

ジビエ・グルメ・グランプリ2016（GGG2016）

報告書

愛知県農林水産部農業振興課

1 目的

農作物の有害獣を「ジビエ」として活用する取組の一つとして、本県産のイノシシとシカの肉を使った様々なオリジナル料理を消費者に提供することにより、その魅力を広く発信して消費拡大を図ることを目的として開催しました。

2 全体概要

(1) 名称

ジビエ・グルメ・グランプリ2016（GGG2016）

(2) 開催日時

平成28年11月19日（土）及び20日（日）

両日とも午前10時から午後3時まで

(3) 場所

道の駅「どんぐりの里いなぶ」第2駐車場（どんぐり工房前駐車場）

(4) 出店者数

14店

(5) 内容

ア 消費拡大イベント

愛知産ジビエと本県産農林水産物などを材料とするオリジナルのジビエ料理を販売しました。

イ ジビエ料理コンテスト

消費拡大イベントで販売している料理を学識経験者などの審査員が審査し、グランプリ及び準グランプリを決定しました。

(6) 主催

愛知県

(7) 運営主体

特定非営利活動法人ボランタリーネイバーズ

(8) 協力

株式会社どんぐりの里いなぶ、どんぐり工房、豊田市、いなぶ観光協会、稲武商工会、公益社団法人全日本司厨士協会東海地方本部、学校法人糸菊学園名古屋調理師専門学校

(9) 入場料

無料

(10) 表彰式

平成28年11月20日（日） 午後3時から

3 審査結果

(1) 出品料理及び出店者の概要

料理名	出店者	所在地	価格 (円)	主な材料		
				獣肉		農林水産物 加工品 特産品
				猪	鹿	
元祖ししコロケ	みかわしや (株)三河猪家	新城市	150円	○		タマネギ
イノシシの酒粕なべ	寿司と和食の店つたや	豊田市	300円	○		冬瓜
お好み焼き・ぼたん	(有)ムラヤマ タコ焼八丁	豊田市	500円	○		キャベツ
シカ肉ジャーキー	(有)たばこ屋商店	豊田市	500円		○	キャベツ
ほおば いのしし朴葉一ガー	カントリーレストラン溪流荘	豊田市	400円	○		古代米
冬野菜の猪鹿らーめんプロヴァンス風	食彩阿蔵	日進市	500円	○	○	ハクサイ
ジビエ焼き (たこ焼き風)	sengiku-food	多治見市	400円		○	小麦粉 (きぬあかり)
すぶたふうすしかどん 酢豚風酢鹿井	(株)どんぐりの里いなぶ	豊田市	400円		○	米 (ミネアサヒ)
シシ鹿くるみ味噌鍋	(株)もりもり	一宮市	400円	○	○	ネギ
シシ肉の洋風おでん	ケーズワークス	尾張旭市	500円	○		トマト
しし鍋むすび (ししスープ付)	山恵のようちゃん商店	豊田市	300円	○		ショウガ
イノシシとシカのから揚げ (トマト味)	設楽特販	設楽町	400円	○	○	トマトジュース
ジビエアメリカンドッグ	奥三河高原ジビエの森	設楽町	300円	○	○	トマトケチャップ
イノシシ肉のタレ「五平餅」	アグリステーションなぐら	設楽町	300円	○		米 (ミネアサヒ)

(2) 審査

ア 審査日時

平成28年11月20日 (日) 午後12時30分から午後2時20分まで

イ 審査員

学識経験者、調理師専門学校校長、市民代表、県職員 計5名

(審査委員長：公益社団法人全日本司厨士協会東海地方本部 和佐田会長)

(3) 表彰式

平成28年11月20日 (日) 午後3時から

ア グランプリ (愛知県知事賞)

受賞料理：すぶたふうすしかどん
酢豚風酢鹿井 (株)どんぐりの里いなぶ

授与者：愛知県森岡副知事

イ 準グランプリ (公益社団法人全日本司厨士協会東海地方本部会長賞)

受賞料理：お好み焼き・ぼたん (有)ムラヤマ タコ焼八丁

授与者：公益社団法人全日本司厨士協会東海地方本部会長

ウ 奨励賞

グランプリ、準グランプリに選ばれなかった出品料理には、審査委員長から奨励賞が贈られました。

4 その他

- ・ 開催に合わせ、株式会社どんぐりの里いなぶ、いなぶ観光協会、稲武商工会、ホテル岡田屋、関谷醸造株式会社、古橋懐古館等の協力のもと、抽選会を実施しました。
- ・ 任意団体「三州しし森社中」がニホンジカ、イノシシの角骨皮を利用したアクセサリー等の展示販売、加工体験を実施しました。

5 来場者数

4, 200人 (2日間)

6 マスコミ報道

平成28年 9月20日 日本農業新聞

平成28年11月16日 中日新聞

平成28年11月19日 東愛知新聞

平成28年11月20日 中日新聞