

2012年3月に一部改正法が成立した鳥獣被害防止特別措置法もあり、今後「狩猟人口の増大と担い手の確保」や「捕獲鳥獣の肉の有効活用」がより積極的に進められていくはずですが、課題は、ハンターの高齢化、鹿肉販路の未整備があります。

鳥取県と東京の実行委員会が手を組んで、鹿肉の普及キャンペーンを展開！

東京の実行委員会事務局(NPO法人ビーグッドカフェ:代表理事 シキタ純)が、鳥取県市場開拓局食のみやこ推進課と共同で鹿肉の普及キャンペーンをスタート！

日本に於けるジビエ料理の普及と、中山間地域の活性化を目的とした「旨いぞ！ニッポン」実行委員会が、2014年1月24日から『ジビエ2014冬』と題し、鹿肉キャンペーンを展開します。

東京ミッドタウンの有力レストラン他が参加し、旨い鹿肉料理をご提供します。

鹿や猪を食すジビエ料理は、ヨーロッパでは広く愛される食文化です。特にワインに合う贅沢な味わいは愛好家を魅了しつつあります。一方、日本ではまだまだジビエ料理は普及しておらず、野山を荒らす鹿や猪は単に悪者扱いされているに過ぎません。実際、全国の野生動物による農作物の被害はここ数年200億円前後を推移しており、捕獲頭数は年間45万頭以上で増加の一途をたどっています。

キャンペーン概要

キャンペーン名 : 鹿肉普及キャンペーン『ジビエ2014 冬』
目 的 : 鳥取県産鹿肉を使ったジビエ料理を参加各店にて提供することを通して、野生鳥獣料理『ジビエ』の定着を図り、同時に鳥取県産ジビエ食材の普及を図る。
主 催 : 旨いぞ！ニッポン実行委員会事務局(NPO法人ビーグッドカフェ)
共 催 : 鳥取県市場開拓局食のみやこ推進課
期 間 : 2014年1月24日(金)~2月16日(日) ※参加各店で異なります。
お問合せ : welcome@umaizo.com 担当:平田(070-5021-5371) <http://umaizo.com>

前夜祭をご取材ください！ 美味しい鹿肉料理をご堪能ください。

前夜祭

日 時 : 2014年1月23日(木)18時より
会 場 : 三茶ワイン酒場アゲマキ
東急田園都市線三軒茶屋駅 徒歩4分
東京都世田谷区三軒茶屋1-35-17ルーエプラッツ三軒茶屋2階
TEL 03-6450-7329 <http://agemaki.jp/>
内 容 : 著名人ゲストとメディアをご招待し前夜祭を開催します。
メディア招待者数=15名程度。 * 申し込み順

お申し込み&お問合せ 旨いぞ！ニッポン実行委員会事務局(NPO法人ビーグッドカフェ)
平田(070-5021-5371) welcome@umaizo.com

ゲスト:
桐嶋ローランド(写真家)
松本若菜(女優)

鳥取県におけるジビエの取組みについて

鳥取県は「食のみやこ鳥取県」をテーマにして、豊かな食による県政の推進に取り組んでいる。近年、中山間地域を中心としてイノシシや鹿などによる被害が拡大する中、ジビエを「食のみやこ鳥取県」の新たな資源として活用を進めている。イノシシや鹿の解体に当たっては、鳥取県解体処理衛生管理ガイドラインについての研修を受講した技術者が丁寧に解体処理を行い、安全安心でおいしいジビエの提供に努めています。今回のキャンペーンを機会に、鳥取県のジビエを東京の皆様味わっていただき、ご堪能いただきたいと思います。

鳥取県いなばのジビエ推進協議会について

イノシシ・鹿による被害が年々増加する中、鳥取県の東部地区において当協議会は昨年5月に狩猟者(川上)から飲食店(川下)までのジビエ関係者が連携した全国初の組織を結成し、ジビエの認知度向上とイメージアップを進めている。県外の先進地視察や解体処理実習などによる捕獲・解体処理技術の向上や衛生管理の徹底に努めるとともに、会員の飲食店が連携してジビエフェア(レストランフェア)を企画開催するなど消費の拡大にも取り組んでいる。

キャンペーン参加店詳細

①カノビアーノカフェ

〒107-0052東京都港区赤坂9-7-5東京ミッドタウン内(3月21日まで)



②ハルヤマシタ東京

〒107-0052東京都港区赤坂9-7-5東京ミッドタウン内(3月21日まで)



③ヴィーノヒラタ

〒106-0045東京都麻布十番2-13-10エンド—BLD. 2階



④ヴィーノデッラパーチェ

〒106-0031東京都港区西麻布4-2-6



⑤三茶ワイン酒場アゲマキ

〒154-0024東京都世田谷区三軒茶屋1-35-17ルーエプラッツ三軒茶屋2階



⑥梅酒ダイニング明星

〒162-0824東京都新宿区揚場町2-27

