

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(※)：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

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(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

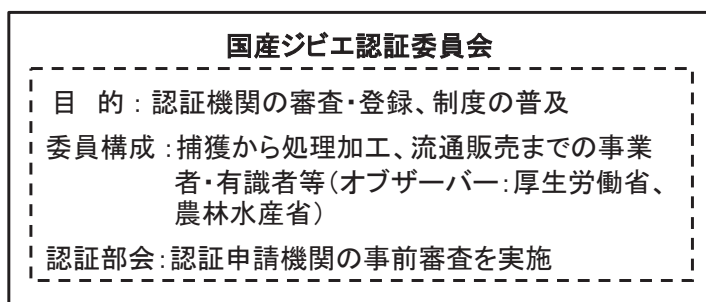
※賞味期限又は消費期限を表示

22

国産ジビエ認証制度【制度のスキーム】

- 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、認証機関が処理加工施設を審査・認証。
- 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、認証マークを使用することが可能。

【制度のスキーム】



申請 ↑ ↓ 審査登録 ↓ 監査、指導

【認証機関】民間団体等

(一社)日本ジビエ振興協会(平成30年7月17日 登録)
ジビエラボトリー(株)(平成31年3月25日 登録)

申請 ↑ ↓ 書類審査 現地審査 ↓ 監査、指導
認証

【事業者】(処理加工施設)(※)

【認証マークの使用】

- 認証事業者は認証機関に使用許諾申請

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



(※) 現時点での認証状況(23施設) ※日付は認証日

- ①京丹波自然工房(H30年9月7日)、②祖谷の地美栄(いよのじびえ)(H31年1月9日)
- ③信州富士見高原ファーム(H31年3月29日)
- ④西米良村ジビエ処理加工施設(R元年5月30日)
- ⑤TAG-KNIGHT(タグナイト)(R元年5月30日)、⑥宇佐ジビエファクトリー(R元年7月3日)
- ⑦わかさ29工房(にくこうぼう)(R元年7月3日)
- ⑧長野市ジビエ加工センター(R元年8月22日)、⑨ゆすはらジビエの里(R元年12月19日)
- ⑩早川町ジビエ処理加工施設(R2年1月10日)、⑪株式会社 暁(R2年2月14日)
- ⑫東広島市有害獣処理加工施設(R2年2月14日)、
- ⑬清流ジビエフードサービス(R2年3月30日)、⑭イズシカ問屋(R2年3月30日)
- ⑮日田市獣肉処理施設(R2年9月4日)、⑯株式会社 サロベツベニソン(R2年10月9日)
- ⑰北海道シュヴルレイユ浦臼工場(浦臼ジビエ加工センター)(R2年10月23日)
- ⑱屋久島ジビエ加工センター(R3年2月4日)
- ⑲丹波山村ジビエ肉処理加工施設(R3年2月4日)
- ⑳安芸高田市野生鳥獣食肉処理加工施設(R3年3月31日)
- ㉑庄原市有害鳥獣処理施設(R3年3月31日)、㉒朝霧高原ジビエ(R3年3月31日)
- ㉓ジビエファーム(R3年3月31日)

23

国産ジビエ認証施設 (第14号) 伊豆市食肉加工センター「イズシカ問屋」の概要

【取組の概要】

- 静岡県ガイドラインに基づく徹底した品質・衛生管理により高品質なジビエの生産を行い、ジビエを伊豆市の新たな特産品として「イズシカ」「イズシシ」ブランド化を推進し、一般消費者へのジビエ普及に貢献

【食肉処理施設(伊豆市食肉加工センター「イズシカ問屋」)の概要】

- 所在地: 静岡県伊豆市
- 事業者名: 伊豆市
- 代表者名: 伊豆市長 菊地 豊(きくち ゆたか)
- 整備時期: 平成22年度(農林水産省鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備)
- 取扱獣種: ニホンジカ及びイノシシ
- 年間処理頭数: 1,036頭(ニホンジカ834頭、イノシシ202頭)(平成30年度)
- 従事者数: 7名
- 主な販路: 地元精肉店(市内外13店舗)への卸売りで販売



＜食肉処理施設 外観＞

【特徴的な取組】

- 静岡県「野生動物肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン」に基づき、捕獲・放血・搬送時の衛生的な取扱方法の搬入研修を受けた捕獲者からのみ個体を搬入し、徹底した品質・衛生管理や低温熟成により高品質なジビエを提供。
- ジビエ処理加工工程で発生する残さの処分、埋設処分の負担軽減等のため、微生物を利用した減容化施設を整備。
- 処理したシカ肉「イズシカ」を伊豆市の新たな特産品と位置付け、市内外の飲食店等で様々な料理として提供。



