



捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況
（令和８年11月）

農村振興局　農村政策部　鳥獣対策・農村環境課　鳥獣対策室





MAFF
農林水産省

目次

農作物被害状況・捕獲頭数について（P.1～2）

- 野生鳥獣による農林水産被害の概要（P.1）
- シカ・イノシシの捕獲頭数の推移（P.2）

ジビエについて（P.3～9）

- なぜ今、ジビエ振興なのか（P.3）
- 捕獲から消費までの主な流れ（P.4）
- ジビエの流通構造（P.5）
- ジビエ処理加工施設の数・分布等（P.6）
- 捕獲された有害鳥獣のジビエ利用の実態（P.7）
- ジビエの利用拡大に向けた各段階の取組ポイント（P.8）
- ジビエ利用拡大に向けた取組（P.9）

鳥獣被害防止総合対策交付金について（P.10～11）

- 鳥獣被害防止総合対策交付金の支援内容（P.10）
- 令和９年度予算概算要求額（P.11）

ジビエ利用拡大に向けた主な取組（P.12～33）

- ジビエ利用拡大に向けた主な取組（P.12）
- ジビエ利活用事例地区一覧
  （ジビエ処理施設の取組）（P.13～18）
- 捕獲個体の搬入体制の強化（P.19）
- 野生鳥獣肉の衛生管理（P.20）
- ジビエハンター育成研修制度（P.21）
- 国産ジビエ認証制度（P.22～25）
- 豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の推進（P.26）
- 野生鳥獣肉の出荷制限等の状況（P.27）
- 全国ジビエプロモーション事業（P.28～29）
- ジビエ料理レシピの開発・紹介（P.30）
- ペットフード向け利用の拡大（P.31）
- 捕獲鳥獣の皮、骨、角等の有効利用の取組（P.32）
- ジビエに関する相談（P.33）

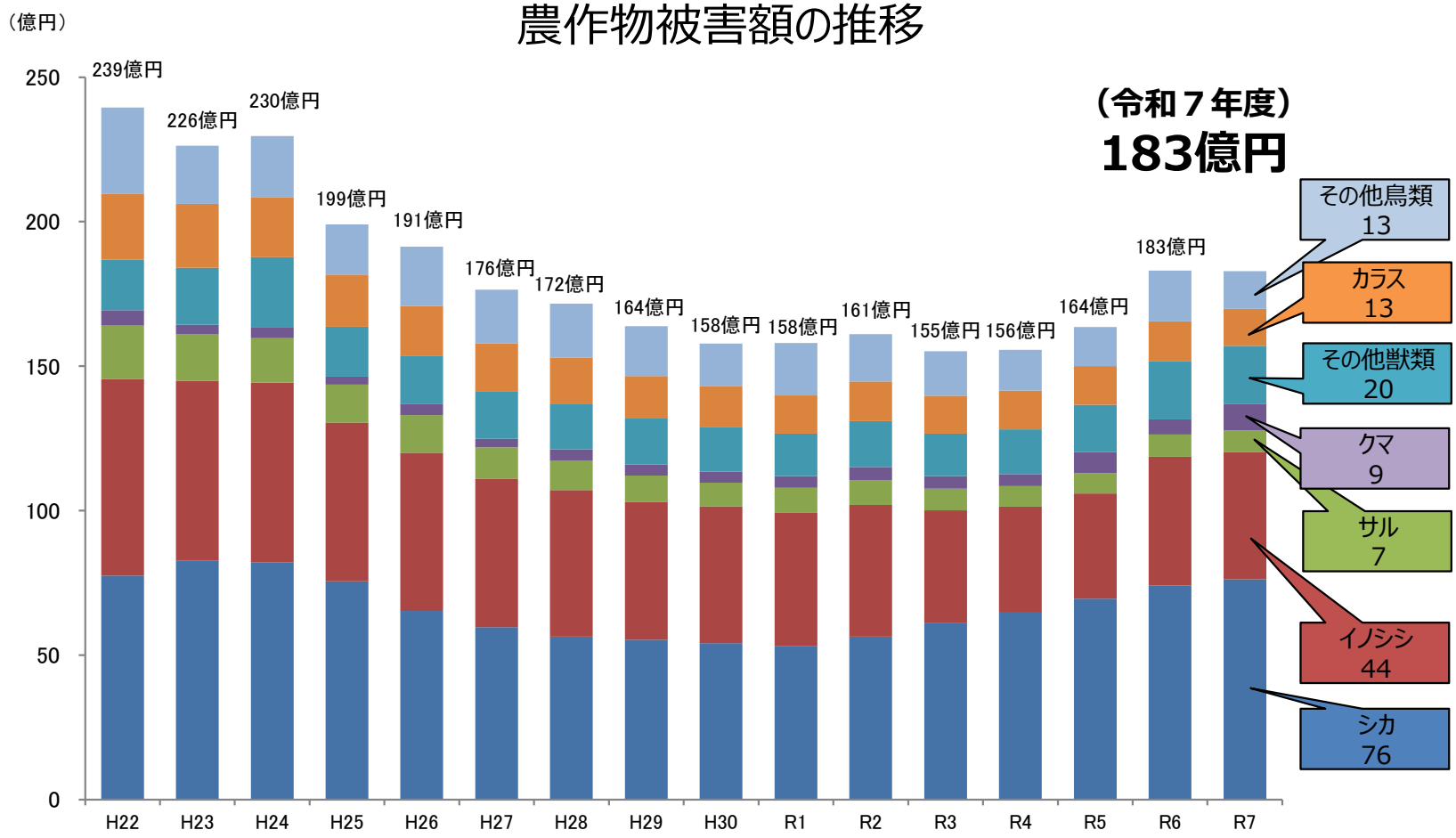
HP（ジビエ利用拡大コーナー）はこちら

URL：https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/index.html

野生鳥獣による農林水産被害の概要

○ 野生鳥獣による農作物被害額は183億円（令和７年度）。全体の約７割がシカ、イノシシ、クマ、サルによるもの。
○ 森林の被害面積は全国で年間約４千ha（令和７年度）で、このうちシカによる被害が約７割を占める。
○ 水産被害としては、河川・湖沼ではカワウによるアユ等の捕食、海面ではトドによる漁具の破損等が深刻。
○ 鳥獣被害は営農意欲の減退、耕作放棄・離農の増加、さらには森林の下層植生の消失等による土壌流出、希少植物の食害等の被害ももたらしており、**被害額として数字に表れる以上に農山漁村に深刻な影響**を及ぼしている。

農作物被害額の推移





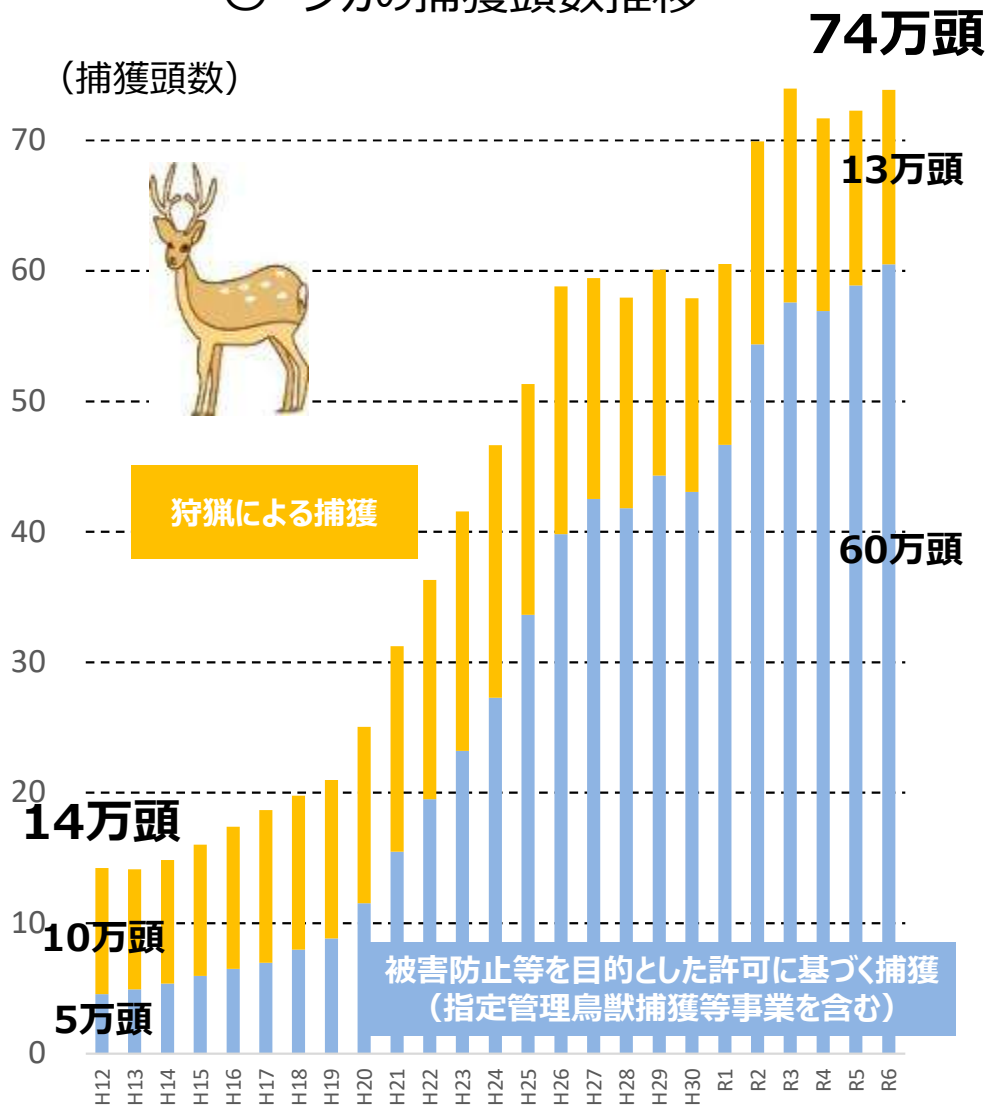
※ラウンドの関係で合計が一致しない場合がある

【出典】「全国の野生鳥獣による農作物被害状況について」（農林水産省）

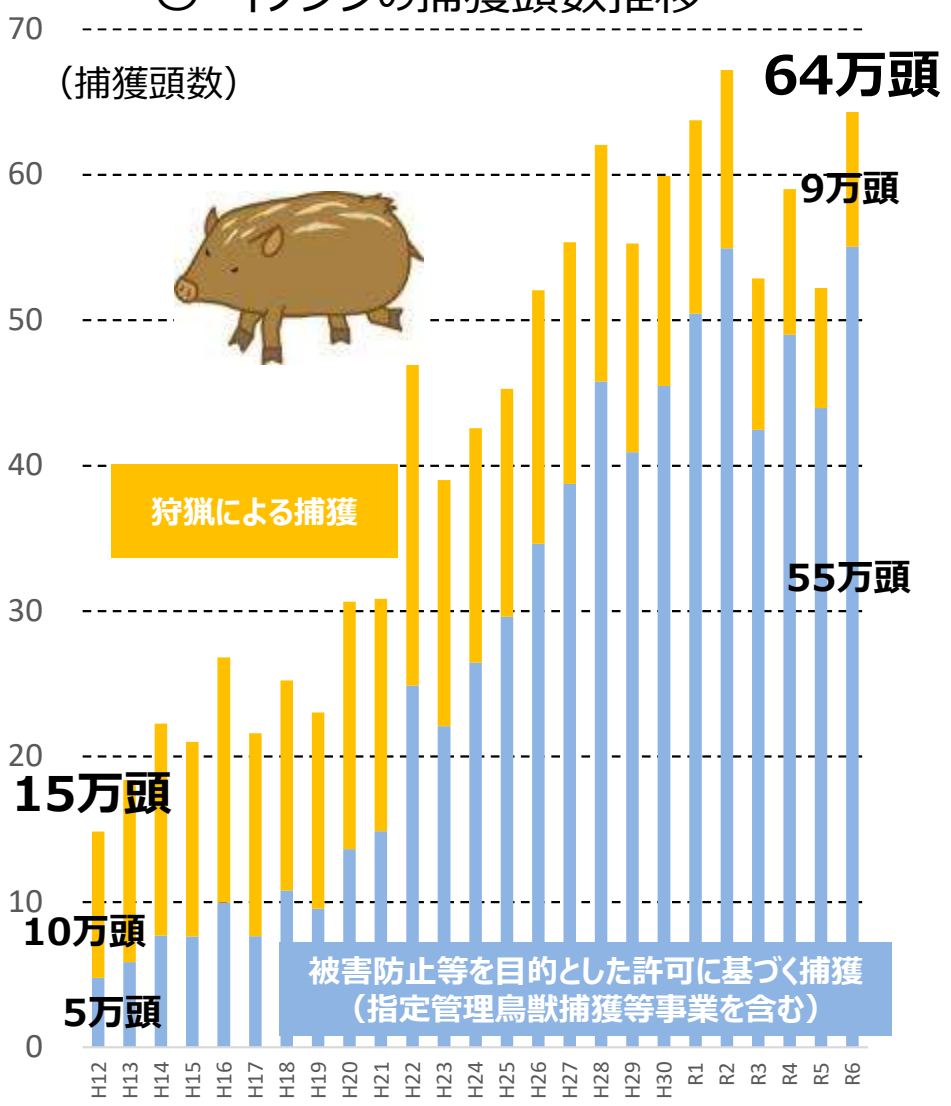
シカ・イノシシの捕獲頭数の推移

○　近年では、被害防止等を目的とする捕獲が中心に行われ、シカ及びイノシシの捕獲頭数が大幅に増加。

○　シカの捕獲頭数推移



○　イノシシの捕獲頭数推移



【出典】「鳥獣関係統計」および「ニホンジカ・イノシシ捕獲頭数速報値（令和6年度）」（環境省）に基づき鳥獣対策室で作成
※令和3(2021)年度以前は「鳥獣関係統計」参照。令和4(2022）年度以降は「ニホンジカ・イノシシ捕獲頭数速報値（令和6年度）」の数値

