



捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況

令和8年7月9日

農村振興局 農村政策部 鳥獣対策・農村環境課 鳥獣対策室



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

捕獲された有害鳥獣のジビエ利用について①

捕獲されたシカ・イノシシのうち
ジビエとして食肉加工・流通された割合

約1割

(※ハンターによる自家消費を除く)

食肉処理施設における
シカ・イノシシの処理頭数

約17万頭

出典：野生鳥獣資源利用実態調査

シカ・イノシシの捕獲頭数

約138万頭

出典：捕獲頭数(速報値)環境省
(令和6年度)

合計190,716 頭・羽(対前年度8,089頭・羽増)

R6年度



出典：野生鳥獣資源利用実態調査

目標：ジビエ利用量の増加

捕獲された有害鳥獣のジビエ利用について②

令和6年度に野生鳥獣の
食肉処理を行った処理加工施設数

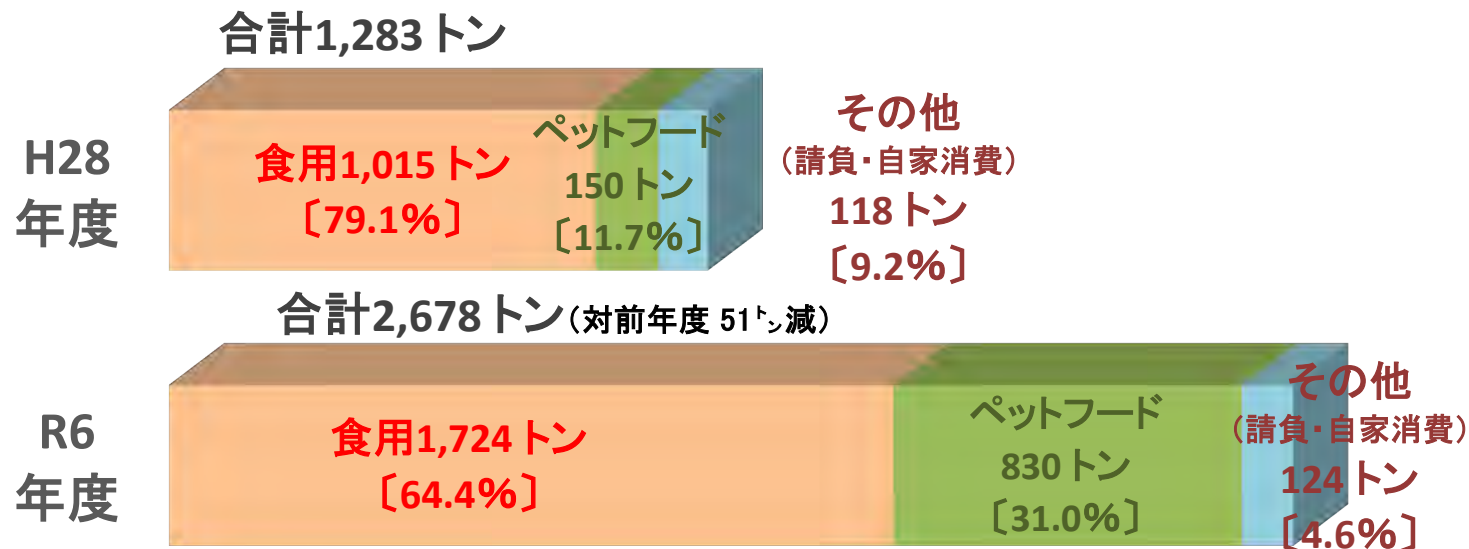
826施設(全国)

令和6年度のジビエ利用量

2,678トン

※ジビエ食肉処理加工施設での処理・流通量

平成28年度と比べ
2.1倍に増加



出典:野生鳥獣資源利用実態調査

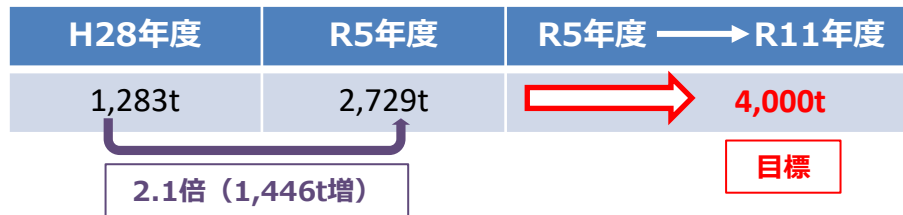
令和11年度のジビエ利用量目標 4,000トン

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。

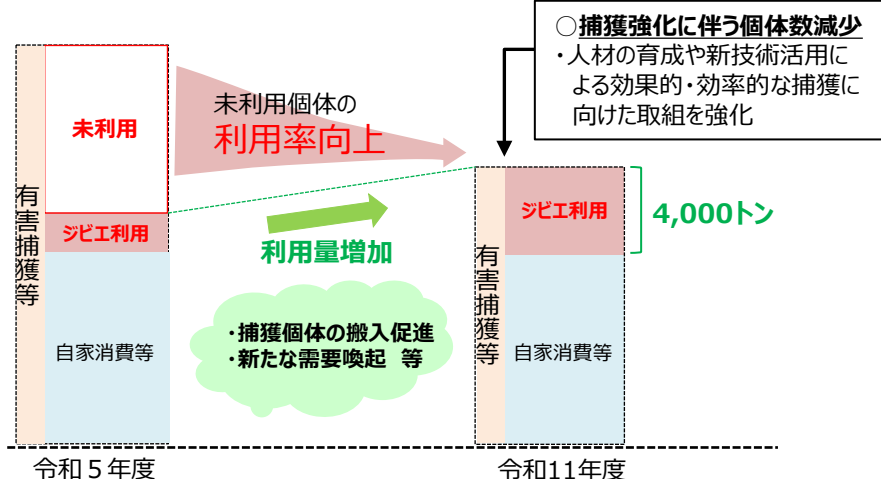
注：捕獲個体のうちジビエとして処理加工施設で解体処理された個体の割合

ジビエ利用量目標



(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



ジビエハンター

【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**に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



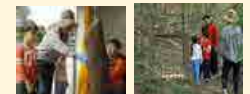
処理加工施設



ペットフード
(シカ肉ジャーキー)

