

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 奉己氏

▶**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

私も自宅でエゾシカ料理
を楽しんでいます。
一緒に学びましょう♪



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