

～農林水産省「鳥獣利活用推進支援事業」～

『第2回ジビエ料理コンテスト』応募期間延長のお知らせ

応募期間は12月31日(日)まで延長！

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、国産ジビエ流通規格検討協議会に協力して「第2回ジビエ料理コンテスト」を開催いたします。当初、12月15日(金)までを応募受付期間としていましたが、より多くの方に当コンテストを知っていただき、より多くのご参加を募るため、**2017年12月31日(日)まで**受付期間を延長することに決定いたしました。

なお、表彰式は、予定通り2018年2月15日(木)に開催いたします。



国産ジビエ流通規格検討協議会は、国産ジビエの流通拡大を目指し、生産者側と消費者側をつなぐことを主な活動としている団体で、日本ジビエ振興協会とともに、ジビエの衛生管理や取り扱いについて正しい知識の普及活動を行っています。2016年に「鳥獣被害防止特措法」が改正され、「捕獲された野生鳥獣は食肉として利活用されるべきもの」として食肉利用が勧められている事を受け、ジビエの正しい理解と利活用に注目が集まっています。昨年より同団体の理事を務める辻調理師専門学校は、“食”を司る料理人を育成する教育機関として、これらの活動に協力し、料理人への指導やジビエの教育プログラム開発に取り組んでいます。

この度開催する「第2回ジビエ料理コンテスト」は、ジビエの正しい知識や調理技術を普及させるための活動の一貫として、辻調理師専門学校と国産ジビエ流通規格検討協議会が開催する料理コンテストです。プロ・アマ問わず多くの方から、国産ジビエ(イノシシまたはシカ)を利用した、栄養豊富で美味しく安全なオリジナル・レシピを募ります。コンテストの開催を通じて、多くの方に食材としてのジビエに関心を深めていただき、日常的な食材として普及していくことを目指します。

※一般社団法人日本ジビエ振興協会 <http://www.gibier.or.jp/>

【第1回ジビエ料理コンテスト 入賞作品紹介】

<農林水産大臣賞>

猪舞(ししまい)ふりっと(猪肉のゲージョネットフライ)



<最優秀賞シカ部門>

鹿すじ肉の肉じゃがクロケット



<最優秀賞イノシシ部門>

イノシシ肉のカイエット



【第2回ジビエ料理コンテスト 概要】

国産ジビエ(イノシシまたはシカ)を利用した、栄養豊富で美味しく安全なオリジナル・レシピを募るコンテストです。ジビエは、家畜にはない風味や滋養のある魅力的な食材である一方で、家畜以上に衛生的な取り扱いを必要とする繊細な食材でもあります。このジビエの特性を踏まえ、栄養豊富で美味しく安全な「家庭料理」または「給食アイデア料理」のオリジナル・レシピを募集します。



■**メイン食材:** 国産イノシシ肉 または 国産シカ肉
※厚生労働省のガイドラインに則って営業許可を得た食肉処理施設から購入するなど、安全性の確保されたイノシシまたはシカの精肉の使用を必須とします。食肉処理施設リストは日本ジビエ振興協会ホームページを参照 <http://www.gibier.or.jp/rule/facility/>

■**応募部門:** 1.「家庭料理」部門
2.「給食アイデア料理」部門
※同じレシピで「家庭料理」と「給食アイデア料理」の両部門に応募することはできません。
1レシピ1部門を必ず選択してください。ただし、複数応募可能。

■**応募締切:** 2017年12月31日(日) ≪当日消印有効≫ ※年末につき最寄の郵便局に必ずご確認ください。

■**応募資格:** 調理師、栄養士などのプロの方でも、プロを目指す学生、家庭の主婦、料理愛好家などのアマチュアの方でも応募することができます。

■**応募方法:** 日本ジビエ振興協会ホームページより「ジビエ料理コンテスト応募シート」をダウンロードし、この「応募シート」と仕上がりの料理写真を、当ホームページの専用送信フォームから、または専用メールアドレス宛(contest@gibier.or.jp)にお送りください。

ジビエ料理コンテスト公式ページ <http://www.gibier.or.jp/contest2017/>

■**賞:** 農林水産大臣賞 2名(各部門1名ずつ)
農林水産省農村振興局 局長賞 2名(各部門1名ずつ)
国産ジビエ流通規格検討協議会 会長賞 2名(各部門1名ずつ)
※審査結果は、2018年1月中旬に日本ジビエ振興協会ホームページにて発表いたします。
※入賞レシピは、日本ジビエ振興協会ホームページにて紹介する予定です。

■**表彰式等:** 【日程】2018年2月15日(木)
【会場】エコール 辻 東京(東京都国立市富士見台 2-13-3)
【主催】国産ジビエ流通規格検討協議会(事務局:一般社団法人日本ジビエ振興協会)
【協力】辻調理師専門学校、エコール 辻 東京

■**第2回ジビエ料理コンテスト審査委員会:**
国産ジビエ流通規格検討協議会
一般社団法人日本ジビエ振興協会
辻調理師専門学校
エコール 辻 東京

＜コンテストに関するお問合せ＞

一般社団法人日本ジビエ振興協会 contest@gibier.or.jp

＜ご取材・報道に関するお問合せ＞

辻調グループ企画部:渡邊、小山 TEL:06-6629-0206 E-mail:tsujichopress@tsujicho.com

辻調グループPR事務局(株イニシャル内) 草野、松村 TEL:03-5572-7361 E-mail:tsuji_pr@vectorinc.co.jp