

捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況

令和5年6月

農林水産省 農村振興局

鳥獣対策・農村環境課 鳥獣対策室

本日の流れ

- 1 **なぜ今ジビエ振興なのか？**
- 2 **野生鳥獣による農作物被害と捕獲の現状**
- 3 **ジビエの流通構造とジビエ利用**
- 4 **ジビエの利用拡大に向けた取組**
- 5 **ジビエの利用拡大に向けた支援策**

1 なぜ今ジビエ振興なのか？

ジビエってなに？

食材となる野生鳥獣肉のこと
(フランス語でジビエ (gibier))



主なジビエ:シカ、イノシシ、カモ、キジ、
野ウサギ、クマなど

ヨーロッパでは貴族の伝統料理として、古くから発展してきた食文化。ノーベル賞受賞者の晩餐会において、メインディッシュにシカ肉が振る舞われることも有名。





シカ肉＝
もみじ



イノシシ肉＝
ぼたん・山くじら

日本でも古くから狩猟肉を食べる文化がありました。
肉食を禁忌としていた江戸時代にも、植物の名前を隠語として使用し、「決して肉ではない」ということで、誤魔化して食べていたということです。



なぜ今ジビエ振興なのか？



畑のイノシシ被害

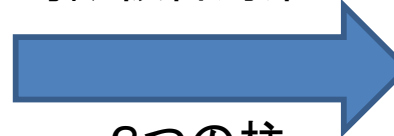


樹園地のシカ被害

農作物を作ってもイノシシやシカに食べられてしまう。もう、農業続けられないよ



鳥獣被害対策



3つの柱

捕獲（生息数を減らす）
防護柵（農地を守る）
環境整備（出にくくする）



安心して農業が
続けられる環境



いただいた命を無駄にしない。
ジビエとして有効活用



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

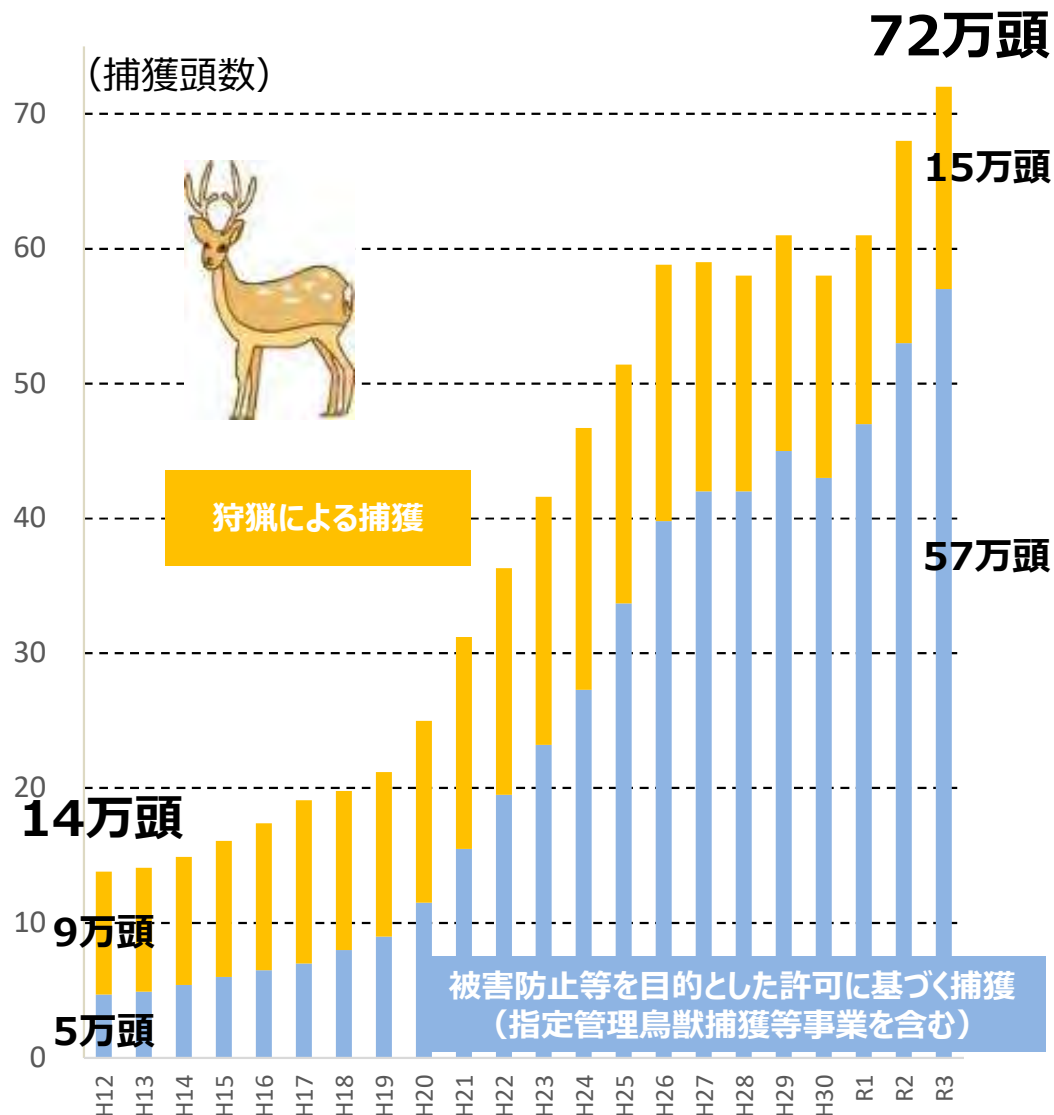
プラス面

- ◆ 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**

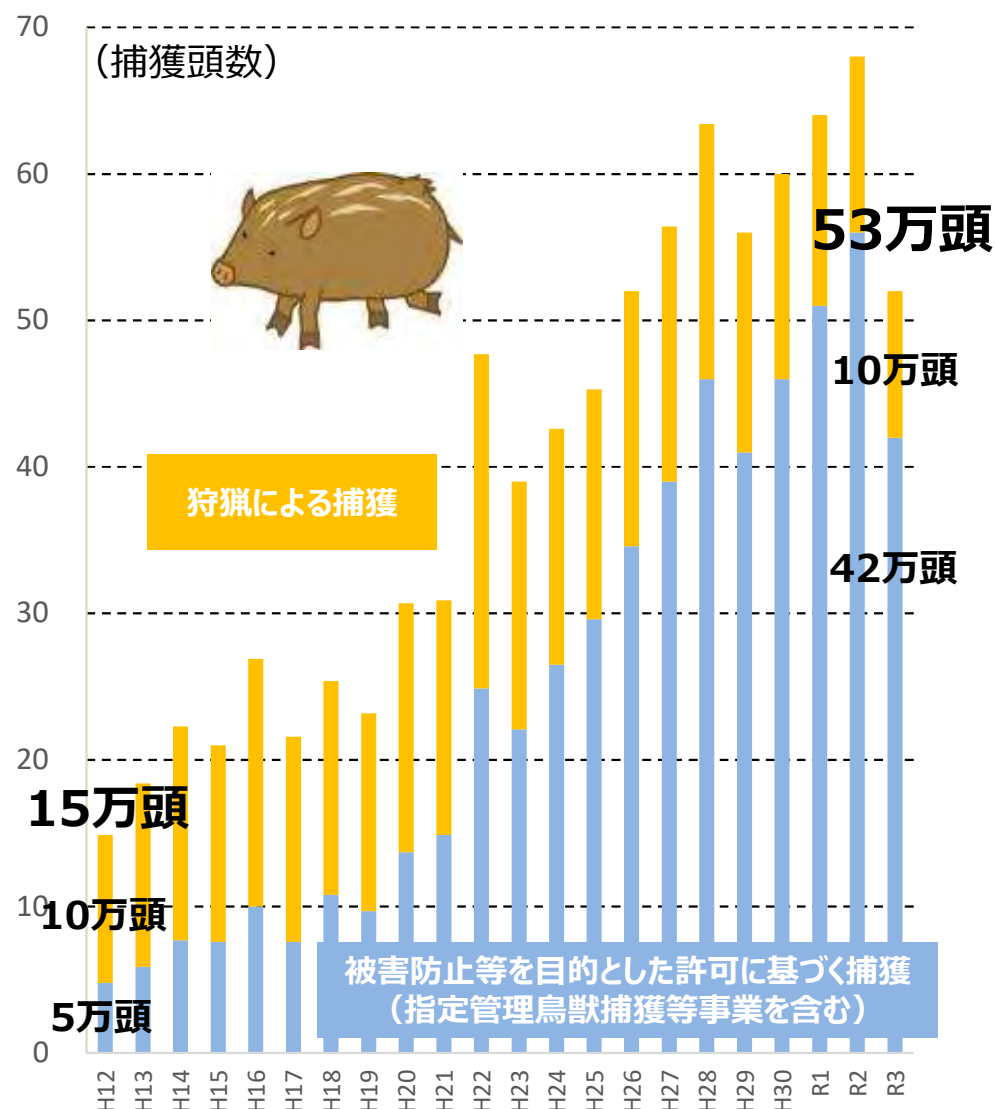
2 野生鳥獣による農作物被害と捕獲の現状

イノシシ、シカの捕獲頭数の推移(環境省調べ)

○ シカの捕獲頭数推移



○ イノシシの捕獲頭数推移



※ シカは北海道のエゾシカを含む数値。

※ シカ及びイノシシのR3捕獲数は速報値(令和4年8月17日現在)。捕獲数の訂正等により今後変更があり得る。

(出典)「捕獲数及び被害等の状況等」(環境省)に基づき鳥獣対策室で作成

※四捨五入のため、合計の数字と内訳の計が一致しない場合がある。

野生鳥獣による農作物の被害

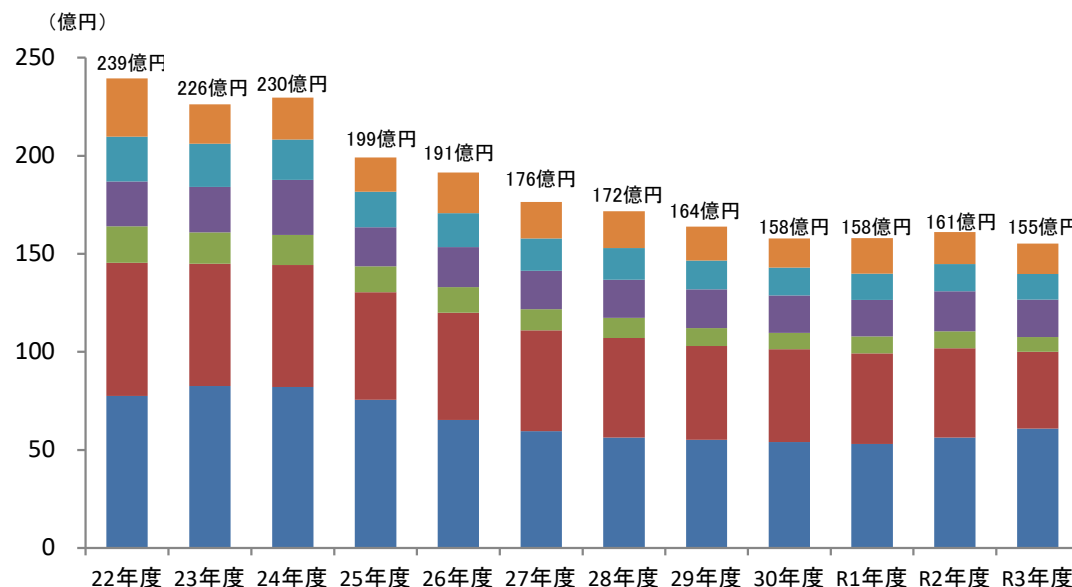
野生鳥獣による農作物被害額は **155** 億円（令和3年度）



※全体の約6割がシカ、イノシシ

鳥獣被害は、
○ 営農意欲の減退
○ 耕作放棄・離農の増加
○ 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
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＞