なぜ今、ジビエ振興なのか

○　被害防止のために捕獲を進めるだけでなく、捕獲鳥獣を地域資源（ジビエ等）として利用し、農山村の所得に変えるような、有害鳥獣を「マイナス」の存在から「プラス」の存在に変える取組を全国に広げていくことが重要。

マイナス面

◆ 野生鳥獣による農作物被害の増大

◆ 営農意欲の減退

◆ 耕作放棄地の拡大

◆ **農山村地域の衰退**

◆ 有害鳥獣の捕獲

◆ **捕獲鳥獣の埋却・焼却処理が負担**

ジビエ振興

これまで廃棄していた捕獲鳥獣のジビエ利用拡大を推進

プラス面

◆ 積極的な捕獲の推進

◆ **農作物被害の低減が期待**

◆ 様々な分野でジビエ利用

- 農泊・観光
- 外食・小売
- 学校給食
- ペットフード　など

◆ **農山村地域の所得向上が期待**

捕獲から消費までの主な流れ

供給（捕獲～処理加工）　流通　需要（消費）

捕獲現場

ジビエ
処理加工施設




捕獲個体の搬入機器

捕獲

止め刺し・放血


運搬
（可能な限り冷却）


生体運搬

止め刺し・放血

洗浄・剥皮

内臓摘出

解体・熟成

精肉・包装




卸売業者






飲食業者

小売業者

加工業者

一般消費者

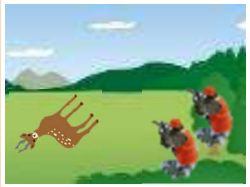


ジビエの流通構造

捕獲









処理加工

食肉処理施設
1,874t
（施設で加工・調理して直接販売するものを除く）



758t
40%

細切り加工まで型



処理・細切加工

細切り加工から加工販売まで型



処理・細切加工



加工販売※

細切り加工から加工販売、調理販売まで型



処理・細切加工



加工販売※

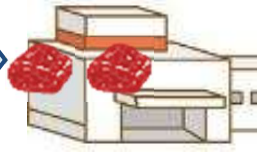


調理販売※

※加工や調理部分を外部委託する場合も有り

出荷（販売）

食肉卸売業者



外食・宿泊



486t 26%

加工業者



80t 4%

小売業者



193t 10%

296t 16%
（うちECサイト 194t 10%）



61t 3%

その他



給食

消費者



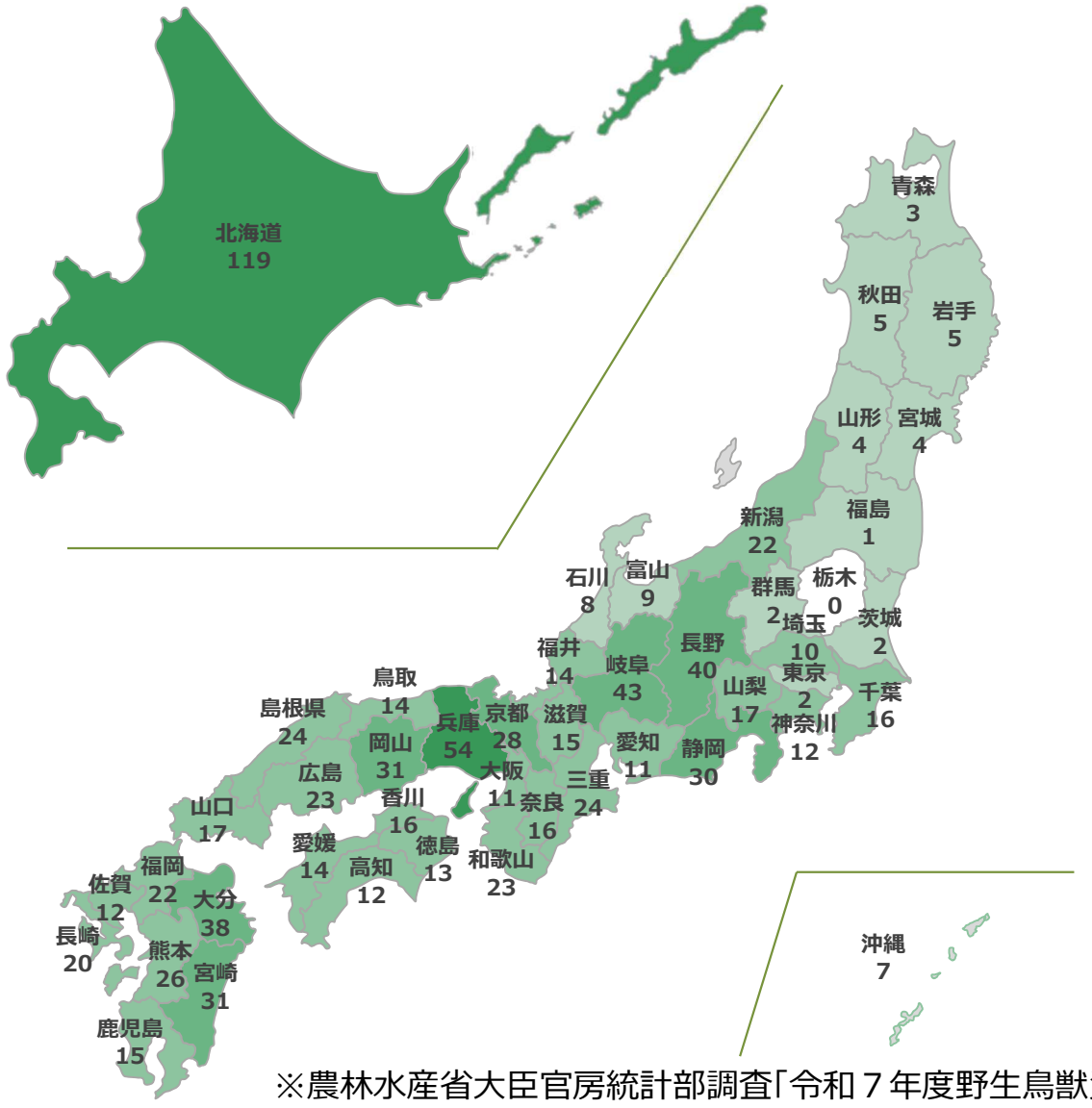




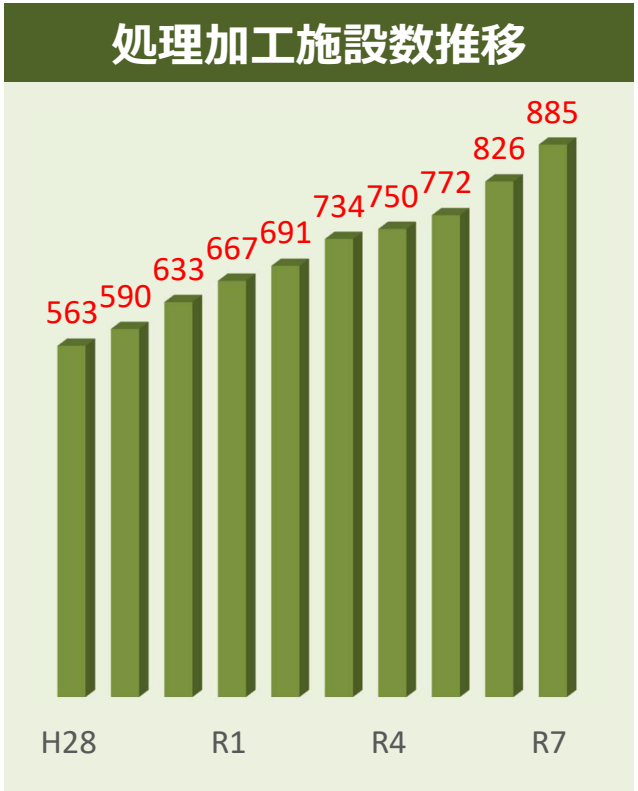
出典：令和７年度野生鳥獣資源利用実態調査より作成

ジビエ処理加工施設の数・分布等

○ 令和7年度に野生鳥獣の食肉処理を行った処理加工施設は全国で885施設。



全国　885施設

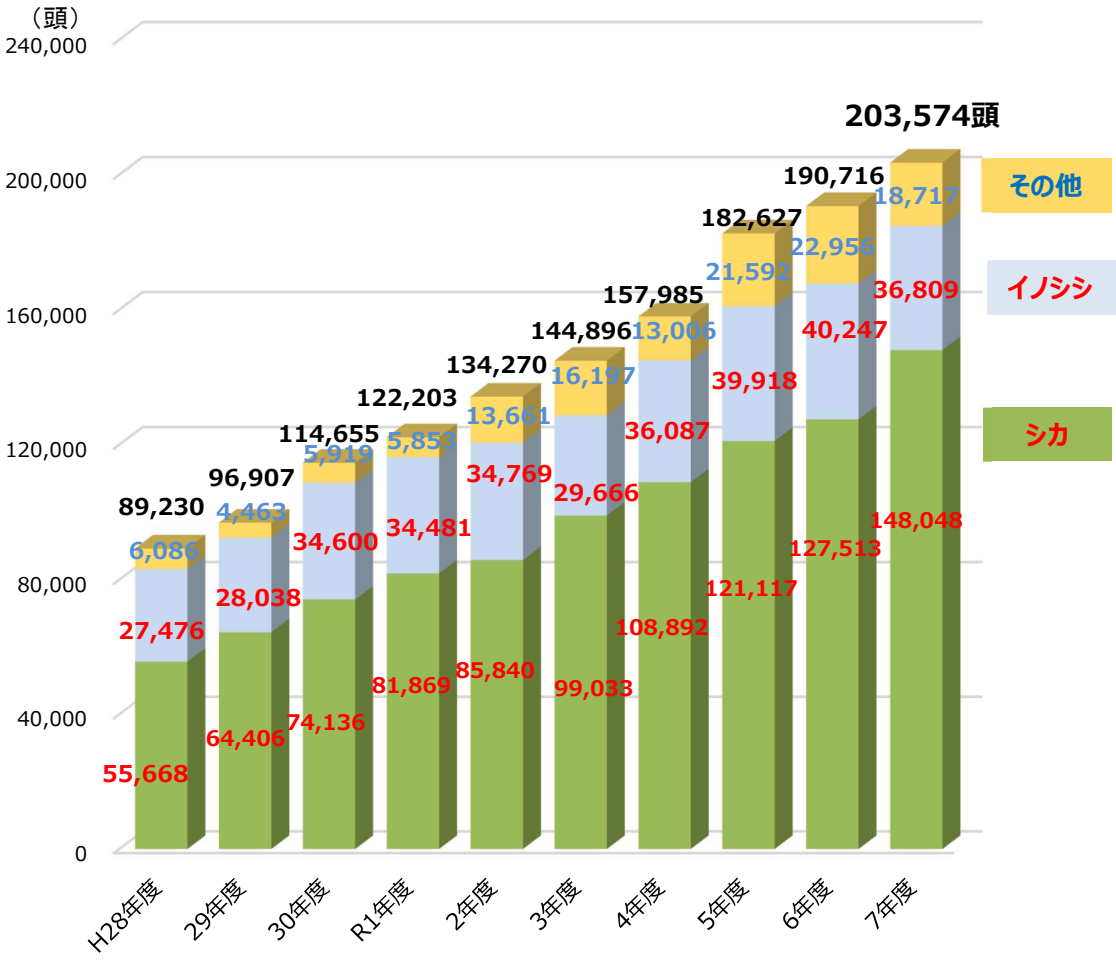


※農林水産省大臣官房統計部調査「令和７年度野生鳥獣資源利用実態調査」
食肉処理業の許可を有する野生鳥獣肉の処理加工施設。稼働休止中の施設は含まれない

捕獲された有害鳥獣のジビエ利用の実態

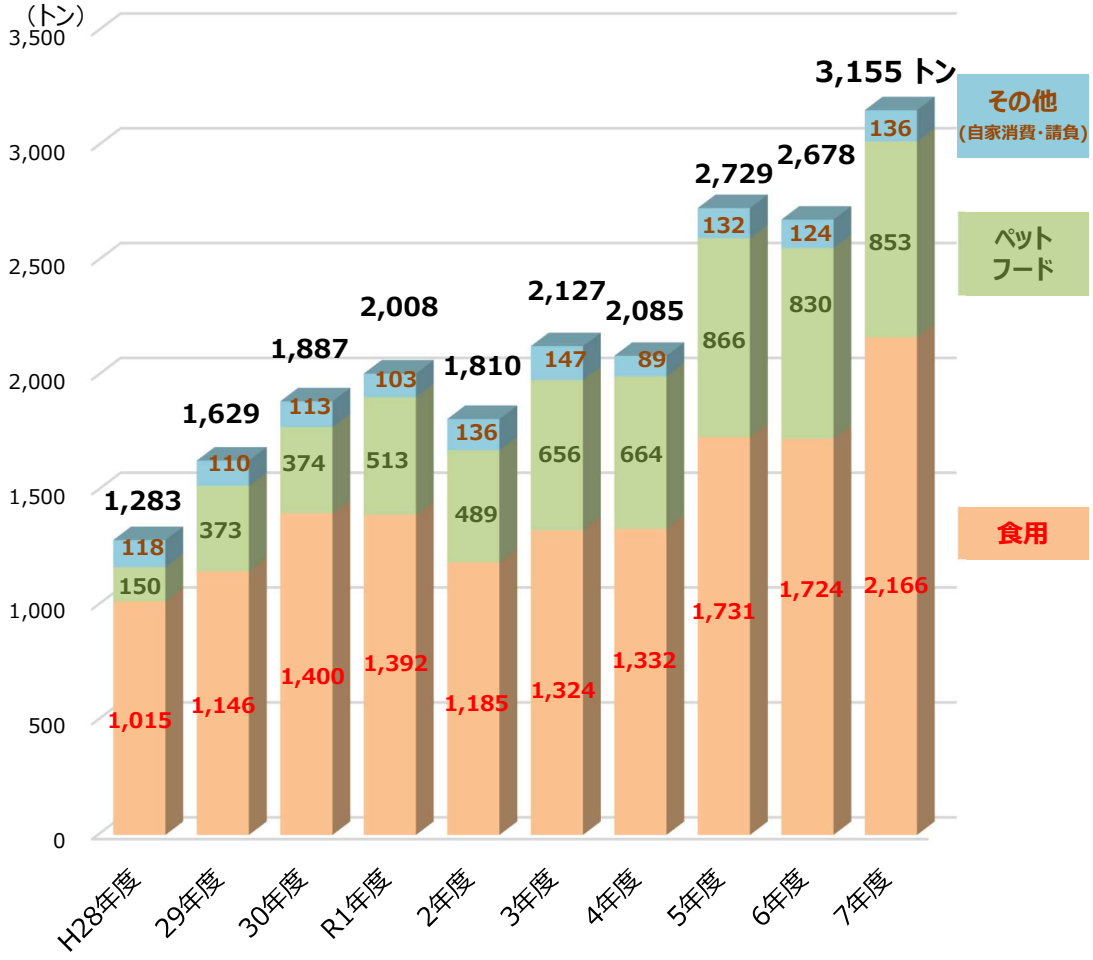
○　令和７年度に、全国の885処理加工施設において処理されたジビエ利用量は3,155トンであり、平成28年度と比べて2.5倍に増加。

１．ジビエ利用頭数の推移



〔出典〕野生鳥獣資源利用実態調査

２．ジビエ利用量の推移



〔出典〕野生鳥獣資源利用実態調査

ジビエの利用拡大に向けた各段階の取組ポイント

○　ジビエへの利活用推進にあたっては、捕獲・処理加工・供給・消費の各段階において、利活用推進に必要な取組や課題を共有し、関係者が一体となって取り組むことが必要。

ジビエ需要の開拓・創出

消費

消費者ニーズ把握

低利用部位等のペットフードへの活用



学校給食への展開



狩猟体験ツアー



宿泊等との連携



外食等による販売拡大



地域オリジナル商品の開発



選ばれる商品を供給

供給

需要と供給をつなぐ流通

統一的なジビエ流通規格

供給側と実需者のマッチング

商品情報の見える化

捕獲

ニーズに応じた原料確保



ジビエに適した捕獲の推進



ICT等を活用した捕獲技術開発



搬入体制の強化



野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（厚労省）

ガイドラインの遵守

衛生管理による品質確保

取引の拡大

国産ジビエ認証

情報表示

処理加工

良質ジビエの安定供給

ジビエ利用拡大に向けた取組

○　捕獲した鳥獣のジビエ利用について**利用量は増加**しているが、**利用率**注は**全国平均で１割程度**と低い状況。

