

諏訪地域 鹿肉ジビエ料理コンテスト開催要領・募集案内

1 目的

諏訪地域には古くから鹿肉を食する文化があり、近年においてもジビエ料理振興のための取組が積極的に行われてきました。

しかし、観光客の皆様や地元住民の方々に広く普及・浸透しているとは未だ言えず、管内の飲食店や宿泊施設における取扱量拡大のための継続的な取組が必要となっています。

このため、既存ジビエ料理店の皆様のモチベーション向上と、新たにジビエ料理を扱っていただける料理店等の増加による鹿肉の需要拡大を図るため、ジビエ料理コンテストを開催します。

2 主催

長野県諏訪地域振興局

3 日時

平成 31 年 2 月 26 日 (火)

午後 2 時から午後 4 頃まで

4 場所

諏訪市 諏訪市公民館「カルチャーホームすわ」大調理室

(電話 0266-58-5298)

5 内容等

(1) 主催者あいさつ (日程説明)	5 分	} 2 時間
(2) 作品盛り付け (出品者)	30 分	
(3) 試食 (審査員)	30 分	
(4) 審査 (写真、出品者の試食・交流)	30 分	
(5) 講評・表彰	25 分	

6 出品者募集内容

(1) 対象者

- ・ 諏訪地域の飲食店・宿泊施設等で、既に鹿肉ジビエ料理を提供されている方
- ・ 諏訪地域の宿泊施設、飲食店等で調理されている方で、新たに鹿肉ジビエ料理の提供等に関心のある方

(2) 募集人数

先着 20 人

(3) 募集条件

- ア 出品いただける作品は、すべて公開（レシピフリー）を原則とします。
- イ 鹿肉（ロース、モモ、骨付き）1kg程度使用した自信作1メニューで、展示用（1人分）と審査・試食用（15人分程度）を当日の午後2時の開会までに準備願います。
- ウ 盛り付け（写真撮影）用の皿、その他の調度品類は出品者が各自で用意願います。（試食用に取り分ける紙皿等については主催者が用意。）
- エ 鹿肉（ロース、モモ、骨付き）は、食肉処理・販売業の許可を得ている施設が販売又は出荷・流通しているものを購入してください。（購入先がわからない場合は主催者が紹介します。）
- オ 鹿肉の調理に当たっては以下の「信州ジビエ衛生管理ガイドライン」等に沿い、衛生面に十分な配慮をお願いします。

○信州ジビエ衛生管理ガイドライン

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/syokuhin/jibie.html>（長野県健康福祉部・林務部）

○ジビエの加熱調理について

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000032628.html>（厚生労働省）

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/jibiekanetu.html>（長野県健康福祉部）

- カ 参加費は無料。（出品者には予算の範囲内で謝金（15,000円程度）をお支払いします。

(4) 募集期間

平成30年12月27日(木)～平成31年2月8日(金)

(5) 申込方法

申込書（別紙様式1）に必要事項を記入の上、下記8「問い合わせ、申込み先」まで郵送、ファクシミリ又は電子メールで提出してください。

注1 郵送の場合、封筒に「鹿肉ジビエ料理コンテスト申込書在中」と朱書きしてください。

注2 電子メールの場合、件名を「鹿肉ジビエ料理コンテスト申込について」とし、送信してください。

(6) その他

当日は、予め作成済みの料理を会場へ持ち込み、会場では温めや盛付等の仕上げ作業のみとなります。（当日は会場では調理はできません。）

7 審査員及び審査、表彰

(1) 審査員

一般社団法人日本ジビエ振興協会	代表理事	理事長	藤木	徳彦	氏
同	常務理事	事務局長	鮎澤	廉	氏

および出品者全員による自主投票

(2) 審査基準等

別に定める審査基準による。

(3) 表彰

最優秀賞として1点、優秀賞として複数点を表彰します

また、出品者全員の作品と顔写真を撮影し、後日別に小冊子を作製・配付し広くPRします。

当日の様子は報道各社による取材を予定しています。

8 問い合わせ・申込み先

長野県諏訪地域振興局 林務課 林務係 担当:田中

〒392-8601 諏訪市上川1-1644-10

電話:0266-57-2919(直通、平日 8:30~17:15)

ファクシミリ:0266-57-2948

電子メール:suwachi-rimmu@pref.nagano.lg.jp