

○ 優良協働事例の紹介（平成 25 年度）

## 「信州ジビエブランド化に向けた関係者連携による振興対策事業」

平成 25 年度信州協働大賞【優秀賞】

### 1 主な協働の主体

主団体：信州ジビエ研究会（長野市）

一般社団法人長野県猟友会

公益社団法人長野県栄養士会

一般社団法人長野県調理師会

全日本司厨士協会長野県本部

一般社団法人信州・長野県観光協会

大鹿村観光協会

長野県（林務部野生鳥獣対策室、健康福祉部食品・生活衛生課、観光部観光企画課、農政部農産物マーケティング室、企画部県民協働・NPO課）

### 2 事業に至った経過

これまで、野生獣肉（ジビエ）の振興対策は、それぞれの事業者等が取り組み、組織だった活動は行われていませんでした。

そこで、捕獲から解体、流通、消費に至る多様な担い手が協働して獣肉の食肉利用を進めることで、農林業への被害軽減と地域の振興を図り、信州ジビエのブランド化を推進することになりました。

### 3 事業内容

#### (1) ジビエ振興策の検討・策定

ア 信州ジビエの振興に係わる多様な主体が、ジビエに係わる様々な課題とその解決策を、協働ワークショップを開催し検討しました。

第 1 回 全体会議（ジビエ振興策検討に当たり、関係者間の意思疎通、協働の場づくり）

第 2 回 供給部会（課題抽出、解決策の検討）

第 3 回 需要部会（課題抽出、解決策の検討）

第 4 回 全体会議（検討結果のとりまとめ、次年度に向けて）



ファシリテーターをNPO法人SCOP 鷺見真一理事長に委託

イ ジビエに関する基本的な知識及び信州ジビエの魅力を簡単に紹介する冊子を作成、PRに活用しました。（カラー16P 1,000部発行）

ウ ジビエ振興方策の基礎資料となる各種アンケートの実施

(2) 安全・安心・おいしい 信州ジビエの技術講習会の開催

ア 捕獲者を対象とした解体技術講習会の開催

食肉に適した捕獲・ガイドラインに基づく解体方法の研修

- ・ 11月9日 下諏訪町で開催 参加者 16人
- ・ 方法：(一社)長野県猟友会に委託

イ 調理師を対象としたジビエ料理講習会

- ・ 10支部、18会場で実施
- ・ 方法：(社)長野県調理師会に委託



ウ 管理栄養士、栄養士を対象としたジビエ料理講習会

- ・ 12月3日 長野市で開催 参加者 50人
- ・ 方法：(公社)長野県栄養士会に委託

(3) 安全・安心な鹿肉供給の体制づくり

「信州産鹿肉認証制度」のモデル構築の検討

- ・ 方法：諏訪商工会議所に委託実施

(4) 需要拡大活動

ア 県内向けPR活動

ジビエの試食、販売、パネル展示などを実施

「信濃の国 楽市楽座」「長野まるごと秋祭り」  
など 12回実施

イ 県外向けPR活動

メディア向けの懇談会や試食販売などを実施

「神奈川喫茶・レストランフェア」など 3回実施



ウ 「信州ジビエフォーラム」の実施

県内ジビエ関係者が集まりパネルディスカッション、懇談会等実施

2月21日 長野市で開催 約110人が参加

エ 鹿肉流通モデル構築事業の実施

- ・新たな流通の担い手との連携、モデル的な取引の推進
- ・レストラン・ホテルにおける信州ジビエの需要拡大

#### 4 各主体の役割分担

(一社)長野県猟友会 狩猟者を対象とした食用に適した捕獲解体講習会の開催  
アンケートの実施

(一社)長野県調理師会 おいしいジビエ料理のレシピづくり、調理師を対象とした講習会の開催

(公社)長野県栄養士会 管理栄養士、栄養士を対象としたジビエ料理講習会の開催  
アンケートの実施

全日本司厨士協会長野県本部 ジビエ料理講習会等の講師、各種イベントでの料理の提供

(一社)信州・長野県観光協会 観光業者との連携推進、普及啓発事業への協力(雑誌「KUR  
A」へのジビエ情報掲載)

大鹿村観光協会 ジビエによる大鹿村の観光振興の推進、大鹿ジビエカレーの提供

諏訪商工会議所 「鹿肉認証制度」の構築についての事業実施、先進地視察

松本市・阿智村 地方自治体としてジビエを活用した地域振興を推進

県 事務局のサポート、各種イベントの実施、報告書等作成

#### 5 事業の成果

これまで、ジビエに関してはなかなか流通の仕組みができてきませんでした。事業活動により、新たな取引が生まれたり、ジビエの新商品が開発されるなど、一定の成果が表れました。

これまでばらばらに活動してきた県内のジビエ関係者が一堂に会したことにより、情報交換や連携が進んだ。特にジビエに真剣に取り組んでいく機運が盛り上がってきました。

各種イベントや信州ジビエフォーラム、協働ワークショップなどは、多くのテレビ、新聞等に取り上げていただき、信州ジビエのPRが進みました。

信州ジビエに対する認知度が高まってきたことにより、各地でジビエを提供する店舗や取り組みが増えてきました。

#### 6 今後の予定

引き続き、信州ジビエのブランド化を進める中核として活動を進めていきます。

安全・安心なシカ肉供給対策を進めるため「信州産シカ肉認証制度」の構築を目指します。

県内、及び首都圏で信州ジビエのPRイベント(アグリビジネス創出フェア2013東京ビッグサイト等)、試食会(いりどり北アルプス山麓味覚号等)、商談会(東北信うまいもの・丸ごと商談会、信州農産物・名品発掘商談会等)を開催し需要拡大を図ります。

地域でシカ肉料理に親しんでいただく料理教室を開催します。

ジビエ料理に卓越した「信州ジビエマイスター」養成する講座を開催します。