「房総ジビエコンテスト」開催要領

１　趣旨

県内で捕獲されたイノシシ・シカの肉（以下、「房総ジビエ」という。）の消費拡大を図るため、「房総ジビエ」を使った料理のコンテストを開催します。

２　主催　／　運営委託先

千葉県　／　株式会社リクルートライフスタイル

３　企画概要

（１）名称

「房総ジビエコンテスト」

（２）内容

応募のあったメニューの中から、書類審査で選出された上位５メニューを実食審査で選考し、最優秀賞を決定します。

（３）応募資格

飲食店（ホテル等の飲食施設を含む）の調理担当者であること。

（４）応募条件

（別紙）「『房総ジビエコンテスト』に係る規定」をご覧ください。

４　書類審査

（１）内容

応募のあったメニューの中から、審査基準に基づき、書類審査で優秀作品５メニューを選出します。なお、選ばれた５メニューの応募者には、実食審査に出場していただきます。

（２）審査基準

以下の項目を審査基準とし、書類選考を行います。

項目	細目	内容
創造性	アイディアの斬新性	料理の内容やネーミングなどに新規性や　工夫があるか
普及性	材料	千葉県産食材を使用しているか
	調理	県内外の飲食店等で一般に調理可能か
利用性	食材の活用	「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」※に基づいて安全に調理されているか
		「房総ジビエ」の美味しさを引き立てるような調理等がなされているか
内容	盛り付け	美しさ、適量性、器とのバランスはどうか

（３）審査員

表参道「ＬＡＴＵＲＥ」　オーナーシェフ　室田　拓人氏

山　武「Ｕｓｈｉｍａｒｕ」　シェフ　打矢　健氏

（４）審査結果

書類審査の結果については、１２月中旬頃までに通知します。

※「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生ガイドライン」は、右記コードより御覧ください。

URL:https://www.pref.chiba.lg.jp/noushin/choujuu/yuugai/documents/h29newgaidorain.pdf

５　実食審査

（１）内容

書類審査を通過した応募者の方に、書類選考を通過したメニューの調理、提供、プレゼンテーションを行っていただき、最優秀賞及び準優秀賞を決定します。

（２）日程

平成３１年１月２５日（金）正午から午後４時頃まで（予定）

（３）場所

学校法人芳野学園　千葉調理師専門学校
千葉市中央区新千葉２－５－３
※詳細については、書類審査の通過者に通知します。

６　賞品等

最優秀者には、チバテレビで放送予定の「熱血 BO-SO　TV」への出演権を贈呈し、コンテストの最優秀者として番組で取り上げます。

また、最優秀者には千葉県知事賞及びトロフィー、準優秀者には農林水産部長賞及びトロフィーを贈呈します。

なお、書類審査通過者に関しては、「房総ジビエフェア２０１９冬」（平成３１年１月２６日～２月２４日開催予定）のリーフレットにて、通常の店舗紹介とは別に、書類審査通過者の紹介欄を設け、掲載する予定です。また、県が発信するプレスリリース等にも掲載します。

７　参加料等

無料。ただし、応募に係る一切の経費は応募者の負担とします。

８　応募方法

コンテストへの応募を希望する場合は、次のいずれかの方法でお申し込みください 。

（１）下記のコードまたはＵＲＬから応募フォームにアクセスし、必要事項を入力の上、応募する。

（２）必要事項を記入した（ア）エントリーシート、（イ）レシピ用紙に併せ、（ウ）料理の写真を下記の申込先宛て、郵送で応募する。

※エントリーシート及びレシピ用紙については、下記 URL からダウンロードすることが可能です。

【応募フォーム】

<URL>https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/bosojibie/contest.html

応募締切：平成３０年１１月２６日（月）必着

９　個人情報の取扱い

取得した個人情報は、千葉県個人情報保護条例に則り、適正に管理します。また、本コンテスト及び「房総ジビエ」の利用推進に係る連絡以外の目的では使用しません。

１０　申込先／問合せ先

〒２６０－８６６７　千葉市中央区市場町１－１
千葉県農林水産部流通販売課販売・輸出促進室　（担当：南澤、本多）
ＴＥＬ：０４３－２２３－３０８５
E-mail：3085hanbai@mz.pref.chiba.lg.jp

（別紙）

「房総ジビエコンテスト」に係る規定

１　応募条件

（１）「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を遵守し、ジビエの取扱いに関する基礎知識について、把握していること。

（２）最優秀作品については、「房総ジビエフェア２０１９冬」参加者にレシピを配付する旨、了承いただけること。

（３）書類審査を通過した場合、実食審査及び「房総ジビエフェア２０１９冬」（平成３１年１月２６日～２月２４日開催予定）に必ず御参加頂き、フェア期間中、入賞メニューを店舗で提供いただけること。

