



## 記 者 配 布 (発表) 資 料

発信年月日：令和7年11月20日

所属部課	連絡先	TEL 0837-23-1139
経済産業部 農林水産課		FAX 0837-22-8458
件 名	ジビエ料理の試食会・研修会を開催	

本市では、有害鳥獣による被害が多く、捕獲と被害防止の両輪で対策を進めています。

併せて、捕獲した有害鳥獣の有効活用のため、国産ジビエ認証を取得している「猪鹿工房想（いのしかこうぼう そう）」を中心に、ジビエの産業化を推進しているところです。

今後、市内の旅館や飲食店でのジビエ料理の更なる活用と産業化を通じて、有害鳥獣捕獲のより一層の進展を目指し、このたび、（一社）日本ジビエ振興協会代表理事である藤木 徳彦（ふじき のりひこ）氏を招き、同氏が考案したジビエ料理の試食会と研修会を行います。

については、当日の取材についてよろしくお願いします。

### 1 日 時

令和7年11月26日(水) 12:00～14:40

### 2 場 所

TARU(SOIL Nagatoyumoto 内レストラン)

※7会場位置図参照

### 3 主 催

長門市有害鳥獣被害防止対策協議会

### 4 内 容

藤木徳彦シェフが考案したジビエ料理の紹介と試食、ジビエ肉についての研修会

«スケジュール»

(1)試食会(12:00～14:00)

(2)ジビエ研修会(14:00～14:40)

«藤木徳彦シェフの紹介»

駒場学園高校食物科卒業後、蓼科高原のオーベルジュで修行。肉、魚、野菜の卸業を経験した後、98年「オーベルジュ・エスポワール」をオープン。オーナーシェフとして腕を振るう。貪欲に地元食材を追及しており、地元食材を使った料理教室や食育講座、大学・高等学校の講師も務める。

現在は日本ジビエ振興協会代表理事としてジビエの普及活動を進めている。

### 5 参加予定者

旅館または飲食店関係者、獵友会関係者、関係機関等

## 6 問い合わせ先

長門市経済産業部農林水産課 担当:上本(うえもと)  
TEL 0837-23-1139  
Email:uemoto.shunya@city.nagato.lg.jp

## 7 会場位置図

