

全国に広がる ジビエの魅力

シカ肉などの学校給食での利用、
味を楽しむイベントなどジビエを利用する
動きが広まり、食べる機会が増え、
親しみやすい食材になりつつあります。



松崎晃治市長も児童
たちと一緒にジビエ
給食を食べた。



「おいしい」「いつも食べる
肉と変わらない」と子ども
たちの評価も上々。

地域の自然環境を学ぶ ジビエ給食の試み

福井県小浜市では、ジビエを市
民にとってなじみのあるものにし
ていくため、学校給食に取り入れ
る試みを実施しています。

そのための準備として、平成25
年に給食の献立の作成に関わる栄
養教諭や学校栄養職員を対象とし
たジビエ料理研修会を開催して、
鮮度の判定方法や調理での留意点
を学んでもらいました。

また市立内外海小学校の児童た
ちに、総合学習で、地域の自然環
境やジビエについて学んでもらっ
たうえで、平成26年6月、学校給
食として地元産のシカ肉を用いた
カレーライスを全学年の79人に提
供しました。

児童からは「普通の肉と同じよ
うにおいしい」「スーパーマーケッ
トで売ってほしい」「シカ以外の肉
を食べるときも感謝しながら食べ
たい」といった声がありました。
小浜市では、その後も毎年度、
自分たちの住む地域の環境を知り、
命の大切さを学ぶ食育の一環とし
てジビエ給食を実施しています。
小浜市のような学校給食へのジ

ジビエを使った学校給食を実施

ジビエの利用が西日本の自治体を中心
に広まっています。

文部科学省は、平成27年12月か
ら学校給食の栄養指導の基礎デー
タである「日本食品標準成分表」
にシカ肉を掲載しています。

近隣六市町が共同で整備した食
肉処理加工施設から運ばれたシ
カ肉を用いたカレー。



学校給食に向けて児童た
ちは地域の自然環境や野
生鳥獣の生態などを学んだ。



シカやイノシシを ペットフードに

駆除したシカ、イノシシの活用
方法の1つがペットフード。

例えば、捕獲したシカは焼却処
分にするが、市内の動物園でライ
オンのエサにしていた長野県小諸市
は、平成28年度からペットフードに
加工する事業を始めました。

もちろんジビエを原料にする場
合も、通常のペットフードと同じよ
うに法律に基づき、成分規格や製
造方法の基準、表示の基準に沿っ
て、安全なものが作られています。
また、国では業界からのヒアリン
グを通じて、ペットフードの活用が
広がるよう働きかけています。



肉や内臓を乾燥させたイヌやネコ
用のジャーキー。



骨を加工したイヌ用のおしゃぶり。

ジビエイベントに行ってみよう

ジビエ料理フェアから サミットまでさまざま

ジビエのおいしさを知ることが
できるイベントが、全国各地で開
かれています。

地域の飲食店が期間限定でジビ
エ料理を提供するフェアや、解体
ショーのようなイベントとともに
ジビエの店が並ぶジビエまつり
など、さまざまです。4回目を迎
える日本ジビエサミットのテーマ
は、国産ジビエの本格流通です。
下記表に、現在開催中もしくは近
日開催のイベントをいくつか紹
介していますので、気軽に参加し
てみてはいかがでしょうか。



