

5th JAPAN GIBIER SUMMIT



◆同時開催◆

第3回ジビエ料理コンテスト表彰式
受賞メニューは情報交換会にて試食ご提供!

第5回 日本ジビエサミット

2019年1/24(木) 25(金) 26(土) in 徳島

国産ジビエ認証制度元年

動き出したジビエの最前線

会場: 徳島グランヴィリオホテルほか

参加費・大会資料代
無 料

【スケジュール】

- 1/24(木) 食肉処理施設視察・
プロ向けジビエ料理セミナー
- 1/25(金) 開会式・ジビエ料理コンテスト表彰式・
基調講演・特別講演・セミナー・企業出展
- 1/26(土) 特別講演・セミナー・
ワークショップ・企業出展

【参加申込について】

- ・展示とワークショップを除くすべてのプログラムで、事前予約・申込が必要です。
- ・[24日:食肉処理施設視察]定員25名
- ・[24日:プロ向けジビエ料理セミナー]定員30名
- ・[25日:基調講演]定員200名
- ・[25日・26日:各種講演・セミナー]各120名
- ・[25日・26日:料理セミナー]各50名
- ・お申込は左記URLの「参加申込フォーム」からお申込ください。
- ・各講演・セミナー、視察・講習は先着順であり、満席となり次第受付を締め切りとさせていただきます。

【参加費について】

- ・各プログラムの参加費は無料
- ※25日の情報交換会は9,000円(税込み・事前振込み)
- ・詳細につきましては裏面及び左記URLをご参照下さい



<お申込>
<http://www.gibier.or.jp/05summit>
<お問い合わせ>
日本ジビエサミット事務局
summit@gibier.or.jp

主催:一般社団法人日本ジビエ振興協会 共催:徳島県

後援:内閣府、厚生労働省、全国農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会、一般社団法人日本フードサービス協会

協賛:農林水産省 協力:辻調理師専門学校、エコール 辻 東京、専門学校穴吹調理デザインビューティカレッジ

本事業は農林水産省平成30年度鳥獣被害防止総合対策交付金・鳥獣利活用推進支援事業として開催するものです。

第5回日本ジビエサミット 2019.1.24-26 in徳島

開会式・第3回ジビエ料理コンテスト 表彰式

[2日目 1/25] 10:00 ~ 10:40

基調講演 [2日目 1/25]

[2日目] A-1 11:00~12:00

国産ジビエの楽しみ方

ソムリエ 田崎真也氏

特別講演 [2日目 1/25・3日目 1/26]

[2日目] A-2 14:15~15:45

地方創生とSDGs ~ジビエの活用~

財務省 政策立案統括審議官 岡本直之氏

[2日目] A-3 16:15~17:15

ジビエ利用を巡る状況と拡大に向けた取組

農林水産省農村振興局農村政策部 鳥獣対策・農村環境課

鳥獣対策室長 尾室義典氏

[3日目] A-4 9:30~10:30

徳島の挑戦!ジビエ倍増に向けた「徳島モデル」の取組み

徳島県

[3日目] A-5 11:00~12:00

ジビエ・パラドックス 持続可能なおいしさを求めて

辻調理師専門学校 校長特別補佐 山田 研氏

[3日目] A-6 12:45~13:45

ジビエの安全性確保に関する厚生労働省の取組

厚生労働省生活衛生・食品安全部監視安全課 課長補佐 横田 栄一氏

セミナー [2日目 1/25・3日目 1/26]