（４）書類審査を通過した際、実食審査出場者として「房総ジビエフェア２０１９冬」のリーフレットに店舗名、料理名、写真等を掲載することに了承いただけること。

２　レシピに係る注意事項

（１）「房総ジビエ」及び千葉県産食材を１点以上使う作品を考案してください。
（「房総ジビエ」の入手方法については、別紙をご覧ください。）

（２）９０分以内で調理・仕上げが可能な作品を考案してください。

（３）レシピ内容については、実食審査（平成３０年１月２５日）に実現可能なものとしてください。

（４）写真については、１人前の料理を食器などに盛り付けて提出ください。装飾物の使用は可能とします。

（５）食材等に係る費用については、実際に店舗で提供できる範囲内でお願いします。

（６）審査の公平を期すため、募集締め切り後に作品の加筆・修正はできません。

３　その他

（１）「房総ジビエコンテスト」への応募をもって、本規定の内容に同意したものとみなします。

（２）応募に関わる一切の経費は応募者の負担とします。

（３）応募作品に関して第三者と問題が生じた場合、県は一切の責任を負いません。

（４）販売歴のあるものでも応募いただけます。ただし、応募者は、その応募作品が自ら考案し、第三者の著作権、特許権その他の知的財産権等の一切の権利を侵害するものではないことを表明し、保証するものとします。

（５）応募に関して不正な行為があった場合や、応募、入選、入賞について不適切と認められる事情があった場合、当該入選・入賞は遡って無効となる場合があります。

（別紙）

「房総ジビエ」の入手について

【取り扱い業者一覧】

下記の業者は千葉県の許可を得て営業をしています。

業者名	種　別	電話番号
1　君津いのか食肉加工組合	イノシシ	0439-70-9229
2　（有）たけゆらの里大多喜 （大多喜町都市農村文化交流施設）	イノシシ	0470-82-5566
3　森旧解体処理場	イノシシ・シカ	0439-38-2152
4　ジビエ勝浦	イノシシ・シカ	0470-73-0588
5　株式会社プロット君津工場	イノシシ、シカ	0439-32-1180

【注意事項】

1　「３　森旧解体処理場」及び「４　ジビエ勝浦」は個人の連絡先です。
取り扱いには御注意ください。

2　販売されているジビエの数量には限りがあります。

3　値引き交渉等は行わないようにお願いします。

野生鳥獣肉（ジビエ）を提供する飲食店の皆様へ

「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を守って、安全で衛生的な野生鳥獣肉を提供しましょう！

イノシシやシカなどの野生鳥獣は、牛や豚などの家畜と違って農場で飼養管理されていないため、どのような病原体を保有しているか不明な点が多くあります。

また、牛や豚などの家畜については、と畜場法に基づいて、病気の肉が流通しないように獣医師による一頭ごとの検査が義務付けられていますが、野生鳥獣については、と畜場法の規制外となっています。

そこで、ジビエを衛生的に取り扱い、野生鳥獣由来の感染症や食中毒を防止するため、千葉県では平成２９年２月に「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を策定しました。

このチラシでは、ガイドラインの中で、飲食店の皆様に守っていただきたいポイントについてまとめました。

仕入れ時のポイント

○ジビエを仕入れる場合は、**食肉処理業の許可を受けた施設**で処理されたものを仕入れましょう。

○仕入れ時には、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止してください。

○ジビエの処理又は調理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合、直ちに取扱を中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入先の食肉処理業者等に連絡してください。

○仕入れたジビエに添付されている記録は、適切な期間保存してください。

調理時のポイント

○Ｅ型肝炎や腸管出血性大腸菌などの食中毒の発生を防止するため、**十分な加熱調理（中心部の温度が７５℃で１分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）**を行い、生食用としての提供は決して行わないでください。

○飲食店営業等の許可を受けた施設において、とさつ又は解体を行う場合は、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業等の許可に加えて食肉処理業の許可を受けてください。

○ジビエの処理に使用するまな板、包丁等の器具及び容器は**処理終了ごとに洗浄、８３℃以上の温湯又は２００ｐｐｍ以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒**を行い、衛生的に保管してください。

○ジビエは、他の家畜の食肉と区別して**１０℃以下で保存**してください。

＊千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン
https://www.pref.chiba.lg.jp/noushin/choujuu/yuugai/documents/h29newgaidorain.pdf

千葉県健康福祉部衛生指導課公衆衛生獣医班
電話番号：０４３－２２３－２６４２