○　ジビエ利用の更なる拡大に向け、**ジビエ施設への搬入**から、**加工、消費に至る課題を解決**し、ジビエ施設が少ない地域での施設整備や捕獲個体の搬入促進を進め、ペットフードを含め無駄なく利用し、消費につなげることで、令和11年度の**ジビエ利用量４千トン**を目指す。

注：捕獲個体のうちジビエとして処理加工施設で解体処理された個体の割合

ジビエ利用量目標

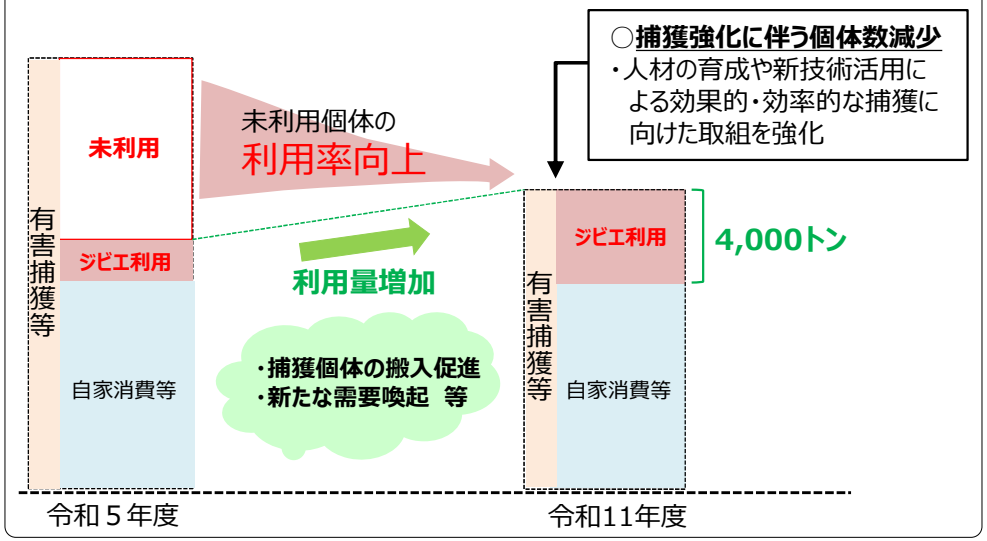
H28年度	R5年度	R5年度 ⟶ R11年度
1,283t	2,729t	4,000t

2.1倍（1,446t増）

目標

（イメージ図）

捕獲個体は**可能な限り施設に搬入**し、
ジビエとして流通させ、**多様な消費**につなげる。



ジビエ利用の拡大

（主な課題）

【施設への搬入】
- ○東北等では**処理加工施設が少ない**
- ○**地理的制約**等で処理加工施設への**捕獲個体の搬入割合が少ない**
- ○**捕獲者**にあっても**衛生管理が必要**（利用できる個体の搬入増加）

【解体・流通】
- ○**処理加工施設**の**衛生管理の高度化**
- ○処理加工施設の**経営安定化**
- ・**解体人材**の安定確保、有効活用
- ・ウリ坊等利用しにくい個体・部位の**廃棄負担の軽減**

【加工・消費】
- ○商品特性（高単価等）に対応した**販売戦略**の構築
- ○堅調なペットフード需要を支える**衛生の高度化**

（対策の方向性）

【施設への搬入】
- ○**処理加工施設の整備**（**出荷制限への対応**含む）
- ○**搬入体制**（保冷車や一次処理施設の活用など）**の強化**
- ○衛生管理の知識・技術を有する**ジビエハンターの育成**

【解体・流通】
- ○**国産ジビエ認証**の取得促進
- ○**地域おこし協力隊**や**外国人材**等による解体人材の確保
- ○**加工・販売**の取組や**経営の多角化**よる労働力の有効活用の取組強化
- ○**廃棄負担の軽減**に資する利用しにくい個体等の**ペットフード利用**、利用できない個体の**減容化処理**等の推進

【加工・消費】
- ○**付加価値の高い分野**にターゲットを置いた需要喚起（ジビエツーリズム、健康志向）
- ○ペットフード向けは、**ジビエを扱う注意点**等を取りまとめ**事業者に普及**


ジビエハンター


処理加工施設


ペットフード
（シカ肉ジャーキー）


狩猟体験ツアー

鳥獣被害防止総合対策交付金の支援内容

○　市町村が単独で、又は隣接する複数の市町村が共同して作成する被害防止計画に基づく被害防止対策や捕獲鳥獣の利活用の取組に対して、鳥獣被害防止総合対策交付金により支援します。

○鳥獣被害防止総合対策交付金パンフレット

全体版
https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/yosan/attach/pdf/yosan-229.pdf

ジビエ利活用版
https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/yosan/attach/pdf/yosan-230.pdf

鳥獣被害対策の３つの柱

○鳥獣被害対策は、個体群管理、侵入防止対策、生息環境管理の３本柱が鉄則。

○この３つの活動を地域ぐるみで、いかに徹底してできるかが、対策の効果を大きく左右。

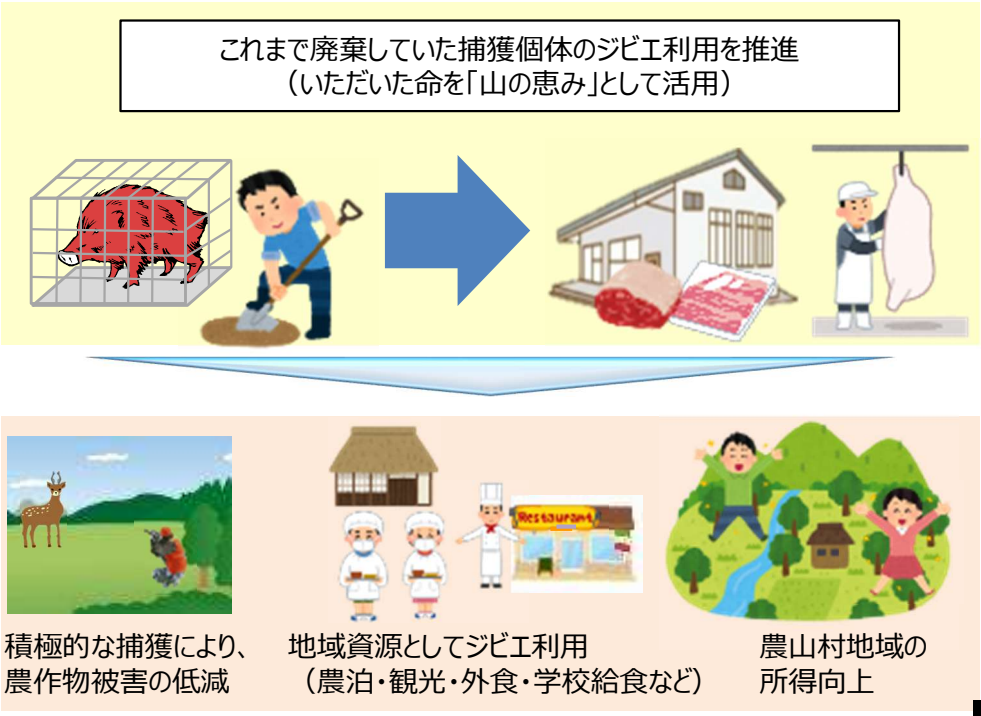




侵入防止柵の設置　追払い　緩衝帯の整備　放任果樹の伐採

ジビエ利活用の推進

○野生鳥獣による農作物被害の増大により、営農意欲の減退、耕作放棄地の増加を招き、農山村地域が衰退。
○有害鳥獣を捕獲しても埋設・焼却処理が負担。



積極的な捕獲により、農作物被害の低減

地域資源としてジビエ利用（農泊・観光・外食・学校給食など）

農山村地域の所得向上

鳥獣被害防止総合対策交付金

令和９年度予算概算要求額　19,574百万円（前年度 9,900百万円）

＜対策のポイント＞

農作物被害のみならず農山漁村での生活に影響を与えるシカ・イノシシ・クマ等による鳥獣被害の防止のため、**広域的で効果的・効率的な鳥獣被害対策**や**ジビエ利用拡大への取組**等を支援します。

＜事業目標＞

○ 野生鳥獣による農作物被害の総産出額に対する割合（0.24%（被害額：140億円）［令和11年度まで］）
○ 捕獲鳥獣のジビエ利用量（4,000t［令和11年度まで］）