[2日目] B-2 14:45~15:45

鹿肉の食資源としての高付加価値化ー栄養性・嗜好性・機能性の観点からー

徳島文理大学 人間生活学部 食物栄養学科 准教授 近藤美樹氏

[2日目] B-3 16:15~17:15

ジビエの経営学:野生生物マネジメントと資源マネジメントの両立を目指して

徳島大学 狩猟サークルRevier Jagt 高橋優子

徳島大学 大学院社会産業理工学研究部 准教授 内藤直樹

[3日目] B-4 9:30~10:30

金属探知機〜トレサビリティシステムの連携

(株)インダ横浜営業所 東日本流通システム部 横浜営業所 所長 青柳誠氏

カドルウェア (株) 代表取締役 大前匡佐氏

[3日目] B-5 11:00~12:00

ジビエの処理加工施設における洗浄の基礎

攝津製油(株) 研究開発部 村上弘氏

[3日目] B-6 12:45~13:45

国産ジビエ認証第1号取得施設から学ぶ安全管理とブランド力構築術

京丹波自然工房 垣内規誠氏

[2日目] C-1 13:15~14:15

アズリート食としてのジビエの可能性

エコール 辻 東京 井原啓子氏

[2日目] C-2 14:45~15:45

解体処理施設における衛生管理のポイント

ホシザキ (株) 営業本部 部長 石渡幸則氏

[2日目] C-3 16:15~17:15

小型焼却炉でジビエ残渣の安全処理

(株) エー・ワン 営業課長 竹島幸司氏

[3日目] C-4 9:30~10:30

ジビエを活用した医療・介護用食品事業の展開可能性について

(株) NTTデータ経営研究所

ライフソリューションズ エグゼクティブ マネージャー 齊藤三希子氏

[3日目] C-5 11:00~12:00

DoCoMo/パケット通信網を利用したIP-無線の利用方法提案

(株) J-Mobile マーケティング部長 園田 治右氏

[3日目] C-6 12:45~13:45

野生鳥獣の有効利用・ペットフードとしての利用

麻布大学 名誉教授 押田敏雄氏

[2日目] D-1 13:15~14:15 [3日目] D-5 11:00~12:00

2020年に制度化される HACCPの導入対応※2回開催

東京家政大学 教授 森田幸雄氏

[2日目] D-2 14:45~15:45

ジビエカー最新情報

長野トヨタ自動車 (株) 法人営業部 部長 西澤久友氏

信州富士見高原ファーム 戸井口裕貴氏

[2日目] D-3 16:15~17:15

ジビエを安心・安全に供給するために、野生鳥獣の捕獲・狩猟の側から

アフリカ豚コレラ、豚コレラ、人獣共通感染症のリスクを考える

麻布大学 名誉教授 押田敏雄氏

[3日目] D-4 9:30~10:30

ドローンを活用しての鳥獣対策

(一社)日本ドローン振興協会

(株)テラ・ラボ 代表取締役社長 松浦孝英氏

[3日目] D-6 12:45~13:45

外食産業から見たジビエの魅力と課題、将来性

(株)神安本店 商品部 商品開発部長 濱崎隆志氏

[2日目] E-1 13:15~14:15 [3日目] E-5 11:00~12:00

国産ジビエ認証施設について※2回開催

(一社)日本ジビエ振興協会

[2日目] E-2 14:45~15:45 [3日目] E-4 9:30~10:30

野生鳥獣を原因とする人獣共通感染症のリスクとその対処法※2回開催

日本大学 生物資源科学部 獣医学科 教授 壁谷英則氏

[2日目] E-3 16:15~17:45 [3日目] E-6 12:45~14:15

「勝負肉」これからのジビエ料理の考えとサステナブルレシピ※2回開催

辻調理師専門学校 毛利英二氏

エコール 辻 東京 野中寛氏 小山瑞季氏

▽全体スケジュール

メイン会場:徳島グランヴィリオホテル

1日目 1/24 (木)

▽ [食肉処理施設視察] 13:30~15:00 祖谷の地美菜 [集合:11時 JR阿波池田駅]
▽ [プロ向けジビエ料理セミナー] 14:00~16:00 専門学校六吹調理デザインビュティカレッジ [※現地集合]

2日目 1/25 (金)

