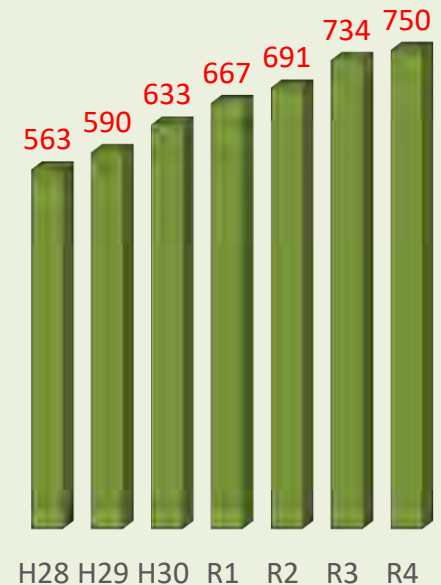


ジビエ処理加工施設の数・分布等

- 令和4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750施設。

全国 750施設

処理加工施設数推移

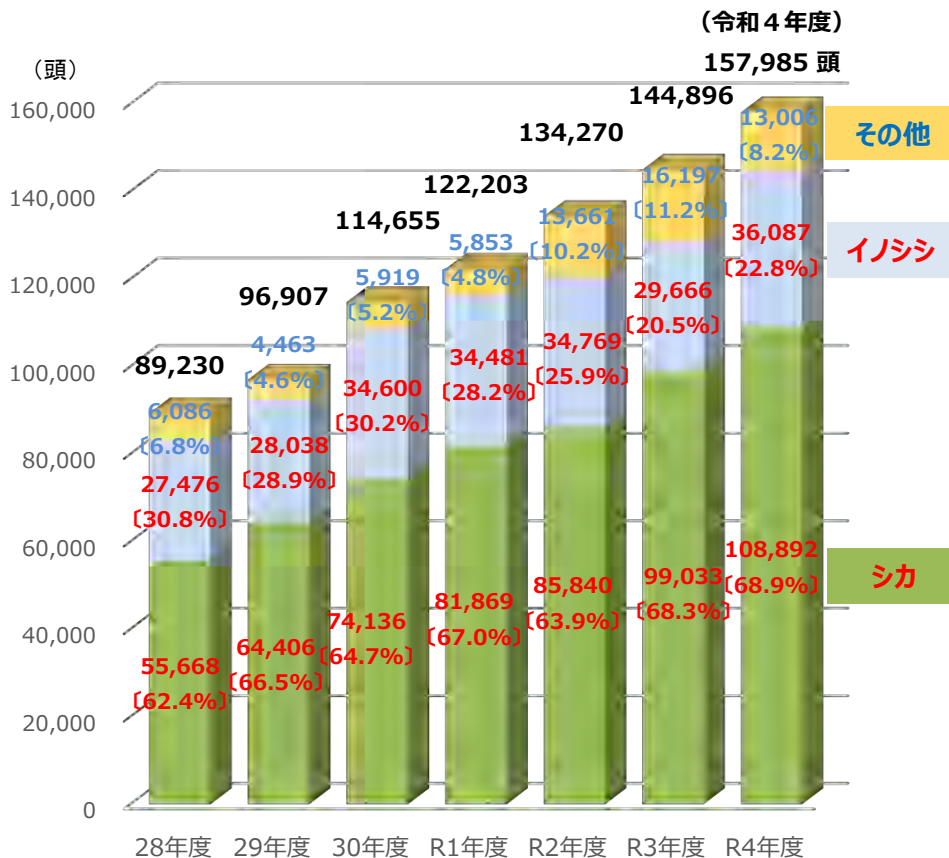


※農林水産省大臣官房統計部調査「令和4年度野生鳥獣資源利用実態調査」
食肉処理業の許可を有する野生鳥獣肉の処理加工施設。稼働休止中の施設は含まれない

捕獲された有害鳥獣のジビエ利用の実態

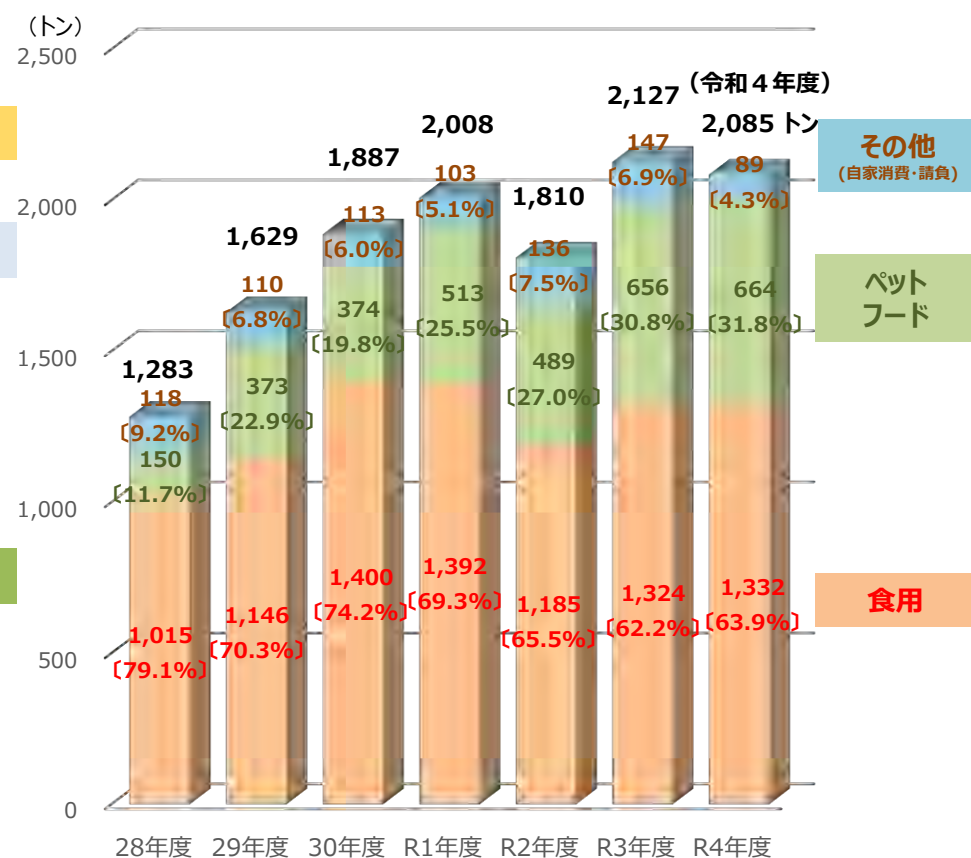
- 令和4年度に、全国の750処理加工施設において処理されたジビエ利用量は2,085トンであり、平成28年度と比べて1.6倍に増加。

1. ジビエ利用頭数の推移



〔出典〕野生鳥獣資源利用実態調査

2. ジビエ利用量の推移



〔出典〕野生鳥獣資源利用実態調査

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

捕獲

ニーズに応じた原料確保



消費

低利用部位等の
ペットフードへの活用



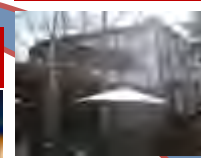
学校給食への展開



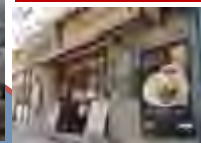
家庭でも作れる
調理方法の普及



宿泊等との連携



外食等による
販売拡大



地域オリジナル
商品の開発



選ばれる商品を提供

供給

商品情報の見える化

取引の拡大



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



野生鳥獣肉の
衛生管理に
関する指針
(厚労省)

