

食生活ジャーナリストの会・2013年度

## 第2回 勉強会のお知らせ

### 「『ジビエ料理』-野生鳥獣の食肉利活用」

近年、野生鳥獣による農作物の被害が深刻化・広域化し、年間被害額は毎年約 200 億円にもなります。農林水産省は、国の政策として「鳥獣被害防止総合対策」の取組を支援するとともに、平成 17 年度には「野生鳥獣被害防止マニュアル-生態と被害防止対策(基礎編)」を作成、その後も毎年、実践編として、イノシシ・シカ・サル編、ハクビシン編、鳥類編、捕獲編、特定外来生物編、捕獲獣肉利活用編 シカ、イノシシ を作成することにより、被害防止と捕獲鳥獣の地域資源としての活用を支援してきました。

現場の取組としては、ジビエ料理の普及拡大による「鳥獣被害対策推進」と「地域活性化」を目指して、昨年 5 月に、全国組織としての「日本ジビエ振興協議会」が設立されました。

今回は、この「日本ジビエ振興協議会」代表 藤木徳彦シェフに、設立の経緯と野生鳥獣の捕獲、加工、流通、調理、情報発信、交流促進を目的とした、この一年の活動の様子を語って頂きます。また、気になる「食肉としての衛生管理・安全性」については、ガイドラインや法的な規制はどうなっているのか、全国各地の「鳥獣被害の現状」と被害防止対策としての「捕獲鳥獣肉の利活用」の取組事例については、「ジビエ料理普及」における課題や今後の展望などを、ご自身の体験をもとに、お話いただける貴重な機会です。

日本ではなじみの薄い「ジビエ料理」も、ヨーロッパの食文化を語る上で外すことはできません。「ジビエ料理」のプロのシェフからレクチャー頂き、見識を深める絶好のチャンスでもあります。ヘルシーで栄養価が高く、自然の恵みが堪能できる味わい深い「ジビエ料理」を、まだ食べた経験のない方は、食べたくなること間違いなしです。ぜひふるってご参加ください。

- 講師 藤木徳彦 氏  
(オーベルジュ・エスポワール オーナーシェフ 日本ジビエ振興協議会 代表)
- 日時 6月20日(木) 午後6時半～8時
- 場所 東京ウィメンズプラザ 第一会議室  
東京都渋谷区神宮前 5-53-67  
電話 03-5467-1711  
地下鉄銀座線・半蔵門線・千代田線「表参道駅」徒歩7分
- 参加費 1,000円(当日お支払いください) JAJA 会員の方は無料です。
- 申し込み JFJ 事務局  
電話 & FAX: 042-554-3887  
e-mail: [jfj-shoku@t-net.ne.jp](mailto:jfj-shoku@t-net.ne.jp)