【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

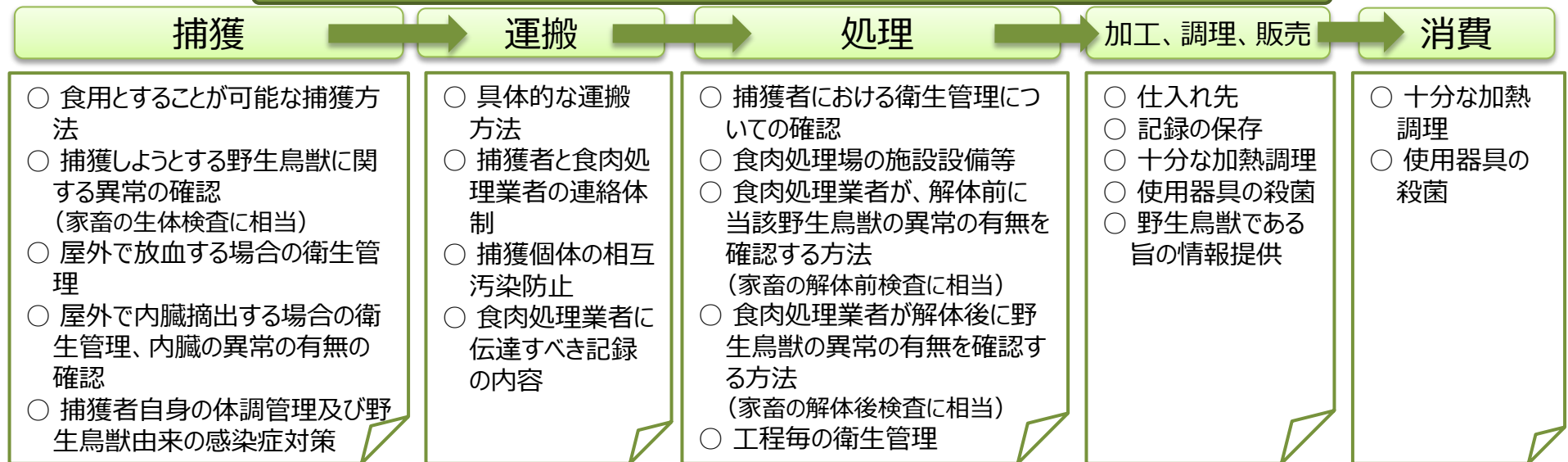


狩猟体験ツアー

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



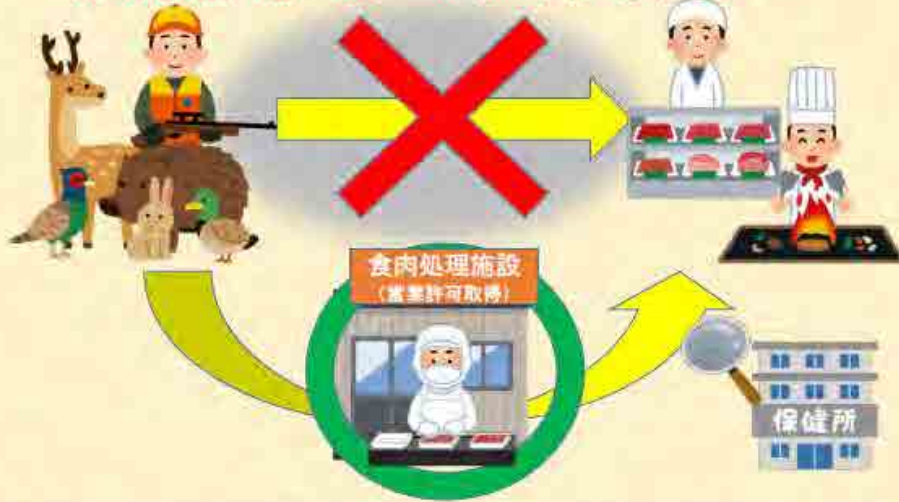
衛生管理の技術を有する捕獲者と野生鳥獣肉を取扱う事業者による適切な衛生管理

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）

ジビエの流通に関する注意喚起

野生鳥獣肉を取り扱う皆さまへ

そのジビエ... 流通させて大丈夫？



- 飲食店や販売店でジビエ(野生鳥獣の肉)を調理・販売する場合、食品衛生法に基づく**食肉処理業の営業許可※**を取得した施設で解体された肉を仕入れなければなりません。
※営業許可の申請については、管轄の自治体の保健所にお問い合わせください。
- 全国の保健所では、夏期及び年末に、飲食店などに対し、不法に流通したジビエの取締りを行っています。
- 令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理が義務付けられ、ガイドライン※や手引書を参考に作成した衛生管理計画に沿って、衛生管理を実行・記録することが必要となりました。
※厚生労働省では野生鳥獣の解体や調理時に守るべき衛生管理の方法等を示したガイドラインを作成しています。また、自治体が独自にガイドラインやマニュアルを作成している場合もあります。
- ジビエを食べる際には、**中心部まで十分に加熱調理(75℃、1分又はこれと同等以上)**して食べましょう。
- 農林水産省では、ジビエの利活用に向けた取組への支援などを行っています。

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課

代表:03-5253-1111(内線2476)

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

代表:03-3502-8111(内線5491)



厚生労働省 農林水産省



＜注意喚起の主な内容＞

- 飲食店や販売店などでジビエ(野生鳥獣の肉)を調理・販売する場合、食品衛生法に基づく**営業許可※**を取得した施設で解体された肉を仕入れなければなりません。

※営業許可の申請については、
管轄の自治体の保健所にお問い合わせください。

- 令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理が**義務**付けられ、ガイドライン※や手引書を参考にした衛生管理計画に沿って、衛生管理を実行・記録することが必要となりました。

※厚生労働省では、野生鳥獣の解体や調理時に守るべき衛生管理の方法等を示したガイドラインを作成しております。また、自治体が独自にガイドラインやマニュアルを作成している場合もあります。

- **ジビエを食べる際には、中心部まで十分に加熱調理(75℃、1分又はこれと同等以上)して食べましょう。**

ジビエハンター育成研修制度

ジビエに携わる皆様へ

ジビエハンター 育成研修

シカやイノシシをジビエ(食肉)として利用するには、**捕獲時点から衛生的な取り扱いが重要**です。そのため、捕獲従事者は、最新の衛生管理や安全な捕獲に関する知識と技術を習得しなければいけません。

農林水産省ではジビエ利用に必要な**衛生管理の知識を持つ捕獲従事者(ジビエハンター)**を育成する研修を行っています。

狩猟免許を取得している方は**どなたでも受講**いただけます。まずは、**以下のサイトの内容を確認**してください！



ジビエハンター
育成研修って？

PR動画(6分)はこちら！



<https://youtu.be/K7m1D-VJOGg>

研修の内容を
もっと知りたい！

基礎研修(15分)はこちら！



<https://youtu.be/sOPXaURJa0Y>

研修を受けて
みたい！

研修実施情報はこちら！



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

【ジビエハンターについての問合せ先】
農林水産省 農村振興局 鳥獣対策室
TEL: 03-3502-6571
E-mail: gibier-soudan@maff.go.jp