徳島グランヴィリオホテル						
グランヴィリオホール		グランヴィリオホール				
グランヴィリオホールム		Room A	Room B	Room C	Room D	Room E
9:00	9:30 受付開始					
10:00	10:00~10:40 開会式・表彰式		基調講演 特別講演 付加価値拡大 安全安心 新技術			セミナー 分 鐘
11:00	企業 出展 11:00- 17:00	A-1基調講演 11:00-12:30				
12:00						
13:00			C-1セミナー 13:15-14:15	D-1セミナー 13:15-14:15	E-1セミナー 13:15-14:15	
14:00		A-2特別講演 14:45-15:45	B-2セミナー 14:45-15:45	C-2メーカーセミナー 14:45-15:15	D-2セミナー 14:45-15:15	E-2セミナー 14:45-15:15
15:00						
16:00		A-3特別講演 16:15-17:15	B-3セミナー 16:15-17:15	C-3メーカーセミナー 16:15-17:15	D-3セミナー 16:15-17:15	E-3料理セミナー 16:15-17:45
17:00						
17:00 ~ 21:00	情報交流会 150名 (17:45受付開始)18:00~21:00					

3日目 1/26 (土)

9:00 受付開始						
9:00	企業 出展	A-4特別講演 9:30-10:30	B-4セミナー 9:30-10:30	C-4セミナー 9:30-10:30	D-4セミナー 9:30-10:30	E-4セミナー 9:30-10:30
10:00						
11:00		A-5特別講演 11:00-12:00	B-5セミナー 11:00-12:00	C-5セミナー 11:00-12:00	D-5セミナー 11:00-12:00	E-5セミナー 11:00-12:00
12:00						
13:00		A-6特別講演 12:45-13:45	B-6特別講演 12:45-13:45	C-6セミナー 12:45-13:45	D-6セミナー 12:45-13:45	E-6料理セミナー 12:45-14:15
14:00						
15:00						
16:00						
17:00	17:00 閉館					

※セミナー内容やスケジュールは変更となる場合がございます。現地視察を含む全てのプログラムで事前申込が必要です。

食肉処理施設視察・プロ向けジビエ料理セミナー [1日目 1/24]

食肉処理施設視察 定員25名

【視察先】祖谷の地美菜(徳島県三好市)

【集合】11:30 阿波池田駅

【解散】18:00 阿波池田駅

【参加費】無料 ※別途昼食代1,000円(税込・当日払)

プロ向けジビエ料理セミナー 定員30名

【会場】専門学校六吹調理デザインビュティカレッジ 第2校舎 ※現地集合

【時間】14:00~16:00(受付開始13:40) 【参加費】無料

【講師】(一社)日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木健彦

エコール 辻 東京 秋元真一郎氏 井原 啓子氏

辻調理師専門学校 追井千晶氏

【協力】専門学校六吹調理デザインビュティカレッジ 大石英雄氏

情報交流会 [2日目 1/25] 18:00~21:00 ※定員150名

【会場】徳島グランヴィリオホテル グランヴィリオホール

【参加費】9,000円(税込み・事前振込)

鹿茸ワークショップ [3日目] 3回開催 ※各回定員5名

※1月26日(土)のみ開催

① 9:45-10:15 ② 10:30-11:00 ③ 11:15-11:45

グランヴィリオホール

【受付】当日会場にて受付

【材料費】2,000円(税込み・当日現金払い)

【講師】Naoto+m 代表 三木直人氏

鹿茸コインケースを制作します。

徳島グランヴィリオホテル アクセス

《徳島空港からのアクセス》

・徳島阿波おどり空港→JR徳島駅(徳島バス)

→阿波富田駅(JR牟岐線) 下車 徒歩約10分

・徳島阿波おどり空港からタクシーで約35分

(約4,000円)

《お車でお越しの場合》

神戸・淡路・鳴門自動車道・高松自動車道

鳴門ICから13Km(平常時 約25分)

徳島自動車道・徳島ICから4.5Km

(平常時 約10分)

・無料駐車場200台(屋外駐車場50台、立体駐車場150台)

※詳しくは「徳島グランヴィリオホテル」ホームページを

ご参照ください。

【お申込・詳細】日本ジビエ振興協会ホームページまで

<http://www.gibier.or.jp/05summit/>

【お問い合わせ先】日本ジビエサミット事務局 TEL:0266-75-1885 Mail:summit@gibier.or.jp