様々な対策により被害額は減少傾向

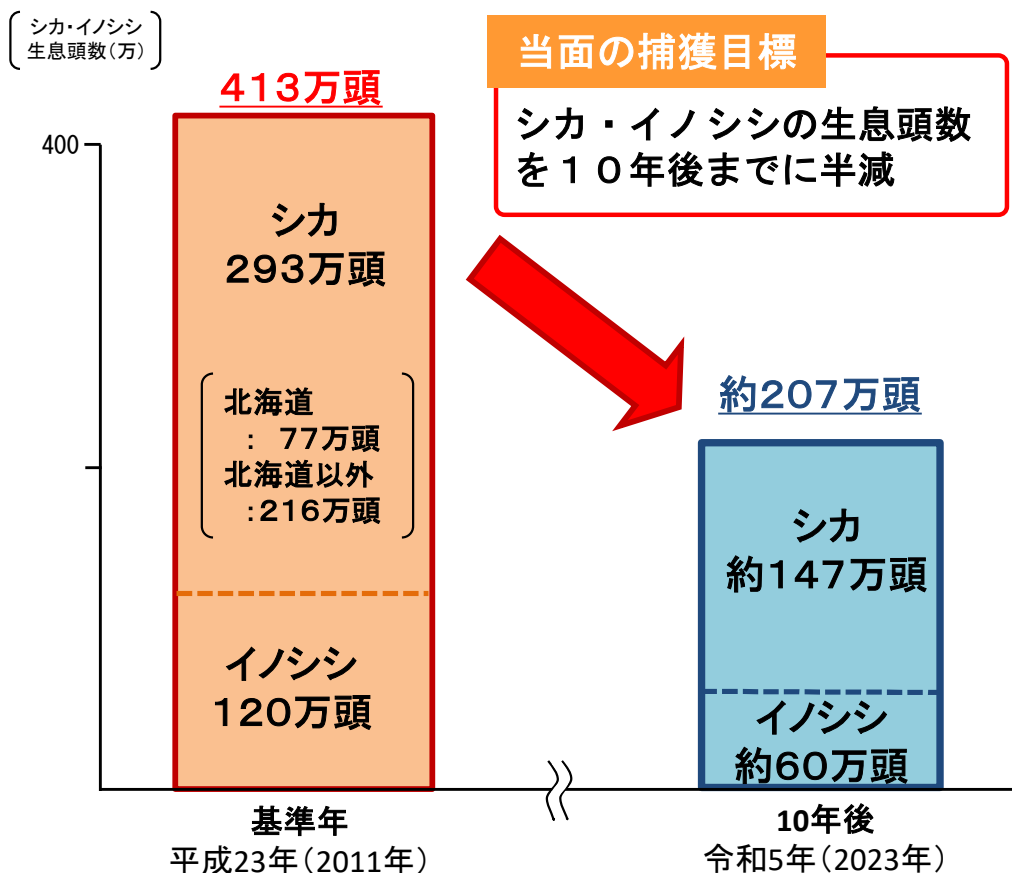
出典:「全国の野生鳥獣による農作物被害状況について」(農林水産省)

野生鳥獣の捕獲について

抜本的な捕獲強化対策(平成25(2013)年12月 環境省・農林水産省策定)概要

生態系や農林水産業等に深刻な被害を及ぼしている野生鳥獣について、抜本的な捕獲強化に向けた対策を講じ、当面の捕獲目標として、シカ、イノシシの生息頭数の10年後までの半減を目指す

【抜本的な鳥獣捕獲強化対策イメージ】



シカ・イノシシの捕獲頭数

令和3年度(環境省調べ)



シカ

72万頭

- ・被害防止等を目的とした許可に基づく捕獲※ 57万頭
- ・狩猟による捕獲 15万頭



イノシシ

53万頭

- ・被害防止等を目的とした許可に基づく捕獲※ 42万頭
- ・狩猟による捕獲 10万頭

注) ニホンザル・カワウについても、それぞれ別途加害群半減に向けた被害対策強化の考え方を策定(平成26年(2014)4月)。

※指定管理鳥獣捕獲等事業を含む

農作物の野生鳥獣被害対策の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。



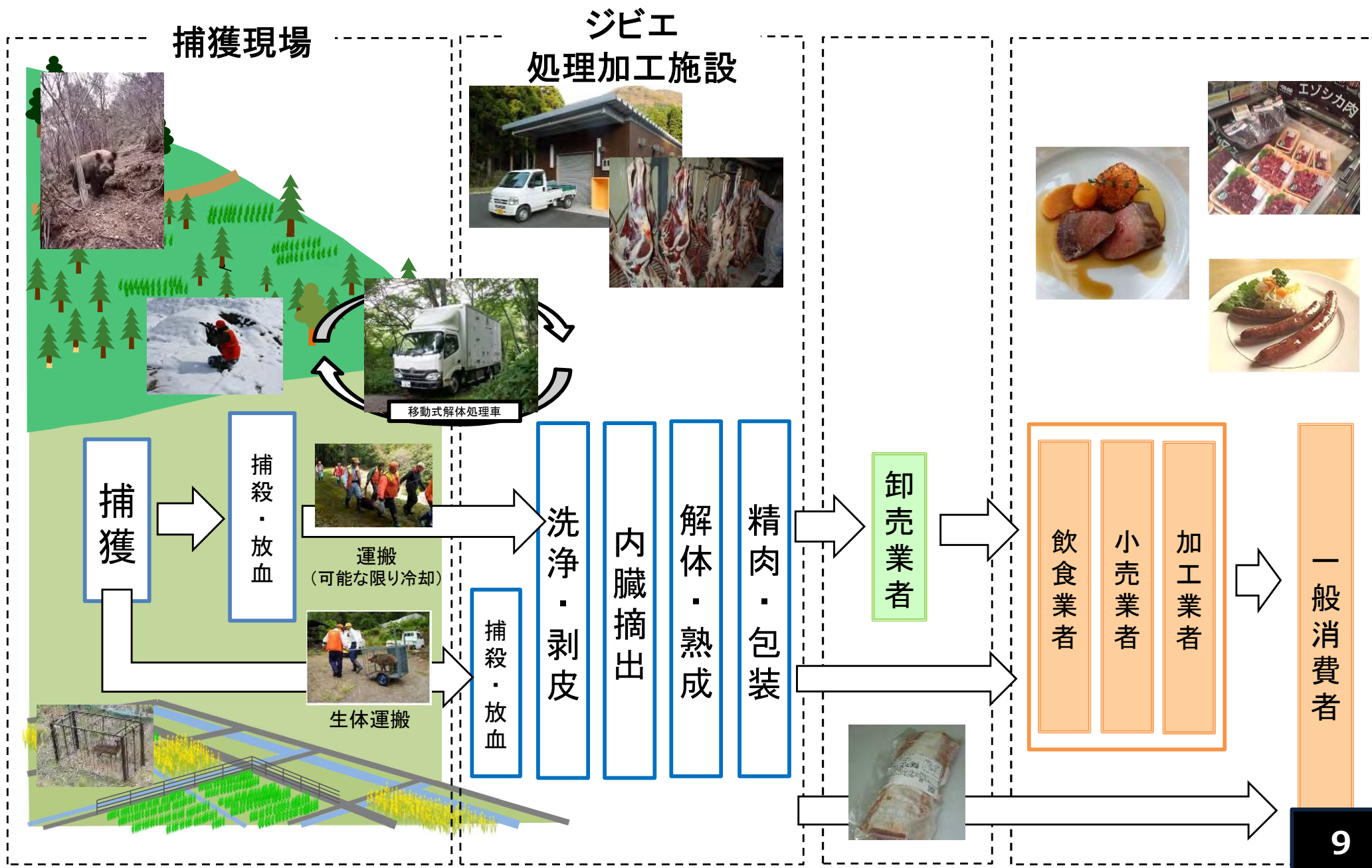
3 ジビエの流通構造とジビエ利用

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)

