

第3回家庭向けジビエ料理レシピコンテスト 開催要領

第1 開催趣旨

ジビエ（シカ肉）を用いた親しみやすいレシピを提案していただき、ジビエがより日常的な食材として普及していくことを目的に、家庭向けジビエ料理レシピコンテストを開催します。

また、選定したレシピを多くの方に調理していただけるよう、レシピ動画及びクックパッドレシピ等により、広く周知します。

第2 主催

京都中丹ジビエ街道づくり推進協議会、京都府中丹広域振興局

第3 応募資格

- 1 京都府内に居住又は通勤している方
- 2 実食審査に出席し、応募レシピを自ら調理できる方

第4 応募レシピの条件

- 1 京都中丹認証ジビエ（シカ肉）を使用したレシピであること。
- 2 75°Cで1分間加熱する等、食肉に十分な加熱がなされていること。
（厚生労働省 Q&A 参照）
（URL：<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000365043.pdf>）

第5 応募方法

- 1 必要事項を記入した申込書を以下の応募先宛て、郵送、FAX又は電子メールにより応募してください。申込書については以下の京都府HPからダウンロード可能です。

HP：<https://www.pref.kyoto.jp/c-no-kikaku/news/20220627jibie.html>

- 2 応募期間

令和4年7月19日（火）～ 令和4年9月21日（水） ※期限必着

- 3 応募先

京都府中丹広域振興局農林商工部 農商工連携・推進課 地域戦略・野生鳥獣係

- ・住所 〒625-0036 京都府舞鶴市字浜 2020
- ・メール c-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp
- ・電話 0773-62-2593
- ・FAX 0773-62-2859

- 4 応募上の注意

応募書類は返却しません。

第6 審査

1 書類審査

(1) 審査方法

以下の審査基準に基づいて審査し、上位5点を選出し、実食審査の対象とします。

- ・京都中丹認証ジビエを使用している
- ・材料費が比較的安い（2500円(シカ肉代含む4人前)を基準に審査)
- ・調理にかかる時間が比較的短い（40分を基準に審査)
- ・材料の入手が容易である（一般的なスーパーで取り扱っている食材)
- ・再現性がある（調理方法が簡単・家庭にある器具で調理できる)
- ・料理内容に新規性がある（これまでの入賞したレシピと相似しすぎていない)
- ・彩り・盛り付けがよい（申請用紙の写真を用いて審査します)

(2) 審査員

担当課職員7名（中丹広域振興局農林商工部農商工連携・推進課）

(3) 結果通知日

令和4年10月上旬

(4) 注意事項

実食審査に出席できない場合は次点の方を選出することになります。

申請用紙には考案したレシピの写真を貼り付けてください。イラストの場合は審査対象外とします。

2 実食審査

(1) 開催日

令和4年10月21日（金）

(2) 開催場所

市民交流プラザふくちやま 4階 キッチンルーム
（京都府福知山市駅前町400番地）

(3) 調理作品

考案レシピについて、応募者自ら4人前を90分以内に調理・盛り付けをしていただきます。

(4) 使用する調理器具・食器

調理装置はIH仕様です。

また、キッチンルームの調理器具・食器を使用できます。必要な場合、ご自身の調理器具をご持参ください。

その他調理器具や食器についてご質問があればお気軽にお尋ねください。

(5) 審査方法

実食審査員が以下の審査基準について審査し、上位1点を最優秀賞、その他を優秀賞に選出します。

- ・ジビエの風味を活かした料理である
- ・再現性がある（調理方法が簡単・家庭にある器具で調理できる）
- ・彩り、盛り付けがよい

(6) 審査員

ジビエ、料理に精通している専門家4名

(7) 結果通知日

令和4年11月上旬

第7 表彰

表彰区分は次のとおりとします。

- ・最優秀賞 1点
- ・優秀賞 4点

※ 受賞者には副賞（中丹の特産品）があります。

第8 費用負担

応募に係る経費は、応募者の負担となります。

なお、実食審査にかかる食材費については中丹広域振興局が負担します。

第9 その他

- 1 応募されたレシピについては、京都府の広報等に掲載する権利及び事業等に利用する権利は、京都府に帰属するものとします。（著作権法第27条及び第28条の権利を含む。）
- 2 氏名等を含め府の広報広聴活動に利用する場合があるため、応募レシピを利用することについて、応募の時点で応募者の許諾を得たものとします。
- 3 応募者の個人情報、「家庭向けジビエ料理レシピコンテスト」に係る事項以外には使用しません。
- 4 新型コロナウイルス感染症等の状況によっては実食審査を中止する場合があります。

第10 問い合わせ先（事務局）

御不明な点などありましたらお気軽にお尋ねください。

京都府中丹広域振興局農林商工部 農商工連携・推進課 地域戦略・野生鳥獣係

- ・住所 〒625-0036 京都府舞鶴市字浜 2020
- ・メール c-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp
- ・電話 0773-62-2593
- ・FAX 0773-62-2859

第11 京都中丹認証ジビエを購入できる場所

京都中丹認証ジビエとは、捕獲された野生のシカについて、厚生労働省の制定したガイドラインに則した生産工程管理制度において、認証又は登録された者により、徹底した衛生管理のもと生産していることが確認された食肉を言います。

【各施設へ事前に御連絡ください。】

- 夜久野ジビエ（有）田舎暮らし
福知山市夜久野町直見 915 番 2
HP: <https://inakagurashi.bsj.jp/>
TEL: 0773-38-0553
Email: kentaro@yakuno-gibier.co.jp
- 精肉・猪肉・鹿肉の店 浜
福知山市字牧 908 番 28
TEL: 0773-33-3181
Email: 09023571543@docomo.ne.jp
- 寒山
京都府舞鶴市西方寺 2 4 7
HP: <https://kwanzanjittoku.com/>
TEL: 080-5343-1190
Email: yusukeshimizu1985@gmail.com
- 道の駅 農匠の郷やくの やくの高原市
福知山市夜久野町平野 2171 番地
TEL: 0773-38-0543
定休日: 第3水曜日

第12 参考

京都府が公開しているレシピ動画 URL

<http://www.pref.kyoto.jp/c-no-kikaku/news/20210506jibie.html>

又は「京都府 ジビエ レシピ動画」で検索！