

第10回

ジビエ料理 コンテスト

～家庭で作れるレシピ～

参加者募集中!

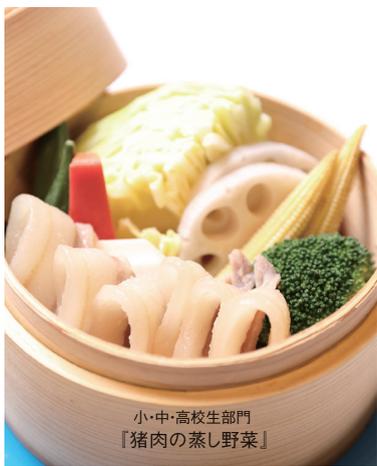


一般部門

小・中・高校生部門

親子参加も歓迎

第9回 農林水産大臣賞



小・中・高校生部門
「猪肉の蒸し野菜」

＜一般部門＞プロ・アマ不問。調理を専門に履修している高校生。

＜小・中・高校生部門＞小学生、中学生、高校生(上記を除く)対象。
チーム応募可(1チーム3名まで。小学生・中学生のチームは大人を含めても可)。

※家族・教員など



国産のシカ・イノシシ肉を使用し
多くの方が家庭で作れて
安全でおいしく楽しめる料理



審査員長
ソムリエ 田崎真也氏

＜一般部門＞

- ①農林水産大臣賞
- ②農林水産省農村振興局長賞

＜小・中・高校生部門＞

- ①農林水産大臣賞
- ②農林水産省農村振興局長賞
- 小学生最優秀賞
- 中学生最優秀賞
- 高校生最優秀賞

表彰

応募締め切り: 2025年10月31日(金)必着

おうちでも、お店でも ジビエを。

- 主催: 一般社団法人国産ジビエ認証機構
- 協力: 学校法人服部学園
- 後援: 一般社団法人全日本司厨士協会、一般社団法人全国日本調理技能士会連合会、一般社団法人日本エスコフィエ協会、一般社団法人大日本猟友会、公益社団法人全国調理師養成施設協会、株式会社日本農業新聞
- ※本コンテストは農林水産省「鳥獣被害防止総合対策交付金」事業の一環として実施されるものです。

コンテストの詳細と
応募シートの
ダウンロードは
こちらから
<https://www.gibier-contest.jp/application/>





ジビエの購入先

https://gibier.or.jp/onlineshop_list/



※家族・教員など

募集要項

■ 応募資格 ■

< 一般部門 >

小・中・高校生部門の対象を除く、プロ・アマ不問。調理を専門に履修している高校生。

< 小・中・高校生部門 >

小学生、中学生、高校生(調理を専門に履修している方を除く)、チーム応募可(1チーム3名まで。小学生・中学生のチームは大人を含めても可)。

■ 応募条件 ■

- ① メイン食材に国産のシカ・イノシシ肉を使用した、4人分のレシピであること。
- ② 応募者のオリジナルレシピであること。※既に何らかのコンテストで賞を受けたものは応募不可
- ③ 入賞作品はレシピの公開を必須とする。
- ④ 厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」を守り、安全安心に楽しめるレシピであること。
(ジビエは食肉処理業の許可を得た食肉処理施設のものを使用すること。中心部温度75℃で1分間以上の加熱をすること。内臓の使用は禁止。)
- ⑤ 食材費に上限は設けないが、一般家庭で作ることを想定した範囲内に収めること。
- ⑥ 調理時間は120分までとする。※仕込みについては上記時間外とする。【例】お肉の漬け込み時間など
- ⑦ 調理器具等、家庭内で再現可能な設備を想定すること。
- ⑧ シカ・イノシシ肉以外の食材については、家庭でも入手しやすい身近なものを使用すること。
- ⑨ シカ・イノシシ肉の使用量は、1人前あたり50g以上とすること。

(ガイドライン)



応募方法

オリジナルレシピを
開発する

応募※

※コンテストホームページの「応募シート(ワード)」をダウンロードし必要事項を入力、作品の写真をシートに貼付のうえ、【応募はこちら】にアップロードしてください。10月31日(金)23:59までにご応募ください。

※電子応募が不可能な場合は、応募シートを出力のうえ、写真を貼付して以下のコンテスト事務局へ10月31日(金)必着でご郵送ください。

公式サイト内の
応募ページはこちら

<https://www.gibier-contest.jp/application/>



【郵送の宛先】〒104-0061 東京都中央区銀座2-14-9 GFビル2階 ジビエ料理コンテスト事務局(株式会社STORY内)

審査

■ 一次審査(レシピ審査) ■

審査員がレシピ審査をおこない、各部門の上位レシピ5作品を選出します。(通過者には12月中旬にメールで通知します)

■ 二次審査(実食審査) ■

一次審査で選出された各部門の上位レシピ5作品の実食審査により、各賞を決定します。

<一般部門>は本人調理、<小・中・高校生部門>は代理調理により料理を製作します。

※本人調理の方は審査中にプレゼンテーションをおこなっていただきます。代理調理の方はビデオレターによりプレゼンテーションをおこなっていただきます。

■ 審査基準 ■

- ① (レシピ書類の審査) 見栄え・独創性・一般家庭での再現性・安全性・その他工夫
- ② (実食審査)
 - 食べやすく、なじみやすい味であるか
 - 見た目、味わいに斬新さや、驚きの要素があるか
 - 盛り付けに美しさや楽しさがあるか
 - 家庭で作ってもう一度食べてみたいと思う味わいか
 - ジビエと相性の良い副食材を提案しているか

<一次審査>

2025年12月上旬

上位レシピ作品を選出します。

- ① 一般部門：5作品
- ② 小・中・高校生部門：5作品

<二次審査・表彰式>

2026年1月24日(土)

各部門の上位レシピ5作品を、会場にて本人および代理調理を行い、審査員が試食し各部門2作品を選出

審査発表
表彰式

表彰

一般部門

- ① 農林水産大臣賞
- ② 農林水産省農村振興局長賞

小・中・高校生部門

- ① 農林水産大臣賞
- ② 農林水産省農村振興局長賞

※①、②受賞作以外から選出

- 小学生最優秀賞※
- 中学生最優秀賞※
- 高校生最優秀賞※

～受賞作品のレシピ公開～(2026年3月上旬頃を予定)／公式サイトにてレシピブックを公開し、SNS等でも広く周知します。

- 受賞作品に係る一切の権利は主催者に帰属するものとします。
- コンテスト応募に伴う個人情報は本事業の目的以外には使用いたしません。
- 受賞に伴い新聞・テレビ・インターネット等に氏名、勤務先/店名/学校名、写真等が掲載される場合がございます。ご理解・ご了承のうえ、ご応募ください。

ジビエ料理コンテスト事務局

メールアドレス：jimumyoku@x-story.co.jp

TEL03-6260-6808(平日10:00～17:00)