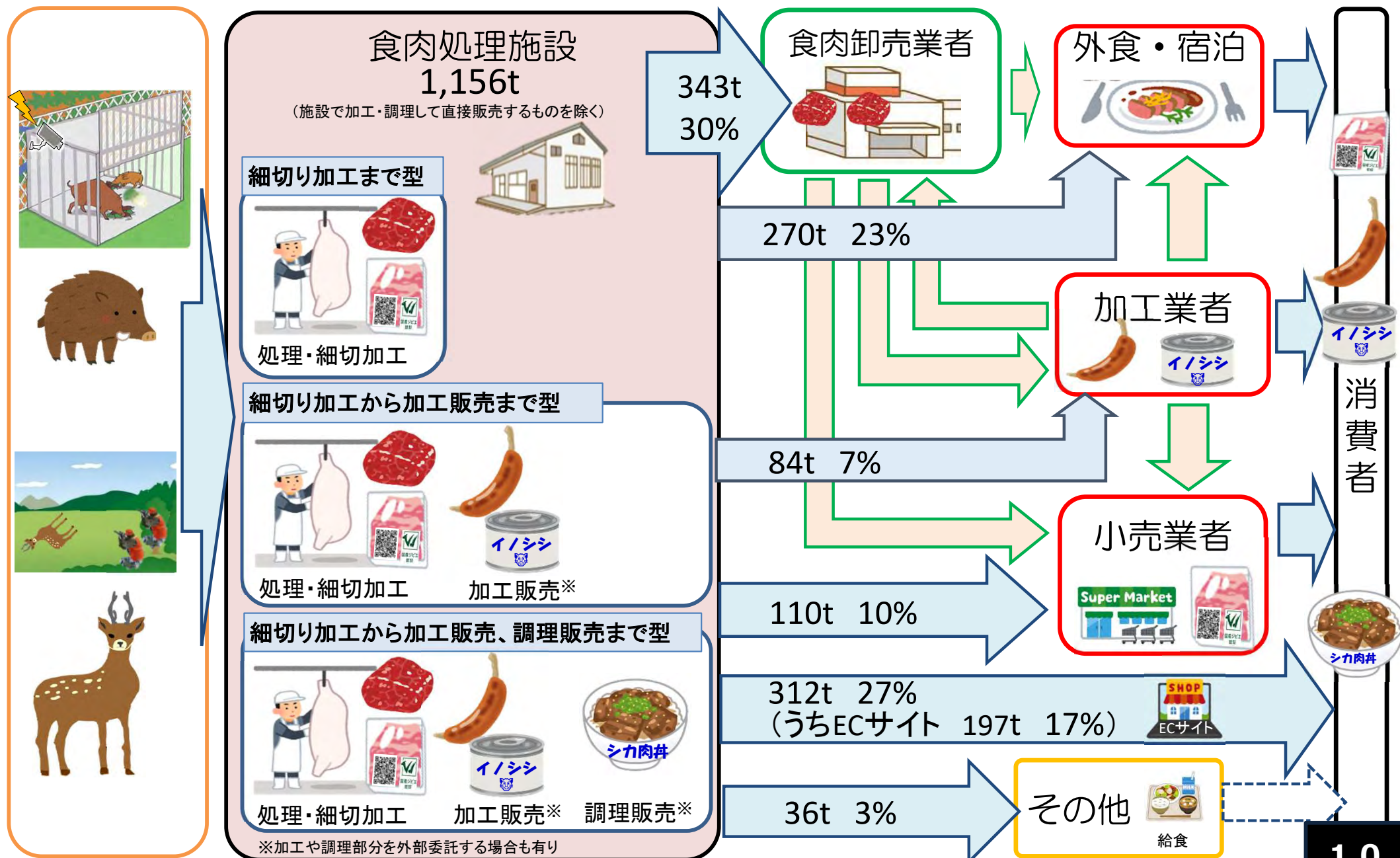


ジビエの流通構造

捕獲

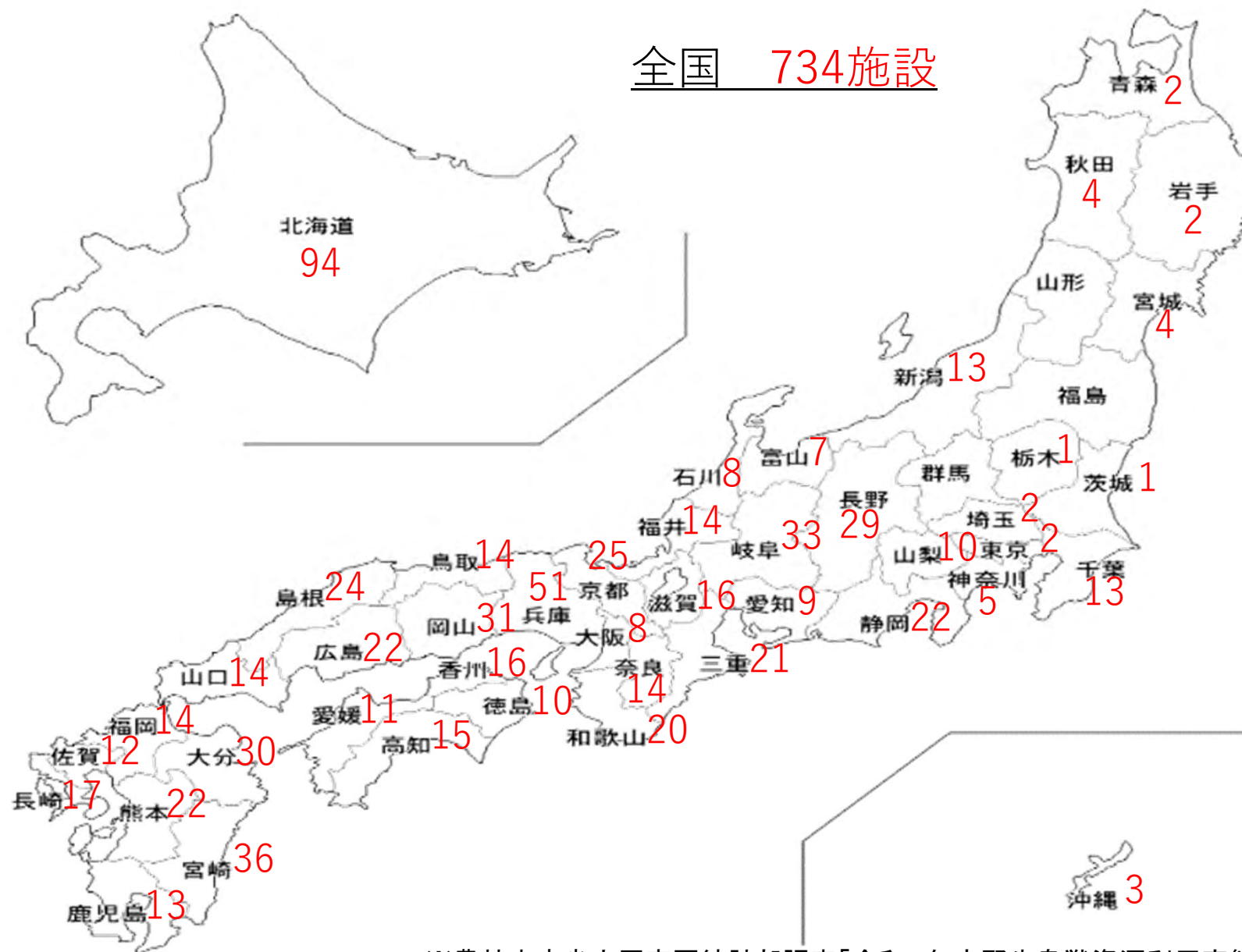
処理加工

出荷（販売）

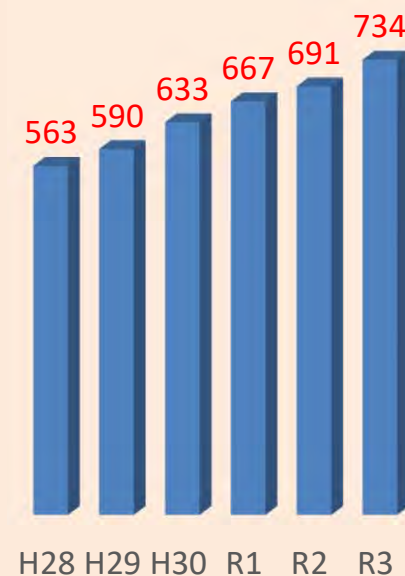


ジビエ処理加工施設の数・分布等

- 令和3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734施設。



処理加工施設数推移

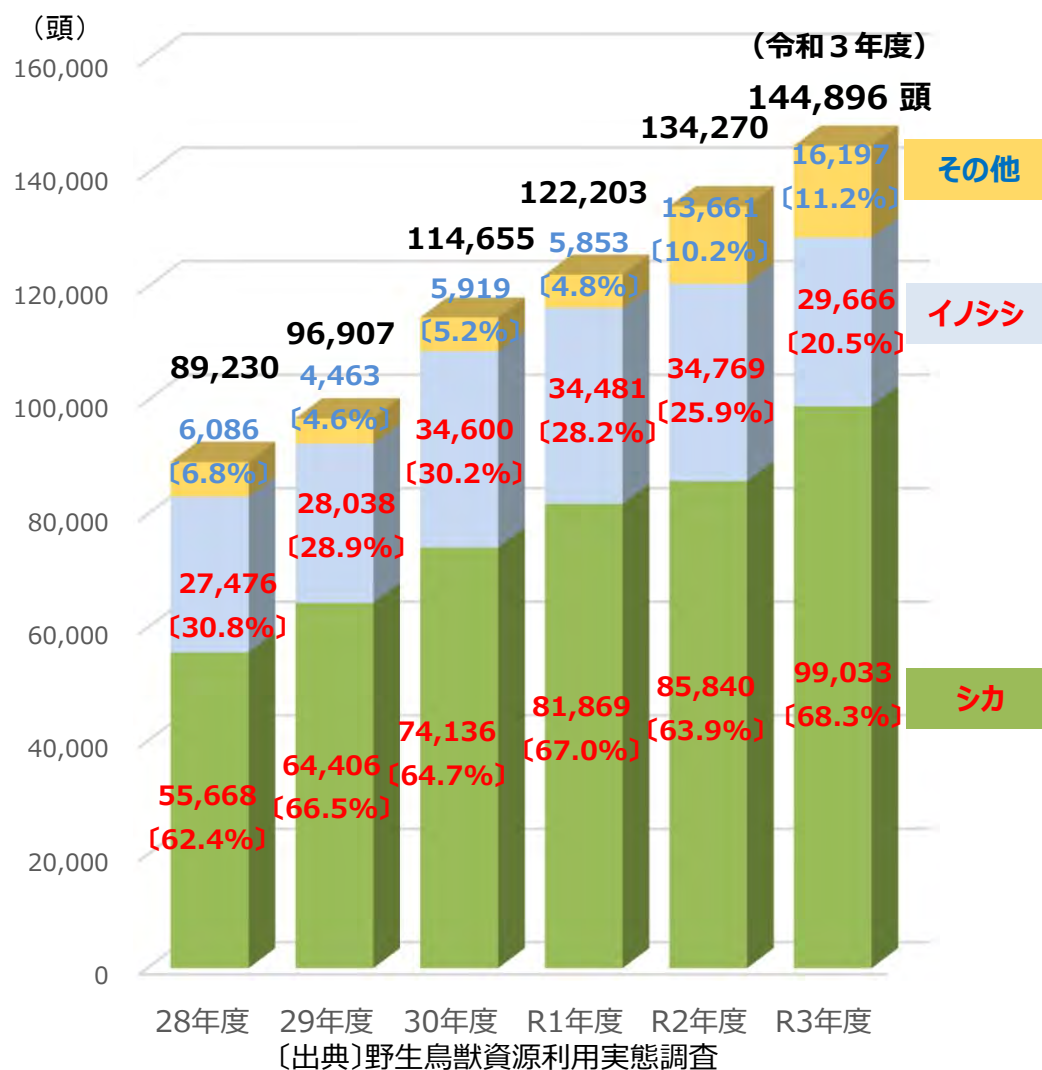


※農林水産省大臣官房統計部調査「令和3年度野生鳥獣資源利用実態調査」
食肉処理業の許可を有する野生鳥獣肉の処理加工施設。稼働休止中の施設は含まれない

捕獲された有害鳥獣のジビエ利用の実態

- 全国の734処理加工施設において、令和3年度に処理されたジビエ利用量は2,127トンであり、平成28年度と比べて1.7倍に増加。

1. ジビエ利用頭数の推移



2. ジビエ利用量の推移



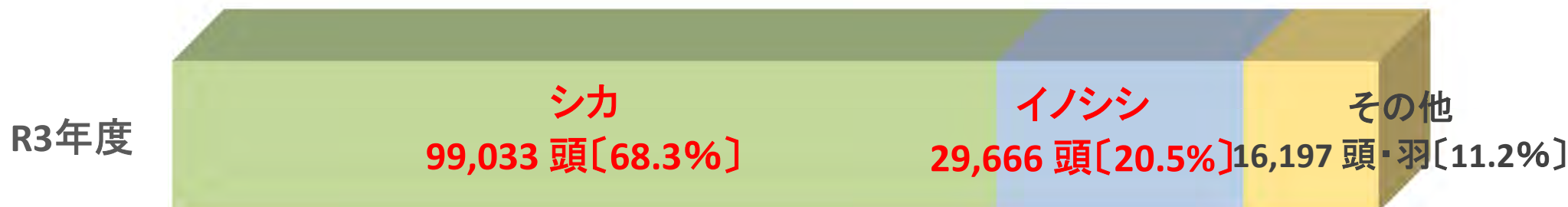
捕獲された有害鳥獣のジビエ利用について

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13万頭
シカ・イノシシの捕獲頭数 約125万頭

(令和3年度)

合計144,896 頭・羽(対前年度10,626頭・羽増)



