

ジビエ利活用 of 取組事例集 (抜粋)

令和元年10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

目 次

1. 全国各地の取組事例

ページ	都道府県	事例	キーワード	出典
1	北海道	(株)ドリームヒル・トムラウシ	シカ 一時養鹿 革/角	※1
2	北海道	(株)知床エゾシカファーム	シカ 一時養鹿 ヘットフード	※1
3	栃木県	那珂川町イノシシ肉加工施設 (那珂川町)	イノシシ 加工商品	※2
4	千葉県	都市農村交流施設 (大多喜町)	イノシシ 指定管理	※2
5	神奈川県	猪・鹿問屋「阿夫利山荘」 (伊勢原市)	シカ イノシシ ヘットフード	※2
6	石川県	いしかわジビエ利用促進研究会	シカ イノシシ 関係者連携	※1
7	石川県	合同会社のとしし団	イノシシ 地域おこし ふるさと納税	※1
9	長野県	信州ジビエ研究会	シカ 関係者連携	※1
10	長野県	小諸市動物園	シカ 動物園	※2
11	岐阜県	キサラエフアールカンパニーズ	シカ 学校給食 レストラン	※2
12	静岡県	静岡県立大学食品栄養科学部フードマネジメント研究室・ごはん屋さくら	シカ 大学	※1
13	愛知県	奥三河高原 ジビエの森 (設楽町)	シカ イノシシ 直売所 トレサ	※1
14	愛知県	一般社団法人 おいでん・さんそん	イノシシ マッチング 大手外食	※1

(※1) 野生鳥獣資源利用実態調査における各地のジビエ取組の優良事例 (平成28年度報告書・平成29年度報告書)

(※2) 平成30年度 農水省職員の現地調査報告に基づき作成

ページ	都道府県	事例	キーワード	出典
16	京都府	(株) ART CUBE	シカ イノシ 百貨店 ペットフード	※2
17	兵庫県	夢咲鹿工房（姫路市）	シカ 加工商品 ペットフード	※2
18	兵庫県	宝塚ジビエ工房（養父市）	シカ 品質管理 トレサ	※2
19	奈良県	ジビエール五條（五條市）	シカ イノシ 学校給食	※1
20	和歌山県	一般社団法人 和歌山鳥獣保護管理捕獲協会	シカ イノシ 県認証施設 肉質等級	※1
21	和歌山県	古座川ジビエ振興協議会	シカ イノシ ジビエハンター 学校給食	※1
22	鳥取県	わかさ29工房（若桜町）	シカ イノシ 学校給食 ペットフード	※1
23	島根県	美郷町・(株)おおち山くじら	イノシ 加工商品 飼料利用	※1
24	岡山県	ジビエの郷みまさか（美作市獣肉処理施設）	シカ イノシ 加工商品 ペットフード	※1
25	愛媛県	しまなみイノシシ活用隊（今治市）	イノシ 革	※1
26	熊本県	くまもと☆農家ハンター	イノシ ICTわな	※1
27	熊本県	くまもとジビエ研究会	シカ イノシ 関係者連携	※1
28	熊本県	ジビエ工房やまと（山都町）	シカ イノシ 地域おこし 加工商品	※2
29	長崎県	平戸ファクトリー（平戸市）	イノシ 認定狩猟者 加工商品	※2
30	大分県	大分レディースハンタークラブ	シカ イノシ 女性狩猟者	※1

(※1)野生鳥獣資源利用実態調査における各地のジビエ取組の優良事例(平成28年度報告書・平成29年度報告書)

(※2)平成30年度 農水省職員の現地調査報告に基づき作成

目次

2. ジビエ利用モデル地区における優良事例

ページ	段階	モデル地区名	取組事例
31	運搬・搬送・集荷	長野県長野市	被害の拡大を契機に食用を前提としたプロ集団「ジビエ協力隊」を創設
33		兵庫県県内広域	ICTを活用した捕獲体制を構築することで良質なジビエを確保！
35	処理加工	岐阜県西濃ランチ	安全で美味しいジビエの安定的な供給～統一規格による外食事業者が求めるロットの確保～
37		鳥取県東部地区	全国有数の品質、処理頭数を誇る「わかさ29工房」の解体処理技術等を新規施設「ちづDeer's」に移転！
39	需要開拓	和歌山県古座川地区	ロース・モモ以外の部位を美味しく加工し販路を開拓！施設の収益性も向上！
41		大分県県内全域	学校給食やペットフードへの利用など幅広い需要の開拓を推進