白山麓いのししまつり（石川県）。



毎年11月に開催される「ハヶ岳、お酒とジビエの冬祭り」（山梨県）。



北見エゾシカフェスタ（北海道）。

これから参加できるジビエイベント一覧

	イベント名	期間	会場	イベント概要
北海道	エゾシカウィーク	平成30年2月5日(月)～ 12日(月)	道内参加飲食店	さっぽろ雪まつりの期間中に開催。道内の参加 店でエゾシカ料理を提供。
北海道	北見エゾシカフェスタ	平成30年2月10日(土)・ 11日(日)	オホーツクシアファクトリー (北見市山下町2丁目2-2)	エゾシカ肉と地場産の食材を使った料理を楽しめ る。トークセッションも。
千葉県	「房総ジビエ」フェア 2018冬	平成30年1月26日(金)～ 2月25日(日)	県内外の フェア参加飲食店	フェア参加飲食店でジビエメニューを注文すると、 抽選で千葉県産品等をプレゼント。
富山県	とやまジビエフェア	平成29年11月10日(金)～ 平成30年1月31日(水)	県内31店舗	県内の飲食店で昔から食べられている「ぼたん 鍋」のほか、多彩なイノシシ肉料理を提供。
石川県	白山麓いのししまつり	平成30年2月25日(日)	道の駅「瀨女」駐車場 (旧瀨女高原スキー場駐車場) 白山市瀬戸寅163-1	白山麓の施設で処理した「白山麓猪」を串焼き、 ソーセージ、そばろ井、角煮まんなどで提供。
三重県	みえジビエフェア Season III	平成29年11月1日(水)～ 平成30年1月31日(水)	県内のほか東京、名古屋の フェア参加54店舗	みえジビエ、みえジビエ料理、みえジビエ加工品 の購入によるスタンプラリーを実施。
和歌山県	わかやまジビエフェスタ 2017-2018	平成29年12月1日(金)～ 平成30年2月28日(水)	県内約50店舗	参加飲食店がイベント期間中、ジビエ料理を提 供。県が各媒体でPR。
鳥取県 岡山県	とっとり・おかやまの ジビエ(仮称)	平成30年1月19日(金)・ 20日(土)	とっとり・おかやま新橋館 (東京都港区新橋)	東京都のアンテナショップで鳥取県・岡山県のジ ビエ料理や加工品等の販売促進を行う。
高知県	よさこいジビエフェア2018	平成30年1月15日(月)～ 3月14日(水)	県内フェア参加飲食店	県内の店舗でジビエを使ったこだわり料理を味わ える。2014年から毎年企画。
福岡県	第5回ふくおかジビエフェア	平成30年2月10日(土)～ 3月11日(日)	県内約80店舗	フェア期間中、県内の参加飲食店で県内産のジ ビエ料理を提供。
長崎県	出島オラニエ・ フェスティバル	平成30年4月27日(金)～ 29日(日)	長崎市出島	出島で開催されるイベント。平成30年はジビエの 取り組みを強化して試食・販売を実施。
熊本県	くまもとジビエ料理 フェア2018	平成30年1月27日(土)～ 2月26日(月)	県内約50店舗	飲食店やホテルがオリジナルのジビエ料理を提 供。
鹿児島県	第4回日本ジビエサミット	平成30年1月25日(木)～ 27日(土)	かごしま県民交流センター (鹿児島市)	捕獲・解体・加工・流通・販売の優良事例を紹介、 ジビエを通じ地方創生へのヒントを提案。

捕獲した野生鳥獣を地域資源に

いなばのジビエ推進協議会(鳥取県)



鳥取県も鳥獣による農林被害が深刻です。県では対策センターで捕獲などを支援することに加えて、食のみやこ推進課が中心となり、首都圏でフェアを開催して県産ジビエをアピールするなど販路の拡大に取り組んでいます。

また民間の関係者も力を合わせて対策に乗り出しています。

平成24年に県東部地域の1市4町の狩猟者や獣肉処理業者、食肉販売業者、飲食店などの39団体が結成したのが、いなばのジビエ推進協議会です。

「野生鳥獣をおいしくて安全な高級食材として利用し、さらに観光

行政と住民が協力して
対策に取り組む

資源にしていきたい。そのため解体処理の勉強会の主催、会員の飲食店と連携したジビエイベントの開催といった活動に取り組んでいます」と言うのは、協議会のジビエコーディネーター・米村晴己さんです。

