

2012年度は、愛知産ジビエの消費拡大を目的に「ジビエ・グルメ・スタンプラリー」と「ジビエ・グルメ・グランプリ」を開催します。

ジビエ・グルメ・スタンプラリー

■平成24年9月8日(土)～平成25年2月11日(祝)

愛知産ジビエの美味しさと解体処理技術のレベルの高さは銀座高級レストランからも引き合いがあるほどです。県内の料理店でも使って頂き、県内の皆さんに味わって頂くために「ジビエ・グルメ・スタンプラリー」を実施します。



*抽選会は、平成25年2月11日(祝)、中馬のおひなさま開催中の足助交流館で開催します。

スタンプラリー参加用紙(スタンプ台紙)は愛知県内の産地直売所、観光案内所、ガソリンスタンドなどで手に入れることができます。ぜひご参加下さい。

ジビエ・グルメ・グランプリ2012

■平成24年12月8日(土)・9日(日) どんぐりの里いなぶ(豊田市武節町)

ジビエ料理の腕を露店で競います。和洋中なんでもOK。出店のお店を募集しています(10月15日まで)。当日は、専門家審査員による審査と参加者による投票で優秀作品を選び表彰します。

ジビエ・フォトギャラリー



愛知県ジビエを使用した料理コンテスト。(全日本司厨士協会東海地方本部主催)



GGG 2011受賞料理を名古屋調理士専門学校生がアレンジしました。



GGG(ジビエ・グルメ・グランプリ)2011の会場風景。



大村愛知県知事もこの取り組みを応援しています。

活動をもっと知りたい方にウェブサイトのご案内

本事業のサイト(NPO法人ボランティアネイバース)

http://www.vns.or.jp/D_gibier/gibier_indx.html

愛知県農林水産部農業振興課

<http://www.pref.aichi.jp/nogyo-shinko/>

愛知県環境部自然環境課

<http://www.pref.aichi.jp/kankyo/sizen-ka/index.html>

●お問い合わせ先

特定非営利活動法人ボランティアネイバース

〒461-0005 名古屋市東区東桜2-18-3-702

TEL 052-979-6446 FAX 052-979-6448

E-mail vns@vns.or.jp URL <http://www.vns.or.jp>

愛知産ジビエ消費拡大事業

《愛知産ジビエ》消費拡大で
農山村の活性化をめざします。



■ジビエ・グルメ・スタンプラリー

平成24年9月8日(土)～平成25年2月11日(祝)

■ジビエ・グルメ・グランプリ2012

平成24年12月8日(土)9日(日) どんぐりの里いなぶ



主 催：愛知県(農林水産部農業振興課)

企画運営：NPO法人ボランティアネイバース

農山村の暮らしを守り山の恵み・命に感謝する

～地域資源による農山村の活性化～

日本は国土の2/3が森林です。人は自然に手を加え、谷間を開墾し、山腹の傾斜面を利用して耕作地としてきました。近年、全国的に野生動物による農作物への被害が増加し、特にイノシシ、シカ、サルによる被害が大きくなり、生産意欲や生活意欲すら奪いつつあります。このため、農山村では防御柵を作ったり、捕獲や駆除などの対策に取り組んでいます。この事業では捕獲した野生のイノシシやシカを食肉等にして有効活用する仕組みをつくり農山村の活性化をめざします。

野生鳥獣による被害は甚大です

農作物への被害は、稲、果樹、野菜、芋類、樹木等多方面に渡ります。

被害額は(平成22年度)、全国でおよそ239億円、愛知県では6億円です。その内、獣類がおよそ3.4億円で、うち約7割がイノシシ、シカによるものです。

平成22年度の愛知県における、イノシシの捕獲・狩猟件数は8713頭、シカの捕獲・狩猟件数は1469頭です。

この10年間をみると、イノシシによる被害額は8倍、捕獲・狩猟件数は3.5倍、シカによる被害額は9倍、捕獲・狩猟件数は4倍になっています。

鳥獣類による農作物の被害金額の推移 (出典：愛知県農林水産部資料)