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

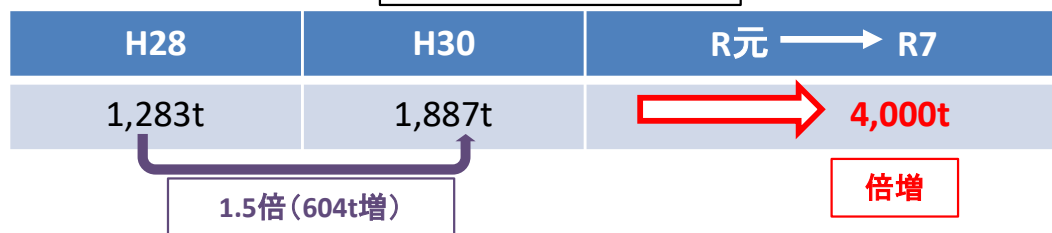
4 ジビエの利用拡大に向けた取組

ジビエ利用拡大に向けた取組

令和2年6月26日 第28回農林水産業・地域の活力創造本部資料

- ジビエについては、外食産業での利用の拡大・定着や、ペットフードなどの新用途の開拓により、**これまで着実に利用量が増加している**。
- この流れを更に進めるため、**利用可能な個体のフル活用等**により、ジビエ利用量を増加させ、令和元年度の水準から**令和7年度までに倍増（4千トン）**させることを目標とする。
- 目標達成に向け、需要開拓や国産認証制度の普及を図るとともに、人材育成やモデル地区の取組の横展開を進めるなど**安全・安心なジビエの供給体制の整備**を推進する。併せて、利用者向け産地情報のネットワーク化に取り組む。

ジビエ利用量目標



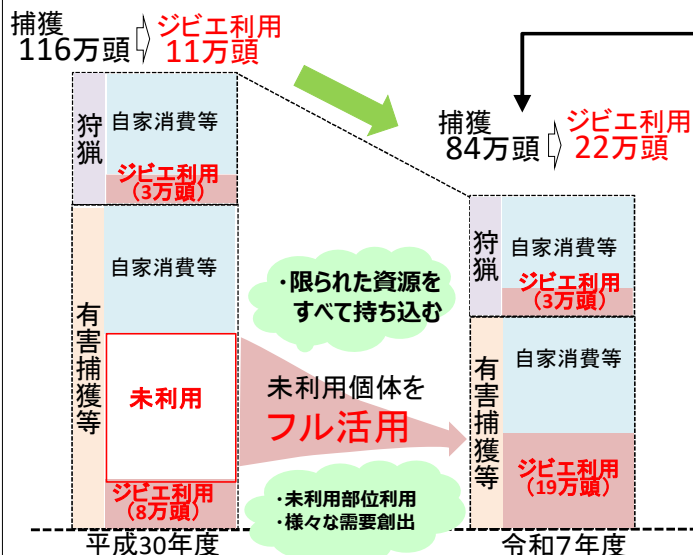
【持続可能なジビエ利用の将来像】

- 限られた資源を**すべて持ち込む**
- 出口としての**多様な需要を創出**

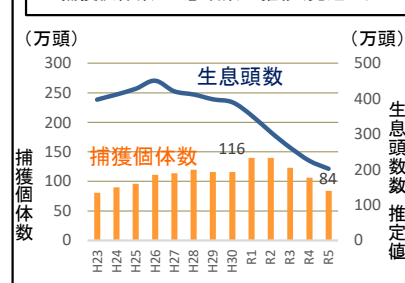
- 使える部位は**全て活用**

○個体数半減目標

- ・鳥獣被害防止のため、野生個体数を令和5年度までに半減する目標
- ・目標達成後は、84万頭以下の捕獲頭数となる見込み



捕獲個体数・生息頭数の推移（見込み）



■今後の主な展開方向

① 全頭搬入

- ・ジビエカー等による**広域集荷体制**の整備
- ・ジビエハンター育成、OJT研修による**人材の育成**
- ・**未利用地域の開拓**

② 未利用部位の活用

- ・**歩留まりの向上（ウデ・スネなどの利用）**

〔 全国3地区10施設でウデ・スネなどの**未利用部位を集約・加工**して、
外食産業などに提供する実証を開始 〕

- ・**外食産業**への安定供給

③ ペットフード利用等

- ・**ペットフード**の活用促進

④ ICT、その他

- ・捕獲～流通**情報ネットワーク**の推進

〔 全国4地区で**捕獲～流通情報を共有するシステムの実証を開始** 〕

- ・ECサイトを活用した**新規購買層の拡大**

- ・**国産ジビエ認証**、HACCP対応

捕獲された有害鳥獣のジビエ利用について

令和3年度に野生鳥獣の
食肉処理を行った処理加工施設数 **734**施設(全国)

令和3年度のジビエ利用量 **2,127**トン

※ジビエ食肉処理加工施設での処理・流通量



令和7年度のジビエ利用量目標 **4,000**トン

「第28回農林水産業・地域の活力創造本部(令和2年6月26日)」において報告。

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

消費者ニーズ把握



消費

家庭でも作れる
調理方法の普及



地域オリジナル
商品の開発



外食等による
販売拡大



選ばれる商品を生供給

供給

商品情報の見える化

取引の拡大



情報表示

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

捕獲

ニーズに応じた原料確保



衛生管理による品質確保

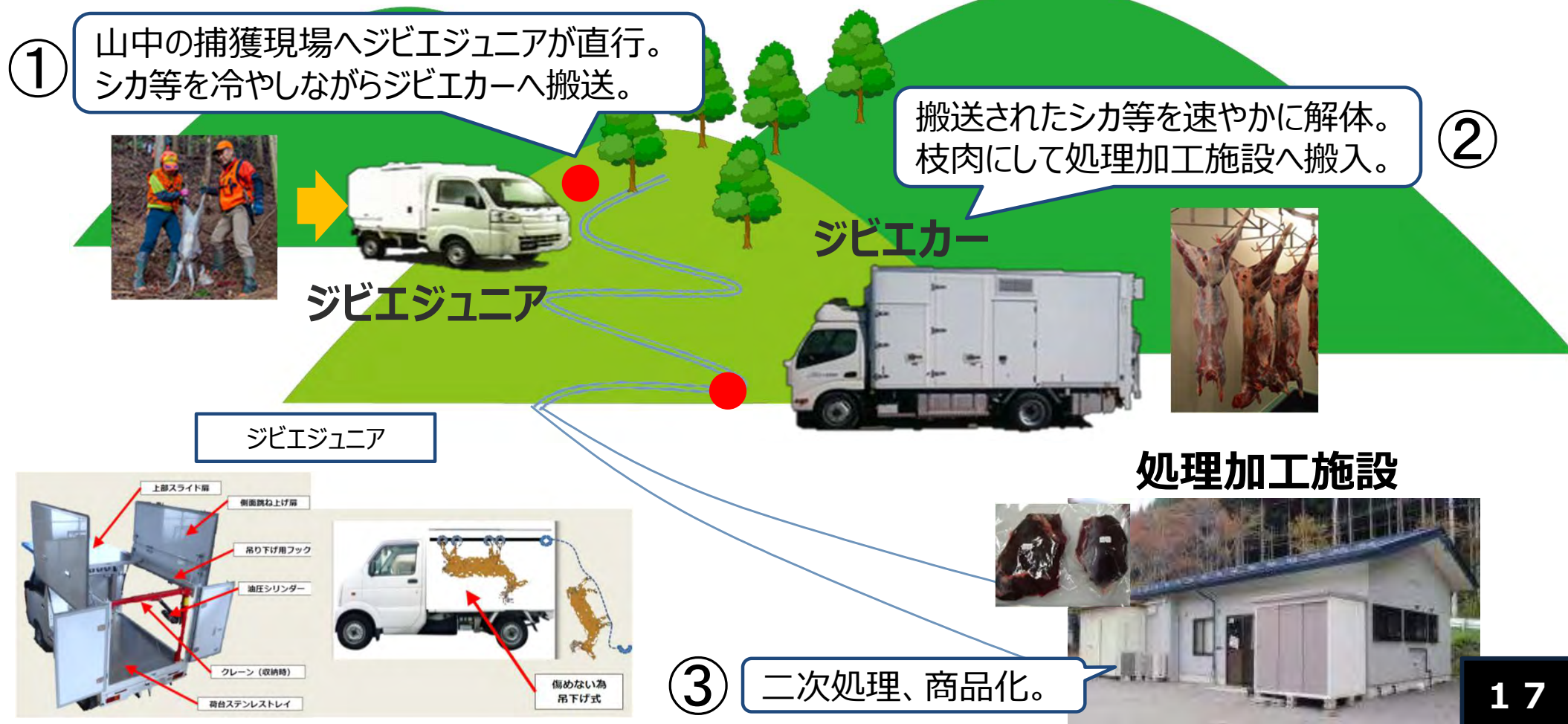
処理加工

良質ジビエの 安定供給

<安定供給に向けて> 移動式解体処理車等の活用

- 移動式解体処理車(通称:ジビエカー)は、遠方から処理加工施設に搬入する場合でも肉質を劣化させないようにするため、捕獲現場近くまで移動し、車内にて、はく皮・内臓摘出・解体までを行うことができる特殊車両。
- ジビエ専用の小型保冷車(通称:ジビエジュニア)は、捕獲個体を冷却しながら運搬できる回収専用車。
- 道路が狭小な山中の捕獲現場では、ジビエジュニアとジビエカーのリレー方式により、捕獲～搬送～一次処理を迅速かつ衛生的に行うことが可能となり、安全で良質なジビエの安定供給に資することが期待。

(ジビエカーとジビエジュニアの連携イメージ)



おいしいジビエのためのジビエカーの使い方：高知県梼原町

ゆすはらジビエの里 (解体処理施設) の概要

ジビエカーと解体処理施設を一体的に導入し、町内全域で捕獲した個体のジビエ利用がスタート！

- 運営者
NPO法人ゆすはら西
- 年間処理頭数(R2)
シカ 206頭
イノシシ167頭
計373頭
(うちジビエカー回収頭数22頭)

- 搬入体制
梼原町、森林管理署、
猟友会と捕獲情報を
共有し、施設に搬入

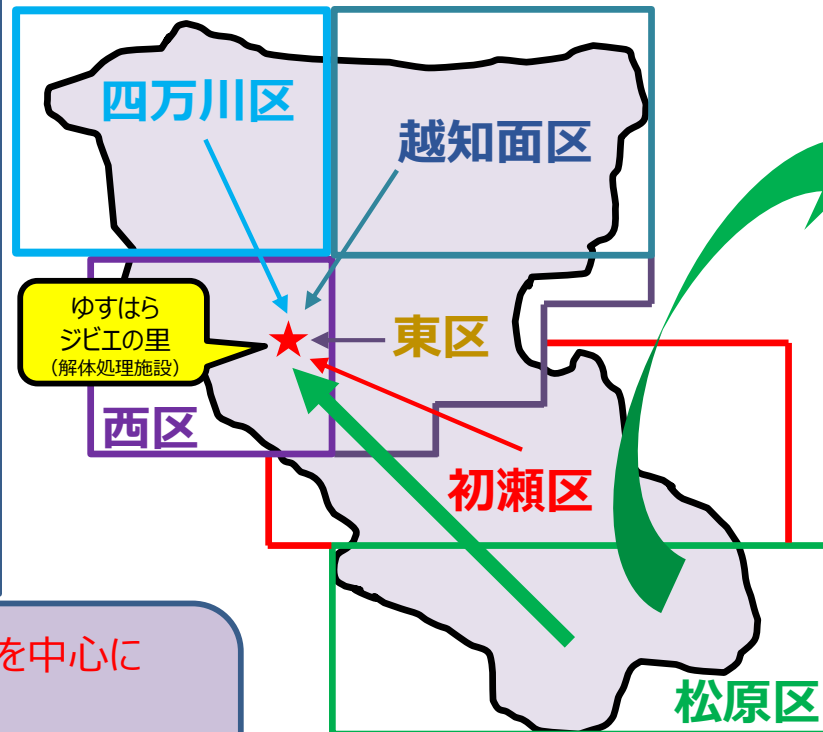
- 町の中心部から遠い松原区を中心にジビエカーを運用
- 解体処理施設への円滑な搬入を実施
- 稼働1年目にして搬入計画頭数を達成
- ジビエの安定的な供給を強みに！