米村さんは「重要なのは狩猟者と料理人をつなぐ処理施設です」と言います。

牛肉や豚肉と同様食肉であるジビエを飲食店で提供するには、許可を受けた施設で処理する必要があります。

この地域で平成25年から稼働しているのが食肉処理加工施設の「わ

丁寧な処理した
シカ肉が好評



上／ニホンジカの解体処理施設としては本州で初めて食品衛生管理システム HACCP の認証を受けた。

右下／近隣のスーパーで売られているシカ肉。

左下／若桜町と八頭町が国の助成を受けて建設した食肉加工施設「わかさ29工房」。



安全衛生管理のため殺菌処理を施す高圧蒸気滅菌器。



後部扉を開いたスペースは解体室。天井に引かれている懸吊レーンを通して処理後は速やかに車体中央の保冷室で保冷される。



捕獲後素早く
処理できるジビエカー
高知県梹原町



給食での活用も想定し、ボディにはジビエ給食を描いた。

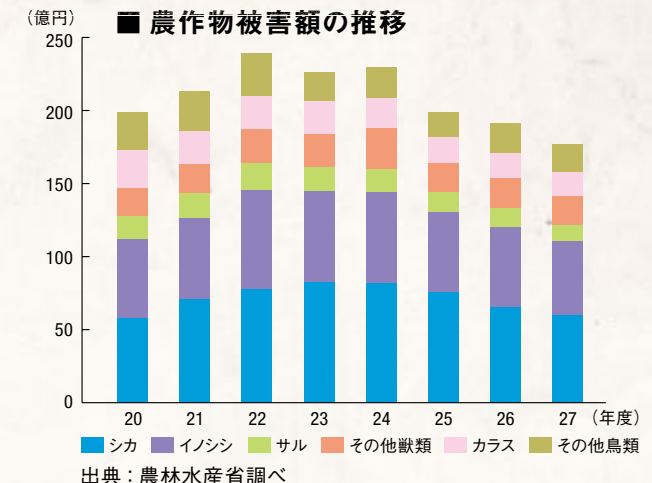
このジビエカーの導入により、近くに処理施設がなかったり、運び出すのが難しかったり、やむなく廃棄していた地域でも資源として活用できる道が開かれることになります。

山奥で捕獲した重い野生鳥獣を運ぶのは重労働です。しかも早く処理をしなければ肉質が悪化してしまいます。この問題を解決しようと一般社団法人日本ジビエ振興協会と長野トヨタ自動車株式会社が共同開発したのが、捕獲現場に駆けつけ、素早く処理を行えるジビエカー(移動式解体処理車)です。

平成28年から運用に向けた実証実験を行い、改良を加えて完成した導入第1号の納車式典が平成28年8月に高知県梹原町で開催されました。四輪駆動の2t冷凍トラックがベースで、熱湯処理煮沸器や高圧蒸気滅菌器などを搭載しています。

鳥獣被害の現状と対策

農作物被害額の推移



深刻化した鳥獣被害を
減らしていく取り組み

シカやイノシシなどの野生鳥獣による全国の農産物の被害額は年間200億円前後に達します。金額もさることながら、生産者の営農意欲が削がれれば、耕作放棄や離農につながりかねません。

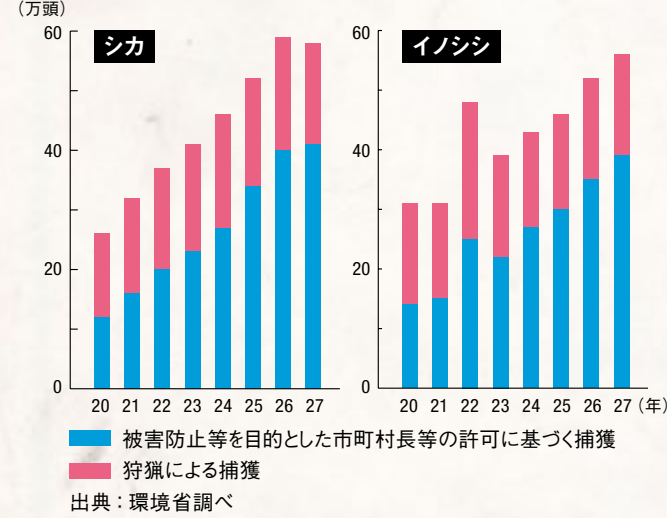
農水産物だけでなく、植林の苗木や牛の牧草も被害が深刻です。観光資源だった貴重な高山植物が

環境省は鳥獣保護法を平成26年に改正し、鳥獣保護管理法が成立。保護から、管理も含めた対策に重点を置く政策へ転換しました。

これらの制度のもとで対策が講じられた結果、シカやイノシシなどの捕獲数は大きく伸びています。

平成25年には農林水産省と環境省が抜本的な鳥獣捕獲強化対策を策定し、当面の目標として、シカとイノシシの生息頭数を10年後までに半減するという目標を掲げています。

シカ、イノシシの捕獲頭数の推移



写真／タウンニュース秦野版
平成28年8月4日号に掲載



提供／太田市

鳥獣被害対策と 安全な食肉供給のために



鳥獣による農作物などの被害を防止するための制度が作られ、ジビエとして有効利用する取り組みが進められています。

野生鳥獣の肉を有効活用
するためのジビエの普及

捕獲数は伸びる一方で、その多くはこれまで土に埋めたり、焼却したりされ、ジビエとしての利用割合は1割程度となっています。

安全性を確保したうえで捕獲鳥獣の肉をジビエとして活用することは、有効な対策となります。

そこで農林水産省は食肉処理加工施設の整備、商品開発、販売・

流通経路の確立などの取り組みを支援するとともに、捕獲鳥獣の食肉利用のためのマニュアル作成や研修を実施しています。

平成28年には鳥獣被害防止特措法が改正され、食品としての利用について明記されました。

今後、捕獲数が増え、安全な肉が安定的に供給されるようになることでジビエの文化が広まり、定着していくことが期待されます。