＜事業の内容＞

① 鳥獣被害防止総合支援事業
シカやイノシシ、クマ、サル等への対応など「被害防止計画」に基づく**地域ぐるみの取組**や、**強固な侵入防止柵の整備**、**自治体の体制強化、ジビエ利用拡大**等を支援します。

② 鳥獣被害防止都道府県活動支援事業、都道府県広域捕獲活動支援事業
都道府県が主導して行う鳥獣被害防止対策、広域捕獲に係る取組等を支援します。

③ 鳥獣被害防止緊急捕獲活動支援事業
被害を及ぼす野生鳥獣の捕獲活動に係る取組を支援します。

④ シカ・クマ特別対策等事業
シカの集中捕獲や、**クマの捕獲対策**等を体制整備と併せて支援します。

⑤ スマート捕獲等普及加速化事業
スマート鳥獣害対策と**農地周辺での加害性の高い個体の重点的な捕獲対策**等を行うモデル地区の**整備・横展開**を支援します。

⑥ 鳥獣被害対策基盤支援事業
被害対策推進のための人材育成、ジビエ利用推進のためのハンターや処理加工施設向けの研修、ペットフードへの利用促進、消費拡大に向けた情報発信等を支援します。

【関連】 **鳥獣被害対策タスクフォースへの支援**
交付金の各メニューにおいて、**対策の高度化に取り組む**重点支援対象市町村に対し、**重点的に支援**します。

＜事業の流れ＞

国
- 交付 → 都道府県 → 定額、1/2等 → 地域協議会等（①、③、④、⑤の事業）
- 定額 → 都道府県（②、④、⑤の事業）
- 定額 → 民間団体等（民間企業、一般社団法人を含む）（⑥の事業）

＜事業イメージ＞

〔総合的な鳥獣対策・ジビエ利用推進への支援〕


侵入防止柵の設置や捕獲機材の導入



刈り払い等による生息環境管理


捕獲活動経費の支援



新たなジビエ商品の開発


処理加工施設等における人材の確保、育成

〔鳥獣対策の取組〕

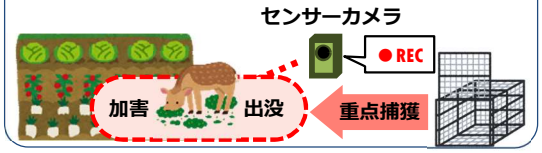
① 広域柵・強固な柵の整備
集落全体を防護する広域的な柵や、維持管理負担の軽減に資する物理的に強固な柵の整備を支援



広域柵


物理的に強固な柵

② スマート捕獲等の普及加速化
ICT等を活用した、被害情報等を踏まえた農地周辺の加害性の高い個体の重点的な捕獲を支援



〔ジビエ利用推進の取組〕

① 捕獲から消費まで各段階の取組を推進
ジビエ利用の拡大に向け、ジビエ施設への搬入から消費の各段階での取組を推進

（捕獲段階）（処理・加工段階）（流通・消費段階）

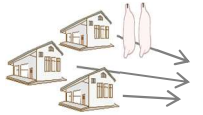

ジビエハンター研修の実施

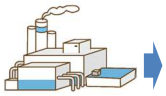

処理加工施設等の整備


未利用部位のペットフード利用


観光等新たな需要喚起

② 新たな流通体制整備の推進
新たな流通・販売体制の構築、整備に向けた取組を推進


処理加工施設


食品加工卸

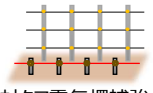

小売業

〔クマ対策の取組〕

クマの被害対策に係る総合的な取組を支援


クマ捕獲の強化


クマ撃退スプレー


対クマ電気柵補強（トリップライン）


緩衝帯の整備

［お問い合わせ先］農村振興局鳥獣対策・農村環境課（03-3591-4958）

ジビエ利用拡大に向けた主な取組

1．ジビエ利活用事例の横展開





○　複合経営や人材育成など特色ある取組により、ジビエ利用が拡大している事例が広がっている。

○　今後、こうした取組が広がるよう、優良事例の内容を充実させるとともに、鳥獣被害防止総合対策交付金で、ジビエ処理施設等の整備や関係者の連携による商品開発、販路開拓等の取組を支援。また、利活用事例の取組を他地区へ横展開。

2．国産ジビエ認証制度

○ 認証機関として、（一社）国産ジビエ認証機構、（公社）鹿児島県獣医師会が登録済み。

○ 現在、認証されている食肉処理施設は、33施設。

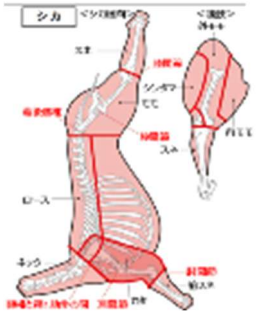
〈認証基準〉

●厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づく衛生管理の遵守



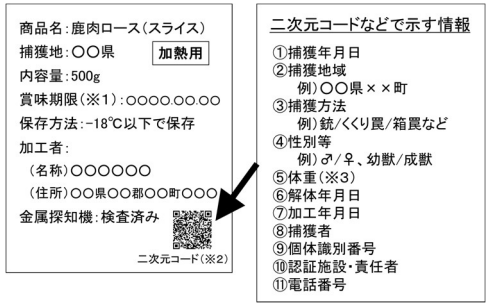
金属探知機による弾丸や金属片の確認

●カットチャートの遵守



「カットチャート」に基づくカット

●表示ラベルの記載事項の遵守



出荷製品に掲載する情報

●トレーサビリティの確保



認証を取得した事業者は、認証機関に認証マークの使用申請を行うことで、認証マークを使用可能

施設で個体ごとに個体識別番号を付し捕獲～処理～保管～出荷に至る一連の記録を管理・保存

3．全国ジビエプロモーション

○ 外食部門（レストラン、フードコート等）と小売部門（精肉、惣菜等）を併設する商業施設で外食と小売を連動させたジビエフェアを開催。

・外食でのジビエ喫食をきっかけに精肉等の購入を促し、家庭での消費拡大を図る。

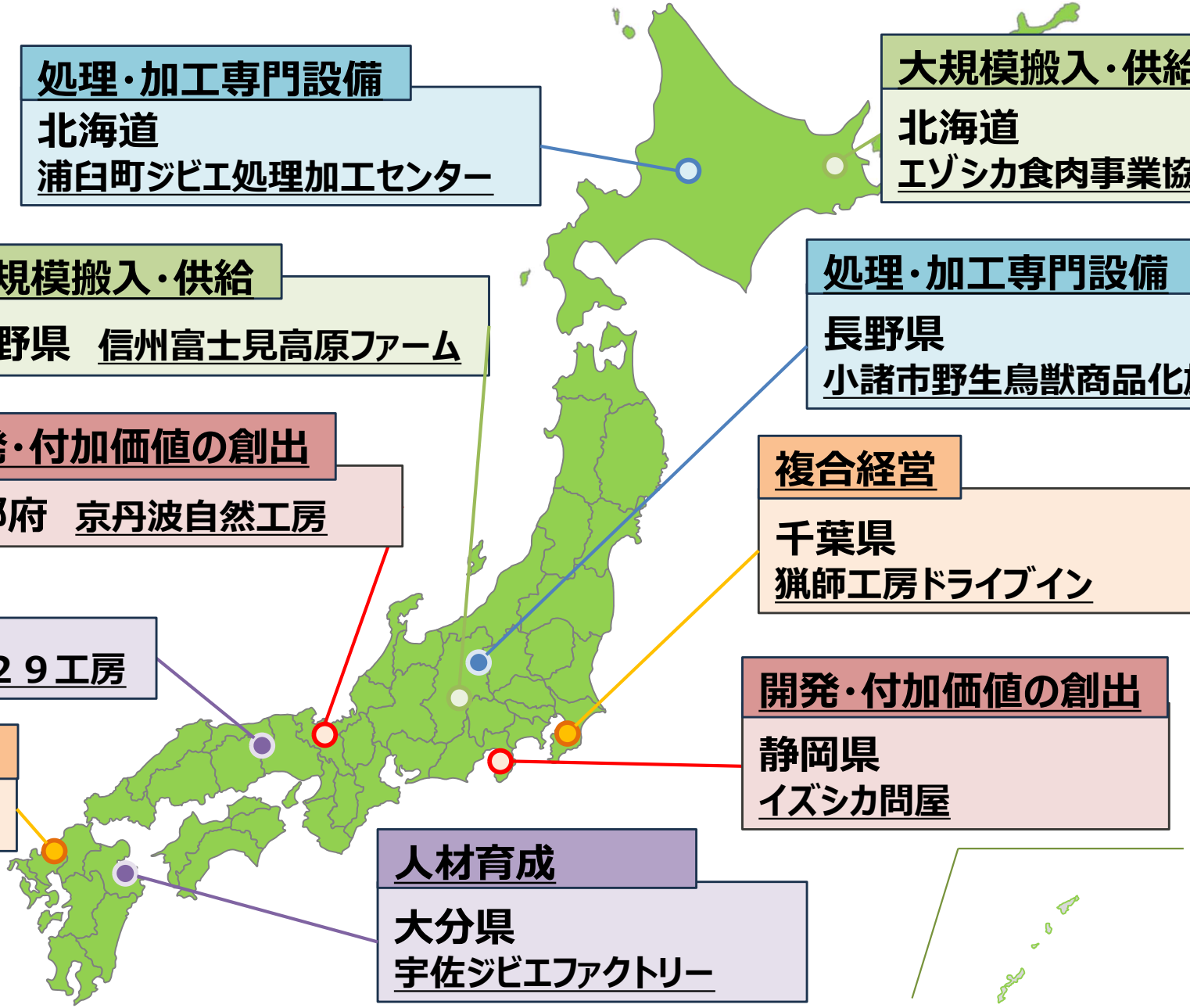
○ ジビエの消費を促す情報発信。

・ポータルサイトでイベント情報、ジビエ関係者や飲食店の取材記事等を発信。

・SNS（Instagram）でインフルエンサーを起用したイベント周知や家庭での消費を促すためのレシピ・体験系のショート動画等を配信。

ジビエ利活用事例地区一覧（ジビエ処理施設の取組）

○全国のジビエ処理加工施設におけるジビエ利活用の優良事例を紹介します。



処理・加工専門設備
北海道
浦臼町ジビエ処理加工センター

大規模搬入・供給
北海道
エゾシカ食肉事業協同組合

大規模搬入・供給
長野県　信州富士見高原ファーム

処理・加工専門設備
長野県
小諸市野生鳥獣商品化施設

開発・付加価値の創出
京都府　京丹波自然工房

複合経営
千葉県
猟師工房ドライブイン

人材育成
鳥取県　わかさ２９工房

開発・付加価値の創出
静岡県
イズシカ問屋

複合経営
福岡県　tracks

人材育成
大分県
宇佐ジビエファクトリー

ジビエ利活用事例①　処理・加工の専門設備

処理に特化した施設を整備

浦臼町ジビエ処理加工センター（北海道）

- 中空知地区内にジビエ処理施設の設置がなく、捕獲された個体が食肉として流通することがなかったため、**処理と減容化施設の整備を実施**
- **X線異物検出器や急速凍結機等を備え、徹底した品質・衛生管理を実施**



金属探知機と0.5mmまで検出可能なX線異物検出機で異物混入を防止



表面殺菌と冷却を行う真空パック、リキッド急速凍結機を使用し、高い品質を保持。





ジビエ処理施設からの残渣を減容化施設で処理。

253頭（R1） ➡ **1,475頭（R3）**

年間処理頭数（シカ、イノシシ）

約5.8倍増加

ペットフードに特化した搬入体制整備

小諸市野生鳥獣商品化施設（長野県）

- 小諸市の鳥獣被害対策実施隊が捕獲するシカのうち、ほぼ**全頭を施設に搬入**
- オゾンガス製造機や金属探知機、滅菌庫等、**安全で高品質な商品製造を支える設備を完備**
- 鹿肉ペットフード商品を開発・販売することで、処理費用軽減と新たな**地域ブランド商品を創出**