獣害への対策は緊急の課題です

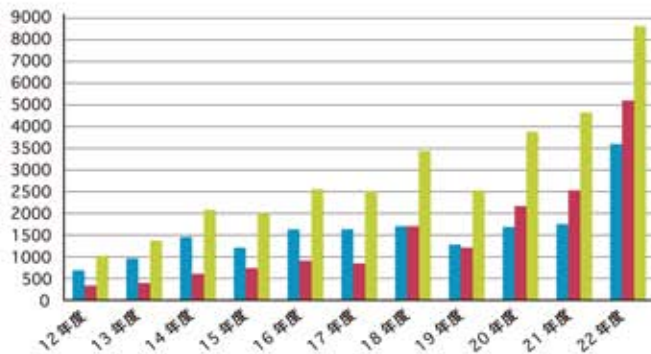
被害地域では、防護柵や防護ネット、檻やわなを設置して、防護・捕獲をしています。

捕獲されたイノシシやシカは主に埋設処分されていますが、経費や手間が増えています。

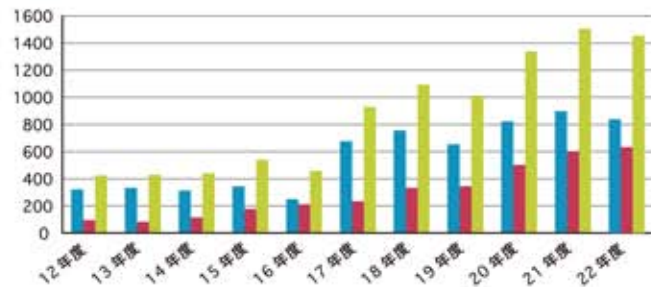
県・市町村・地域が協力し、獣害対策に取り組んでいます。イノシシやシカの数や生息分布は拡大し、被害が深刻化しています。

愛知県における捕獲などの状況

イノシシの捕獲頭数 (出典：愛知県環境部資料)



ニホンシカの捕獲頭数 (出典：愛知県環境部資料)



狩猟者の年齢構成推移 (出典：愛知県環境部資料)



有効活用型獣害対策に取り組んでいます。

愛知県では、有害駆除されたイノシシやシカのほとんどは、埋設処理や焼却処理されています。食品衛生法の許可を受けた施設で解体処理をして、食材として有効活用し山村の活性化に役立てようという取組みがこの「愛知産ジビエ消費拡大事業」です。

ジビエ料理だけでなく、レトルトカレーやソーセージなどの加工食品を開発したり、靴やカバンや手工芸品などの皮革工芸品も開発試作しています。



「いのちを頂く。いのちを粗末にしない」という考え方を大事にして取り組んでいくことで、「自然との共生」や「持続可能な社会」というこれからの社会に必要な考え方が広がっていくことも期待しています。

農山村と都市のネットワークで取り組みます。

NPO法人ボランタリーネイバーズは、都市と農山村の連携協働による山村活性化に取り組んできました。

愛知産ジビエ消費拡大事業では、こうした趣旨に賛同して頂いた食堂経営者の方やシェフの方、加工業者の方、また、販売協力をして頂いている産地直売所の方、そして何より消費者の方と一緒にこの事業の成功を期そうと思っています。

愛知県の中山間地は、面積では県全体の約半分ですが、人口は僅か7万人です。盛時の約3分の1で過疎化の一途をたどっています。北設楽郡では高齢化率が40%を越えました。野生獣による被害拡大の背景には、こうした山村の過疎化・高齢化の問題があります。そんな問題も解決したいと思っています。



この事業は「あいち産ジビエ消費拡大事業」といい、愛知県(農林水産部)の委託事業としてボランタリーネイバーズが実施しています。