

DAY 1 (11/28 Mon) ※現地視察・解体処理講習・ジビエ試食会のみ実施

- コース1 11/28 (月) 11/29 (月) ※「南紀月の瀬温泉ぼたん荘」に宿泊
古座川町鳥獣食肉処理加工施設見学 (JR古座駅28日14:45集合。同駅29日9:17解散) 定員: 30名 (研修・宿泊費込み15,000円/人)
- コース2 11/28 (月) 10:00-12:00
一般社団法人和歌山鳥獣保護管理捕獲協会 (集合: JR和歌山駅 9:15) ※獣種: シカ ※定員: 20名 (5,000円/人)
- コース3 11/28 (月) 14:00-16:00
一般社団法人和歌山鳥獣保護管理捕獲協会 (集合: JR和歌山駅 13:15) ※獣種: イノシシ ※定員: 20名 (5,000円/人)

ジビエ試食会 11/28 (月) 18:00-20:00 ※日本ジビエサミット参加者以外も参加可能
@わかやまジビエ専門店「の〜や (和歌山市中ノ店北ノ丁8)」 食べ飲み放題 定員40名 (4,000円/人)

DAY 2 (11/29 Tue)

開会式 13:30-14:00

主催者挨拶 特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会理事長・藤木徳彦
来賓挨拶 和歌山県知事・仁坂吉伸氏、タテルヨシノオーナーシェフ・吉野健氏、
公益社団法人日本観光振興協会副理事長・久保田穰氏

基調講演14:15-15:15

「ジビエの魅力と課題 流通サイドからの提案」
一般社団法人日本フードサービス協会顧問・理事・加藤一隆氏

セミナーA 15:30-17:00

JR東日本によるジビエの取組み
東日本旅客鉄道株式会社事業創造本部
ジェイアール東日本フードビジネス株式会社経営企画部取締役経営企画部長・佐野正人氏

セミナーB 15:30-17:00

ジビエの加工品の技術開発について
麻布大学獣医学部動物応用学科教授・坂田亮一氏

セミナーC 15:30-17:00

設備の衛生管理のポイント
ホシザキ株式会社

	1階 (大ホール)	2階 (201号室)	12階 (1201号室)	12階 (1202号室)
11:00	===== 《11時開場》 =====			
11:30				
12:00	・わかやまジビエフェア同時開催！お昼はわかやまジビエをご賞味ください (11:00~14:00@会場1階展示ホール)			
12:30	・会場12階のオテルドヨシノでは日本ジビエサミット特別メニューを提供			
13:00				
13:30				
14:00	《開会式》			
14:30	基調講演			
15:00				
15:30		セミナーA	セミナーB	セミナーC
16:00		JR東日本によるジビエの取組み	ジビエの加工品の技術開発について	設備の衛生管理のポイント
16:30				
17:00				

情報交換会 11/29 (火) 18:30-20:30 ※日本ジビエサミット参加者以外も参加可能
@ビッグ愛会場内 (詳細は参加者に別途ご連絡致します) オテルドヨシノ手島シェフ監修ジビエ料理提供あり定員150名 (5,000円/人)

DAY 3 (11/30 Wed)

特別講演:和歌山特集9:30-11:00

和歌山県農林水産部農業生産局畜産課・近藤早央里氏
和歌山県農業環境・鳥獣害対策室・鈴木正人氏
古座川町役場産業建設課・細井孝哲氏
株式会社カワ(バン工房カワ)工場長・町山恵留夫氏、企画担当・今西廣典氏

・わかやまジビエの処理施設衛生管理認証制度、肉質等級制度、和歌山県の鳥獣被害対策の取り組み、プロモーション事業など、わかやまジビエならではの取組みとは

・バーガーフェスティバル3連覇なるか！？今年度はジビエを使ったハンバーガーに挑戦。その結果は…！？

「日本ジビエ学会(仮称)」設立準備会 11:30-12:30

東京農業大学客員教授/麻布大学名誉教授/中国科学院瀋陽応用生態研究所客座教授・押田敏雄氏

パネルディスカッション

13:30-15:30

川上と川下の相互理解に向けて

進行 東京国際大学商学部教授・伊藤匡美氏
発表者 一般社団法人和歌山鳥獣保護管理捕獲協会会長・北浦順嗣氏
岡山県美作市経済部森林政策課(地美恵の郷みまさか担当)・河副基彦氏
株式会社小島商店取締役副社長・小島康成氏
オテルドヨシノシェフ・手島純也氏
東京農業大学学生・三浦大輝氏

ジビエ流通の川上である獣肉処理施設、川中である流通業、川下であるレストラン、消費者がそれぞれの立場でジビエの活用についての思いを語る。ジビエ流通における問題点も挙げながら、お互いの立場を理解し、協同してジビエ振興にあたるための糸口を探る

	1階 (大ホール)	2階 (201号室)	12階 (1201号室)	12階 (1202号室)
9:00	===== 《9時開場》 =====			
9:30				
10:00	特別講演 和歌山 特集	セミナーD 移動式解体処理車の特徴と 使用方法	セミナーE ジビエの流通規格の必要性	セミナーF 女性狩猟者の 挑戦
10:30				
11:00				
11:30	日本ジビエ学会	セミナーG ジビエに関するニーズ調査から見えるもの	セミナーH 料理人から見たジビエの魅力	
12:00				
12:30				
13:00				
13:30				
14:00	パネル ディスカッション	セミナーI ジビエの衛生管理の食肉利用時の留意点	セミナーJ マスコミから見たジビエ	革細工 ワークショップ
14:30				
15:00				
15:30				
16:00				

・わかやまジビエフェア同時開催！お昼はわかやまジビエをご賞味ください
(11:00~14:00@会場1階展示ホール)
・会場12階のオテルドヨシノでは日本ジビエサミット特別メニューを提供

セミナーD 9:30-10:30

移動式解体処理車の特徴と使用方法
長野トヨタ自動車株式会社法人営業部長・西澤久友氏
信州富士見高原ファーム・戸井口裕貴氏

セミナーE 9:30-10:30

ジビエの流通規格の必要性 ~ジビエ流通の課題にどう対応するか~
株式会社アルカン取締役・業務食材営業部長・鈴木正法氏
株式会社小島商店取締役副社長・小島康成氏
特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会理事長・藤木徳彦

セミナーF 9:30-10:50

女性狩猟者の挑戦 ~捕獲からおいしい料理・皮の活用まで~
狩女の会会長/CRAFT WORKS代表・長田富士子氏

セミナーG 11:00-12:00

ジビエに関するニーズ調査から見えるもの
株式会社ぐらび総研

セミナーH 11:00-12:30

料理人から見たジビエの魅力
大阪あべの辻調理師専門学校西洋料理教授・中田淑一氏
日本イタリヤ料理協会副会長/和歌山ジビエ振興協議会副会長・齊藤実氏
特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会理事長・藤木徳彦

セミナーI 13:30-14:30

ジビエの衛生管理の食肉利用時の留意点
東京農業大学客員教授/麻布大学名誉教授/中国科学院瀋陽応用生態研究所客座教授・押田敏雄氏

セミナーJ 13:30-14:30

マスコミから見たジビエ
株式会社旭屋出版・井上久尚氏、株式会社オレンジページ常務取締役・姜明子氏、
ジネット・石田久人氏、株式会社董夢・松本郁子氏、日本農業新聞・小原ひろこ氏

革細工ワークショップ 13:30-15:30 ※材料別途

鹿革を利用して革細工(小型ポーチ作り)に挑戦！
ジビエ狩女の会会長/CRAFT WORKS代表・長田富士子氏