

地域活性化伝道師プロフィール		分野	地域産業・イノベーション・農商工連携	◎	農・林・水産業	
			地域医療・福祉・介護、教育	◎	観光・交流	
			地域コミュニティ・集落再生		環境	
			地域交通・情報通信		まちづくり	
ふりがな		ふじき のりひこ				
氏名		藤木 徳彦				
所属	名称	オーベルジュ・エスポワール/日本ジビエ振興協会				
	役職	オーナーシェフ/代表				
連絡	住所	〒 391-0301				
		長野県茅野市北山5513-142				(職場)
	連絡先	E-mail espoir[アットマーク]po23.lcv.ne.jp				
		TEL 0266-67-4250		FAX 0266-674250		
	連絡方法	-				
略歴		1998年4月オーベルジュ・エスポワール開業 2008年9月 農水省「地産地消の仕事人」選定。2008年4月～松本大学人間健康学部健康栄養学科講師就任 2009年6月～2010年3月長野県茅野市食育推進計画策定委員会 2011年4月～松本第一高等学校食物課特別講師就任 2011年9月農水省「六次産業化ノランタリープランナー」任命 2012年5月「日本ジビエ振興協議会」代表就任 2017年3月「(一社)日本ジビエ振興協会」代表理事就任				
著作・論文等						
取組概要		野生鳥獣を地域の資源として活用するために、商品力をつけること、販売の方法をアドバイスする。調理に携わるプロとして、魅力ある精肉の商品づくり、調理が難しい野生鳥獣をおいしく活用できる調理方法の講習、指導、野生鳥獣と地域の特産品を組み合わせた加工品の開発指導を行う。できあがった商品は地域のみならず、大消費地にプロモーションを行い、滞りがちな流通を開く。「信州ジビエ」の例では、長野県内のジビエを使い、長野県内の福祉施設で加工品を製造し、JR 東日本エリアのエキナカの飲食店において開発した商品でのメニュー提案を行い、ジビエの加工品の流通を実現した。東京駅でのジビエ弁当販売や、都内レストランを借りての地域フェアなどで地域のセールスを行う。全国の野生鳥獣による被害を受けている地域などの相談に乗り、調理講習、利活用などのアドバイスを行っている。				
メッセージ		ジビエ料理(狩猟で得た鳥獣)文化の本場であるフランス料理界で長年研鑽を積んだ調理のプロとして、また生産現場に身を置きながら食材を扱う経験の中から得た専門的な目線で、地域の特産品にさらに磨きをかけ、日本だけでなく世界に発信できる商品作りをお手伝いします。				
関連ホームページ		http://www.auberge-espoir.com/		活動エリア		

※ 公開できる情報のみ掲載しています。

※ 依頼・相談等に伴う謝礼等条件につきましては、双方協議の上、決定してください。

※ メールの送信は、[アットマーク]を@に置き換えて行ってください。