

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
(※ハンターによる自家消費を除く)

約1割

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)

R3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

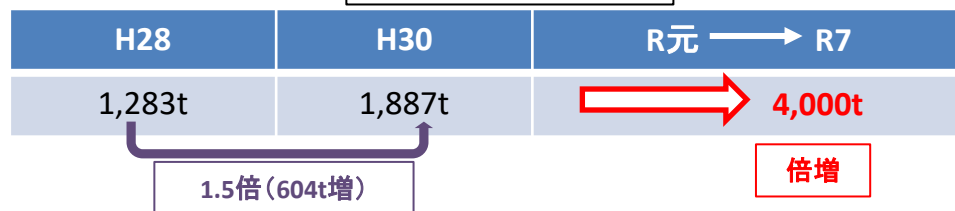
4 ジビエの利用拡大に向けた取組

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

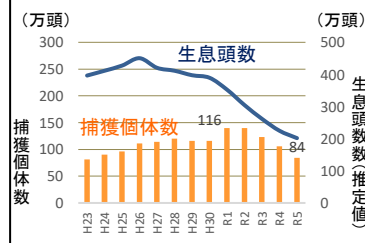


【持続可能なジビエ利用の将来像】

- 限られた資源を**すべて持ち込む**
- 使える部位は**全て活用**
- 出口としての**多様な需要を創出**

- 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。



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！

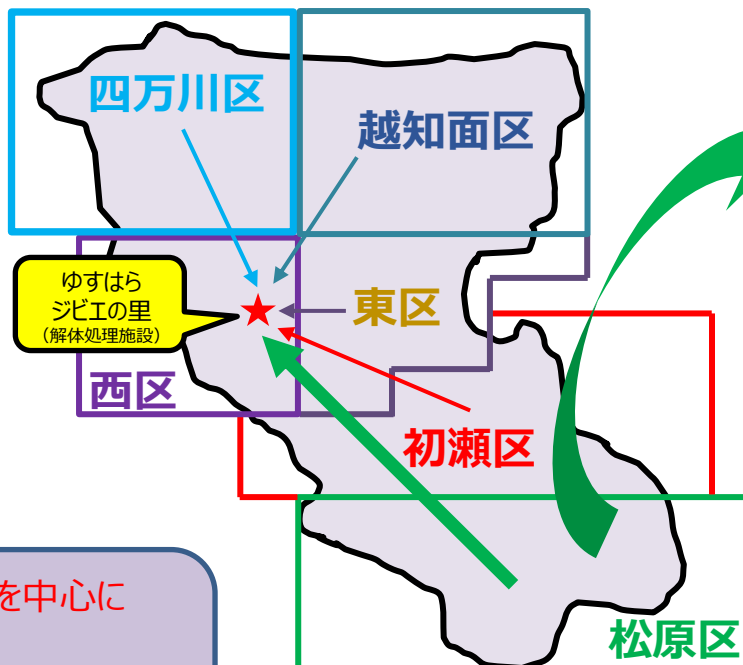


○解体処理施設から最も遠い松原区で5割のシカが捕獲。
資源として有効活用するためには、個体を新鮮な状態で搬送しなくては・・・



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！

- 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！

安全・安心なジビエの提供にむけて

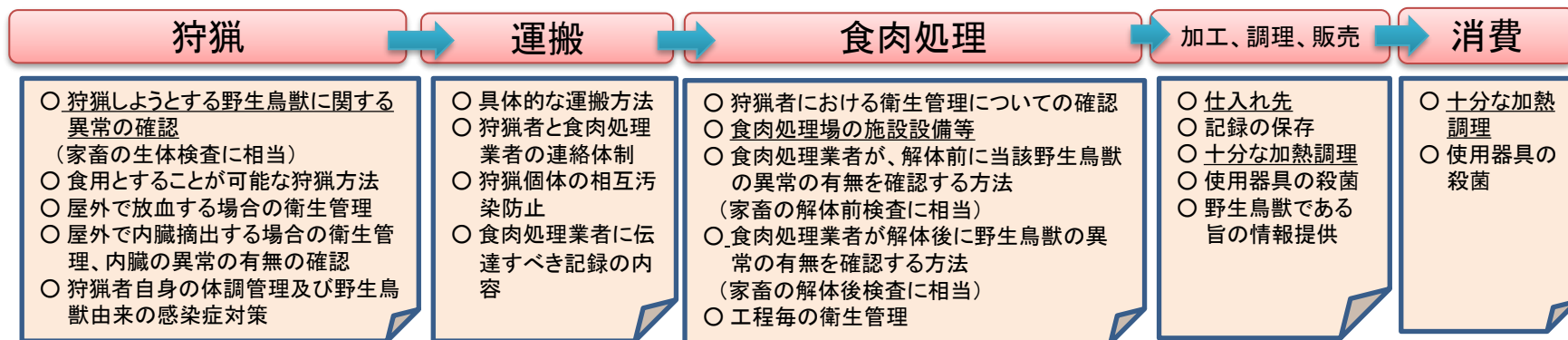
「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」策定