農林水産省

詳細はHPをチェック！

農水省 ジビエハンター



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

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 ↓ 監査、指導
認証

【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

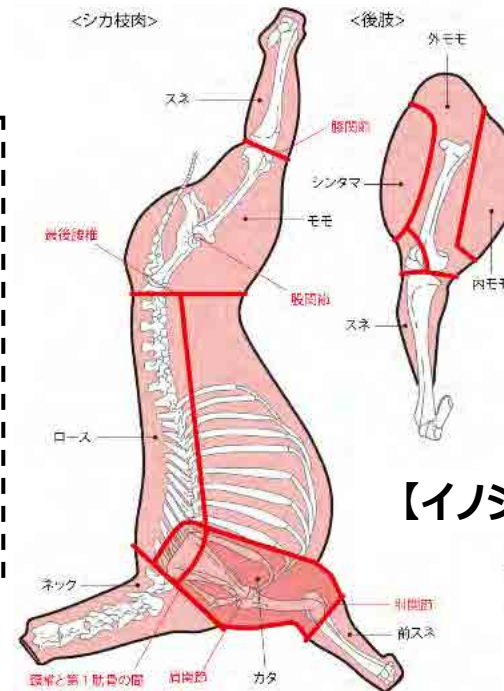
2. 規定されたカットチャートの遵守

3. 規定された表示ラベル記載事項の遵守

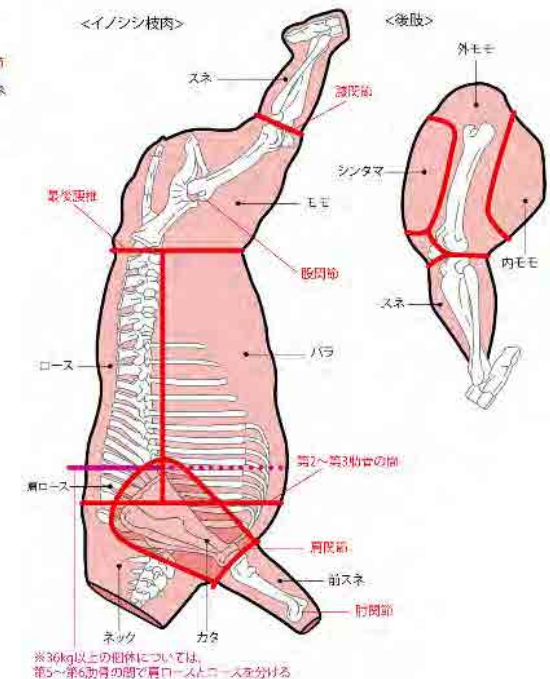
4. 出荷する製品のトレーサビリティの確保

(※)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

国産ジビエ認証取得の主な効果（一部の認証施設への聞き取り結果）

OPR効果があり、営業ツールとして有効

- ・国が作成した一律の基準に沿っているので安全と言えることから営業ツールとして有効。
- ・農水HPを見て商談の問合せがあった例も。

○取引先の増加

- ・外食やホテルなどでは認証がほぼ要件になっているとの受け止め。
- ・認証取得のことを伝えると、すぐに取引が決まったという声も。

○売上げの上昇

- ・複数の者から認証取得が売り上げ増加に繋がったという声があり。

○従業員の衛生管理の知識や意識の向上

- ・認証取得に関する研修等を通じて、知識や意識が向上。

○他の認証施設との連携

- ・大量の注文で1施設ではロットが確保できない場合も、一律の基準であるため、他の認証施設と連携することで対応できる。

安全・安心なジビエの提供



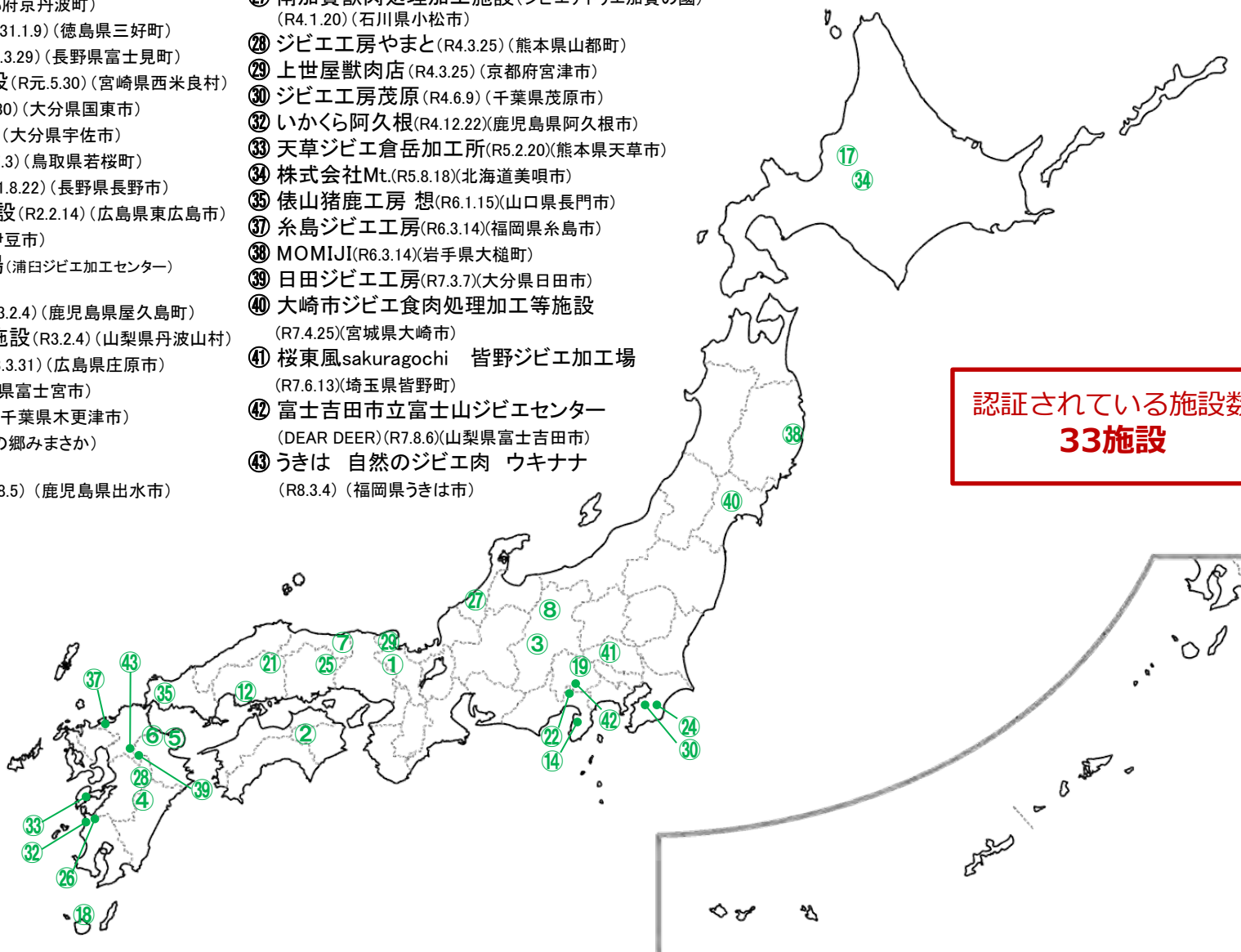
より安全なジビエを提供し、
消費者の信頼を確保

国産ジビエ認証制度 認証施設一覧（令和8年6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) (徳島県三好町)
- 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)
- ⑳ 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)
- ㉛ いかくら阿久根 (R4.12.22) (鹿児島県阿久根市)
- ㉜ 天草ジビエ倉岳加工所 (R5.2.20) (熊本県天草市)
- ㉝ 株式会社Mt. (R5.8.18) (北海道美唄市)
- ㉞ 俵山猪鹿工房 想 (R6.1.15) (山口県長門市)
- ㉟ 糸島ジビエ工房 (R6.3.14) (福岡県糸島市)
- ㊱ MOMIJI (R6.3.14) (岩手県大槌町)
- ㊲ 日田ジビエ工房 (R7.3.7) (大分県日田市)
- ㊳ 大崎市ジビエ食肉処理加工等施設
(R7.4.25) (宮城県大崎市)
- ㊴ 桜東風sakaragochi 皆野ジビエ加工場
(R7.6.13) (埼玉県皆野町)
- ㊵ 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)
- ㊶ 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

食肉処理施設向けセミナー（ジビエまるわかりセミナー・認証事業者向け講習会）

- ・本年度、まるわかりセミナーは全国5か所、認証講習会は回数を増やして実施。
- ・開催については、農政局、都道府県を通じた連絡、事業実施主体（(株)一成）ウェブサイト等で、周知予定。

※ 以下のチラシは昨年度のものです。

受講料無料

ジビエまるわかりセミナー 2025