「Komoro Premium Venison Pet Food」としてブランド化



自社製品や委託製造品は小諸市役所売店、動物病院等に卸しているほか、ふるさと納税返礼品として提供



止め刺し後１日以内を条件に受け入れ品質の高い枝肉を使用したペットフードを製造

902頭（H30） ➡ **1,369頭（R4）**

年間処理頭数（シカ）

約1.5倍増加

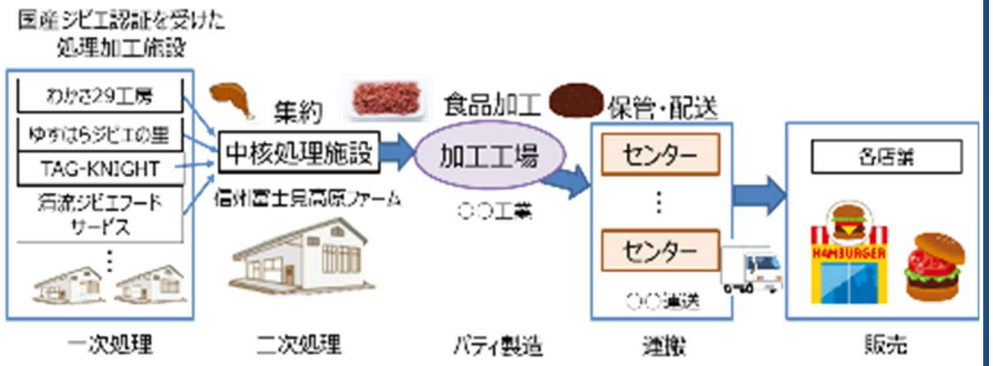
作業効率の向上と処理コストの低減

ジビエ利活用事例②　大規模搬入・大手への原料供給

国産ジビエ認証施設との連携と大手取引先への供給

信州富士見高原ファーム（長野県）

- **全国の国産ジビエ認証施設と連携**し、**低利用部位等を集約**し大ロット化することによる、新たな販売、流通体制を確立。残渣の低減にも貢献
- **国産ジビエ認証により一定の品質が確保**されることで、大手外食チェーンの商品にも利用
- 全国の施設に対して解体実演講習や講演を行い認証制度の普及に寄与



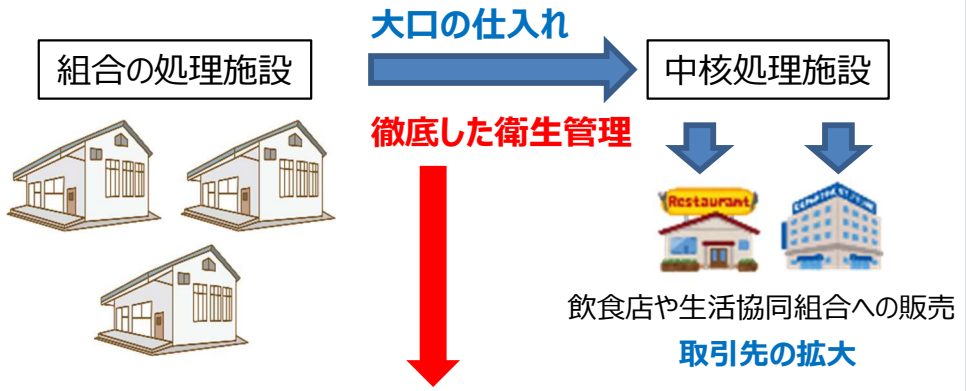
1.2t（H30）
年間出荷量（シカ）
➡ **約4.3倍増加**
5.1t（R4）

※他施設からの仕入れ分も含む

ジビエ処理施設の取りまとめと大手製造業との商品化

エゾシカ食肉事業協同組合（北海道）

・従業員向け講習会の開催などにより、組合の施設は**HACCP**や北海道の**エゾシカ肉処理施設認証**を取得し、高度な衛生管理を徹底。
・ネットショップの開設や生協向けなどの販路を開拓し、北海道におけるエゾシカ肉の**安定供給体制を牽引**。



組合の施設は「エゾシカ肉処理施設認証」を取得。
更にコープさっぽろへの出荷条件として、解体時の獣医師による全頭検査の実施。

8.3t（H27）
年間出荷量（シカ）
➡ **約2.2倍増加**
18.4t（R６）

ジビエ処理施設との連携と取引量の拡大

ジビエ利活用事例③　加工品開発・付加価値の創出

地域と連携したブランド化

イズシカ問屋（静岡県）

- 市が実施する**研修を受けた捕獲者から地域で捕獲されたシカ**を受け入れ
- 食肉生産に加え、**端肉・内臓・骨等をペットフードとして無駄なく活用**。残渣は減容化施設で対応
- 市と連携し、**新たな地域ブランド商品としてプロモーション**を行い、市内外の飲食店等で提供



「イズシカ」を認知してもらうためのロゴマーク



全国的にも珍しい公設公営のジビエ処理施設



販売先の約半数が伊豆市内であり、「イズシカ」ブランドの確立から観光客による消費も多い

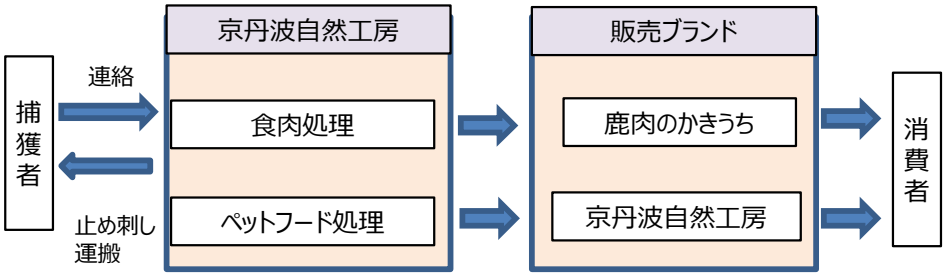
459頭（H23）　➡　893頭（R3）

年間処理頭数（シカ、イノシシ）　約1.９倍増加

食肉とペットフードの製造・販売

京丹波自然工房（京都府）

- 捕獲者と連携し、連絡を受けて止め刺しを行う体制を構築。品質の保たれたシカ、イノシシを自前のジビエ処理施設に搬入
- **府内で捕れたシカ、イノシシのみを扱いブランド化**
  大手百貨店やホテルでの常設販売を実施
- **人用と同じ処理を基本**として高品質のペットフードを製造。低価格帯の商品との差別化を図る



432頭（H28）　➡　905頭（R2）

年間処理頭数（シカ、イノシシ）　約２.１倍増加

販売商品の単価アップ

ジビエ利活用事例④　複合経営

加工品製造とジビエ料理店の運営

tracks（福岡県）

- 福岡県糸島市に本社を構え、捕獲から加工品の製造、親会社と連携したジビエ料理店への原材料の供給等に取り組む
- 県内外のイベント出展やふるさと納税の返礼品、道の駅等で自社製品を幅広く提供
- 今後は、糸島市内でのジビエの加工品販売やジビエ料理提供ツアー、自社イベントの開催、ハンター育成研修等の活動を予定



福岡県糸島市にジビエ処理施設、加工場を整備
大分県日田市のジビエ処理施設を管理委託



親会社の運営する都内のジビエ料理居酒屋へ原材料を提供



ふるさと納税やECサイトで加工品を提供



ジビエの認知度向上と販売促進に向け、県内外のイベントへ出展

276頭（R1）
年間処理頭数（シカ、イノシシ）

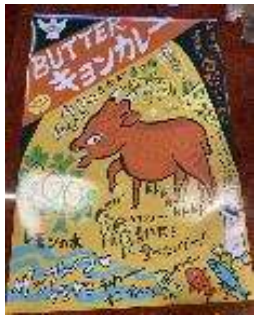
➡ **約1.7倍増加**

477頭（R4）

ジビエ処理施設とアウトドア施設の経営

猟師工房ドライブイン（千葉県）

- 捕獲鳥獣の１００％利活用を掲げ**レストランやクラフト製品の販売展示室等を併設した複合施設**を運営（道の駅内で開業し集客増）
- 多用途利用と収益化に向け、コロッケ、ソーセージ、レトルトカレー等の加工食品を開発
- 飲食店と取引し、量産商品の開発、販路拡大を図る



関係事業者と猟師工房グループとして連携。
特色ある商品を企画



それまで運営していた施設から移転し、既存の道の駅に、全国初のジビエビュッフェ式レストランを併設した「猟師工房ドライブイン」を開業（R5.4）



375頭（R2）
年間処理頭数（シカ、イノシシ）

➡ **約1.3倍増加**

490頭（R4）

安定収入確保と販路開拓

ジビエ利活用事例⑤　人材育成

ジビエ処理施設の人材育成

わかさ２９工房（鳥取県）

- 捕獲された鳥獣の全頭受入れを目指し、捕獲者を対象に、**ジビエ利用に適した捕獲技術を習得するための研修を実施**
- 併せてジビエ処理施設の人材育成のため、他の**施設への講師派遣**にも対応



技術移転





ジビエ処理技術や衛生管理技術を指導



全国からの行政視察を受入れ

2,653頭（H30） ➡ **2,863頭（R4）**

年間処理頭数（シカ･イノシシ）　約1.1倍増加

学生やジビエ処理施設の人材育成

宇佐ジビエファクトリー（大分県）

- 令和５年度に全国初となる**狩猟から解体、加工、販売までジビエが丸ごと学べる「日本ジビエアカデミー」**を設立し、全国からの視察受け入れやメディア出演等を行い、全国的なジビエの普及促進や利活用に係る担い手育成に広く貢献。
- **小学校の社会見学や高校生、大学生のインターンシップ**等を受け入れ、鳥獣被害状況や被害対策をはじめ、**ジビエの有効活用とサステナブルな活動について普及啓発**を実施。



処理事業者を対象に座学や実技を通じて衛生管理、栄養学、販売方法などを学ぶ場を提供



小学校の社会見学や、学校給食への供給を通じた食育活動も実施

274頭（R1） ➡ **2,319頭（R6）**

年間処理頭数（シカ･イノシシ）　約6.0倍増加

人材育成と後継者確保に繋げる

捕獲個体の搬入体制の強化

○　品質の良いジビエ生産のためには、**捕獲個体を処理加工施設に速やかに搬入**することが重要だが、地域によっては捕獲現場と施設が離れ、**ジビエ利用に適した状態で搬入することが難しい**といった課題。

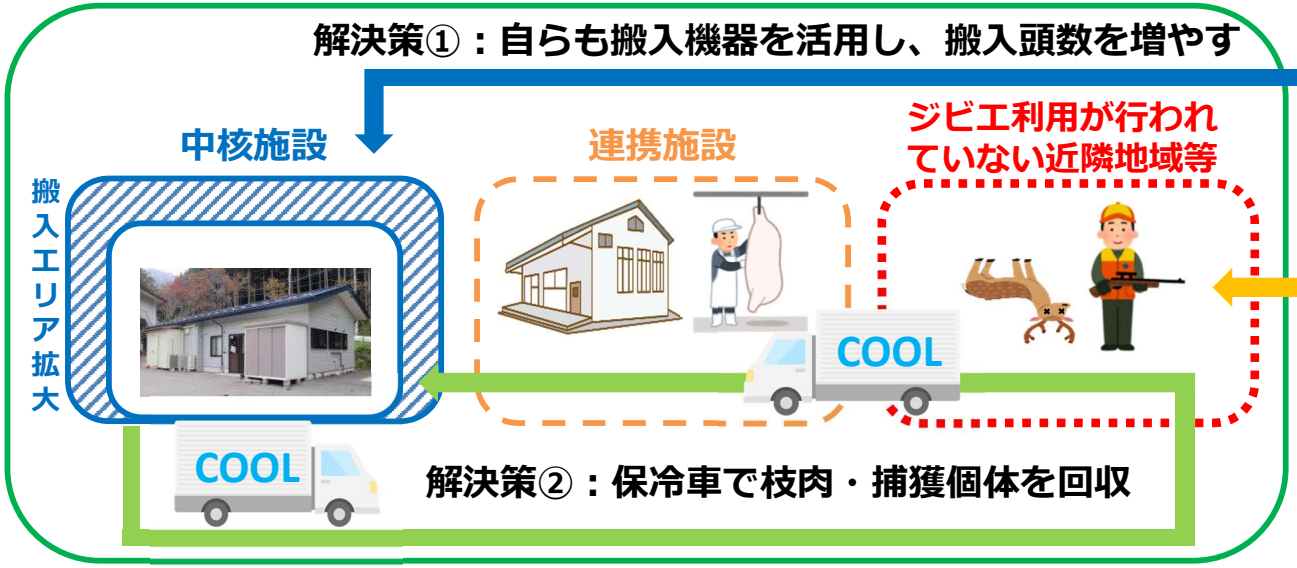
○　こうした課題の解決のため、**捕獲現場の土地条件等**に合わせた**新たな搬入機器等の活用**を推進。

○ 捕獲個体の広域搬入・利用の取組（イメージ）

ペットフード需要の高まりに伴い、**自社原料だけでは不足**するため、**近隣市町村の施設**から**枝肉で原料を回収**し、自社で加工して販売。（連携施設は枝肉出荷できるため、処理頭数が増加）



広域搬入体制の構築



○ 利用できる個体を増やすための搬入機器等

地域の土地条件や捕獲状況等に応じて、**搬入機器等を導入**することで、**利用できる個体を増やす**。

保冷車（ウインチ等を取付け）

- 保冷車を改造したジビエ運搬車で個体を冷やしながら搬入可能。



生体搬入（運搬用おり）

- 捕獲した個体をそのまま施設へ搬入。止め刺し作業を行う人手不足に対応。



簡易な一次処理施設（コンテナ等の活用）

- あらかじめ海上コンテナ等に設備一式を組み込み、現地に運搬することで、狭隘な場所にも設置可能。



鳥獣交付金により機器等の導入を支援

<安全・安心なジビエの提供に向けて>

野生鳥獣肉の衛生管理

○ 平成26年５月、鳥獣保護法の改正に伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加し、食用としての利活用が増加する見込みであり、食用に供される野生鳥獣肉の安全性の確保を推進。（平成26年5月22日参議院環境委員会附帯決議）