(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「イズシカ問屋」(静岡県)、
北海道シュヴルイユ浦臼工場(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)、
いかくら阿久根(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。

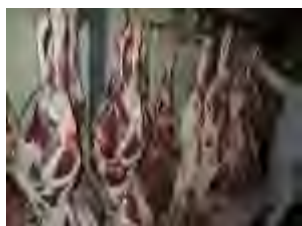
(参考) 国産ジビエ認証制度

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。

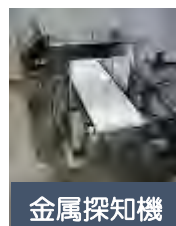
認証基準

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



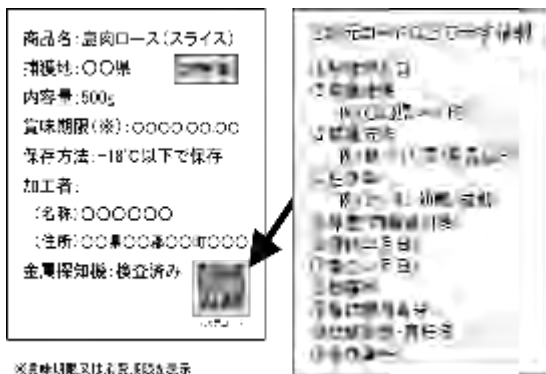
弾丸や金属片の確認

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

3. 表示ラベルの遵守



※表示情報又は品質表示

出荷製品に掲載する情報

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】

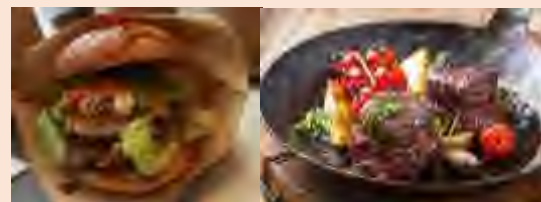
【認証機関】民間団体等

(一社)日本ジビエ振興協会

申請 ↑ ↓ 審査 認証 ↓ 監査 指導

【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3年度のペットフードとしての利用は656トンでジビエ利用量全体の約3割を占める。
- 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での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」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。

上期の取組

下期の取組

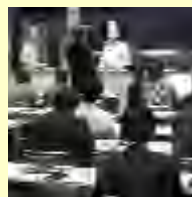
✓全国ジビエフェア開催に向けた準備

✓全国ジビエフェアを開催

全国より1,000店以上の飲食店等（飲食店、惣菜店及び精肉販売店等）の参加を目標
⇒（令和4年度実績）全国約1,900店舗が参加：11/1～2/28開催

・ジビエの取扱いについての説明などを含む、フェア参加説明会を開催するなど、参加飲食店等を募集

・県域等ジビエフェアとの連携調整



・全国ジビエフェアの開催についてPR

・参加飲食店等や連携する県域等ジビエフェアのPR



✓ジビエ専用ポータルサイト等において、飲食店等のジビエ関連情報や、モデル地区等各地の取組を発信

✓国内の消費者やインバウンド向けPR動画を作成し、ジビエ専用ポータルサイトや「農水省YouTubeチャンネル」等での発信・PR

✓ジビエ利用を積極的に行っている捕獲者の取組紹介や、ジビエを気軽に食べられる機会創出のため、ジビエイベントを開催



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

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、ジビエへの思いなど
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・アングレート」です。使われているのは、ヒグマ、鹿、猪、鳩の4種。おどろき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ろやかに、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



〈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)。



○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】

シュールパルシー
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）

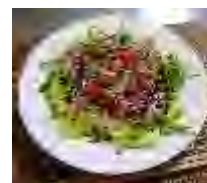
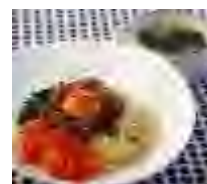
第3回（H30年度）：鹿肉のビビンパとスネ肉のスープ（上屋 薫里）

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。