ジビエ処理加工施設の経営には、食肉処理を行うだけでなく、衛生管理、感染症対策、販路拡大、地域貢献など、多様な知識が求められます。当セミナーでは、全国から講師をお招きし、学術的なあらゆるジャンルを網羅した充実のプログラムをご用意しています。本セミナーを受講いただくことで、ジビエ業界の最新情報から将来の展望まで幅広く学べます。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

2025 北海道 10/15・16 北海道大学 アグリフードセンター	2025 東京都 10/20・21 農研機構 7F講堂
2025 大阪府 11/20・21 大阪府庁舎（1号棟）第1研修室 2F大会議室	2025 岡山県 12/22・23 岡山県立大学 第1大会議室
2026 愛知県 01/16 名古屋国際会議場 会議棟	

#ジビエにおける衛生 #ジビエペットフード
#ストレスと肉質 #野生鳥獣の異常の見つけ方
#ジビエハンター #止め刺しと放血 #解熱
#被害対策としての食肉等処理システム
#品質を高めるための捕獲 #皮革
#ジビエ処理加工施設 #国産ジビエ認証

▽詳細や申込はコチラ

▶人数に限りがあるため、先着順での受付となります。
▶より多くの方にご参加いただくため、1回の講演につき1団体あたり最大3名までとさせていただきます（ご相談可）。
▶どなたでもご参加いただけます。
▶各セミナーの講演内容は基本的な内容は同一ですが、一部の講演テーマが回ごとに異なります。
▶複数のセミナーにお申し込みいただけます。
▶複数日程で開催するセミナーは、1日のみのご参加も可能です。
▶詳細はisseiのホームページをご覧ください。

問合せ先 | 株式会社 一成（相模・平山）
TEL 079-426-0682 E-MAIL gibo_ken2025@issei-eco.com

主 幹：佐々木 一成
事業名：鳥獣害対策推進事業 鳥獣被害削減推進事業 令和7年度 県民生活向上推進事業

国産ジビエ認証取得を考えている処理施設の方、衛生管理を学びたい施設の方にもオススメです！ぜひお気軽にご参加ください！

令和7年度 国産ジビエ認証 事業者向け衛生管理講習会

～食品衛生法およびガイドラインの改正、HACCPについての講習会～

参加無料

日時：令和7年9月30日（火）13:30～15:00
【定員30名】（Zoomミーティングによる開催）

※説明会参加者向け施設見学：令和7年10月29日（水）13:30～15:30
【定員20名】（見学先：糸島ジビエ工房（住所：福岡県糸島市二丈片山1-1））

農林水産省では、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」を制定しました。

本制度は、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）」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の認証を行う制度であり、令和7年8月末時点で、32の事業者が国産ジビエ認証を取得しています。

平成30年に食品衛生法の改正が行われ、全ての食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務づけられました。本改正に伴い、野生鳥獣肉のガイドラインについても、一部改正されました。これにより、各処理施設においては、衛生管理計画を作成するなどの取り組みが求められるようになりました。

一方、ジビエの需要を拡大し、流通を広げるためには、流通するジビエの安全性の向上及び透明性の確保を図ることが重要です。

このため、国産ジビエ認証制度の説明のほか、食品衛生法、ガイドラインと処理施設向けのHACCPのポイントについて解説する食肉処理事業者向け説明会（講習会）を開催します。

