

ジビエ利用拡大に向けた主な取組

1. ジビエ利用モデル地区

- 鳥獣対策交付金を活用して、捕獲から搬送・処理加工、販売までがしっかりとつながったジビエ利用モデル地区の整備を進め、順次本格稼働。また、モデル地区の取組を他地区へ横展開。
- 国産ジビエ認証や道府県認証を取得し、衛生管理を徹底。
また、人材育成に向け、10月及び2月に全国食肉学校でジビエ基礎セミナーを開催。(R1実績)

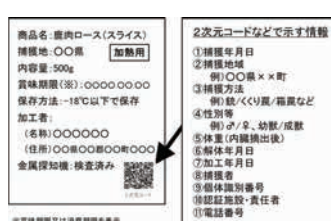
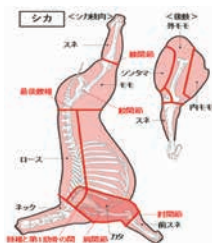


2. 国産ジビエ認証制度

- 認証機関として、(一社)日本ジビエ振興協会及びジビエラボラトリー(株)の2法人が登録済み。
- 認証施設として、これまでに23施設が認証済み。

〈認証基準〉

- 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)」に基づく衛生管理の遵守
- カットチャートの遵守
- 表示ラベルの記載事項の遵守
- トレーサビリティの確保



3. 全国ジビエプロモーション

- 専用ポータルサイト「ジビエト」を開設し、ジビエに関する情報を発信。
: ストーリー性を重視したPR動画を国内向け、インバウンド向けに作成・発信。
: 各種イベント情報やジビエメニュー提供飲食店の取材情報等を発信。
- ジビエを提供する飲食店等が参加する、全国レベルのジビエフェアを開催。
: 全国ジビエフェア(11/1～3/21開催、全国約1,100店舗が参加)(R2実績)
: 県域等でジビエフェアを開催した14道府県と連携し、参加飲食店等をPR(R2実績)
- ジビエ特設ECサイトを開設し、ジビエを購入できる環境を整備(R2.7～)



16

ジビエ利用モデル地区

捕獲から搬送・処理加工、販売がしっかりとつながって、安全で良質なジビエを安定供給

NO.11 みまさか
岡山県 美作地区

NO.12 鳥取県 東部地区

NO.13 徳島県 県内広域

NO.14 熊本県 県内全域

NO.15 大分県 県内全域

NO.16 宮崎県 延岡地区

NO.8 兵庫県 県内広域

NO.9 きほく
和歌山県 紀北地区

NO.10 こぞがわ
和歌山県 古座川町



NO.1 そらち
北海道 空知地区

NO.2 長野県 長野市

NO.3 みなみか
石川県 南加賀地区

NO.4 せいのう
岐阜県 西濃ブランチ

NO.5 三重県 (伊賀市・いなべ市)

