

報道発表資料の配付日時 3月16日(木) 14時00分

発表項目 (行事名)	北海道ジビエシンポジウム ～鳥獣被害対策とジビエ食文化の拡大に向けて～ の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>【ポイント】 北海道新聞社と共催で、鳥獣被害対策とエゾシカ肉の消費拡大を目的としたシンポジウムを次のとおり開催します。</p> <p>1 実施概要</p> <ul style="list-style-type: none"> ○日 時：令和5年(2023年)3月27日(月) 13:00～16:15 ○撮影会場：札幌エルプラザ4F 料理実習室(札幌市北区北8条西3丁目) ○対象：市町村鳥獣被害対策担当者、ハンター、飲食店関係者、一般道民 ○参加方法：オンライン視聴 *下記申込みフォーム(URL)を通じて応募。 【URL】 https://ss.hokkaido-np.co.jp/adv/gibier/ ○主催：北海道新聞社、北海道 <p>2 実施内容</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 基調講演 エゾシカとの共生に向けた道の取組などを説明 (講師：自然環境局長 高橋 奉己) (2) パネルディスカッション 各分野の関係者による捕獲と活用をテーマにした討論 (司会進行：依田 英将氏 (HTB北海道テレビ放送アナウンサー)) (3) 鳥獣対策の取組事例の紹介 わなの見回りの効率化につながる「GPSわな監視装置」の紹介 (4) 解体実演と調理実演の紹介 エゾシカ枝肉解体実演と部位に適したエゾシカ肉の調理実演の紹介 		
参考	<p>農林業被害は、減少傾向にあるものの、未だ高い水準にあり、エゾシカ肉の消費もコロナ禍の影響から十分に回復していない状況です。</p> <p>本シンポジウムでは、鳥獣対策の現状、安全安心なエゾシカ肉の魅力の紹介など、捕獲から有効活用までの一連の流れを通じて、農林業被害の軽減とジビエ需要の回復につなげていくことを目指しています。</p>		
報道(取材)に当たってのお願い	一般の方々にも鳥獣被害対策とエゾシカ肉の消費拡大への関心を持って頂けるよう、又、エゾシカ肉の魅力を伝えられるよう、積極的な取材をお願いします。		
他のクラブとの関係	同時レク		
担当 (連絡先)	環境生活部自然環境局野生動物対策課 (担当者：主幹 永仮) TEL ダイヤルイン 011-204-5206 (内線24-372)		

北海道 ジビエシンポジウム

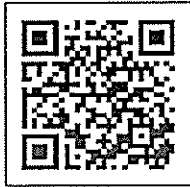
～鳥獣被害対策とジビエ食文化の拡大に向けて～

鳥獣被害対策の現状とエゾシカ肉をはじめとするジビエとしての食肉利活用について考えるシンポジウムを開催します。

2023年 **3/27** (月) **13:00**～**オンライン生配信** 開始!!
(Youtube Liveを予定)

オンライン配信の視聴希望者には事前に視聴用URLをメールいたします。下記の応募フォームからお申し込みください。

▼応募フォームQRコード 応募フォームURL▶ <https://ss.hokkaido-np.co.jp/adv/gibier/>



<締切>

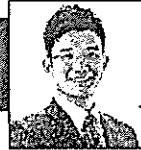
3/24(金)
16:00まで

当日撮影会場：札幌エルプラザ 4F 料理実習室
(札幌市北区北8条西3丁目)

※撮影会場には関係者のみ入室可能です。
直接ご来場いただいても入室できません。

プログラム

若干変更となる
場合があります。



司会進行/HTB 北海道テレビ放送
依田英将アナウンサー

13:00 開始

▶ 基調講演 ～北海道における鳥獣との共存社会～
◆ 北海道自然環境局長 高橋 幸己氏

▶ パネルディスカッション ～エゾシカ捕獲の実態とジビエ食文化定着に向けた今後の展望～
◆ エゾシカ食肉事業協同組合代表理事 曾我部 元親氏 (エゾシカ肉加工の現場から)
◆ Kitchen Support 青 フードプロデューサー 青山 則靖氏 (ハンター、料理人の視点から)
◆ 砥山ふれあい果樹園 瀬戸 修一氏 (鳥獣被害の現場から)

▶ 鳥獣対策取組事例 ～GPSわな監視装置「Kagatta (カガッタ)」による見回り効率化事例～
◆ NTTコミュニケーションズ東北支社 Kagatta担当

▶ 実演 ～エゾシカ枝肉解体実演と部位に適したエゾシカ肉の料理実演～
◆ アイマトン取締役 農水省ジビエ利用拡大専門家チーム構成員 黒島 俊也氏
◆ Kitchen Support 青 フードプロデューサー 青山 則靖氏

16:15 終了予定



エゾシカ肉処理施設認証制度について ～安全・安心！北海道のエゾシカ肉～

北海道では、安全・安心なエゾシカ肉の提供のために、認証制度を設けています。エゾシカ衛生処理マニュアルに基づいた適切な処理、カットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保を行う食肉処理施設を認証することにより、安全安心なエゾシカ肉の提供と地域ブランド化を推進しています。この認証施設で生産された製品には認証マークを表示することができます。

主催/北海道(環境生活部自然環境局)、北海道新聞社

後援/北海道猟友会札幌支部、エゾシカ食肉事業協同組合

協賛/NTTコミュニケーションズ株式会社 北海道支社、アイマトン、焚火ダイニング・カフェ ハルランナ、札幌建機センター、北海道キャンピングカーフェスティバル実行委員会