

＜ 資 料 提 供 ＞
平成27年2月17日(火)
農林水産部里山振興室
担当者：長、橋本
電話 076-225-1648(内4750)

いしかわジビエ試食会の開催について

県では、里山の低利用資源となっているイノシシ、シカ肉を本県の魅力ある食材として提供・普及し、新たな里山ブランド「いしかわジビエ」として発信するため、昨年7月、料理関係者、狩猟関係者、農林業団体、行政等からなる「いしかわジビエ利用促進研究会」を立ち上げ、現在、捕獲から流通、消費に至るまでの課題解決に、関係者が連携して取り組んでいます。

この取組の一環として、今般、県内料理店等と連携したジビエ料理レシピ及び加工品が完成し、その試食会を下記のとおり開催します。

記

1 日 時 平成27年2月19日(木) 11時～12時

2 場 所 ANAクラウンプラザホテル金沢 3階「鳳の間」
(金沢市昭和町16番3号)

3 内 容

- (1) 挨拶
- (2) いしかわジビエ料理・加工品の紹介
- (3) 試食(料理9品、加工品4品)及び意見交換
※報道関係者の方もご試食いただけます。

4 研究会構成団体 18団体

一般社団法人白山ふもと会、石川四季の会、石川県農業協同組合中央会、石川県食肉事業協同組合連合会、石川県森林組合連合会、公益社団法人全日本司厨士協会石川県本部、公益社団法人石川県食品衛生協会、公益財団法人いしかわ農業総合支援機構、一般社団法人石川県猟友会、小松商工会議所、白山商工会、県、金沢市、七尾市、小松市、加賀市、白山市、津幡町

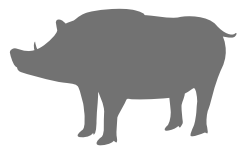


「いしかわジビエ」

試食会開催

2015.2/19(木) 11:00~

ANAクラウンプラザホテル金沢 3FL.大宴会場「鳳の間」



いしかわジビエ利用促進研究会では、ジビエ料理の普及に向け、レシピの開発、安全な獣肉の供給などに取り組み、「いしかわジビエ」のブランド化を目指します。これは、獣肉の供給から、料理として提供するまで関係者が連携し、北陸新幹線開業後の誘客につなげる「もてなし食材」として活用していくものです。今回の試食会は、「石川四季の会」が中心となり、ジビエ料理の新レシピや加工品を紹介するとともに、これからの「いしかわジビエ」を考えていきます。

料理9品・加工品4品を試食
その他、開発された料理も多数展示

いしかわジビエ
利用促進研究会

里山の低利用資源となっているイノシシ、シカ肉を石川県の魅力ある食材として提供・普及し、北陸新幹線金沢開業後の新たな里山ブランド「いしかわジビエ」を発信するため、捕獲から流通、消費に至るまでの課題解決に向け、料理関係者、狩猟関係者、農業団体、行政からなる研究会が設立されました。

石川県農林水産部里山振興室 担当 長・橋本 076-225-1648

試食会后、石川県のホームページにて、開発された新レシピを紹介いたします。 <http://www.pref.ishikawa.lg.jp/satoyama/jibier/jibier.html>

平成26年度いしかわジビエ 利用促進研究会 取組概要

平成27年2月17日
いしかわジビエ利用促進研究会

1 本県の獣肉利活用の現状

(1) 里山の資源として十分に利用されていない

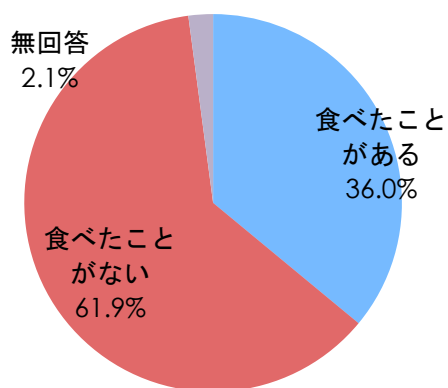
※ 白山市（旧尾口村）にある県内唯一の獣肉解体処理業者。

獣種	県内生息数 (試算値)	H25捕獲数	白山ふもと会*での H25処理頭数
イノシシ	7,000頭	2,684頭	37頭（処理率2%未満）
ニホンジカ	600~1,100頭	9頭	0頭

捕獲頭数の大部分が自家消費、または廃棄処分されており、一部の部位しか消費されていない

(2) 獣肉を食べたことがない人が多い

農林漁業まつりでのアンケート結果



イノシシ肉を食べたことがない人が6割以上で、総じてイノシシ肉は県民になじみが薄い。

(3) 供給体制が整っていない

2 研究会の設置 (H26.7.23)

県内では、平成25年度は約2,600頭のイノシシが捕獲されているが、これまで獣肉の食文化になじみが薄く、その大部分が自家消費や廃棄処分されている状況にある。このため、料理関係者、狩猟関係者、農業団体、行政等からなる獣肉の利活用に向けた研究会を立ち上げ、捕獲から流通、消費に至るまでの課題解決に向け、関係者が連携して取り組んでいる。