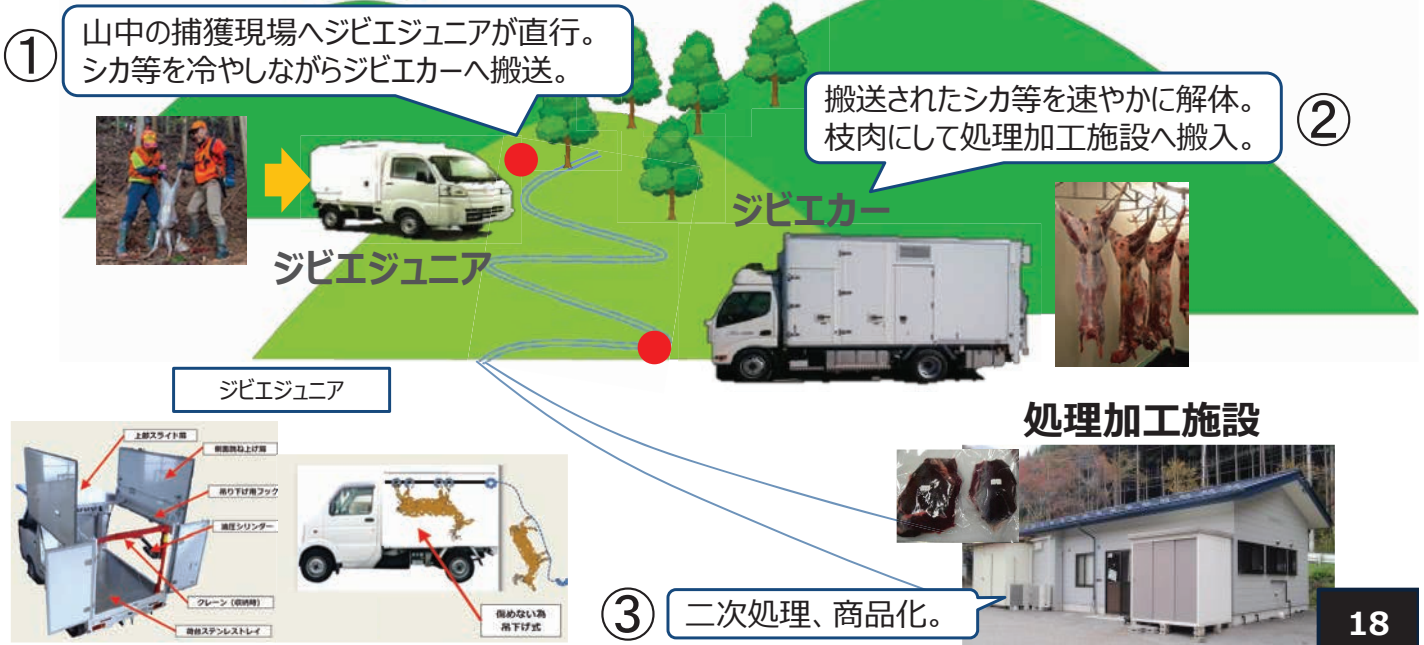
NO.6 京都府・大阪府
京都丹波・大阪北摂地区

NO.7 ちゅうたん
京都府 中丹地区

17

- 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、車内にて解体・内臓摘出・はく皮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。

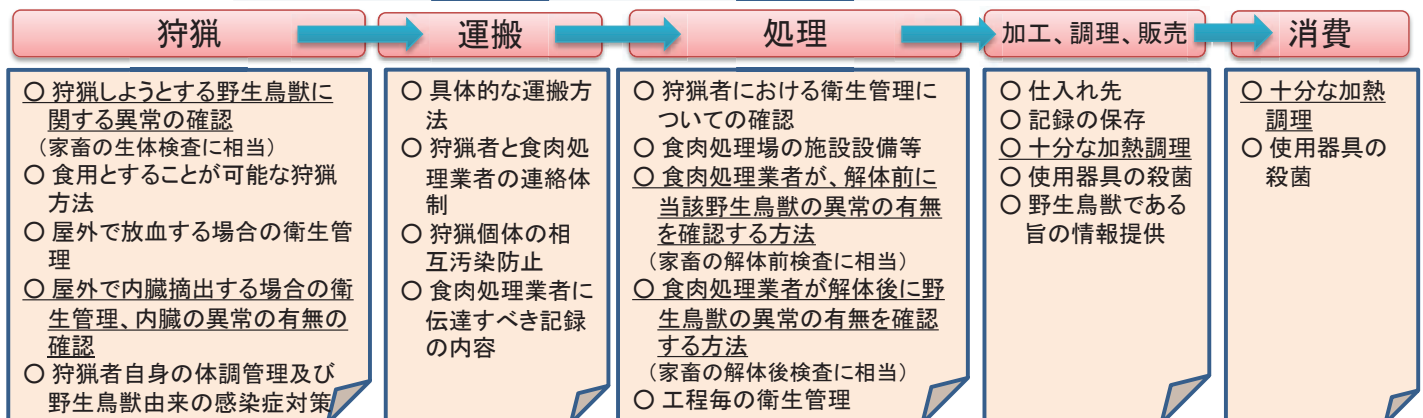
(ジビエカーとジビエジュニアの連携イメージ)



18

- 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)。
- ※1 令和2年6月1日から、1年間の経過措置期間が設けられており、本格施行は令和3年6月1日から。
- ※2 ジビエについては、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組む必要があり、参考となる衛生管理の手引き書が(一社)日本ジビエ振興協会において策定され、厚労省HPIに公表。

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狩猟者と野生鳥獣肉を取扱う事業者とによる適切な衛生管理

食品衛生法に基づき都道府県等が条例により定めた管理運営基準(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)

