

令和2年度いなばのジビエ推進協議会事業報告

1. 会議の開催

令和2年4月16日 理事会

令和2年5月25日 総会（書面議決）

2. 安全安心の推進

(1) 狩猟者向け人材育成研修の開催

日付	場所	参加
令和2年8月1日	岩美町役場	33名
令和2年8月8日	智頭町総合センター	18名
令和2年8月22日	八頭町中央公民館	15名
令和2年8月29日	国府町コミュニティセンター	60名（午前・午後の2回開催）
令和2年9月5日	若桜町公民館	6名

講師：野生鳥獣対策連携センター 中村 幸子 氏

内容：捕獲数アップとジビエ利用可能な個体数アップを図るため、各市町の行政関係者と連携しながら講習会を開催した。



岩美町役場



智頭町総合センター



八頭町中央公民館



国府町コミュニティセンター



若桜町公民館

(2) 学校給食関係者向け解体処理研修の開催

日付：令和2年10月7日

場所：ちづ Deer's

参加：6名

講師：ちづ Deer's 赤堀 広之 氏

内容：学校給食でのジビエ利用を進めるため、学校給食関係者向けに解体処理研修を行い、施設や衛生について理解を深めた。



(3)鳥取県緑豊かな自然課のハンター養成スクールに協力

日付：令和2年11月22日（開催は9/27～11/22の8回）

場所：鳥取市鹿野町総合支所・鹿野町イノシシ食肉解体処理施設

参加：39名

内容：ジビエ利用のための衛生管理や止め刺し・放血、猪の解体実習などに協力。シシボタンの会が解体実習の講師、ハンツキッチンが試食品を提供した。（ジビエ肉の提供）



(4)解体処理施設の HACCP 義務化対応支援

施設：鹿野町イノシシ食肉解体処理施設（シシボタンの会）

内容：HACCP 取得に意欲のある施設に対して、鳥取県版 HACCP 取得を目指した支援を行った。

令和2年12月9日 HACCP 導入研修会へ参加

令和3年2月10日 HACCP 義務化対応研修会へ参加

令和3年2月25.26日 第3回食品の衛生管理技術研修会（上級編）へ参加

3. 料理講習会による普及啓発

(1)鳥取市男女共同参画センターのジビエ料理教室に協力

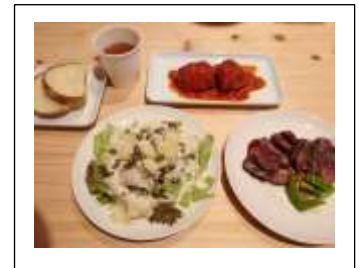
日付：令和2年8月29日

場所：鳥取大丸 プレイヤーズキッチン

参加：8名

講師：ペペネーロイタリア館 木下 陽平 氏

内容：鳥取大丸初開催。ジビエをより身近に感じていただくため、簡単で美味しく作れるジビエ料理教室に協力した。（講師の派遣とジビエ肉の提供）



(2)徳吉薬局によるジビエ料理教室の開催

日付	場所	参加
令和2年11月06日	サンマート湖山店	10名
令和2年11月14日	サンマート湖山店	7名

講師：徳吉薬局 管理栄養士 藤岡 美歩 氏

内容：徳吉薬局管理栄養士によりジビエは体づくりに欠かせない栄養素がたくさん含まれていることを紹介していただき、ジビエのイメージアップを図った。



11月6日開催



11月14日開催

(3)鳥取短期大学のジビエ料理講習会に協力

日付：令和2年11月25日

場所：鳥取短期大学 調理実習室

参加：鳥取短期大学生活学科食物栄養専攻1年生39名

内容：いなばとほうきのジビエ推進協議会が連携し、司厨士協会メンバーによるジビエ料理講習会に協力した。

(講師の派遣とジビエ肉の提供)