○ 野生鳥獣肉の衛生管理について「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会」において検討し、厚生労働省では、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を策定（平成26年11月）。

○ 食品衛生法の改正（令和２年６月１日施行）により、野生鳥獣肉を処理する施設においてもHACCPによる衛生管理が義務付けられたため、ガイドラインを一部改正（令和２年５月28日）。

○ 豚熱感染確認地域で捕獲された野生イノシシを食用として利用できる条件を追加したことから、ガイドラインを一部改正（令和３年４月１日）。

○ 関係法令との整合を図るため、ガイドラインの用語等を一部改正（令和５年６月26日）。

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）の項目

捕獲	運搬	処理	加工、調理、販売	消費
○ 食用とすることが可能な捕獲方法 ○ 捕獲しようとする野生鳥獣に関する異常の確認（家畜の生体検査に相当） ○ 屋外で放血する場合の衛生管理 ○ 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理、内臓の異常の有無の確認 ○ 捕獲者自身の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策	○ 具体的な運搬方法 ○ 捕獲者と食肉処理業者の連絡体制 ○ 捕獲個体の相互汚染防止 ○ 食肉処理業者に伝達すべき記録の内容	○ 捕獲者における衛生管理についての確認 ○ 食肉処理場の施設設備等 ○ 食肉処理業者が、解体前に当該野生鳥獣の異常の有無を確認する方法（家畜の解体前検査に相当） ○ 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法（家畜の解体後検査に相当） ○ 工程毎の衛生管理	○ 仕入れ先 ○ 記録の保存 ○ 十分な加熱調理 ○ 使用器具の殺菌 ○ 野生鳥獣である旨の情報提供	○ 十分な加熱調理 ○ 使用器具の殺菌

衛生管理の技術を有する捕獲者と野生鳥獣肉を取扱う事業者による適切な衛生管理

食品衛生法に基づく一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理の基準（ソフト）
食品衛生法に基づく食肉処理業、飲食店営業、食肉販売業等の許可と施設基準（ハード）

ジビエハンター育成研修制度

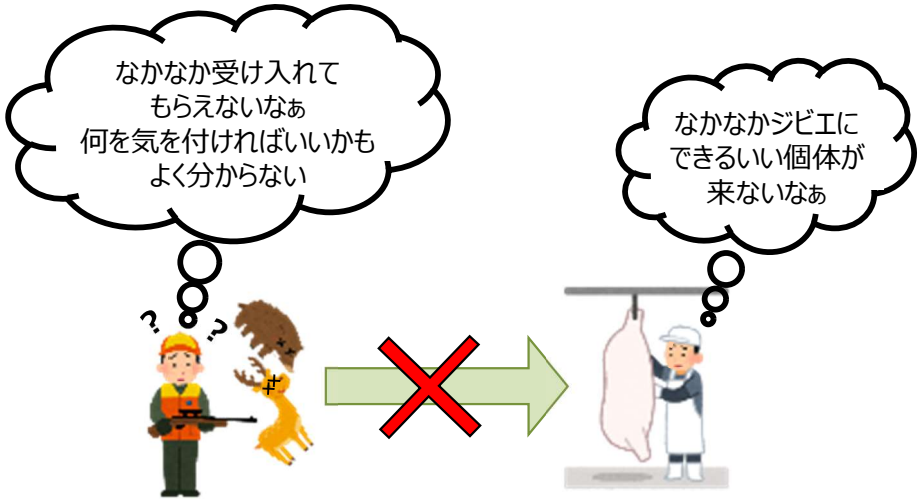
○ジビエに適さないため、処理施設に受け入れられず、捨てられてしまう個体を減らすため、ハンターにジビエに適した捕獲方法等の知識を学ぶ研修を実施及び支援する仕組みである「ジビエハンター育成研修制度」を令和５年３月に制定。
○地方公共団体、猟友会等と連携しながら、より多くのハンターに衛生管理の知識をつけてもらうことで、利用率向上を図る。

現状と課題

✓ 捕獲された個体が食用に適さないため、ジビエ処理施設に受け入れてもらえず、**捨てられてしまう**

（食用に適さない例）
・腹が撃たれている（胃内容物などが漏れ出し肉が汚染される）
・放血が適切に行われていない（肉質の低下）
・速やかにジビエ処理施設に搬入されていない（菌の増殖）　など

✓ そのため、処理施設従事者だけでなく、衛生管理の知識を有する捕獲者（**ジビエハンター**）の育成が重要。



ジビエハンターの育成

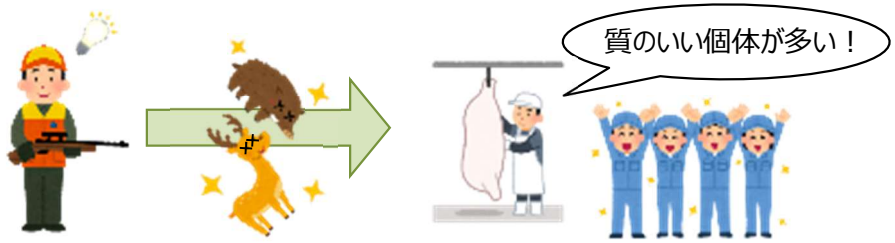
ジビエハンター育成のための**研修制度**をＲ５年度から開始
（Ｒ３年度～試行）

Step 1　基礎研修

より多くのハンターに「ジビエには捕獲段階からの衛生管理が必要」と知ってもらうための研修
・猟友会の他研修と同時開催
・HP(下記リンク)に研修用動画を公開

Step 2　育成研修

ジビエに興味があるハンターをターゲットに、ジビエに必要な衛生管理の知識を学んでもらい、実際に獲る際に活かしてもらうための研修
・国が研修実施するとともに、地方公共団体などの実施をサポート
・国が作成したテキストを使用し、国が登録した講師による研修



ハンターにとっても多くの個体を施設に受け入れてもらえれば、収入増や埋設等の作業負担減につながる可能性がある。

研修内容、講師、実施機関等の詳細はこちら
(https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/gibier_hunter.html)

国産ジビエ認証制度

○ ジビエの食肉処理施設の自主的な衛生管理等を推進するとともに、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図るため、平成30年５月に「国産ジビエ認証制度」を制定。

○ 本制度は、厚労省ガイドライン及び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等に適切に取り組む食肉処理施設を認証。

○ また、認証を受けた食肉処理施設で生産されたジビエ製品等に認証マークを表示するルールを規定。

○ 農林水産省が指定する国産ジビエ認証委員会が認証機関を審査・登録し、認証機関が食肉処理施設を審査・認証。

【制度のスキーム】

国産ジビエ認証委員会

目　　的：認証機関の審査・登録、制度の普及

委員構成：捕獲から処理加工、流通販売までの事業者・有識者等
（オブザーバー：厚生労働省、農林水産省）

認証部会：認証申請機関の事前審査を実施

申請 ⬆⬇ 審査 登録　　⬇ 監査、指導

【認証機関】民間団体等

（一社）国産ジビエ認証機構
（公社）鹿児島県獣医師会

申請 ⬆⬇ 書類審査 現地審査 認証　　⬇ 監査、指導

【事業者】（食肉処理施設）

【認証マークの使用】

○ 認証を取得した事業者は、認証機関に認証マークの使用許諾申請を行うことで、認証マークを使用することが可能。

ジビエ製品、ジビエ加工品、販売促進資材に使用可能



国産ジビエ
認証

国産ジビエ認証制度【認証基準・カットチャート】

【認証基準の主な項目】

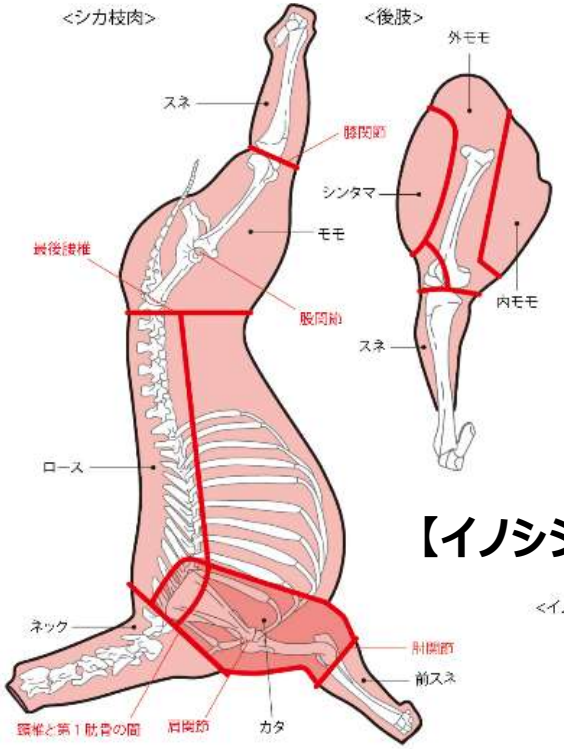
1. 厚労省ガイドラインに基づく衛生管理の遵守

＜チェックシートの項目＞
（厚労省ガイドラインを基に各県の認証を鑑み作成）
捕獲・搬入時の状況確認
放血状況の確認
内臓摘出（屋内で行う場合・屋外で行う場合（※））
内臓及び枝肉の異常の有無確認
ナイフ等器具や設備の洗浄・消毒
枝肉の洗浄、冷蔵
細菌検査（自主検査）、金属探知機　等

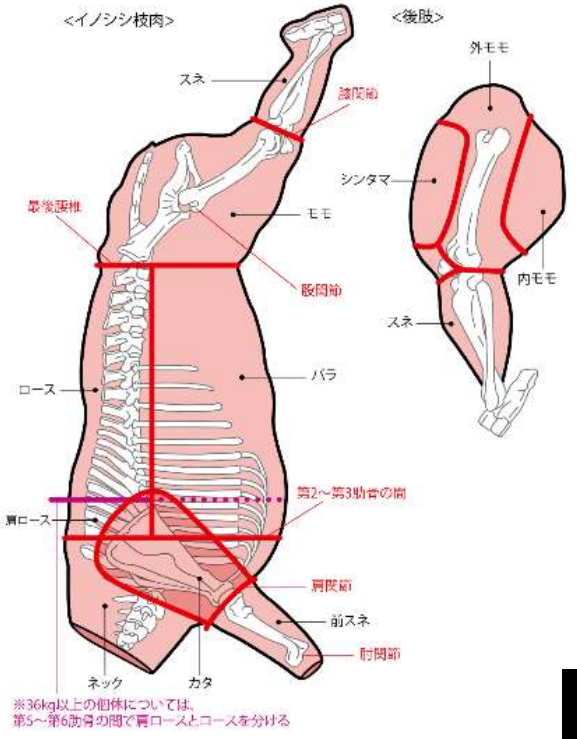
2. 規定されたカットチャートの遵守
3. 規定された表示ラベル記載事項の遵守
4. 出荷する製品のトレーサビリティの確保

（※）一定の技術を有する捕獲者に限る。

【シカのカットチャート】



【イノシシのカットチャート】



国産ジビエ認証制度【包装されたジビエに表示するラベルの記載事項】

商品名：鹿肉ロース（スライス）

捕獲地：〇〇県　　**加熱用**

内容量：500g

賞味期限（※1）：〇〇〇〇.〇〇.〇〇

保存方法：−18℃以下で保存

加工者：

（名称）〇〇〇〇〇〇

（住所）〇〇県〇〇郡〇〇町〇〇〇

金属探知機：検査済み

二次元コード（※2）

二次元コードなどで示す情報

①捕獲年月日
②捕獲地域
　例）〇〇県××町
③捕獲方法
　例）銃/くくり罠/箱罠など
④性別等
　例）♂/♀、幼獣/成獣
⑤体重（※3）
⑥解体年月日
⑦加工年月日
⑧捕獲者
⑨個体識別番号
⑩認証施設・責任者
⑪電話番号