講習会カリキュラム

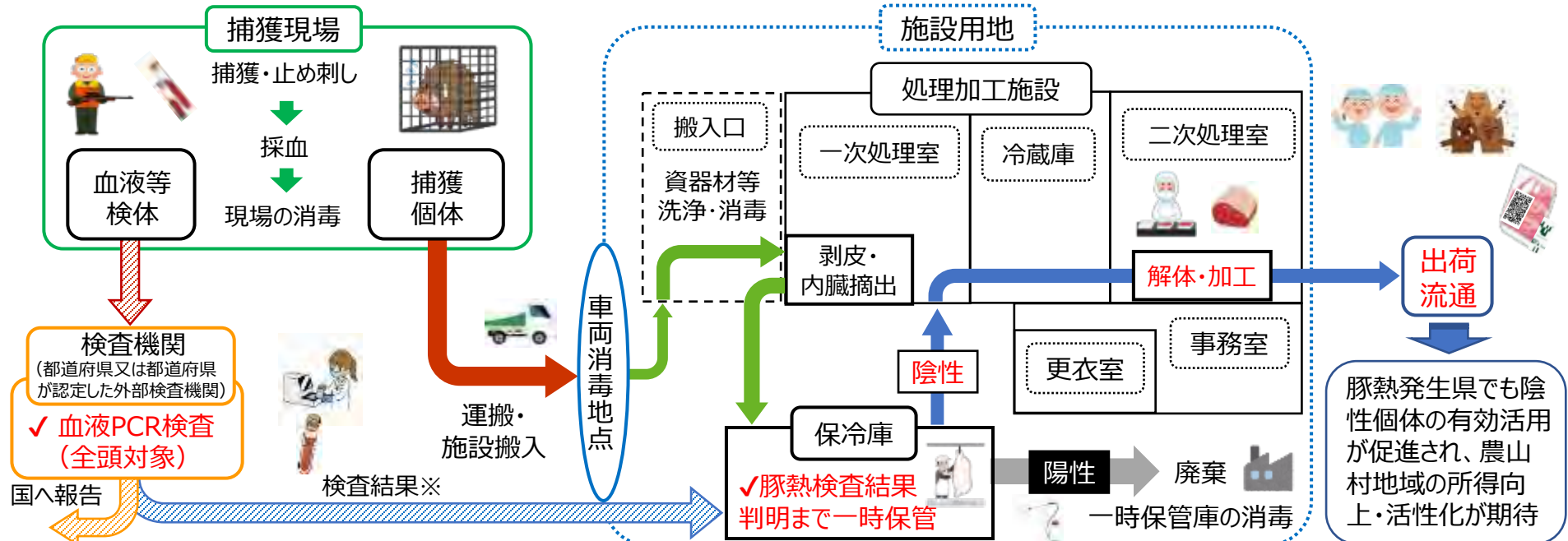
- （1）「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況について」
農林水産省 農村振興局 農村政策部 鳥獣対策・農村環境課
- （2）「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針やHACCPについて」
厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課
- （3）「食肉（ジビエ）処理加工施設の衛生管理について」
麻布大学 教授 森田 幸雄 氏

※（1）～（3）それぞれの講演後、質疑応答があります。

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（23府県116施設（R7.3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

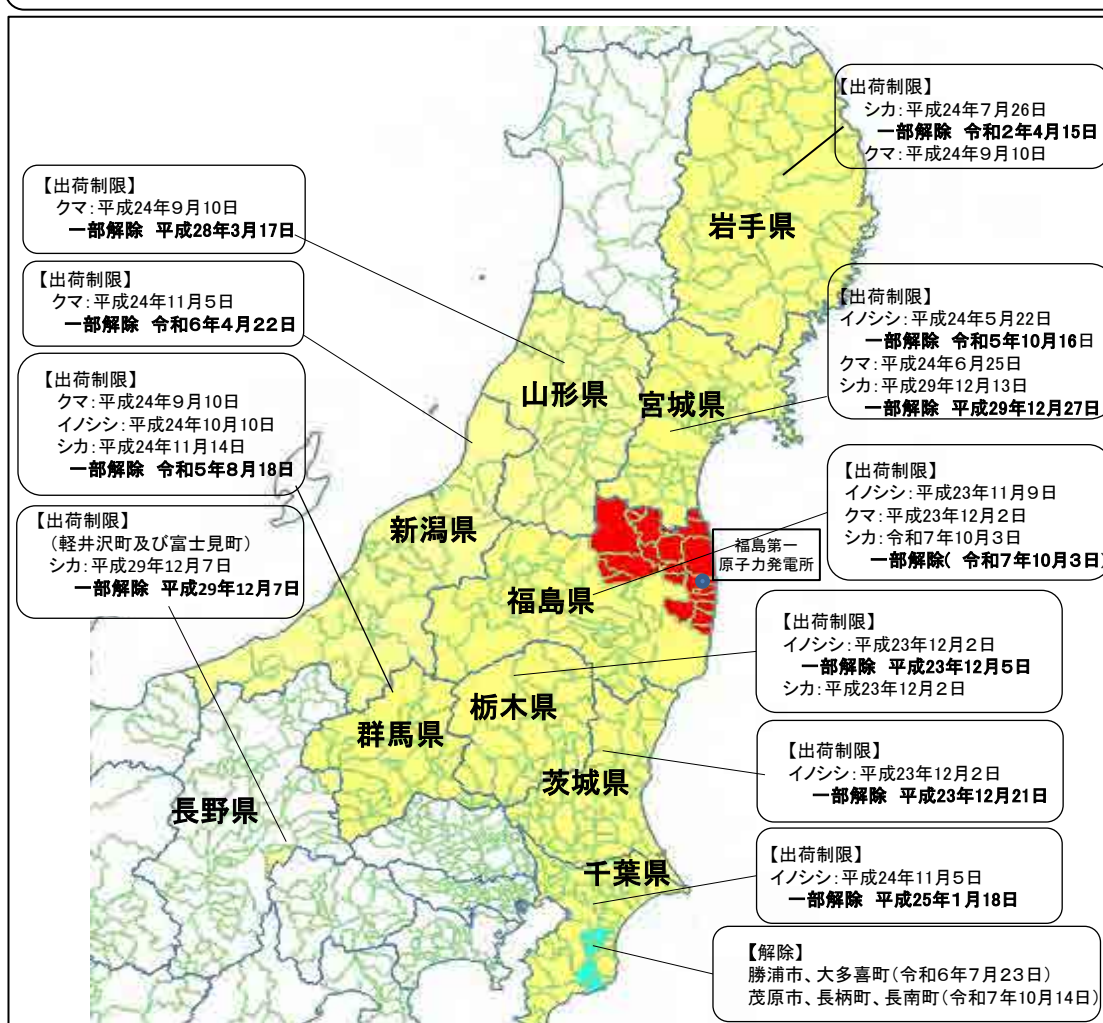
■ 解体・加工～出荷

- 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7年12月12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・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・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