(4)鳥取市大和地区公民館のジビエ料理教室に協力

日付：令和3年2月15日

場所：鳥取市大和地区公民館

参加：10名

講師：ペペネーロイタリア館 木下 陽平 氏

内容：悪いイメージが先行しているジビエ肉が美味しいお肉であることを実感していただくため、公民館のジビエ料理教室に協力した。

(講師の派遣とジビエ肉の提供)



4. ジビエPR・普及啓発

(1)いなばのジビエフェアの開催

日付：令和2年10月1日～31日

参加：17店舗

内容：新型コロナウイルス感染症により打撃を受けた会員店舗を支援するため、店舗内フェアを開催した。

日本海テレビ金曜スパイスでも放送されました。



(2)いなばのジビエ消費券を協議会会員向けに発行

日付：令和2年10月1日～31日

参加：21店舗

内容：新型コロナウイルス感染症により打撃を受けた会員店舗を支援すると共に消費の動機づけとして消費券を発行した。

配布：会員44団体(1,000円券×5枚)

使用：予算220,000円に対して実績127,000円(使用率58%)



(3)鹿革ワークショップの開催

日付

場所

参加

令和2年10月10日 道の駅清流茶屋かわはら 6名(上写真)

令和2年11月07日 道の駅西いなば気楽里 7名(下写真)