※1　賞味期限又は消費期限を表示

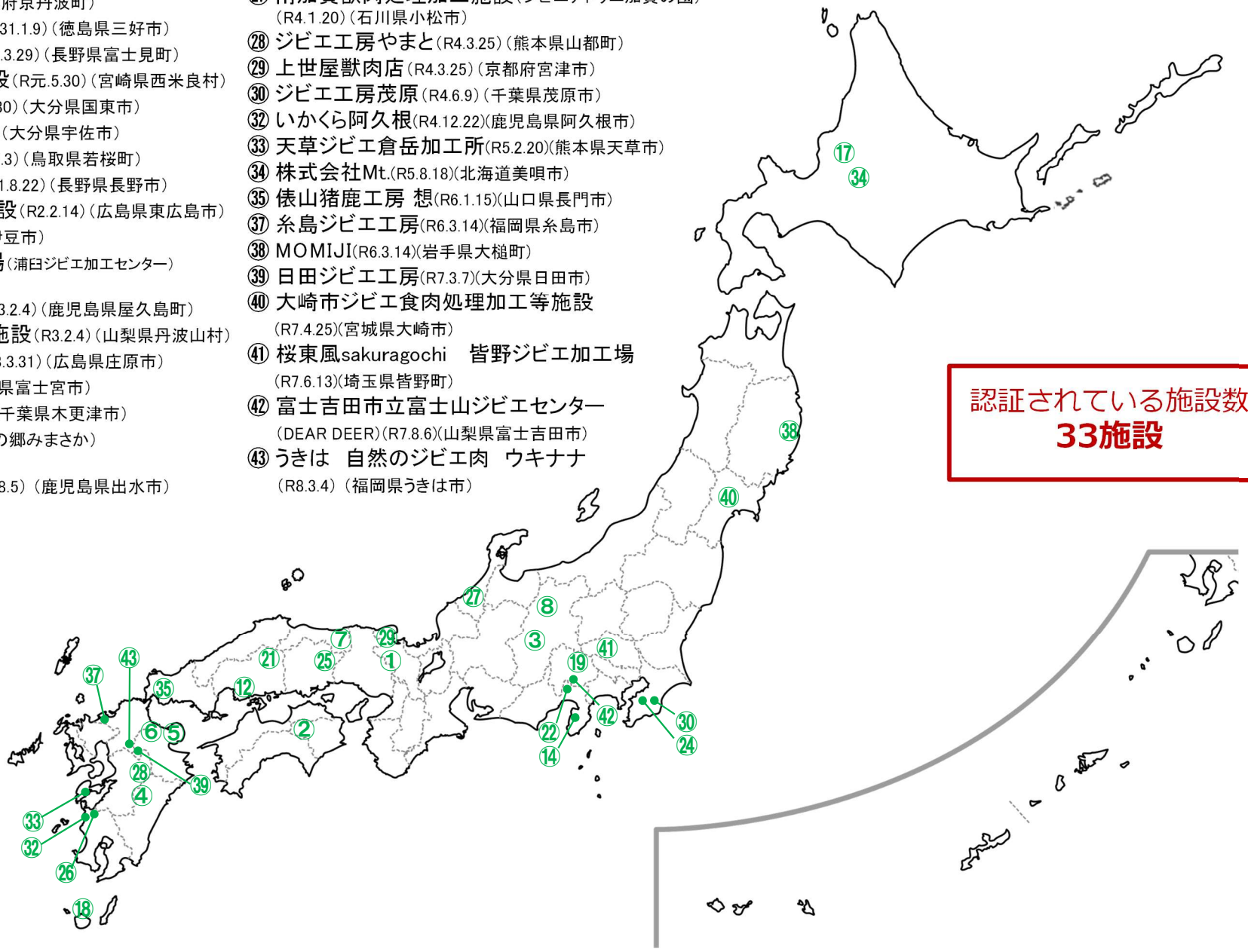
※2　「二次元コードなどで示す情報」については、
二次元コードやURLで示すことが望ましいが、対応できない場合には、
電話番号及び個体を特定できる情報(番号)等を記載し、電話で説明できるようにすること。

※3　体重については、施設ごとに、搬入時又は枝肉で、基準を統一する

国産ジビエ認証制度 認証施設一覧（令和８年11月上旬現在）

【認証された食肉処理施設】 ※日付は認証日

① 京丹波自然工房（H30.9.7）（京都府京丹波町）
② 祖谷の地美栄（いやのじびえ）（H31.1.9）（徳島県三好市）
③ 信州富士見高原ファーム（H31.3.29）（長野県富士見町）
④ 西米良村ジビエ処理加工施設（R元.5.30）（宮崎県西米良村）
⑤ TAG-KNIGHT（タグナイト）（R1.5.30）（大分県国東市）
⑥ 宇佐ジビエファクトリー（R1.7.3）（大分県宇佐市）
⑦ わかさ29工房（にくこうぼう）（R1.7.3）（鳥取県若桜町）
⑧ 長野市ジビエ加工センター（R1.8.22）（長野県長野市）
⑫ 東広島市有害獣処理加工施設（R2.2.14）（広島県東広島市）
⑭ イズシカ問屋（R2.3.30）（静岡県伊豆市）
⑰ 北海道シュヴルイユ浦臼工場（浦臼ジビエ加工センター）（R2.10.23）（北海道浦臼町）
⑱ 屋久島ジビエ加工センター（R3.2.4）（鹿児島県屋久島町）
⑲ 丹波山村ジビエ肉処理加工施設（R3.2.4）（山梨県丹波山村）
㉑ 庄原市有害鳥獣処理施設（R3.3.31）（広島県庄原市）
㉒ 朝霧高原ジビエ（R3.3.31.）（静岡県富士宮市）
㉔ オーガニックブリッジ（R3.5.27）（千葉県木更津市）
㉕ 美作市獣肉処理施設（地美恵の郷みまさか）（R3.7.8）（岡山県美作市）
㉖ ジビエ食肉処理施設大幸（R3.8.5）（鹿児島県出水市）
㉗ 南加賀獣肉処理加工施設（ジビエアトリエ加賀の國）（R4.1.20）（石川県小松市）
㉘ ジビエ工房やまと（R4.3.25）（熊本県山都町）
㉙ 上世屋獣肉店（R4.3.25）（京都府宮津市）
㉚ ジビエ工房茂原（R4.6.9）（千葉県茂原市）
㉜ いかくら阿久根（R4.12.22）（鹿児島県阿久根市）
㉝ 天草ジビエ倉岳加工所（R5.2.20）（熊本県天草市）
㉞ 株式会社Mt.（R5.8.18）（北海道美唄市）
㉟ 俵山猪鹿工房 想（R6.1.15）（山口県長門市）
㊲ 糸島ジビエ工房（R6.3.14）（福岡県糸島市）
㊳ MOMIJI（R6.3.14）（岩手県大槌町）
㊴ 日田ジビエ工房（R7.3.7）（大分県日田市）
㊵ 大崎市ジビエ食肉処理加工等施設（R7.4.25）（宮城県大崎市）
㊶ 桜東風sakuragochi　皆野ジビエ加工場（R7.6.13）（埼玉県皆野町）
㊷ 富士吉田市立富士山ジビエセンター（DEAR DEER）（R7.8.6）（山梨県富士吉田市）
㊸ うきは　自然のジビエ肉　ウキナナ（R8.3.4）（福岡県うきは市）

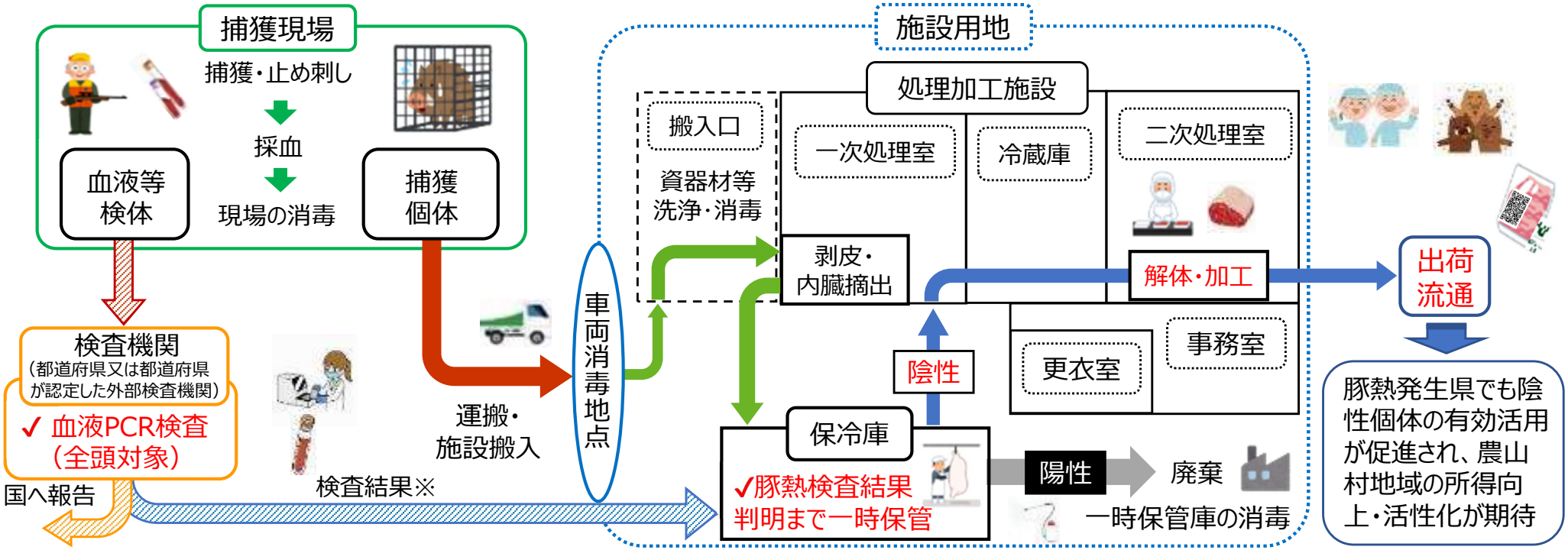


認証されている施設数
33施設

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の推進

○豚熱感染確認区域で捕獲した野生イノシシについては、家畜防疫及び食品衛生を確保しつつ、豚熱陰性個体の出荷を可能とする枠組みである「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」に基づくジビエ利用に取り組むことが重要。
○信頼できる検査結果に基づく防疫措置の確保のため、血液PCR検査による豚熱陰性を確認するとともに、捕獲から出荷までの一連の各作業では、豚熱ウイルス拡散リスクを最小限にするための複合的な対策を徹底。
○捕獲した野生イノシシを地域資源として可能な限り有効活用するため、豚熱発生県において、手引きに基づくジビエ利用に取り組み、出荷を再開する処理加工施設が増加（24府県131施設（R8.3末時点））
（事例紹介：https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/tonko-39.pdf）

○豚熱ウイルス拡散リスクを最小限にするための複合的な対策のポイント



※ 豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）結果の活用も可能

■ 捕獲～運搬、処理加工施設への搬入　■ 一時保管　■ 解体・加工～出荷

○都道府県又は都道府県が認定する外部検査機関が実施する血液PCR検査による豚熱感染の有無を確認
○豚熱判定結果が判明するまで、隔離して一時保管し、陰性個体をジビエ利用
○豚熱ウイルス拡散リスクを最小限にするための複合的な対策を実施

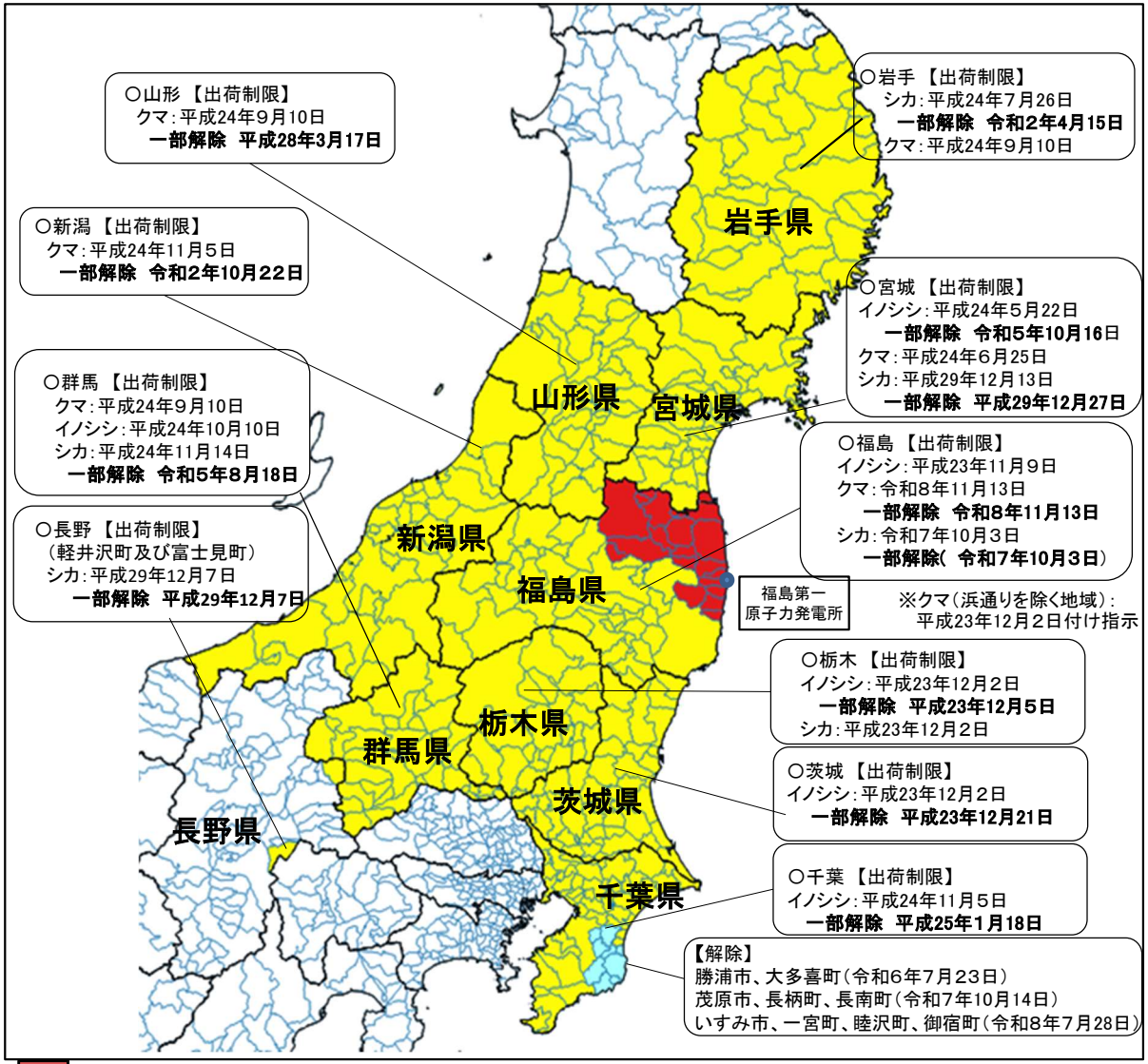
都道府県は処理加工施設等に対して適切に指導

野生鳥獣肉の出荷制限等の状況（令和8年11月13日時点）

○ 原子力災害対策特別措置法に基づき、現在、10県（岩手県・宮城県・山形県・福島県・栃木県・茨城県・群馬県の全域、千葉県・長野県・新潟県の一部地域）において、野生鳥獣肉の出荷制限等が指示されている。

