

PRESS RELEASE

2025年8月6日(水)

おうちでもおいしいジビエレシピを楽しもう
「第10回ジビエ料理コンテスト」2部門でレシピ募集!

一般社団法人国産ジビエ認証機構(本部:長野県諏訪市、代表理事:鮎澤 廉、以下「国産ジビエ認証機構」)は、「第10回ジビエ料理コンテスト」を開催し、2025年8月6日(金)~10月31日(金)の期間でレシピを募集いたします。

開催趣旨

ジビエは、「捕獲された野生鳥獣の食肉、またはそれを使った料理」を意味する言葉(フランス語)です。古くから、日本でもシカやイノシシなどのお肉が貴重な栄養源として食されてきました。「ぼたん鍋」を召し上がった事がある方も多いのではないのでしょうか。

全国で鳥獣被害が深刻化する現代、捕獲した鳥獣をただ廃棄するのではなく、食肉として利活用する取組が広がっています。安全・安心な流通の促進のために、農林水産省が2018年に「国産ジビエ認証制度」を制定するなど、国としてもこの動きを後押ししています。そのような背景もあり、飲食店のみならず、小売店やネットショップでもジビエが手に入りやすくなりました。

そんな中、「ジビエを食べてみたいけど、どうやって調理すればよいのか分からない」といった声が聞かれます。本コンテストは、家庭でもおいしく楽しめるレシピを募集し、受賞レシピを広く周知することで、たくさんの方にジビエ料理にチャレンジしていただくことを目指します。

【テーマ】

国産のシカ・イノシシを使用し、多くの人が家庭で作れて、安全でおいしく楽しめる料理

【部門】**① 一般部門**

小学生、中学生を除く、プロ・アマ不問。

調理を専門に履修している高校生もこちらへ応募すること。

② 小・中・高校生部門

小学生、中学生、高校生対象。調理を専門に履修している高校生は一般部門へ応募すること。

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

【募集期間】

2025年8月6日(水)~10月31日(金) ※必着

【主催】

一般社団法人国産ジビエ認証機構

【審査方法】

一次審査(レシピの書類審査)によって、各部門上位5レシピを選出します。選出されたレシ

ピを対象に二次審査（実食審査）を実施し、各賞を決定します。なお、「一般部門」は本人調理、「小・中・高校生部門」はコンテスト関係者による代理調理によって審査いたします。

※一次審査、二次審査のいずれも、審査員には応募者の所属や氏名が分からない状態で審査をいたします。

※一次審査の結果は12月中旬頃にメールまたはお電話にてご連絡いたします。

※二次審査は、2026年1月24日（土）に服部栄養専門学校（東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4）にて開催を予定しています。

【各 賞】

①一般部門

1. 農林水産大臣賞
2. 農林水産省農村振興局長賞

②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
3. 小学生最優秀賞※
4. 中学生最優秀賞※
5. 高校生最優秀賞※

※ 1と2の受賞作以外から選出いたします。

【応募方法】

コンテスト専用応募シート（電子版）に必要事項を記入し、料理の出来上がり写真（データ）を添付して、オンライン上の応募フォームよりコンテスト事務局へ応募してください。

※電子版での応募が不可能な場合は、応募シート（紙版）に写真添付でコンテスト事務局に郵送してください。

《応募シートのダウンロードと応募フォーム》 <https://www.gibier-contest.jp/>

《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）※10月31日必着

【結果発表について】

2026年1月24日（土）、実食審査後に発表いたします。

【参 考】

◆ 別添募集チラシ

◆ 第10回ジビエ料理コンテストwebサイト：<https://www.gibier-contest.jp/>

※本コンテストは、農林水産省「令和7年度鳥獣利活用推進支援事業（利活用推進）」の一環として開催いたします。

《本件についてのお問合せ》

一般社団法人国産ジビエ認証機構 事務局（担当：林）

【電話】 0266-75-1850 【メール】 info@cert.gibier.or.jp