H26年度の取組目標

(1) おいしい「いしかわジビエ」の開発

県内料理店と連携した料理レシピ・加工品の開発

(2) 情報発信の推進

各種イベントでの情報発信

(3) 安定供給体制の確立

白山ふもと会を中心としたイノシシの継続的な搬入及び安全安心な獣肉供給体制の確立

- ・ 白山ふもと会獣肉処理施設を県内の経営モデルとして実証
- ・ 白山ふもと会獣肉処理施設の改修

研究会会員

	所属団体	役職・氏名
会 長	石川県農林水産部	部 長 堀畑 正純
副会長	(一社) 白山ふもと会	会 長 千菊 裕二
	石川四季の会	会 長 川上 清
会 員	石川県農業協同組合中央会	専務理事 東 英一
	石川県食肉事業協同組合連合会	理 事 長 井並二六三郎
	石川県森林組合連合会	代表理事 前越 康隆 専 務
	(公社) 全日本司厨士協会石川県本部	会 長 川本 紀男 (石川四季の会 会員)
	(公社) 石川県食品衛生協会	専務理事 村田 健一
	(公財) いしかわ農業総合支援機構	専務理事 高山 高市
	(一社) 石川県猟友会	会 長 岡川純一郎
	関係6市町 [加賀、小松、白山、金沢、津幡、七尾]	部課長
	小松商工会議所	専務理事 村上 和仁
	白山商工会	事務局長 川崎 肇
オブザーバー	ジビエ料理専門家	點田 賢司

(1) おいしい「いしかわジビエ」の開発

石川四季の会、白山ふもと会、ジビエ料理専門家點田賢司氏と連携し、和・洋・中の「いしかわジビエ」料理・加工品のレシピを開発

＜料理レシピ開発に携わった料理人（敬称略）＞	
和食：	川村 浩司（料亭つば甚・金沢市） 岡谷 正行（天ぷら新吉崎屋・金沢市）
洋食：	澤田 謙二（オーミリュードウラヴィ・金沢市） 川本 紀男（フランス料理プレミナンス・金沢市） 米田 岳人（ぶどうの木・金沢市） 神 秀明（ホテル日航金沢・金沢市） 清水 正人（ミューレミュー・小松市） 小石 幸一郎（ANAクラウンプラザホテル金沢・金沢市）
中華：	川上 清（ANAクラウンプラザホテル金沢・金沢市）

＜加工品開発に携わった団体、料理人（敬称略）＞
一般社団法人白山ふもと会（白山市） 點田 賢司（旧「シャンタル」オーナーシェフ・金沢市）

開発したレシピは
2月19日（木）の試食会で披露

(2) 情報発信の推進

- ① 第5回いしかわの里山里海展 (H26.8.23~24 於：石川県産業展示館 4号館)
 - ・ 點田賢司氏による料理教室の開催
 - ・ イノシシ焼肉試食、アンケートの実施

アンケート結果 (500人対象、回収率81.8%)

試食してみてもおいしかったと答えた人：約90%
ジビエ料理を食べたことがなかった人：約60%
(その理由) スーパー等で見かけないからとした人：約70%

- ② 狩猟の魅力まるわかりフォーラム (H26.9.28 於：金沢流通会館)
 - ・ 一般社団法人白山ふもと会による試食提供
- ③ 第36回石川の農林漁業まつり (H26.10.4~5 於：石川県産業展示館 4号館)
 - ・ 點田賢司氏による料理教室の開催



イノシシ焼肉試食・アンケート (里山里海展)



提供したイノシシ肉のカツレツ (里山里海展)



料理教室 (里山里海展)



白山ふもと会による試食提供 (狩猟フォーラム)



イノシシ肉のカツレツを揚げている (農林漁業まつり)

(3) 安定供給体制の確立

① 白山ふもと会（県内唯一の獣肉処理施設）を県内の経営モデルとして実証

○ 施設の改修

- ・ 処理能力増強のため、と体保管用冷蔵庫を増設
- ・ 衛生面強化のため、床の撥水性樹脂塗装、と体区画と精肉加工区画を区分するカーテンの設置、電解水生成装置、給湯器の設置等を実施（右下写真）



施設改修前



施設改修後

左から、冷蔵庫増設・床面塗装・カーテン

② 食肉に適した獣肉の確保（環境部自然環境課）

○ 「石川県獣肉利活用携帯マニュアルブック」の作成

ハンター向けに、獣肉利活用に適した捕獲、運搬、解体の手法や注意点を整理した冊子を作成し、配布

○ 解体技術講習会の開催（H26.12.17 於：石川県金沢食肉流通センター）

ハンターに獣肉利活用に適した衛生的な捕獲、解体の技術を習得してもらい、獣肉の利活用を推進するため、解体技術講習会を開催

石川県
獣肉利活用
携帯マニュアルブック



解体技術講習会
（講師：白山ふもと会 中山明設氏）