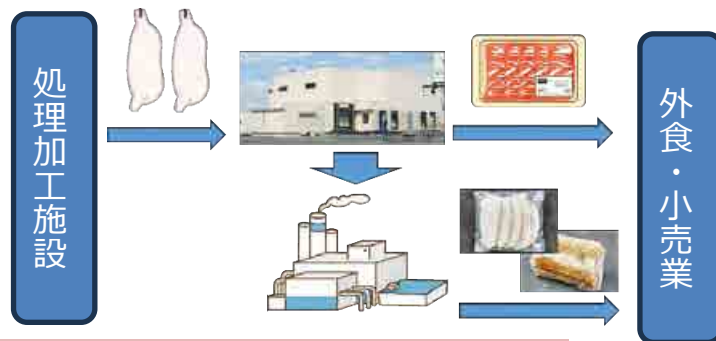
ジビエ振興の新機軸～ジビエ流通のトランスフォーメーション～

- ジビエに取り組む**民間企業**の**力**も生かしつつ、**流通トランスフォーメーション**に取り組む。
- 全国ジビエプロモーションで**外食**をきっかけとして**精肉**の**購買**を促す**新たな取組**を実証。

民間の新たなジビエの取組

①枝肉流通モデル

枝肉を大規模に集荷する食品加工卸が流通に介在することで、処理加工施設の販路の確保、外食小売の価格、人手不足等の双方の課題を解決、これまでジビエが定着しなかった分野での利用進展に寄与。



全国ジビエプロモーションの見直し

【ねらい】

飲食店向けの開拓は一定程度の成果が見られたため、次の段階の消費拡大を目指し、小売チャネルの開拓を目指す

【ターゲット】

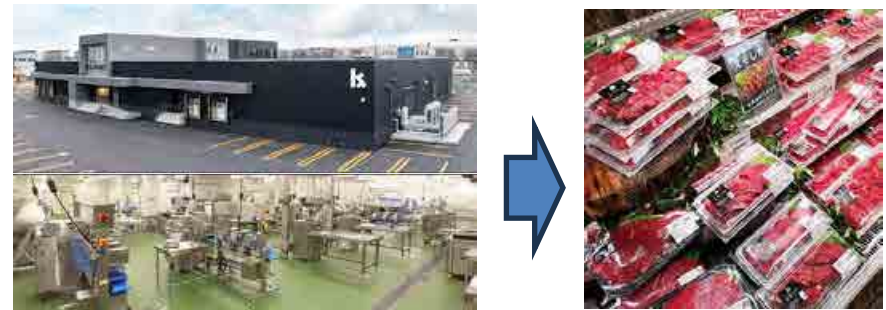
ジビエや赤身肉に対してポジティブな印象を持っている**20～40代**
ジビエに**先入観のない子ども**を含めた**ファミリー層**

【イメージ】

商業施設を訪れた家族づれが、フードコートで鹿バーガーを食べたことをきっかけに、総菜コーナーで鹿肉コロッケを買い、精肉コーナーで鹿ロース肉を購入、といった一連の消費行動を実証

②首都圏スーパーでのエゾシカ販売

食肉卸がエゾシカ処理加工施設と連携、釧路に食肉加工施設を新設。牛肉、豚肉等の取扱ノウハウも生かした衛生管理、商品開発を実現。首都圏のスーパーが旗艦店にジビエコーナーを設け、同社のエゾシカ肉をチルドで販売開始。



一体的に実施

プロモーション期間中の**ジビエ肉必要量**を計算し、あらかじめ**国産ジビエ認証施設に発注**。需要に応じた**生産**を実証。

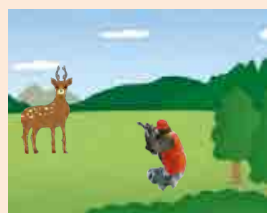
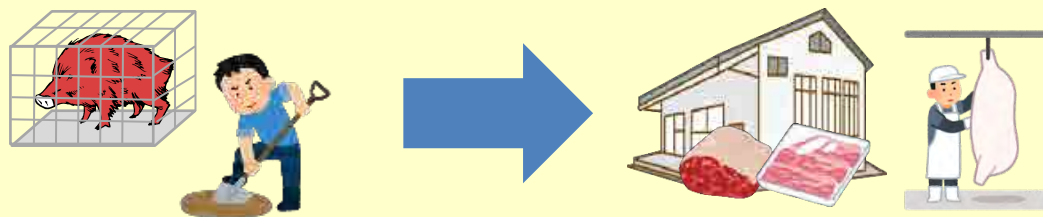
鳥獣被害防止総合対策交付金は、

市町村が作成する「被害防止計画」に基づき、農林水産業等に被害を及ぼす野生鳥獣の被害防止対策と併せて実施する、**捕獲した個体を地域資源として有効活用する取組を支援**します。

なぜ今、ジビエ振興なのか

- 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。

これまで廃棄していた捕獲個体のジビエ利用を推進
(いただいた命を「山の恵み」として活用)



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)



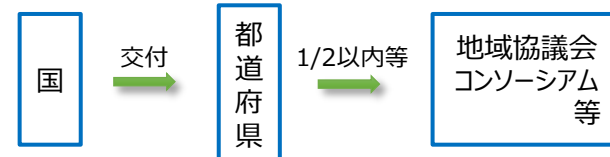
農山村地域の
所得向上

1. 主な事業（ジビエ関係）の内容

- 捕獲した個体のジビエ利用への支援
- 施設整備への支援
- ジビエ利用拡大に向けた商品開発、販路開拓、衛生管理認証取得等への支援
- 人材育成への支援
- ICT導入への支援
- コンソーシアムへの支援
- 豚熱感染確認区域への支援

2. 交付金（事業）の流れ

○ 基本的な交付金の流れ



**まずは「被害防止計画」を策定する
“市町村”に相談を！**

捕獲した個体のジビエ利用・処分を進めたい！

捕獲した鳥獣を食肉等に利用（ジビエ利用）や焼却処分する場合、捕獲活動支援の単価が増額されます。
また、交付金による支援のほかに個体処分に係る市町村向け特別交付税措置があります。

1. ジビエ利用、焼却及び減容化処分に係る支援

(1) ハード支援

食肉利用等施設、焼却処理施設及び減容化施設の整備
⇒ 経費の1/2を支援

(2) 捕獲活動支援の単価アップ

7,000円/頭（埋設処分） ⇒ **9,000円/頭**（ジビエ利用）
⇒ **8,000円/頭**（焼却処分）

(3) 焼却及び減容化処分に要する追加的経費への支援

運搬費及び焼却費、減容化経費を**定額で支援**
（焼却及び減容化処分を民間業者へ委託する場合）



2. 埋設処分に係る支援

埋設作業費や運搬費を**定額で支援**
（埋設作業及び運搬を民間業者へ委託する場合）



個体処分に係る市町村向け特別交付税措置(鳥獣被害防止特措法)