内容：一般消費者にジビエ肉以外の利活用についても知っていただくため、草木染めされた鳥取県産の鹿革を使ったミニフラットポーチづくりを開催した。



(4)RadioBird-FM 鳥取への出演

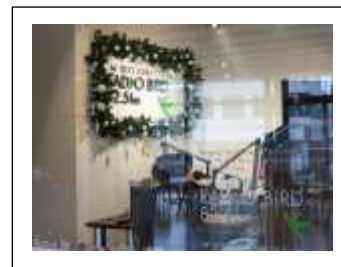
日付：令和2年10月15日

場所：鳥取市役所市民交流センター

参加：司会進行2名

内容：TOTTORI Free Style Radio に1時間ほど生出演。

ラジオ視聴者を対象に、とっとりジビエのPRをした。



(5)食品等流通合理化促進機構の鳥取ジビエ産地見学・商談会に協力

日付：令和2年11月5日

場所：ちづ Deer's

参加：16名（県内外の料理人）

内容：ちづ Deer's 及び日本猪牧場への産地見学・商談会が

行なわれた。県内外から来られたシェフとの商談を進める

ため、移動バスでの説明や試食提供などに協力した。（ジビエ肉の提供と熟成鹿肉の提供）



(6)ニクロードスタンプラリーに協力

日付：令和2年12月25日～令和3年2月19日

場所：鳥取市からたつの市までの飲食店

参加：10店舗

内容：国道29号沿線の道の駅や飲食店を巡るスタンプラリーを行うことで、
周辺地域の活性化に協力した。



(7)鳥取県食のみやこ推進課のとっとりジビエ@オンライン座談会に参加

日付：令和3年1月20日

場所：東京（ラチュレ）・鳥取県庁・わかさ29工房・梅乃井

参加：平井知事・ラチュレの室田シェフ・梅乃井の宮崎店主・わかさ29工場の河戸さん・
日本猪牧場の徳岡さん・市場開拓局の梅田局長・米村

内容：ラチュレは今年度のミシュランガイドサステイナブル部門で星を取得された。

その知名度をお借りしてとっとりジビエの美味しさなどをPRした。

(8)日本海テレビ放送 金曜スパイスのジビエ特集に協力

取材：令和3年1月13日

放送：令和3年1月22日

内容：栄養価の高さやおいしさで注目を浴びているジビエ。

町を挙げての取組み（島根県美郷町）、ジビエの持つパワー
や栄養たっぷりのジビエ料理などの取材に協力した。

（協議会が取材対応）



(9)一番星カレーフェアの開催

日付：令和3年1月23日～2月28日

参加：県内全域43店舗（協議会は会員の9店舗が参加）

内容：一番星カレーフェア実行委員会（協議会含む10団体）のイベント。

飲食店や生産者を応援するためにカレーフェアを開催した。

スタンプラリー申込700件、当選者40名（内ジビエ当選者7名）

（試作用のジビエ肉提供と抽選商品の提供）



(10)食のみやこ推進課のジビエPRに協力

内容：ガイナレ選手によるとっとりジビエのPR（SNS発信）に協力した。

アスリートフードマイスター（長島明子氏）にジビエ肉や加工品を提供し、

ジビエメニューの開発やガイナレ選手に試食提供をしていただいた。



ガイナレ選手試食



ジビエ加工品試食

(11)スマイルフードプロジェクトへの協力

趣旨：新型コロナウイルス感染症と最前線で闘う医療機関の皆さまに、トップシェフ達が料理を届け、感謝と応援を伝えます。

監修：表参道「ラチュレ」室田シェフ（ミシュランガイド1つ星）

日付：令和3年3月8～12日

内容：メインデッシュは、鳥取県産ジビエ 鹿肉とキノコの煮込みハンバーグ。

スマイルフードプロジェクトに鳥取県産ジビエの鹿肉を提供した。



(12)フーデックス ジャパン 2021 への参加

日付：令和3年3月9～12日

場所：幕張メッセ（千葉市美浜区中瀬 2-1）

来場：25,754名

内容：「いなば・ほうきのジビエ推進協議会」で参加。

コロナ禍のため、今回の参加はポスターやパンフレット

などでのPRとした。（設営などは食品等流通合理化促進機構に依頼）



(13)ジビエ動画の制作

目的：ジビエのイメージアップを図るためジビエの魅力やレシピを紹介する動画を制作し、ホームページや YouTube にアップした。

内容：とっとりジビエのコンセプト動画、とっとりジビエの簡単レシピ動画

公開：令和3年3月26日（いなばのジビエ推進協議会のチャンネル開設）



コンセプト動画（QRコードで見られます） レシピ動画（QRコードで見られます）

(14)協議会ホームページの制作

目的：とっとりジビエのイメージアップを図るための情報を発信するとともに協議会や会員のPRを図る。

内容：お知らせコーナー・お店紹介コーナー・レシピコーナー・ジビエを知るコーナー・コラムコーナーなど。

公開：令和3年3月31日（<https://inabagibier.jp/>）



（QRコードで見られます）

(15)ジビエ加工品の試作

目的：ジビエの消費量を増やすため協議会が商品試作などを行い、その試作商品を会員に提案する。

内容：プロやアマアスリート向けの商品試作を行った。
コンセプトは、良質なたんぱく質と吸収率の高い鉄分を体に届ける。



（仮）Diet Shika Bar…運動後30分以内の補食。（常温保存、鹿肉と塩のみ）

5. その他

(1)総務省中国四国管区行政評価局のジビエ利活用推進に関するヒアリングに協力

日付：令和2年6月24日

場所：鳥取市鹿野町総合支所

参加：評価監視官2名

内容：ジビエを推進するためのヒアリングとのことでしたので協力した。

協議会の活動内容やジビエ推進するための課題などについて説明した。

(2)如水館中学高等学校のジビエ官能評価試験に協力（ジビエ肉の提供）

日付：令和2年8月21日

場所：如水館中学高等学校

内容：教職員22名と生徒1名による「家畜とジビエの五味」官能評価試験に協力した。

結果：鹿肉はやや好ましくないと感じる、甘味とうま味がやや弱い。

猪肉はやや好ましいと感じる、甘味とうま味がやや強い。（家畜の代替品として可）

(3)フェリス女学院大学のヒアリングに協力

日付：令和2年9月17日

場所：オンラインインタビュー

参加：フェリス女学院大学学生1名

内容：卒業研究「鳥取県におけるジビエ文化の現状と課題」に協力した。

農林水産省「野生鳥獣資源利用実態調査」、「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」

日本食肉消費総合センター「野生鳥獣ジビエ利用優良事例調査報告書」より鳥取を選定。