜて炒めたら、出来上がりです。
●お好みでレモン汁をかけて味を決めてください。
●お好みでソースを添えてお召し上がりください。
●ソースはお好みでさりげなく添え上ごとにどうぞ。

ポイント

鹿肉はカルシウムやビタミンKを多く含むため、骨密度を高めたり、骨粗鬆症予防効果があるとされています。

鹿肉の栄養成分比較

項目	鹿肉	牛	豚	鶏
タンパク質(g/100g)	23.2	20.4	17.8	16.8
脂肪(g/100g)	1.3	1.7	1.8	1.7
カロリー(kcal/100g)	232	214	204	184

資料: 公益財団法人鳥取県学校給食会 著者: 鳥取県教育委員会
協力: 鳥取県学校栄養士協議会・鳥取県元気づくり給食実践委員会・いのばのジビエ推進協議会

レストランひらまつ

鳥取県の食材を知るために現地を訪れていただき、お店の料理に活用していただく。

- H28.03 シェフが鳥取県の食材生産者を訪れる
- H28.07 鳥取県産食材を使ったガラディーナーバーティを開催(3万円/食)
- H28.12より ひらまつ広尾 鳥取県産鹿肉を使ったコース提供
- H29.12より ひらまつ広尾.西麻布.京都.博多にてコース提供(4店舗)



ボキューズドール 国際料理コンクール2019 日本代表大会において

課題食材に
「鳥取県産鹿肉」
が選ばれる

- H29.07 第1次予選書類審査
- H29.08 第2次実技審査準決勝
- H29.10 日本代表選考会決勝大会
- H30.05 アジア・パシフィック大陸予選大会
- H31.01 フランス・リヨン国際決勝大会



日本ジビエサミット

全国の先進事例や成功事例を学ぶジビエサミット。
川上から川下までの活動が評価され、第1回目を鳥取県で開催。

- H27.02 第1回 鳥取県で開催
- H28.02 第2回 福岡県で開催
- H28.11 第3回 和歌山県で開催
- H30.01 第4回 鹿児島県で開催



鳥取ジビエWG

鳥取銀行 × 三菱東京UFJ銀行の協働プロジェクト
H28.06 鳥取ジビエWG立上げ
鳥取ジビエを日本一に！

区分	所属
公共団体	鳥取県生活環境部
	鳥取県商工労働部兼農林水産部 市場開拓局
	鳥取県元気づくり総本部
	鳥取県農林水産部 鳥獣対策センター
	若桜町 産業観光課
各種団体	いなばのジビエ推進協議会
	一般社団法人鳥取県獵友会
大学	国立大学法人鳥取大学工学部 ものづくり教育実践センター
民間企業	セコム株式会社
	ダイヤモンドビジネス株式会社
	東京海上日動火災保険株式会社
	ヤマト運輸株式会社
	ヤマトシステム開発株式会社
金融機関	わかさ29工房
	株式会社三菱東京UFJ銀行
	三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社
	株式会社鳥取銀行
	とつとりキャピタル株式会社

協議会の目指す将来の姿

- 観光資源としてのジビエ利活用
- 新規解体処理施設の経営安定化に向けた支援
ジビエ関連産業への支援
- 地元に密着したジビエ料理開発及び加工品開発



野生鳥獣とのバランス及び農林業被害の減少

目指せ! 『鹿取県』



ご清聴ありがとうございました。