3. ペットフード利用における取組事例

ページ	都道府県	取組主体
44	長野県	小諸市(施設名:小諸市野生鳥獣商品化施設)
46	兵庫県	NPO法人cambio(施設名:Passo)

(出典)農水省職員の現地調査報告に基づき作成

1. 全国各地の取組事例

【栃木県】那珂川町イノシシ肉加工施設（那珂川町）

イノシシ

加工
商品

《平成30年度の聞き取り調査に基づき作成》

【取組の概要】

- イノシシ肉出荷制限の中、全頭検査のスキームを構築し、「八溝ししまる」のブランドで地元旅館や道の駅、町外業者向けに販売。近年、ジビエブームで売上堅調なことから、他の市町からも受入を行っており、八溝地域全体の活性化にも貢献。

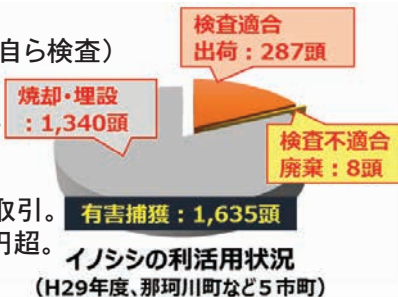
【施設概要とジビエ利用のオペレーション】

- H21.4月開設。建設費3,800万円。町営で、専従4名、臨時1名の5名体制で運営。
- 搬入頭数〔H29〕：那珂川町内123頭、町外（那須烏山市、茂木町、市貝町、益子町）172頭の計295頭。わな捕獲現場からの連絡を受け、職員が保冷車で全頭回収。保冷車が現場到着後に止め刺しを実施。体重30kg以上の個体のみ受入。買取価格500円/kg/枝肉。
※ 町外の場合、搬入個体は体重40kg以上、買取価格は400円/kg/枝肉
枝肉にして数日間保冷庫で一時養生。その後、トリミング、スライス、パック詰めして製品化。
- 解体残さは廃棄物業者へ搬出。（費用：70円/kg 年間50～60万円）
- 放射性物質検査：
 - ① 県事務所でスクリーニング検査（令和元年7月からは町が自ら検査）
 - ② 50Bq/kg以下なら出荷、超過なら農業試験場で精密検査
 - ③ 100Bq/kg以下ならヒレ肉部を除き出荷、超過なら全部廃棄。
※ 基準値超過の割合は漸減傾向（H29年度：2.7%）
- 販売関係：
町内37店舗（道の駅・旅館・飲食店）のほか、町外の53業者と取引。
H29年度の販売実績：1千万円超。
- ジビエ利用率〔H29〕：約18%
（食肉利用頭数287頭/5市町のイノシシ有害捕獲頭数1,635頭）



商品ラインナップ

精肉、ソーセージ、メンチカツ、コロケ、串カツ、ギョウザ等



【今後の課題】

- 那珂川町では、施設経営の安定化を図るため、年間1千5百万円の売上額を目指しているが、町の保冷車が到着後に「止め刺し」、「放血」を行う等の受入条件を満たすイノシシの搬入頭数確保が課題。

獣種	イノシシ（頭）				
年度	H25	H26	H27	H28	H29
捕獲数	5,792	13,010	7,654	13,442	8,692
うち有害	4,485	10,223	6,120	11,098	7,303
うち狩猟	1,307	2,787	1,534	2,344	1,389

イノシシ捕獲頭数（H29年度、栃木県）

【取組の概要】 指定管理者制度により、処理加工施設に隣接する道の駅に運営を委託し、安定的な販売先（道の駅）を確保

【処理加工施設の概要】

- 整備時期：平成18年度
- 取扱獣種：イノシシのみ
- 年間処理頭数：116頭（町内79頭、町外37頭（市原市24頭、茂原市8頭、御宿町2頭、一宮町3頭））（平成29年度）
県内5施設のうち最多処理。例年100頭前後を処理（H28：163頭、H27：121頭、H26：112頭）
- 従事者数：専属解体従事者1名がメインで対応
道の駅職員2名、農家3名の計5名のうち対応可能な者が解体を補助



＜枝肉まで約1時間程度＞

【特徴的な取組】

- 施設の運営は、指定管理者制度を活用し、隣接する道の駅「たけゆらの里」の管理者に委託
- ジビエの品質確保のため、処理加工施設への搬入要件を設定し、クリアした個体のみ受入
 - ① 止め刺し後30分以内に保冷車で処理加工施設に搬入することができるもの
（処理加工施設から半径10km圏内が目安）
 - ② 体重が30～60kgの規格内のイノシシであること
 - ③ 捕獲した個体が生体であること