○解体処理施設から最も遠い松原区で5割のシカが捕獲。
資源として有効活用するためには、個体を新鮮な状態で搬送しなくては・・・

ジビエカーで解決！

梼原町概略図



ジビエカーによる解体・移送



主に松原区方面で運用
(一次処理施設として活用)

※ 他の地区の上
流域などにおい
ても個体回収に
活用

松原区では・・・
ハンターはジビエ
カーに持ち込み、
NPO職員が2時
間以内に処理・
保管
→解体処理施設
ジビエの里へ
移送！

安全・安心なジビエの提供にむけて

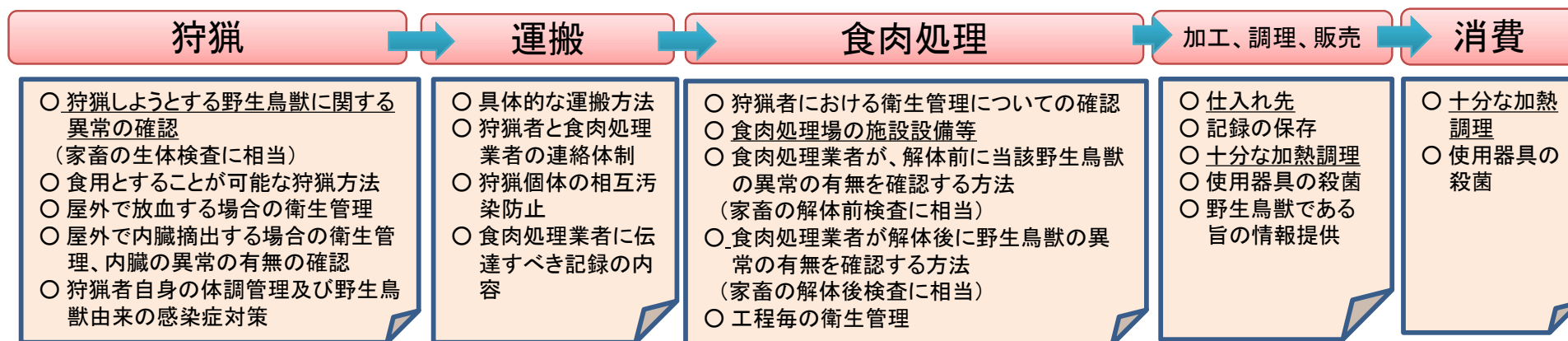
「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」策定

(平成26年 厚生労働省)

(※令和2年一部改正(野生鳥獣肉の処理施設においてもHACCPによる衛生管理が義務付け))

令和3年一部改正(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)

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



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において解体などが
行われた肉を仕入れなければなりません。

ジビエを食べる際には、**十分加熱して食べるように**しましょう。

国産ジビエ認証



国産ジビエ
認証

- 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ため、平成30年5月に「国産ジビエ認証制度」を制定。
- 「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を認証。
- 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。

国産ジビエ認証施設(令和5年3月末現在30施設を認証)

京丹波自然工房(京都府)、祖谷の地美栄(いやのじびえ)(徳島県)、
信州富士見高原ファーム(長野県)、西米良村ジビエ処理加工施設(宮崎県)、
TAG-KNIGHT(タグナイト)(大分県)、宇佐ジビエファクトリー(大分県)、
わかさ29工房(にくこうぼう)(鳥取県)、長野市ジビエ加工センター(長野県)、
ゆすはらジビエの里(高知県)、早川町ジビエ処理加工施設(山梨県)、
東広島市有害獣処理加工施設(広島県)、清流ジビエフードサービス(岐阜県)、
伊豆市食肉加工センター「イズシカ間屋」(静岡県)、
北海道シュヴルユ浦臼工場(浦臼ジビエ加工センター)(北海道)、
屋久島ジビエ加工センター(鹿児島県)、丹波山村ジビエ肉処理加工施設(山梨県)、
安芸高田市野生鳥獣食肉処理加工施設(広島県)、庄原市有害鳥獣処理施設(広島県)、
朝霧高原ジビエ(静岡県)、ジビエファーム(熊本県)、オーガニックブリッジ(千葉県)、
美作市獣肉処理施設(地美恵の郷みまさか)(岡山県)、ジビエ食肉処理施設大幸(鹿児島県)、
南加賀獣肉処理加工施設(ジビエアトリエ加賀の國)(石川県)、ジビエ工房やまと(熊本県)、
上世屋獣肉店(京都府)、ジビエ工房茂原(千葉県)、湘南じびえ河津ファクトリー(静岡県)、
いかくろ阿久根(鹿児島県)、天草ジビエ倉岳加工所(熊本県)

ジビエ商品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: ○○県 **加熱用**
内容量: 500g
賞味期限(※): ○○○○.○○.○○
保存方法: -18℃以下で保存
加工者:
(名称) ○○○○○○
(住所) ○○県○○郡○○町○○○
金属探知機: 検査済み



二次元コード

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) ○○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(内臓摘出後)
- 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、電話番号を記載し、電話で説明できるようにすること。

(参考) 国産ジビエ認証制度

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、衛生管理及び流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保等に取り組む食肉処理施設の認証を行う制度（平成30年5月制定）を運用しています。

認証基準

1. 衛生管理の遵守

厚労省ガイドラインに基づいた食肉処理施設の徹底した衛生管理



解体処理後の適切な温度管理による冷蔵



弾丸や金属片の確認

3. 表示ラベルの遵守

商品名: 鹿肉コース(スライス)
捕獲地: ○○県 **加熱用**
内容量: 500g
賞味期限(※): ○○○○.○○.○○
保存方法: -18℃以下で保存
加工者:
(名称) ○○○○○○
(住所) ○○県○○郡○○町○○○
金属探知機: 検査済み

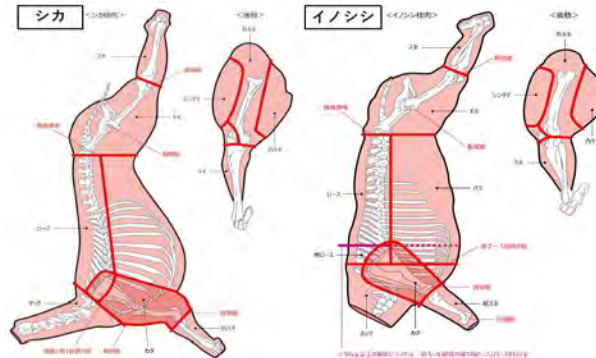
2次元コードなどで示す情報

- ①捕獲年月日
- ②捕獲地域
例) ○○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(内臓摘出後)
- 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

※賞味期限又は消費期限を表示

出荷製品に掲載する情報

2. カットチャートの遵守



「カットチャート」に基づき、部分肉にカットし、流通規格を遵守

4. トレーサビリティの確保



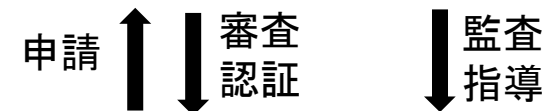
認証を取得した事業者は、認証機関に認証マークの使用申請を行うことで、認証マークを使用可能

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

【認証取得のスキーム】

【認証機関】民間団体等

(一社) 日本ジビエ振興協会
ジビエラボラトリー(株)



【事業者】(処理加工施設)

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

〈需要拡大に向けて〉ペットフードやその他の利活用

- 現在の捕獲鳥獣の利活用として、愛玩動物用飼料(ペットフード)のほか、骨や皮を加工して製品化するなどの取組事例も見られる。
- 令和2年度のペットフードとしての利用は489トンでジビエ利用量全体の27.0%を占める。
- 最近では動物園においても、餌利用や屠体給餌(大型動物を毛皮や骨が付いた、ほぼそのままの状態に飼育動物に与える給餌)の取組が行われている。

ヘルシーで注目の ジビエペットフード!

お手軽な加工品から手作りペットフードまで、幅広く楽しめる食材

鹿肉ジャーキー



お求めやすく、手軽にジビエを試すには鹿肉ジャーキーがおすすめ! 栄養価はそのままに、旨味を凝縮。

手作りペットフード



お肉を購入し、野菜や他の食材と合わせて栄養のバランスを取れる手作りペットフード。肥満の解消にもオススメです!



ジャーキー
(くまもと☆農家ハンター)



ウェットフード
(小諸市野生鳥獣商品化施設)

ジビエペットフードプロモーション事業 ポータルサイト「ジビエト」より

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
(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



ホッキョクグマへの屠体給餌
(男鹿水族館GAO)



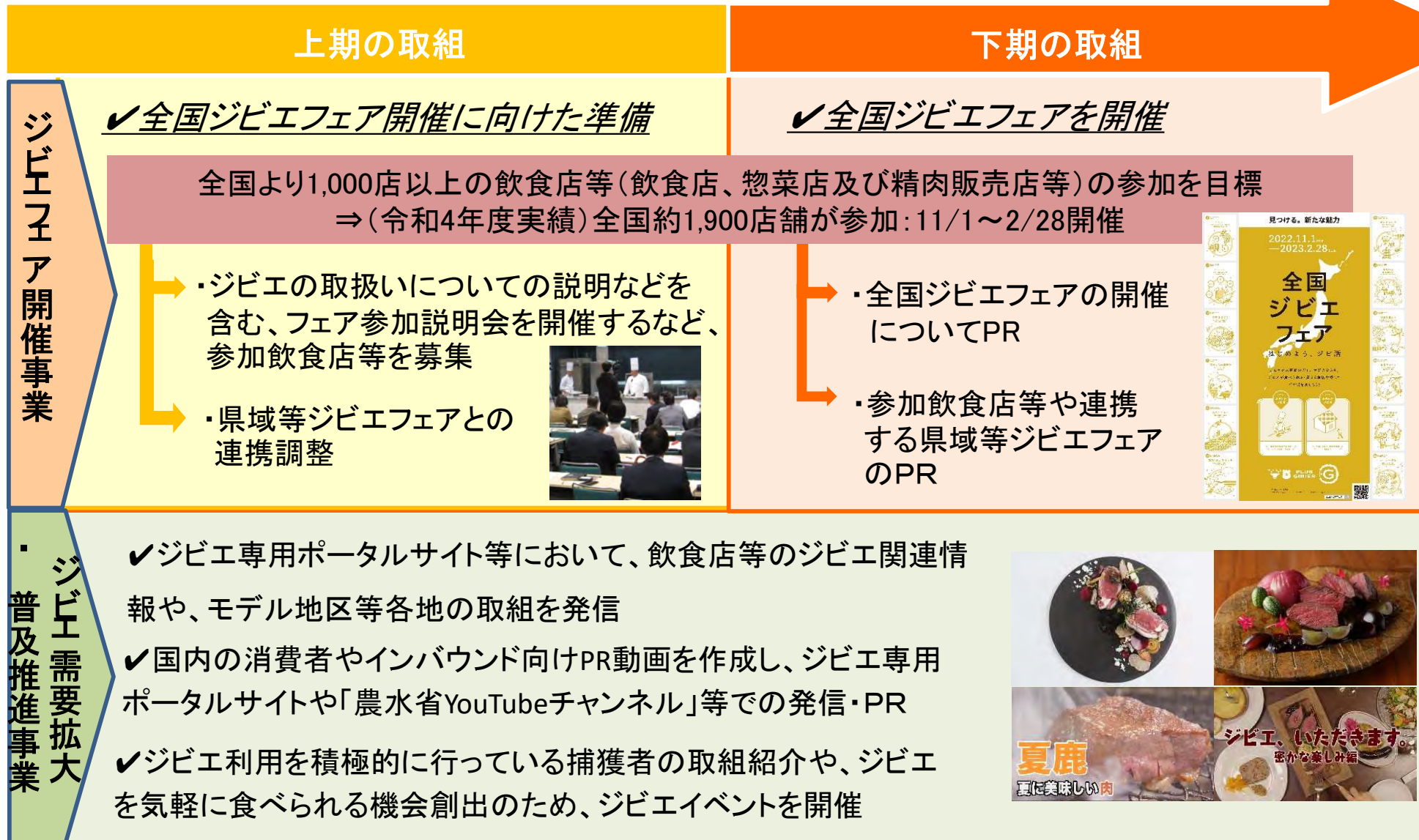
ライオンへの屠体給餌
(豊橋総合動植物公園)