衛生管理による品質確保

処理加工

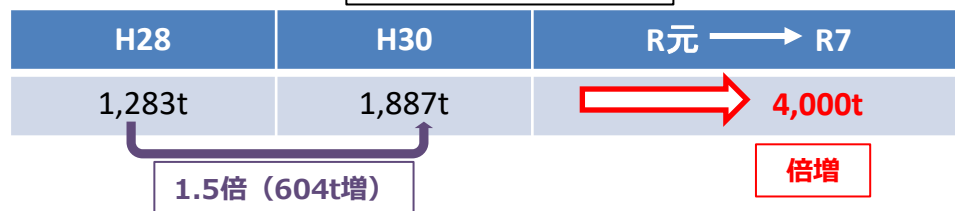
良質ジビエの 安定供給

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。

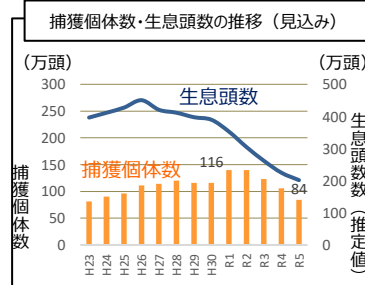
ジビエ利用量目標



【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



■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

ジビエ利用拡大に向けた主な取組

1. ジビエ利活用事例の横展開

- 複合経営や人材育成など特色ある取組により、ジビエ利用が拡大している事例が広がっている。
- 今後、こうした取組が広がるよう、優良事例の内容を充実させるとともに、鳥獣被害防止総合対策交付金で、ジビエ処理施設等の整備や関係者の連携による商品開発、販路開拓等の取組を支援。また、利活用事例の取組を他地区へ横展開。



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が登録済み。
- 現在、認証されている食肉処理施設は、31施設。

〈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

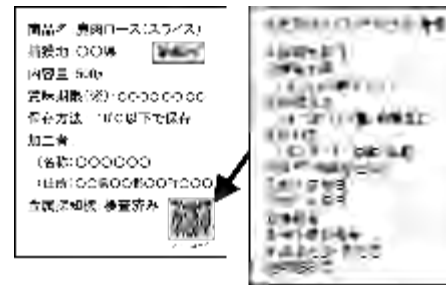


金属探知機による弾丸や金属片の確認



「カットチャート」に基づくカット

- 表示ラベルの記載事項の遵守



出荷製品に掲載する情報

- トレーサビリティの確保

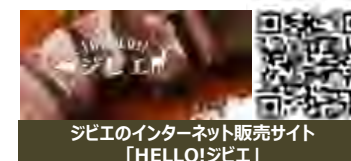


認証を取得した事業者は、認証機関に認証マークの使用申請を行うことで、認証マークを使用可能

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

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」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（11/1～2/29開催、全国約2,000店舗が参加）（R5実績）
 - ：県域等でジビエフェアを開催した18道府県と連携し、参加飲食店等をPR（R5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～）



<安定供給に向けて> **ジビエの供給拡大に向けた取組（捕獲個体の搬入促進）**

- ジビエの利用拡大に向けては、捕獲個体をジビエ処理加工施設に速やかに搬入することが重要だが、地域によっては、捕獲現場とジビエ処理施設が離れており、捕獲個体をジビエ利用に適した状態で搬入することが難しいといったことが課題。
- こうした課題を解決するため、捕獲現場の地理的条件等に合わせた新たな搬入機器等の活用を推進。

（捕獲個体の広域搬入のイメージ）



ジビエハンター育成研修制度

- ジビエに適さないため、処理施設に受け入れられず、捨てられてしまう個体を減らすため、ハンターにジビエに適した捕獲方法等の知識を学ぶ研修を実施及び支援する仕組みである「ジビエハンター育成研修制度」を令和5年3月に制定。
- 地方公共団体、猟友会等と連携しながら、より多くのハンターに衛生管理の知識をつけてもらうことで、利用率向上を図る。

