

第2回 ジビエ料理コンテスト

主催：国産ジビエ流通規格検討協議会
平成29年度鳥獣利活用推進支援事業 その1（農林水産省）

第1回 ジビエ料理コンテスト 農林水産大臣賞 受賞作品

『猪舞ふりっと(猪肉のグージョネットフライ)』

ジビエとは、フランス語で、狩猟によって捕獲された野生鳥獣のことを言います。
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す。このコンテストでは、安全で美味しく親しみやすいメニューをご提案いただき、ジビエをより日常的な食材として普及していくことを目的としています。

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解体処理をしていることが確認されている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(一社)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

応募期間

応募締切 2017年12月15日(金)

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月中に(一社)日本ジビエ振興協会ホームページにて発表いたします。
また、入賞レシピは(一社)日本ジビエ振興協会ホームページ等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

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

コンテストの詳細は裏面をご参照ください

お問い合わせ先：事務局【一般社団法人 日本ジビエ振興協会】 メール：contest@gibier.or.jp

応募要項

■応募条件：

- ①プロ・アマを問いません。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：

1. 応募には「『ジビエ料理コンテスト』 応募シート」を必ず利用してください。
この「応募シート」は、(一社)日本ジビエ振興協会ホームページ (<http://www.gibier.or.jp/>) からダウンロードすることができます。
2. 仕上がり写真も審査対象となりますので、原則として、下記①か②の方法で「応募シート」をデータでお送りください。
 - ① (一社)日本ジビエ振興協会ホームページの「専用送信フォーム」に「応募シート」を貼り付けて送信。
 - ② 「応募シート」をメール添付し、「専用メールアドレス (contest@gibier.or.jp)」へ送信。※ やむを得ず郵送する場合は下記住所までお送りください。ただし、FAXでの受け付けはいたしません。
宛先：〒391-0301 長野県茅野市北山5513-142
一般社団法人日本ジビエ振興協会 「第2回ジビエ料理コンテスト」係
締切：2017年12月15日(金) 《当日消印有効》

募集内容

■国産ジビエ(イノシシまたはシカ)を使用した、

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。

- ・4人前の材料名・分量・価格、および、仕込みから仕上げまでの作り方を、第三者でも再現できるように具体的に記入してください。
- ・アピールポイントとして、「家庭料理」あるいは「給食アイデア料理」として工夫した点、メイン食材の特徴(美味しさや栄養成分など)を生かした点、その他、食材や料理への思いなどを記入します。
- ・仕上げた料理を器に盛りつけて写真撮影し、「応募シート」に添付してください。
「材料」欄に記入のない食材の盛り付けやイラストは認めません。
- ・メイン食材以外の食材の使用については特に指定しませんが、調理時間は仕込みを含めて1時間を目安とし、これを超える場合は「アピールポイント」へ、その理由を記入してください。
- ・メイン食材であるジビエの加熱については、使用する熱源の種類、設定温度、加熱時間、加熱完了の目安になる状態など、できる限り詳しく記入してください。
生での喫食や明らかに加熱が不十分になることが想定される場合は失格となります。
- ・記入項目の詳細については「『ジビエ料理コンテスト』 応募シート」をご覧ください。

審査基準

■以下の基準に沿って、審査委員会によって、応募された料理の名前・材料・作り方・アピールポイント・仕上がり写真などに基づいて、審査を行います。

1. 「家庭料理」部門
 - ・一般家庭にある調理器具・機器を使って簡単に、美味しく作れるか。
 - ・一般家庭にある食器を使って、食欲をそそるような盛り付けができていますか。
 - ・異なる世代の家族全員が、日常的に美味しく食べ続けられるような工夫がアピールできているか。
2. 「給食アイデア料理」部門(学校給食として食べてもらえたらいいなと思う料理)
※ただし、給食に関する各種基準等については審査の範囲としません。
 - ・大量に調理した場合でも、美味しく、作りやすく、盛り付けしやすいか。
 - ・小中学生が喜んで食べてくれるような工夫はあるか。
 - ・地域の伝統文化やテロワール(自然環境)との繋がりをアピールできているか。
3. ジビエ(イノシシまたはシカ)の肉の美味しさを引き立てるような他の食材との組み合わせや、盛り付け、調理方法などの工夫があるか。
《例》 風味を際立たせる調味料などの使い方、肉の柔らかさを保つ加熱方法の工夫、ジビエの産地食材との組み合わせなど。
4. ジビエに含まれる栄養成分などを生かしているか。また、ジビエに潜む危険性(寄生虫・ウイルス・細菌)を適切な加熱などによって、安全に調理できているか。
※厚生労働省の指針では「中心部の温度が75℃で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること」とされています。

■注意事項：

- ・他のコンテストに発表したレシピは応募することができません。
- ・同一のレシピで「家庭料理」、「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、複数レシピの応募可能。
- ・鹿肉・猪肉を購入できる食肉処理施設のリストは、(一社)日本ジビエ振興協会ホームページで紹介をしています。【URL：<http://www.gibier.or.jp/rule/facility/>】
- ・応募作品の著作権は、農林水産省に帰属し、原則として返却されません。
- ・応募に伴う個人情報、本コンテストの運営のため以外には使用しません。
- また、この目的の範囲内で、(一社)日本ジビエ振興協会ホームページなどに掲載されることがあります。
- ただし、応募者の所属する 店名・会社名・学校名などが紹介されることはありません。
- ・本事業は、農林水産省「鳥獣利用推進支援事業 その1」の一環として実施されるものです。