

## 令和2年度 愛知産ジビエ販路拡大事業（シカブランド化緊急推進事業） 成果報告会の開催記録

令和2年度の上記事業で得られた知見を県内のジビエ関係者間で共有するため、下記のとおり成果報告会を開催しました。

日 時：令和3年 3月 9日（火） 14時～15時30分

会 場：愛知県林業会館 2階会議室（名古屋市中区丸の内三丁目5番16号）

参加者：10名（解体処理施設関係者3名、全日本司厨士協会、愛知県調理師会、調理師専門学校関係者、愛知ジビエ振興協議会関係者、ほか）

内 容：

### 1. 令和2年度の取組みの報告

- ① 知事名刺を使った愛知県産ジビエのPR
- ② 愛知産シカ肉の栄養分析とアピールポイントについて
- ③ ワークショップの開催による愛知産シカ肉のPR
- ④ シカ肉の輸送体制確立の実証

### 2. 愛知産ジビエ消費拡大に向けた今後の取組みについての意見交換



## 【報告会で出た主な意見】

### ■愛知産シカ肉のブランド化について

- ・シカ肉は、アスリートや女性にとって栄養的に魅力的な食材ということを今後もアピールしていくとよい。
- ・愛知産シカ肉をもっとブランド化していきたい。安価な端肉の活用方法は、まだまだ開発できる可能性がある。例えば、以前にイノシシ肉で豚まんを商品化した。
- ・現状では、出入りの精肉卸業者からは愛知産ジビエは手に入らないなど、なかなか流通に乗ってこない。仕入れ量を安定して増やさないと、黒毛和牛などに代わり使うことがしにくい。
- ・愛知産のシカ肉をブランド化する方法として、愛知産ジビエの「ロゴ」を制作して、インスタやフェイスブックなどのSNSで継続的に発信していくとよい。今はキャンプや野外料理がブームで雑誌やメディアでよく取り上げられるので、それらにあわせてPRするのが効果的だ。
- ・一般の方からよく聞くのは、調理法が分からない、食べられる店が分からない、どこで買えるか分からない。今回のアンケートでも同様の結果となっていた。これらに伝えるよう、この春からシカ肉調理の動画チャンネル「XXジビエ」(ペケペケジビエ)を登録して配信を始めた。
- ・愛知産ジビエのブランド化は、解体処理施設からブランディングを発信するのがよい。
- ・愛知産シカ肉のブランド化には、もっとマーケティング戦略が必要と思う。

### ■ワークショップ、端肉の有効活用など

- ・今回のワークショップは好評だった。今後も開催できるとよい。
- ・ワークショップでは多くの料理人にアピールでき、手ごたえもあったので、今後も続けてほしい。端肉の活用した商品開発も可能性があると思う。愛知産シカ肉をもっと活用してもらうためには、精肉の規格を統一することが重要だ、そのための研修会などが必要になる。
- ・端肉の活用として鹿フランクを毎年紅葉まつりで大量に販売していたが、昨年はコロナの影響で4割以下と大幅に減ってしまった。余った端肉はペットフードとして安く処分している。
- ・焼肉でも部位をセットで来ると無駄なく使える。シカ肉も、骨付きの半身で使ってもらおうと売る方は無駄が少なく、買う方はお得になる。ジビエらしさもアピールできてブランド化にもなる。骨付き肉を加工し調理するワークショップを開催して普及させるとよい。飲食店でも様々な部位をバランスよく使いきってくれるようになる。

### ■シカ枝肉の輸送実証について

- ・シカ枝肉の輸送実証はやってみて有意義だった。可能な範囲で今後も続けていきたい。
- ・豚熱でイノシシを止めている状況で、シカ枝肉の輸送実証もあってシカ肉販売を大幅に増やすことができた。シカ枝肉の輸送は今後も続けたいが、県の支援策も何らか続けてほしい。