交付率：8割（被害防止計画を作成していない場合は5割）

捕獲鳥獣を有効利用する施設整備を進めたい！①

被害を及ぼす鳥獣の捕獲個体を食肉等に利用する上で必要な施設（食肉利用等施設）の整備が出来ます。
また、焼却処分するための施設（減容化のための施設を含む）の整備が出来ます。

（１）支援内容

- ・食肉利用等施設の整備
- ・焼却施設（減容化施設も含む）の整備

（２）補助率

1 / 2 以内等

交付金額の上限として、

・食肉利用等施設（※）	24.8万円／㎡
・焼却施設	38.1万円／㎡

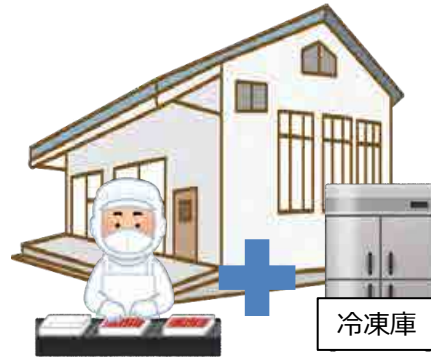
※以下の施設の整備を優先的に採択

- ・ジビエ未利用地域における施設
- ・利活用技術者育成研修事業に伴う研修を受講もしくは主催する施設
- ・国産ジビエ認証を取得する施設

※交付等要綱・実施要領では、食肉利用等施設及び焼却施設（減容化のための施設）を処理加工施設と規定。



食肉利用等施設



施設の増強



焼却施設



減容化施設

捕獲鳥獣を有効利用する施設整備を進めたい！②

食肉利用等施設への搬入を促進したり、品質を向上させるために必要な施設についても、食肉利用等施設と一体的に整備が出来ます。

また、これまで捕獲個体のジビエ利用がされていない地域等における施設整備に対しては優先的に採択します。

(1) 支援内容

- ・搬入促進施設（小型保冷（冷凍）運搬車等）の導入
- ・コンテナ等を活用した簡易な施設の導入
- ・冷凍庫、金属探知機、加工製造設備等の導入
- ・移動式解体処理車の導入（※）
- ・生体搬入用おりの購入
- ・処理加工施設に付帯する一時養鹿施設（※）の整備

※移動式解体処理車はリース導入可能（補助率1/2以内、交付金の上限として1,500万円/台）

※出荷調整などのため一時的に飼養する必要最小限のものに限る

(2) 補助率

1 / 2 以内等

交付金額の上限として、
食肉利用等施設（24.8万円／㎡）と
一体的に整備（※）

※ 移動式解体処理車、コンテナ等を活用した簡易な施設、
生体搬入用おりの場合は上限なし

※ 以下の施設の整備を優先的に採択

- ・ジビエ未利用地域における施設
- ・利活用技術者育成研修事業に伴う研修を受講
もしくは主催する施設
- ・国産ジビエ認証を取得する施設



小型保冷（冷凍）運搬車



コンテナ等を活用した簡易な施設



金属探知機



加工製造設備

処理加工施設の衛生管理向上や販路拡大、ジビエ商品の開発、捕獲鳥獣の受入れ増加に取り組みたい！

捕獲鳥獣をジビエ等（食肉、ペットフード、皮革など）として利用する取組の拡大に向けて、国産ジビエ認証取得や商談会への出展、ジビエ商品の開発等を支援します。

（１）支援内容

- ・処理加工技術・衛生管理等の研修会
- ・新たなジビエ商品等の開発
- ・販路開拓のための商談会等の開催、参加
- ・ジビエ普及のための展示会等への参加
- ・国産ジビエ認証等の衛生管理認証の取得
- ・全頭受入れ等を行う上で、捕獲鳥獣がジビエ利用
できるか選別するための経費
- ・選別した結果、ジビエ利用できない捕獲鳥獣の処分等経費（※）

※ 捕獲従事者の立ち合い（占有下）のもと、選別が行われ、一般廃棄物として受け入れた個体の処分等経費に限る

（２）補助率

定額支援

交付金額の上限として、1市町村当たり300万円



研修会

（ジビエハンター育成研修を含む）



新たな商品の開発



商談会・展示会への参加



国産ジビエ
認証



衛生管理認証の取得

処理加工施設の新たな担い手を育成するため、新規従業員の処理加工技術等の研修を実施したい！

処理加工施設における新たな担い手の確保・育成のため、処理加工施設が新たに雇用契約をした従業員又はこれから雇用契約をする従業員を対象とした処理加工現場で行うOJT研修を支援します。