19

国産ジビエ認証制度

- ジビエの処理加工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処理加工施設を認証。
- また、認証を受けた処理加工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。
- なお、エゾシカ肉処理施設認証制度と本制度の審査の同等性が認められたことから、令和2年4月に制度の一部を改正。

【制度制定までの経緯】

国産ジビエ認証制度制定に関する専門委員会の設置
＜平成29年度に3回開催し制度(案)を策定＞

目 的： 認証制度の基準(①認証機関の登録基準、
②事業者の認証基準)の作成及び運営体制
の構築

委員構成： 捕獲から流通に至る関係団体等
(オブザーバー：厚労労働省、農林水産省)

パブリックコメント(任意の意見募集)の実施
＜H30 4/9～4/23＞

国産ジビエ認証制度の制定
＜H30 5/18＞

【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)
捕獲時の状況確認
搬入時のチェック項目
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
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

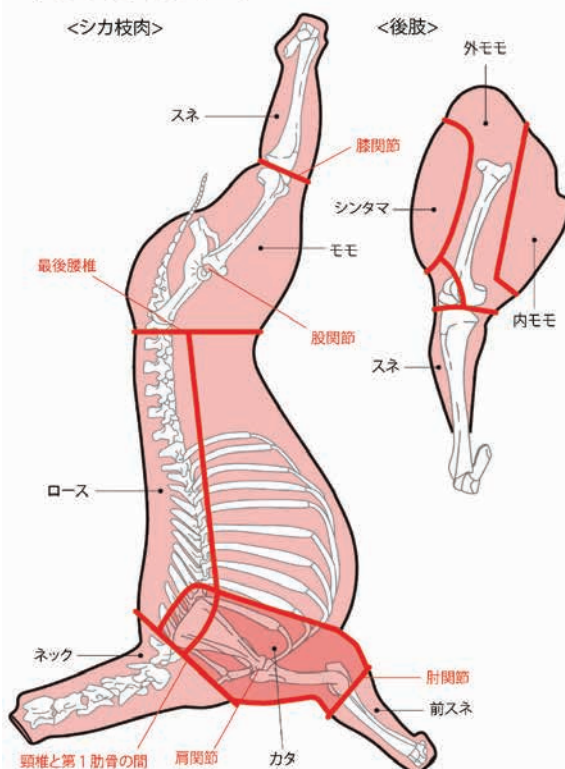
4. 出荷する製品のトレーサビリティの確保

(※)一定の技術を有する捕獲者に限る。これに係る研修制度は、今後新たに設ける予定。

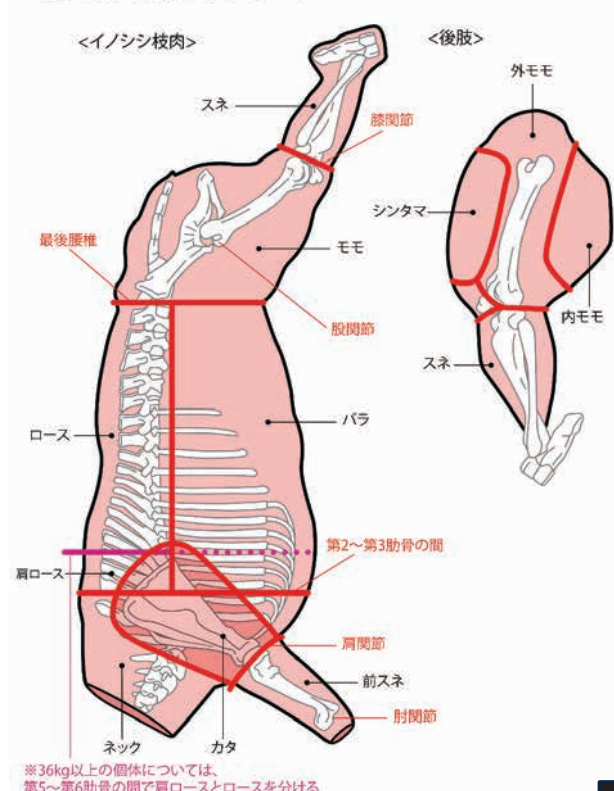
20

国産ジビエ認証制度【カットチャート】

【シカのカットチャート】



【イノシシのカットチャート】



21