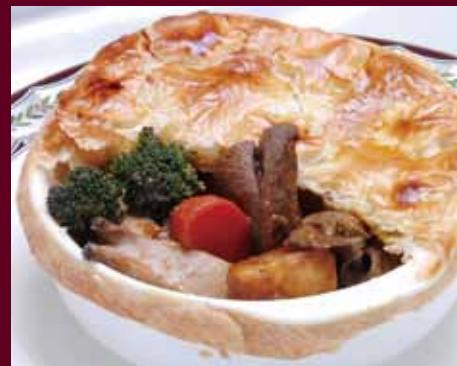


「ジビエといえば信州」を目指して
信州ジビエ研究会

Shinshu gibier collegium



信州の豊かな自然の恵み。信州ジビエのブランド化をめざして。

ごあいさつ

玉村 豊男

信州ジビエ研究会 会長



かつてここ信州の地には、そこに棲む鳥獣を恵みとしていた
だく、山国ならではの食文化が息づいていました。

ジビエのもつ価値を見直し、ニホンジカやイノシシを食用と
して有効に利用することは、伝統的な食文化を見直す意味か
らも、また、森林の保護育成や生態系の安定的維持の観点か
らも、きわめて意義のある取組であると考えます。

ジビエが美味で健康的な食肉として理解され、衛生的で安
全・安心なニホンジカ等の食肉が広く県民の食卓にのぼること
によって山国伝統の食文化が再認識されるよう、信州ブランドの
ひとつとして、信州ジビエの振興を図ってまいります。

阿部 守一

長野県知事



長野県では、ニホンジカを地域の有用な資源と考えて、「信
州ジビエ衛生管理ガイドライン」を策定し、「信州産シカ肉認
証制度」を創設して、安全性を確保し食材としての利用を推進
しています。

鹿肉は他の畜肉と比べ、脂肪分が少なく、カルシウムや鉄を
多く含んでおり、また、信州産のニホンジカは繊細な風味でお
いしいと言われています。

信州ジビエ研究会と協働して、「ジビエといえば信州」と多く
の人から言っていたり、県民の皆様をはじめ、信州を訪れる
観光客、さらには、大都市圏の人達にも、手軽においしく信州
ジビエを味わっていただけるよう取り組んでまいります。



信州ジビエホームページ

<http://www.shinshu-gibier.net/>

信州ジビエ研究会のご紹介

信州の豊かな自然の恵み。信州ジビエのブランド化をめざして。

信州ジビエ研究会の構成

長野県内の野生鳥獣を食肉として活用し、地域振興に役立てるため、信州ジビエに係わる事業者、研究機関、行政などの情報交換と連携により、信州ジビエのブランド化をめざした総合的なジビエ振興に取り組んでいきます。



信州ジビエ研究会の目指すもの

捕獲

信州ジビエハンターの養成

食肉に適した方法で捕獲し、できるだけ迅速に処理施設へ搬送します。

処理体

信州産シカ肉認証制度

信州ジビエ衛生管理ガイドライン、衛生マニュアルを遵守し、安全・安心な獣肉を安定的に供給します。

流通

信州ジビエの流通マッチング

安全・安心な獣肉を、多くの顧客に満足していただける質、量、価格で流通させます。

消費

信州ジビエマイスターの養成

飲食店等では味、価格ともに満足していただけるように、家庭では安心して使っていただけるように努めます。

活動内容



PRイベント、フォーラムなどの開催



バイヤー向け商談会の開催



ジビエレシピの開発、普及



ジビエ料理教室の開催



信州産シカ肉認証制度の運用



一般向け試食会の開催



信州ジビエマイスター養成講座



各地のイベントにてブース出展

お問い合わせ

信州ジビエ研究会事務局
(長野県鳥獣対策・ジビエ振興室)

026-235-7273
FAX 026-235-7279
メール shinshu.gibier@gmail.com

信州
ジビエ
情報

信州ジビエ研究会ホームページ
<http://www.shinshu-gibier.net/>

信州ジビエブログ
<http://gibier.nagano-ken.jp>