（１）支援内容

処理加工施設の人材育成

- ・ 衛生的な解体技術等の習得のための、OJT研修の経費を支援

（２）補助率

定額支援

交付金額の上限として、
1 施設当たり192万円
（1ヶ月の上限16万円）

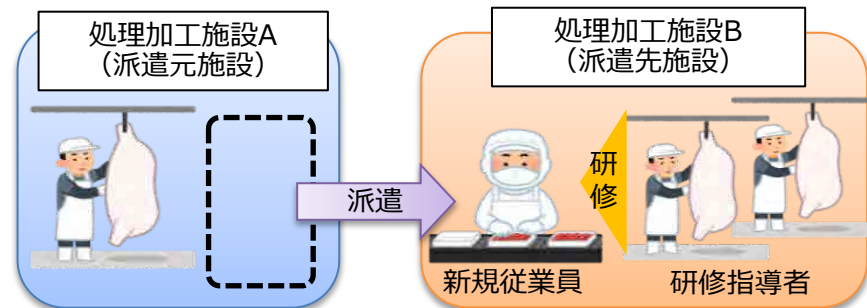
直接研修型

自らの施設で、新規従業員に対して、就業に必要なスキル等を習得する研修を実施



派遣研修型

先進的な施設に新規従業員を派遣し、就業に必要なスキル等を習得する研修を実施



ICTを活用して、捕獲情報や処理加工施設における在庫管理などの情報管理を効率化したい！

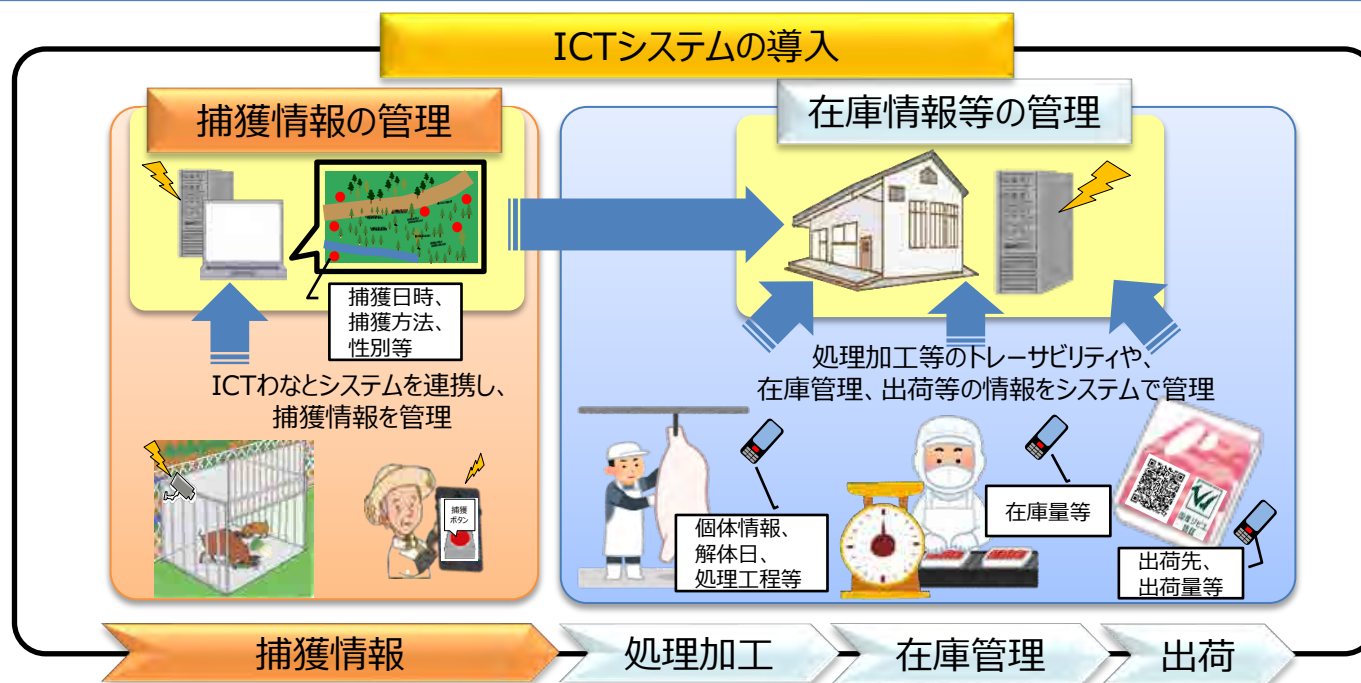
捕獲から処理加工、在庫管理に至るまでの情報管理を効率化するため、在庫管理などの情報管理を効率化するICTシステムの導入を支援します。

(1) 支援内容

捕獲情報から、処理加工や在庫管理等のジビエの流通に必要な情報を効率的に管理するためのICTシステムの導入経費を支援

(2) 補助率

定額支援
交付金額の上限として、
1市町村当たり350万円



民間事業者とコンソーシアムを組んでジビエ等の利用を進めたい！

ジビエ等（食肉、ペットフード、皮革など）の利用拡大に向けて、県域や市町村域をまたぐ複数の処理加工施設間や民間事業者と連携した様々な関係者で構成されるコンソーシアムによる取組についても、地域協議会による取組と同様に支援します。

（１）支援内容

コンソーシアムによる施設整備、取組

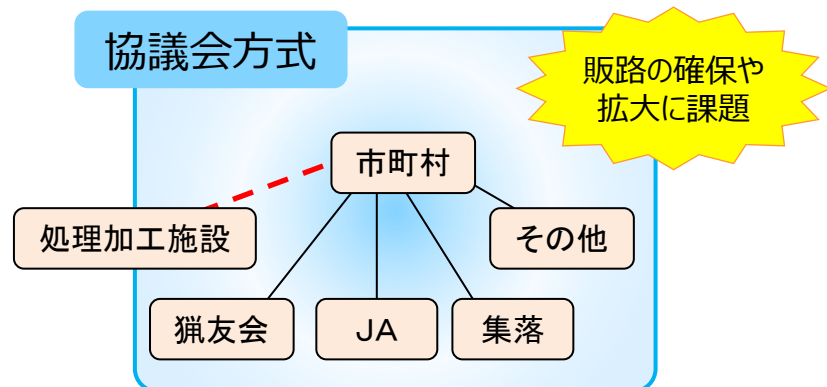
- ①ジビエ等の利用拡大に向けた取組
- ②食肉等利用施設（附帯施設含む）
- ③処理加工施設の人材育成
- ④ICTシステムの導入 など

（２）補助率

協議会の取組と同様に支援

- ①定額支援（１市町村当たり300万円が上限。
加えて、１コンソーシアム当たり1,000万円が上限）
- ②１／２以内等（24.8万円／㎡が上限※ ジビエ未利用地域の整備を優先的に採択）
- ③定額支援（１施設当たり192万円、１ヶ月16万円が上限）
- ④定額支援（１施設当たり350万円が上限）

※ 移動式解体処理車、コンテナ等を活用した簡易な施設の場合は上限なし



※1 処理加工施設所在地の市町村の参画は必須

※2 国が公募を行う広域コンソーシアムにあっては、複数の都道府県の市町村の参画が必須

豚熱の感染確認区域においてもジビエ利用に取り組みたい！

豚熱の感染確認区域におけるジビエ利用を拡大するため、区域内で捕獲されたイノシシをジビエ利用の手引
きに従い一時保管に必要となる保冷库の導入や、区域外からイノシシを搬入するための冷蔵・冷凍車の導入、
シカのジビエ利用拡大に必要な処理加工施設の改修などを支援します。

(1) 支援内容

- ①ジビエ利用の手引に従い、一時保管に必要
となる保冷库等の借り上げ
- ②感染確認区域の外からイノシシを搬入するた
めの保冷库等の導入
- ③シカの利用拡大に必要な処理加工施設の改修
- ④シカの利用拡大に必要な解体処理技術の習得、
商品開発、販路開拓 など

(2) 補助率

- ①④ **定額支援**
交付金額の上限として、1市町村当たり300万円
- ②③ **1 / 2 以内等**
交付金額の上限として、24.8万円／㎡
(食肉利用等施設又は施設と一体的に整備)



保冷库・保冷库

施設の改修（軒高）

シカの解体技術

シカの商品開発

シカの販路開拓

【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>