○ 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/attach/pdf/jirei-15.pdf>

〈需要拡大に向けて〉 全国ジビエプロモーション事業の概要

- ジビエに興味があり次世代への普及効果も大きい若者層（20～40代）を主対象とする「ジビエフェア開催事業」を実施。
- ジビエ関連のイベントや作成動画の発信等を行う「ジビエ需要拡大・普及推進事業」を実施。
- これらを効果的に行うことにより、ジビエ利活用の拡大に資する。



ジビエ利活用の拡大

ジビエを食べたい、買いたい

全国ジビエフェア(11月～2月)

ジビエメニューが食べられるお店、買えるお店を検索！
全国約1900店舗（令和4年度）の飲食店等が参加！

本格的なジビエ料理からファーストフードまで、様々なジビエが満載！
近くのお店やジャンルを絞って検索して、食べに行こう！



全国ジビエフェア

検索

ジビエについてもっと知りたい

ポータルサイト「ジビエト」

全国各地の様々なジビエ料理やイベント情報、
おうちで作れるジビエレシピやジビエが食べたくなる動画、
ジビエに関して知って欲しいことなどを紹介する
ポータルサイト「ジビエト」を開設！

料理の紹介はもちろん、ジビエへの想いなど
シェフにもスポットを当てた記事を作成！

見たらジビエが食べたくなる動画などを
youtubeで配信中！

ジビエ料理との一期一会を楽しめる場所



自然の恵みに感謝し独創性を大切にする室田シェフですが、訪れるお客様の経験値によって、提供するジビエの種類や部位、調理法を変えているのだと言います。「ジビエを初めて食べるという方には、あまり癖の強くない素材を選び、ジビエに対する負の警戒心を解くようにしています」。



2品目「ジビエのパテ・アンクルート」です。使われているのは、ヒグマ、鹿、猪、鳩の4種。おとぎ話に出てきそうな見た目に心も踊ります。そのお味は・・・？ 個々のジビエが複雑に絡み合い、かなり濃密で野性味あふれる一品。中央のフォアグラを添えて食べればまるやかに、コンソメのジュレと一緒に頬ばればさっぱりとすがすがしい喉越しへと変化するのも、楽しい演出です。



ジビエト

検索



〈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、プロ部門、一般・学生部門の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)。

目指せ郷土のシン・ジビエ。

第7回 ジビエ料理コンテスト

応募締め切り
2022年
10月14日
(金)

親しみやすいレシピの開発によりジビエの流通・販売量を増やすことを目指し、広くレシピを募集します。

メイン食材 国産のイノシシ肉またはシカ肉

※食品衛生法に基づき食肉処理業の営業許可を得た獣肉処理加工施設から購入するなど、安全性の確保されたイノシシ肉、またはシカ肉の使用を必須とする。

募集テーマ
国産のシカ・イノシシを使用し、多くの人に安全でおいしく提供できる、郷土の食材とジビエを融合させた料理。

各賞

2022年度は「プロ部門」「一般・学生部門」の2部門で作品を募集。審査基準、贈賞も異なります。

- 農林水産大臣賞 (各部門1名)
- 農林水産省農村振興局長賞 (各部門1名)
- 一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事賞 (各部門1名)
- 一般社団法人全日本調理師協会会長賞 (プロ部門1名)
- 一般社団法人全国日本調理技能士会連合会会長賞 (プロ部門1名)
- 一般社団法人日本エスコフィエ協会会長賞 (プロ部門1名)
- 一般社団法人大日本猟友会会長賞 (一般・学生部門1名)
- 公益社団法人全国調理師養成施設協会会長賞 (一般・学生部門1名)
- 株式会社日本食糧新聞社賞 (一般・学生部門1名)

応募用紙はこちらから
※お名前・シビも公開です。
<https://www.gibier.or.jp/contest2022/>

一般社団法人
日本ジビエ振興協会
Japan Gibier Promotion Association

主催 一般社団法人日本ジビエ振興協会
協力 学校法人服部学園、株式会社ぐるなび
※本コンテストは、農林水産省「鳥獣被害防止総合対策交付金」事業の一環として実施されるものです。

○第7回ジビエ料理コンテスト(令和4年度)の概要

主催: (一社) 日本ジビエ振興協会(農林水産省補助事業実施主体)

審査等: 「プロ部門」「一般・学生部門」の2部門で
合計220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)

～農林水産大臣賞受賞レシピの紹介～

【プロ部門】

イノシシバラ肉のハスカップワイン煮とそのパイ包み
北の野菜と共に

サイトウ ヒロキ
〔斉藤 大樹 氏(東京會館)〕



【一般・学生部門】

シューファルシー
鹿肉のロールキャベツ

タテマツ チカ
〔立松 千佳 氏(梅花女子大学)〕



今回の受賞作のレシピについてはHPにて公開

<https://www.gibier.or.jp/07contest/>

クックパッドの農林水産省公式キッチンで第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/kitchen/11469357>

(一社)日本ジビエ振興協会HPで第1回～第7回ジビエ料理コンテストの受賞レシピを紹介 <https://www.gibier.or.jp/recipe/>

ジビエでお料理！（ジビエ料理コンテスト）

農林水産省では、ジビエの普及啓発の一環として「ジビエ料理コンテスト」を実施し、全国から応募があったレシピの中から、優秀であったものを入賞レシピとして紹介しています。

農林水産大臣賞

第1回（H28年度）：猪舞（ししまい）ふりっと
（猪肉のグージョネットフライ）（天池 大造）

第2回（H29年度）
給食アイデア料理部門：鹿カツドッグ（北海道陸別給食センター 津幡 恵一）
家庭料理部門：鹿ボール（三村 美佳）

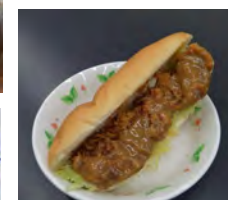
第3回（H30年度）：鹿肉のビビンパとスネ肉のスープ（上屋 薫里）

第4回（R元年度）：棒棒鹿（バンバンロク）（平岡 祐子）

第5回（R2年度）：麻辣猪肉刀削麺（猪の四川風湯麺）（中西 優花）

第6回（R3年度）：柔らかく仕上げたシカ肉のロースト
色とりどりの野菜添え、芋煮の季節を感じて（松浦 祐未恵）

第7回（R4年度）
プロ部門：イノシシバラ肉のハスカップワイン煮とそのパイ包み
北の野菜と共に（斉藤 大樹）
一般・学生部門：シューファルシー 鹿肉のロールキャベツ（立松 千佳）



入賞レシピはこちらから

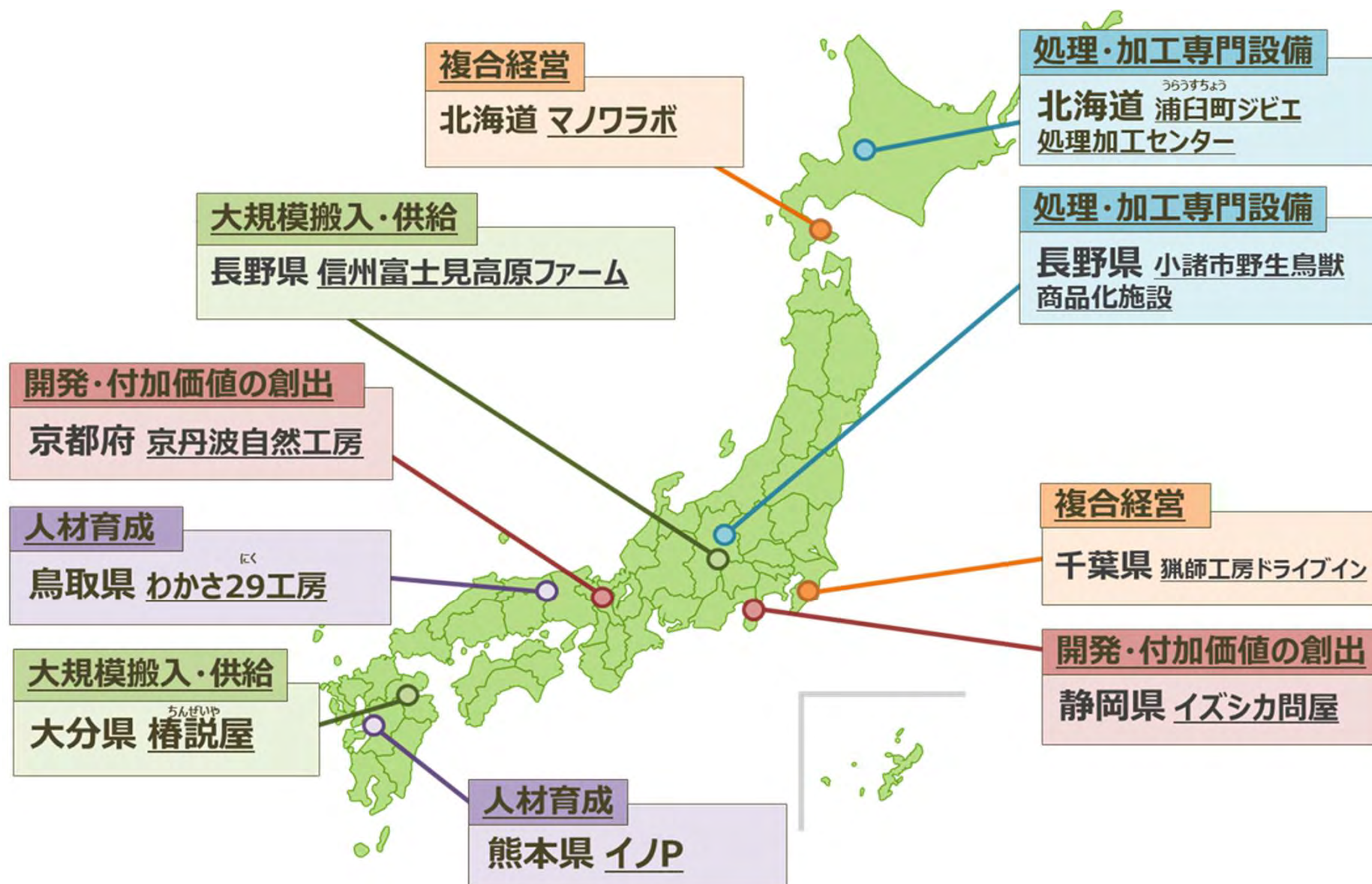
<https://www.gibier.or.jp/recipe/>



※ジビエ（野生鳥獣の肉）はよく加熱して食べてください

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。



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）
年間処理頭数
（シカ、イノシシ）



約5.8倍増加

1,475頭（R3）

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日以内に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）
年間処理頭数
（シカ）