○ このような中、これまでに、宮城県・栃木県・茨城県・千葉県のイノシシ肉、岩手県・宮城県・福島県・群馬県・長野県のシカ肉、山形県・福島県・新潟県のクマ肉について、全頭検査や安全確認スキームを構築した上で出荷可能とする「一部解除」を措置している。

○ 千葉県の一部地域で捕獲されたイノシシの肉は検査不要で出荷可能とする「解除」を措置している。



摂取制限・出荷制限が指示されている地域
出荷制限が指示されている地域
出荷制限が解除された地域

※上図は、獣種別（イノシシ、シカ、クマ）に出荷制限等が指示された県、指示日及び一部解除日等を表記。

モニタリング検査の実施

・原子力災害対策本部が策定したガイドライン（「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」）に基づき、17都県で、検査計画を策定し、野生鳥獣肉のモニタリング検査を実施。

出荷再開に向けたスキーム

・**一部解除**（**全頭検査**のうえ、**基準値を下回るもののみ出荷**可能）
→ 県が出荷・検査方針を定め、安全管理体制を整備したうえで、全頭検査を行い、結果が基準値（100Bq/kg）以下の個体のみ出荷可能

・**解除**（**検査不要**で出荷可能）
→ 県域又は地理的範囲が明確になる単位（市町村等）での解除

解除条件：解除しようとする地域で、野生鳥獣の移動性、個体差、季節変動、捕獲期間等を考慮して十分な検体数を確保しつつ検査を実施し、その結果が安定して基準値を下回っていること

【一部解除により出荷可能な施設 （カッコ内は施設所在地）】

○岩手県（シカ肉）	4施設	（大槌町、遠野市、岩泉町）
○宮城県（シカ肉）	3施設	（石巻市、女川町）
（イノシシ肉）	1施設	（大崎市）
○山形県（クマ肉）	1施設	（小国町）
○福島県（シカ・クマ肉）	1施設	（郡山市）
○栃木県（イノシシ肉）	1施設	（那珂川町）
○茨城県（イノシシ肉）	2施設	（石岡市、高萩市）
○群馬県（シカ肉）	2施設	（高崎市、南牧村）
○千葉県（イノシシ肉）	15施設	（勝浦市、君津市、大多喜町、鴨川市、木更津市、茂原市、いすみ市、館山市、富津市、一宮町）
○長野県（シカ肉）	1施設	（富士見町）
○新潟県（クマ肉）	5施設	（新発田市、上越市、十日町市、南魚沼市、糸魚川市）

【解除により検査不要で出荷できる地域】
○千葉県（イノシシ肉） 勝浦市、大多喜町、茂原市、長柄町、長南町、いすみ市、一宮町、睦沢町、御宿町

令和８年度全国ジビエプロモーション事業の概要

○ 20代から40代の消費者、子どもを持つファミリー層をメインターゲットに、ジビエの認知を拡大し、消費行動を促す
○ 外食でのジビエ喫食をきっかけとして家庭でのジビエ消費につなげるジビエフェアを商業施設で開催
○ ポータルサイトやSNS（Instagram）を通じて、ジビエの消費を促す情報を発信

ジビエフェア開催

✔商業施設を活用したジビエフェアの開催

・外食部門（レストラン、フードコート等）と小売部門（精肉、惣菜等）を併設する商業施設で外食と小売を連動させたジビエフェアを開催
⇒ **外食をきっかけに、精肉等の購入を促し、家庭での消費を拡大**

・ジビエに先入観のない子どもを持つファミリー層に向けた商品企画や販促活動を実施

・ジビエの魅力を伝える催しの実施やPR用資材の活用により、 ジビエフェア参加商業施設の商圏を中心とした広報活動を実施

・ジビエフェア参加商業施設でのジビエ料理及びジビエ（精肉等）の販売状況、ジビエの仕入れに係る課題等を調査・分析

情報発信

✔ジビエの消費を促す情報発信

・**ポータルサイト「ジビエJOURNEY」 URL：https://gibier-journey.jp/**
ジビエの基礎的情報、イベント開催情報、ジビエ関係者や飲食店への取材記事等を発信

・**Instagram「ジビエJOURNEY（@gibierjourney）」**
レシピ・体験系のショート動画、インフルエンサーを起用したイベント周知や調理のリール動画等を発信

GIBIERJOURNEY

令和８年度全国ジビエプロモーション事業イメージ図

ジビエフェア

継続的な消費



商業施設



レストラン等



催事イベント



精肉売場等



消費者

外食部門（レストラン、フードコート等）と小売部門（精肉、惣菜等）が併設している商業施設

外食部門や催事場での販売によるジビエ喫食機会の拡大

精肉売場等でジビエの販売経路を確保
↓
外食等をきっかけに、精肉等の購入を促し、家庭での消費を拡大



ポータルサイトでイベント情報、ジビエ関係者や飲食店の取材記事等を発信

SNS（Instagram）では、インフルエンサーを起用したイベントの周知や家庭での消費を促すためのレシピ・体験系のショート動画等を配信

情報発信

〈需要拡大に向けて〉 ジビエ料理レシピの開発・紹介

○ 家庭や飲食店、学校給食などにおけるジビエ料理の普及・展開を図るため、「ジビエ料理コンテスト」を平成28年度から開催。
○ 令和４年度からは、２部門に分けて、幅広くレシピを募集(農林水産省補助事業で実施)。

○第10回ジビエ料理コンテストの概要

主催：（一社）国産ジビエ認証機構（農林水産省補助事業実施主体）

審査等：「一般部門」「小・中・高校生部門」の２部門で合計202点の応募があり、書類審査、実食審査の結果、農林水産大臣賞をはじめとする各賞を決定。

審査委員長：田崎 真也 氏(（一社）日本ソムリエ協会会長)

～農林水産大臣賞～

【一般部門】

猪肉と鹿肉真薯のお椀
～感謝して頂く命の恵み～

イマイ　ユウキ
今井 湧貴 氏
（辻調理師専門学校・大阪）



【小・中・高校生部門】

ガパオ・クワーン・サップ

タカハシ　ユウシ
髙橋 侑志 氏
（佼成学園中学校）



～農村振興局長賞～

【一般部門】

山椒香る猪ジャージャー麺

タカミヤ　ユリ
髙宮 友里 氏
（東京都立赤羽北桜高等学校）



【小・中・高校生部門】

ジビエの丼ぶり茶碗蒸し

ナカヒラ　エリ
中平 英理 氏
（静岡県立下田高等学校）



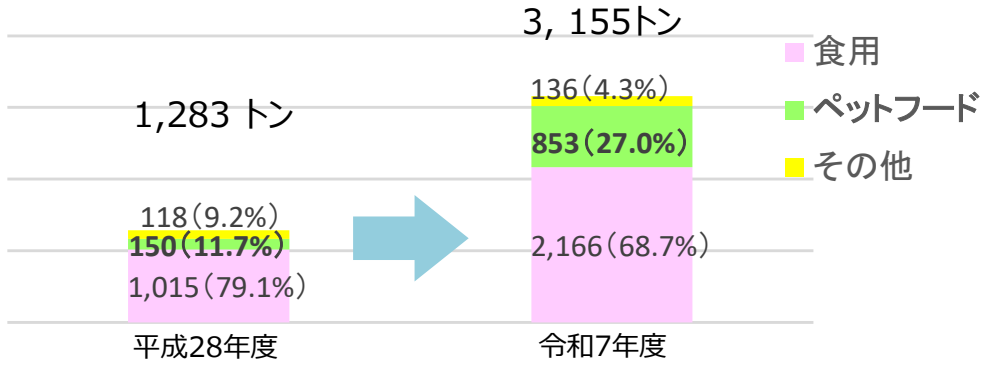
国産ジビエ認証機構のウェブサイトで第１回～第９回ジビエ料理コンテストの受賞レシピを紹介(右コード) https://www.cert-gibier.or.jp/recipe/
クラシルのジビエレシピ特集で過去の受賞作品から家庭で作りやすいレシピを紹介 https://www.kurashiru.com/features/751?custom=true
クックパッドで第１回ジビエ料理コンテスト入賞約50レシピを紹介 https://cookpad.com/recipe/list/11469357?keyword=%E3%82%B8%E3%83%93%E3%82%A8

ペットフード向け利用の拡大

○　捕獲鳥獣の利活用として、ペットフードの利用が増加。令和7年度のペットフードとしての利用は853トンでジビエ利用量全体の約３割を占める。
○　今後は、依然として捕獲現場で廃棄されている個体や、処理加工施設に搬入された個体においても、食肉販売できない肉や、内臓、皮、骨等の未利用部位をペットフードとして有効活用し、ジビエ利用量の拡大を図る。



捕獲鳥獣のペットフード利用の動向



（出典）R7野生鳥獣資源利用実態調査

捕獲鳥獣のペットフード利用に向けた課題

食肉としての衛生管理が遵守された高品質な肉 → 食肉利用

衛生的に問題ないが血抜き不良、においが強い等食肉利用に向かない部位や個体 → ペットフード利用 / **廃棄**

- 衛生的に問題のある肉
- 病気など異常のある肉

→ 廃棄



ジビエペットフード原料に関するマニュアル
https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/petfood-23.pdf

- ペットフード利用が可能な品質レベルの明確化
- ペットフード製造事業者のニーズに応じた原料の製造方法の情報提供　など

捕獲鳥獣の皮、骨、角等の有効利用の取組

○　捕獲鳥獣の利活用として、骨や皮を加工して製品化するなどの取組事例や、最近では動物園において、餌利用やと体給餌※といった取組も行われている。

※と殺した動物を、毛皮や骨などが付いた状態で飼育動物に与える給餌方法のこと。

皮革としての利活用例



エゾシカのクラフト製品
(古川建設(株)ドリームヒル・トムラウシ)



イノシシ革製品(ファーストシューズ)
((一社)伊達市農林業振興公社)

骨製品・角製品としての利活用例



シカ骨灰を活用した陶器やシカ革製品
((株)メリケンヘッドクォーターズ)



シカ角のアクセサリー
(猟師工房ランド)

動物園・水族館でのエサとしての利活用例



ライオンへのと体給餌
(豊橋総合動植物公園)



ホッキョクグマへのと体給餌
(男鹿水族館GAO)

○詳しい情報や上記以外の利活用例は、HPで紹介中！
👉https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/jirei.html

【農林水産省】 ジビエに関する相談はこちら

➢ ジビエに関するどんなことでも相談窓口までお気軽にお問合せください!!

【ワンストップ相談窓口】

農林水産省農村振興局
農村政策部鳥獣対策・農村環境課 鳥獣対策室

電話相談

専用電話　平日　9:30～12:00、13:00～18:15
（土日祝日及び年末年始を除く）
☎03-3502-6571

メール相談

専用メールアドレス　gibier-soudan@maff.go.jp
専用フォームをダウンロードしていただき、上記アドレスまで送信してください。

詳細HP

農林水産省ホームページ　ジビエ利用拡大コーナー
https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/index.html

➢ ジビエ利活用について専門家に相談したい方はこちら!!

ジビエ利活用コーディネーター登録制度

ジビエ等の利活用に関する専門的知識と経験を有し、捕獲から搬入・処理加工、販売に至る体制づくりなどの各種相談に応じた助言・指導を行うことができる者を「ジビエ利活用コーディネーター」として農林水産省が登録し、処理加工施設などの要請に応じて紹介する制度です。

詳細HP

農林水産省ホームページ
「ジビエ利活用コーディネーターの登録・紹介について」
https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/coordinator.html