＜電解水で丁寧に枝肉を洗浄・殺菌＞



＜熟成庫で1週間程度熟成させ旨みを引き出す＞



＜シカのモモスライス＞



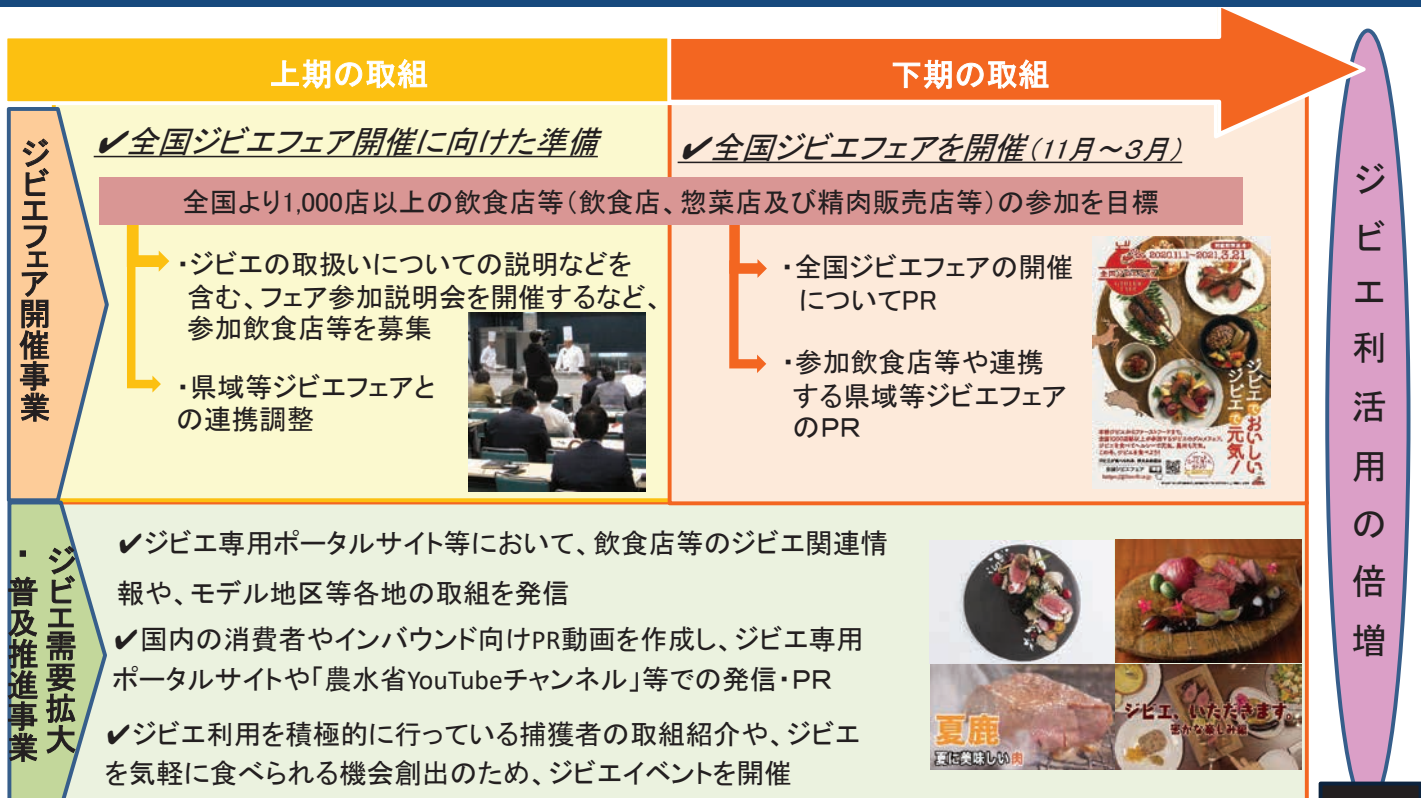
＜市内で提供される料理の数々＞



＜減容化処理装置＞

＜需要拡大に向けて＞ 令和2年度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、令和7年度でのジビエ利活用の倍増に資する。



〈需要拡大に向けて〉プロ向けジビエ料理セミナー

- 平成28年度より、全国各地で料理人を対象としたジビエ料理セミナーを開催し、ジビエの料理方法の普及を促進。
- 令和2年度は、e-ラーニング(座学講座)及びライブ配信(料理・解体実演)で開催予定。