約1.5倍増加

1,369頭（R4）

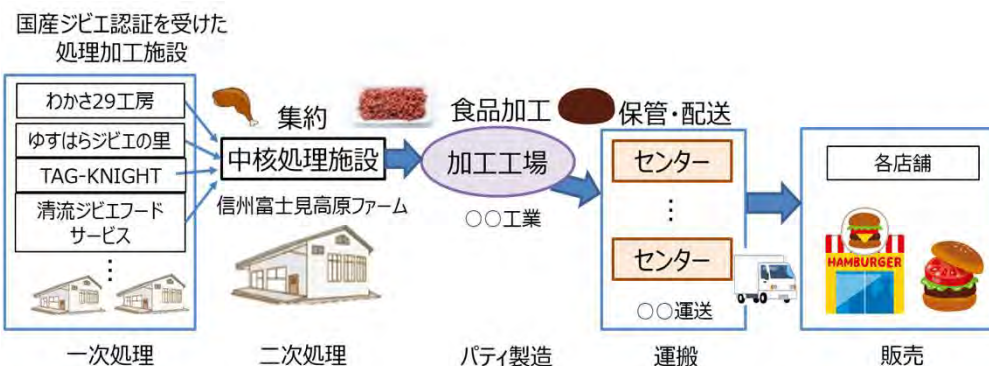
作業効率の向上と処理コストの低減

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

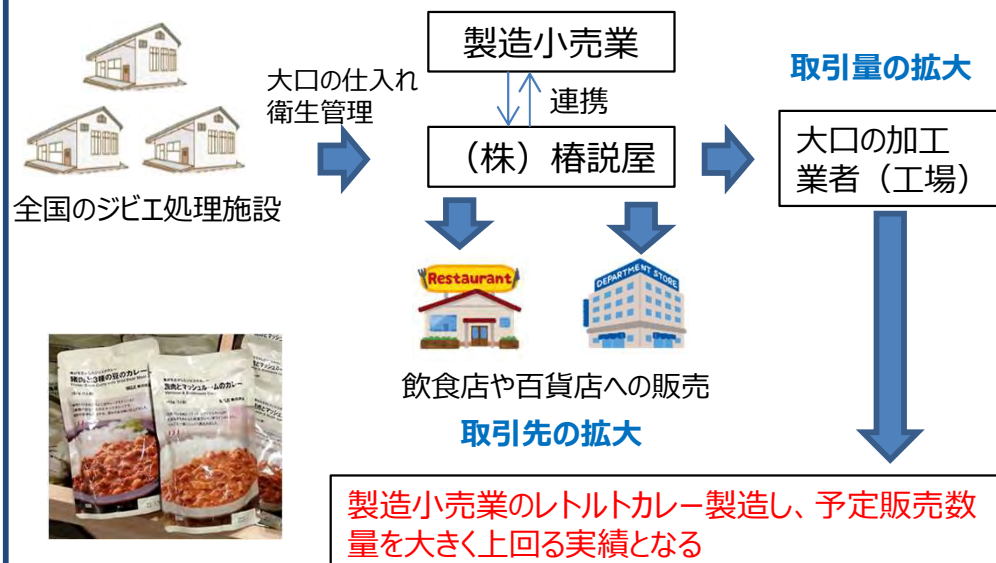
5.1t (R4)

※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

椿説屋（大分県）

- ・ 飲食店や百貨店への販売のほか、レトルトカレーの製造を検討していた企業と連携し、シカとイノシシを原材料としたジビエカレーを商品化
- ・ 仕入れ先のジビエ処理施設分をまとめて飲食店や都市部の販売事業者と商談



4.0t (R1)
年間出荷量
(シカ、イノシシ)

約4倍増加

16.0t (R3)

※他施設からの仕入れ分も含む

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）
年間処理頭数
（シカ、イノシシ）

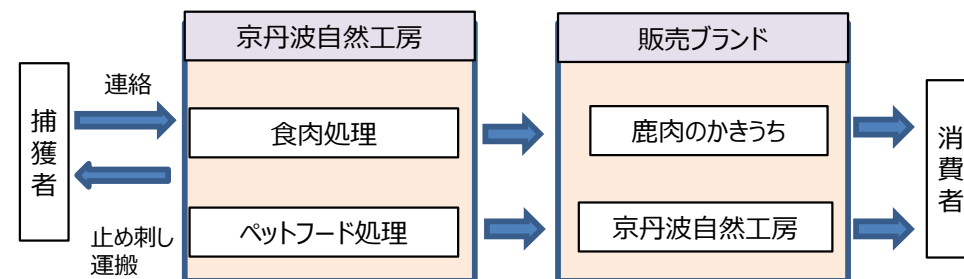
→
約1.9倍増加

893頭（R3）

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）
年間処理頭数
（シカ、イノシシ）

→
約2.1倍増加

905頭（R2）

販売商品の単価アップ

ジビエ利活用事例④ 複合経営

加工品製造とレストランの経営

マノワラボ（北海道）

- ・ジビエの利益を地域循環させるべく、北海道等でジビエ処理施設及び加工場を整備
- ・加工した食肉を自社レストランで提供。
- ・全国の複数の自治体と連携し、原料肉を仕入れ、製造した加工品はふるさと納税の返礼品に

初年度（R4）実績

- ・年間処理頭数 **375頭**
- ・年間取扱数量 **5t（食肉、ペットフード、レストラン等）**



北海道森町にジビエ処理施設、加工場を整備

- ①新たな雇用を生み出す
- ②地域の活性化

全国の複数の自治体と連携
【原料の仕入れと地域のふるさと納税の返礼品として商品提供】



食肉と加工品の自社販売
【自社のレストランで提供】



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）

年間処理頭数
（シカ・イノシシ）



2,863頭（R4）

約1.1倍増加

狩猟者とジビエ処理施設の後継者確保

イノP（熊本県）

- ・ 鳥獣被害による離農ゼロを目指して、若手農家を中心としたイノシシ対策を実施
- ・ ICT技術を導入し効率的な捕獲作業を実施
- ・ 捕獲個体の利活用を目指し、**地域の高校や大学の学生を対象にジビエ料理会や出前授業を実施**
- ・ 独自の育成プログラムや県猟友会との連携による講演会や勉強会を実施し、人材育成に寄与



ICTわなを使用し、わなの作動状況を遠隔監視、捕獲情報と位置情報を取得し、捕獲作業を効率化



人材確保に向けた勉強会や高校生を対象としたジビエの利活用を目指した特別授業を実施



農家ハンター-SHOPとして、オンラインで販売を展開。熟成肉の処理技術を導入した熟成肉が人気。

187頭（R1）
鳥獣搬入頭数



764頭（R4）

約4.1倍増加

人材育成と後継者確保に繋げる

【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9:30～18:15 ☎03-3502-6571
(土日祝日及び年末年始を除く)

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。

➤ 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>

5 ジビエの利用拡大に向けた支援策

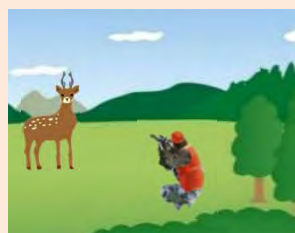
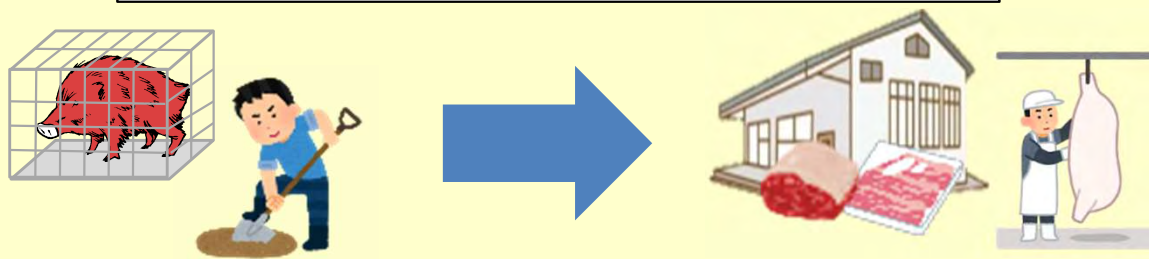
鳥獣被害防止総合対策交付金は、

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)



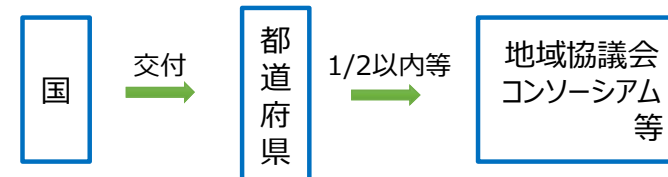
農山村地域の
所得向上

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（2頁）
- 施設整備への支援（3～4頁）
- 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（5頁）
- 人材育成への支援（7頁）
- ICT導入への支援（8頁）
- コンソーシアムへの支援（9頁）
- 豚熱感染確認区域への支援（10頁）

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. 埋設処分にかかる支援

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）の整備ができます。
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）の整備ができます。

（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

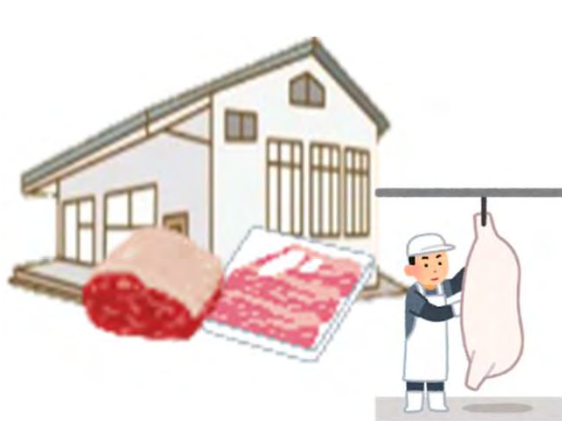
1 / 2 以内等

交付金額の上限として、

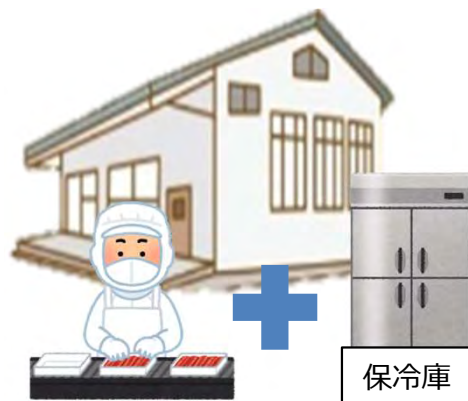
・食肉利用等施設（※）	24.8万円／㎡
・焼却施設	38.1万円／㎡

※ ジビエ未利用地域の整備を優先的に採択

※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。



処理加工施設
(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

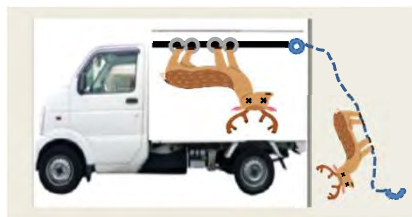
- ・移動式解体処理車（ジビエカー）の導入
- ・搬入促進施設（ジビエジュニア、保冷車）の導入
- ・保冷库、金属探知機、加工製造設備等の導入
- ・処理加工施設に付帯する一時養鹿施設の整備