＜個体搬送は保冷車を活用＞

【販売先など】

- 販売先：隣接する道の駅「たけゆらの里」、東京イタリアンレストラン他（11店舗）、町内旅館、町外居酒屋、町外直売所
- 販売量：約1.5トン（平成28年度）
- 販売額：約800万円（平成28年度）
- 販売商材：部位別販売（ロース、ヒレ、肩ロース、バラ、モモ等）のほか、
背割り半頭、枝肉、イノシシ丼など



＜道の駅で常設販売＞



＜道の駅で提供（猪好御膳）＞

【課題】

- 経営の黒字化に向けて、需要の確保を図りつつ、搬入要件をクリアした個体の搬入を安定させることが不可欠
- 継続的な事業運営のためにも周辺市町村とも連携し、平成29年度の町内捕獲頭数の減少要因（H28：1,431頭
⇒H29：656頭）を分析し、捕獲頭数向上に向けた改善が課題

4

【取組の概要】

- ジビエを含む地域資源に注目し、捕獲技術の普及、衛生的な処理加工技術の確保などを総合的に実施。

＜団体の概要＞

株式会社キサラエフアールカンパニーズは、平成22年6月に設立。構成員は30名。

＜活動のきっかけ＞

揖斐川町では獣害による農作物被害が増加し、地域において被害防止の要望が高まっていた。このため、（株）キサラエフアールカンパニーズでは地域住民が行う侵入防止柵の設置作業を支援しつつ、社員や住民らがわな猟免許や銃猟免許の取得を進め、平成25年から鳥獣被害対策事業を本格化した。さらにぎふジビエガイドラインの施行（平成25年11月）に併せ、解体処理施設を設置、稼働し加工できるレストラン運営をしている。

【取組の具体的な活動】

- 岐阜大学と連携し、獣肉活用や捕獲方法の説明会を開催し、地域ぐるみでの捕獲体制を構築。また、地元高校生が参画する解体実習やジビエ商品開発など、若年層をターゲットに捕獲人材育成の取り組みを実施。
- 岐阜大学講師を招いてぎふジビエガイドラインに基づく解体作業の確認研修を実施しているほか、地域内外の解体処理業者への解体処理講習会を開催。
- 「シャルキュトリレストラン里山きさら」と、食肉製品加工所を平成28年度に開業。ジビエメニュー開発やレシピの監修に取り組み、ジビエの新たなコンセプトとイメージを作り上げ付加価値を創出。
- 地域でジビエ料理を食しながらの獣害対策成果報告会を開催。また、町への働きかけにより、給食材料としてシカ肉60kgを提供。幼稚園、小中学校の23施設、3,000食分の鹿肉カレーを提供。学校給食でのジビエ利用は岐阜県内初の試み。
- 飲食店のオーナーやシェフに現地にて捕獲状況や方法、運搬、解体処理の仕方を視察してもらい、現状を知ってもらう。食肉への安心と付加価値を感じてもらう。
- 農産物の素材生産と地元養豚事業者と農工商連携の開始。



地域の若い狩猟者へ捕獲
技術や場所を提供



地域の食資源を発掘し、
レストランで提供



地元のジビエ・食材を使った食肉
加工メニュー開発



ぎふジビエ解体人材育成
プログラム実習の様子

【活動の効果】

- 常時捕獲と解体処理ができる人員を配置したことにより新たな雇用を創出。分業化と効率化により年間100頭から400頭以上の解体処理が可能となる体制が整った。
- 地域ぐるみの捕獲体制作りを進め、侵入防止柵と捕獲体制の構築により、ニホンジカとイノシシによる被害が解消。
- 周辺6地区で捕獲体制が整ったことにより、狩猟免許取得者だけでなく、捕獲補助ができる農業者を計50名以上育成。

【今後の展開方向】

- ジビエ認知度や消費拡大の更なる向上を目指すことで、捕獲従事者や狩猟者による個体の捕獲を促進し、地域の獣害対策と地域農業・農村の発展に向けた取り組みを継続していく。
- 「獣害」から「獣益」をコンセプトに、県内外でジビエの流通販路を拡大し、ジビエが地域の産業（ビジネス）として、新たな雇用につながるよう、人材の育成を始めとした地盤作りを進め、食と農との関連事業の展開も考えている。