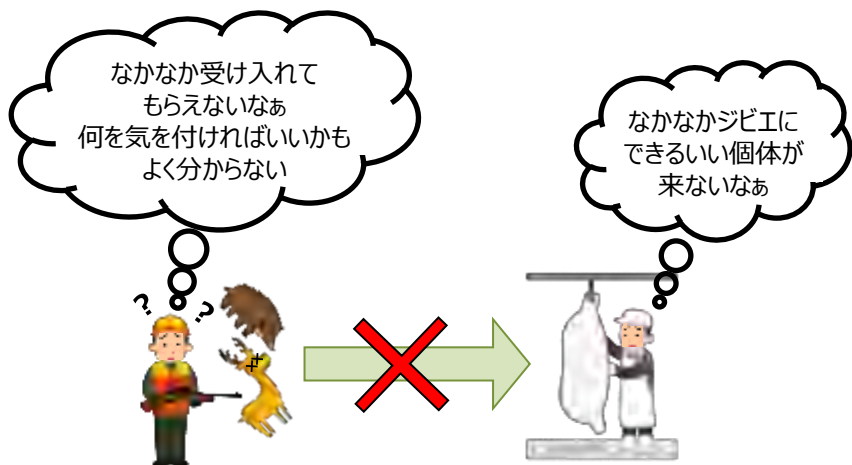
現状と課題

- ✓ 捕獲された個体が食用に適さないため、ジビエ処理施設に受け入れてもらえず、**捨てられてしまう**

(食用に適さない例)

- ・腹が撃たれている（胃内容物などが漏れ出し肉が汚染される）
- ・放血が適切に行われていない（肉質の低下）
- ・速やかにジビエ処理施設に搬入されていない（菌の増殖） など

- ✓ そのため、処理施設従事者だけでなく、衛生管理の知識を有する捕獲者（**ジビエハンター**）の育成が重要。



ジビエハンターの育成

ジビエハンター育成のための**研修制度**をR5年度から開始
(R3年度～試行)

Step 1 基礎研修

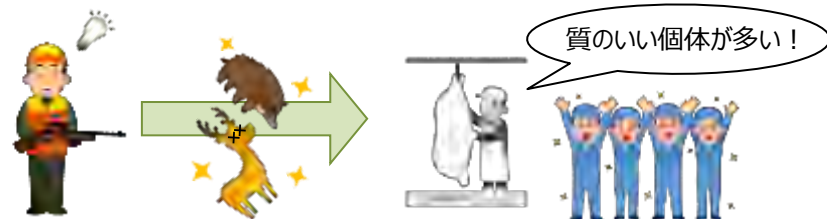
より多くのハンターに「ジビエには捕獲段階からの衛生管理が必要」と知ってもらうための研修

- ・猟友会の他研修と同時開催
- ・HP(下記リンク)に研修用動画を公開

Step 2 育成研修

ジビエに興味があるハンターをターゲットに、ジビエに必要な衛生管理の知識を学んでもらい、実際に獲る際に活かしてもらうための研修

- ・国が研修実施するとともに、地方公共団体などの実施をサポート
- ・国が作成したテキストを使用し、国が登録した講師による研修



ハンターにとっても多くの個体を施設に受け入れてもらえれば、収入増や埋設等の作業負担減につながる可能性がある。

研修内容、講師、実施機関等の詳細はこちら
(https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/gibier_hunter.html)



国産ジビエ認証制度

- ジビエの食肉処理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食肉処理施設を認証。
- また、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。
- 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。