(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／㎡）と
一体的に整備

※ ジビエ未利用地域の整備を優先的に採択



ジビエカー・ジビエジュニア



金属探知機



加工製造設備



(注) 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

一時養鹿施設

※ ジビエカーはリース導入可能
(補助率1/2以内、交付金の上限として1,500万円/台)

処理加工施設の衛生管理向上や販路拡大、ペットフード商品の開発に取り組みたい！

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 など

（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
衛生管理認証の新規取得に要する経費は、
1施設当たり35万円



研修会



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)

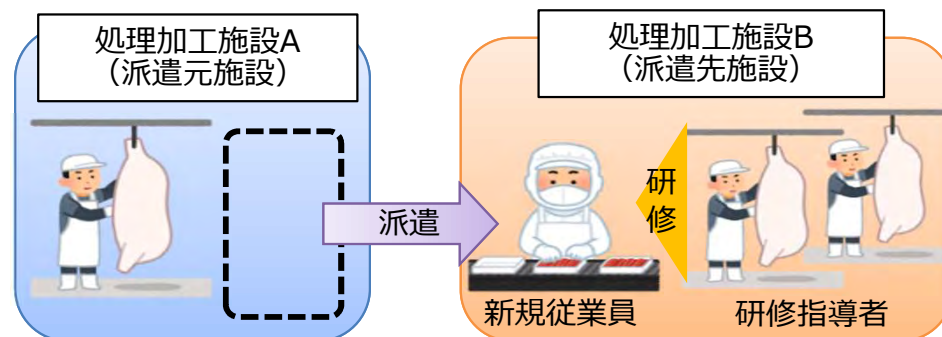
直接研修型

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！

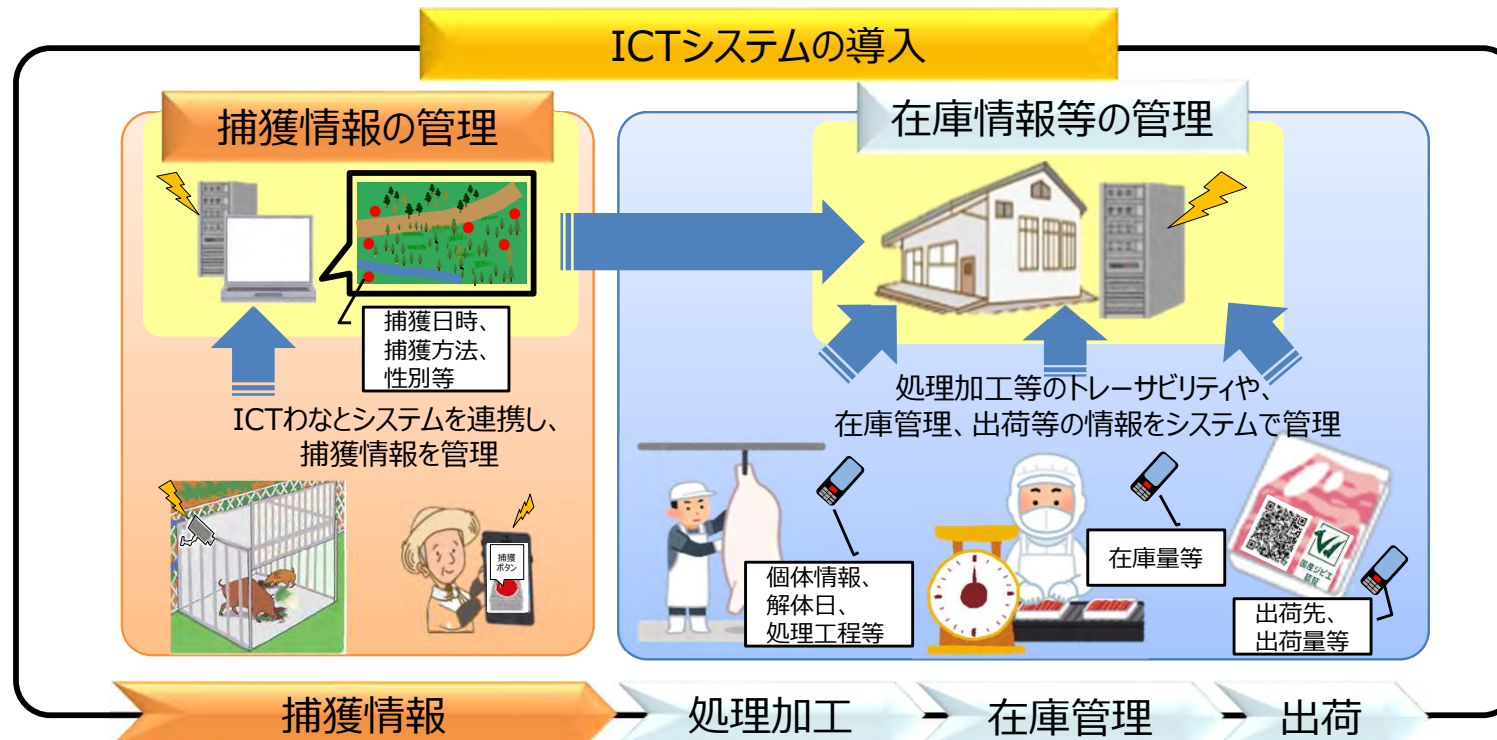
捕獲から処理加工、在庫管理に至るまでの情報管理を効率化するため、在庫管理などの情報管理を効率化するICTシステムの導入を支援します。

(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

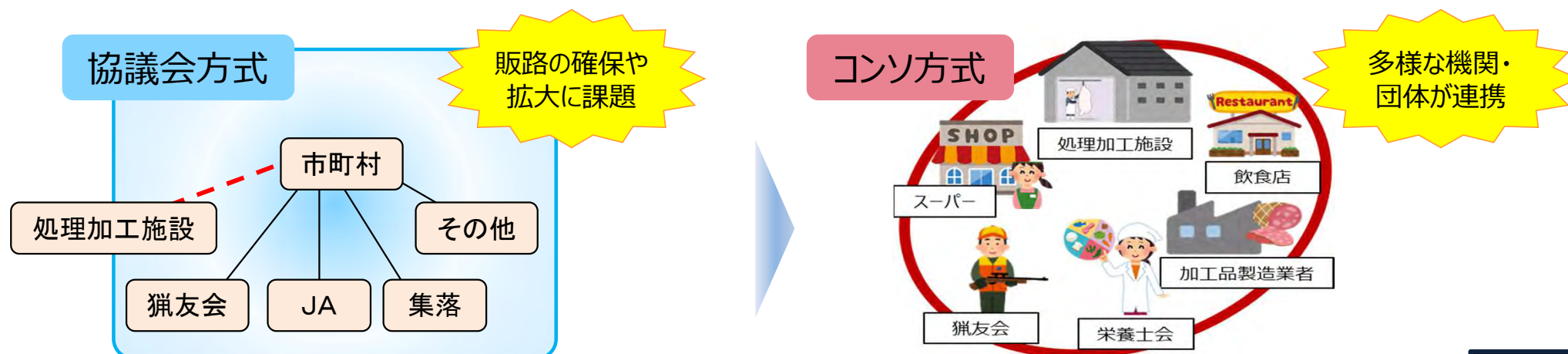
コンソーシアムによる施設整備、取組

- ①食肉等利用施設（附帯施設含む）
- ②ジビエカーのリース導入
- ③ジビエ等の利用拡大に向けた取組
- ④処理加工施設の人材育成
- ⑤ICTシステムの導入

（２）補助率

協議会の取組と同様に支援

- ① 1 / 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）
- ② 1 / 2 以内（1,500万円／台が上限）
- ③ 定額支援（1市町村当たり300万円が上限、衛生管理認証の新規取得に要する経費は1施設当たり35万円が上限。加えて、1コンソーシアム当たり1,000万円が上限）
- ④ 定額支援（1施設当たり192万円、1ヶ月16万円が上限）
- ⑤ 定額支援（1施設当たり350万円が上限）



※処理加工施設所在地の市町村の参画は必須

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！

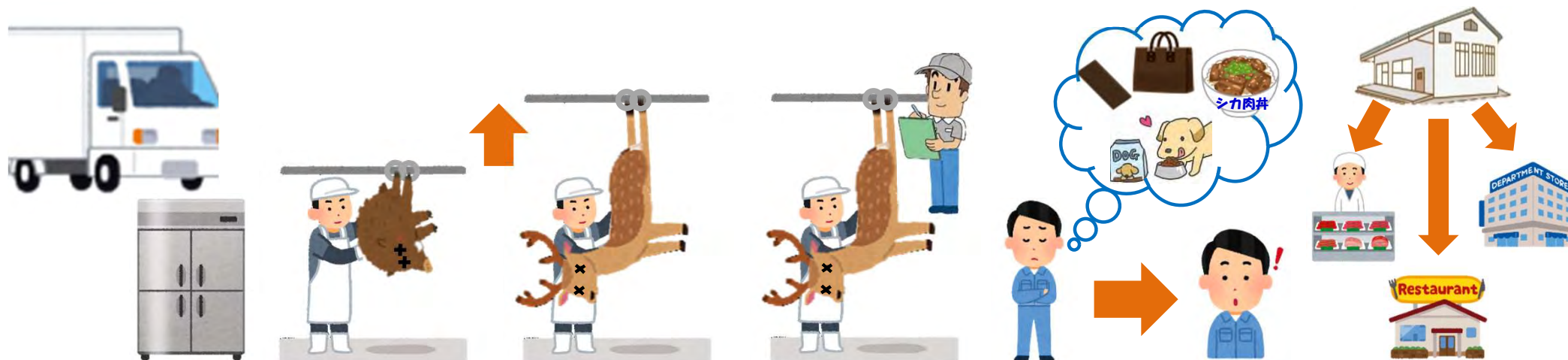
豚熱の感染確認区域におけるジビエ利用を拡大するため、区域内で捕獲されたイノシシをジビエ利用の手引きに従い一時保管に必要となる保冷库の導入や、区域外からイノシシを搬入するための保冷車の導入、シカのジビエ利用拡大に必要な処理加工施設の改修などを支援します。

(1) 支援内容

- ①ジビエ利用の手引きに従い、一時保管に必要となる保冷库の借り上げ
- 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車の導入
- 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)



保冷車・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



■事業の詳細について

農林水産省 農村振興局 鳥獣対策・農村環境課 (交付金全般) ☎ : 03-3591-4958 (直通)
(ジビエ利活用関係) ☎ : 03-6744-2196 (直通)
または、お住まいの市町村、都道府県、地方農政局農村環境課の担当までお気軽にご連絡下さい。