令和2年度 **国産**
ジビエ
料理セミナー

参加費無料
テキスト・試食送料はご負担ください

e-ラーニングで知識を固め、ライブ配信で解体・調理を極める！



【受講の流れ】

すべてオンライン上での受講となります

座学講座をe-ラーニングで事前に受講いただき、その後zoomを利用したライブ配信を受講いただきます。ライブ配信の2日前までに到着するよう試食を送付させていただきますので、確実にお受け取りをお願いいたします。

①座学講座

e-ラーニングで事前に受講

②料理・解体実演

12月31日(木)夜 zoomにて受講

※セミナーの内容は一部変更となる可能性があります。予めご了承ください。
※詳細は裏面に掲載しております。

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 共催：辻調理師専門学校・エコール辻 東京
本セミナーは、農林水産省「鳥獣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。

【ライブ配信日程】

※お申込み時にどちらかを選択ください

2021年

【A】1月29日(金)

締め切り：1月15日(金)

【B】2月11日(木・祝)

締め切り：1月28日(木)

【時間】14:00～17:00(共通)

【定員】各60名

【対象者】

飲食店でのジビエ取り扱いを想定した内容のセミナーです。料理人の方や、ジビエを調理したことのある方向けの内容となっております。

【お申込み】

日本ジビエ振興協会HPよりお申込みください。



お申込みはこちらから！

<https://www.gibier.or.jp/seminar2020/>

■セミナーでの料理講習の様子



- 令和元年度は入門編を東京(7月)大阪(10月)大分(1月)、上級編を東京(8月)名古屋(8月)札幌(9月)大阪(10月)で開催。

ジビエ料理セミナーの詳細はこちら

<https://www.gibier.or.jp/seminar2020/>

(事務局：(一社)日本ジビエ振興協会HP)

【問合せ先】

詳細は以下のセミナー事務局までお問い合わせ下さい。

<一般社団法人 日本ジビエ振興協会>

・電話：0266-75-1885、メール：info@gibier.or.jp

26

〈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2年度は、飲食店で提供出来るジビエ料理レシピの募集を行い、令和3年1月17日に表彰(農林水産省補助事業で実施)。
- これまでの受賞レシピは、料理レシピサイトの「クックパッド」及び(一社)日本ジビエ振興協会HPに掲載。

開催概要

○第5回ジビエ料理コンテスト

日時：令和2年12月5日(土)

会場：エコール辻東京

(東京都国立市富士見台2-13-3)

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)

応募レシピ：220点

審査等：応募レシピの中から書類審査により上位12レシピを選定し、実食審査にて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〕

第5回ジビエ料理コンテストの詳細はこちら

<https://www.gibier.or.jp/topics/6325/>

事務局：(一社)日本ジビエ振興協会HP

【農林水産大臣賞】

マーチョウロウのクックパッド
《麻辣猪肉刀削麵(猪の四川風湯麵)》

ナカニシ ユウカ
〔中西 優花 氏(大阪府堺市)〕【専門学校生】



【農林水産省農村振興局長賞】

《エゾ鹿の角煮 ～北海道からの贈り物～》

シモツボ アユ
〔下坪 晏夕 氏(東京都立川市)〕【専門学校生】



今回の受賞作(8作品)は、レシピ公開の他、今後店舗等で提供予定

第4回ジビエ料理コンテスト 農林水産大臣賞



《棒棒鹿(パンパンロク)》

〔平岡 祐子 氏(大阪府枚方市)〕

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2回～第5回ジビエ料理コンテストの受賞レシピを紹介 <http://www.gibier.or.jp/>

27

【農林水産省】 ワンストップ相談窓口

- ジビエ利用に取り組む地域からのご相談、お問合せに的確に対応するため、ジビエの捕獲や加工、流通、外食、小売など様々な分野で活躍している民間の有識者で構成する専門家チームを発足。
- ジビエ利用に関するご相談、お問合せに対して、農林水産省と専門家チームが官民連携してサポート。

ジビエ利用に取り組む地域を**官民連携してサポート**します！

安全なジビエを作りたい！
何に気が付いたら良い？

処理施設を建てたいけど
どんな支援があるの？

ジビエをペットフード
にしたいけど、どんな
規制があるの？

どうやって売り先を探
せばいいかな？

ジビエに取り組んでいる
地域を見学したいけど、
どこがいい？

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。