【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・搬入時の状況確認

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

ナイフ等器具や設備の洗浄・消毒

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。

【認証マークの使用】

- 認証を取得した事業者は、認証機関に認証マークの使用許諾申請を行うことで、認証マークを使用することが可能。

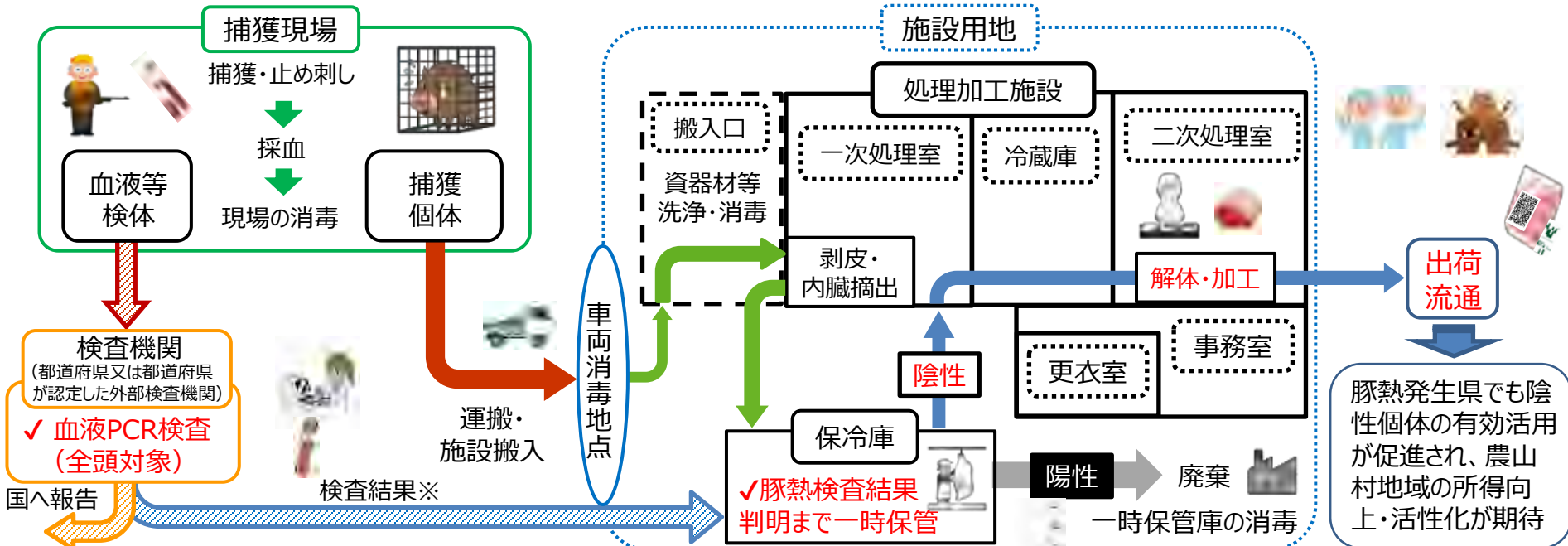
ジビエ製品、ジビエ加工品、
販売促進資材に使用可能



豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の推進

- 豚熱感染確認区域で捕獲した野生イノシシについては、家畜防疫及び食品衛生を確保しつつ、豚熱陰性個体の出荷を可能とする枠組みである「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」に基づくジビエ利用に取り組むことが重要。
- 信頼できる検査結果に基づく防疫措置の確保のため、血液PCR検査による豚熱陰性を確認するとともに、捕獲から出荷までの一連の各作業では、豚熱ウイルス拡散リスクを最小限にするための複合的な対策を徹底。
- 捕獲した野生イノシシを地域資源として可能な限り有効活用するため、豚熱発生県において、手引きに基づくジビエ利用に取り組み、出荷を再開する処理加工施設が増加（16府県68施設（R5.9末時点））
（事例紹介：<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/tonko-11.pdf>）

○豚熱ウイルス拡散リスクを最小限にするための複合的な対策のポイント



※ 豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）結果の活用も可能

■ 捕獲～運搬、処理加工施設への搬入

■ 一時保管

■ 解体・加工～出荷

- 都道府県又は都道府県が認定する外部検査機関が実施する血液PCR検査による豚熱感染の有無を確認
- 豚熱判定結果が判明するまで、隔離して一時保管し、陰性個体をジビエ利用
- 豚熱ウイルス拡散リスクを最小限にするための複合的な対策を実施

都道府県は処理加工施設等に対して適切に指導

〈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

- ジビエメニューを提供する全国の飲食店やご当地フェア等の情報を特設サイトで紹介する「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

ジビエフェア開催事業

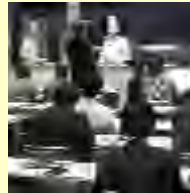
✓全国ジビエフェア開催に向けた準備

✓全国ジビエフェアを開催

全国より1,500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5年度実績）全国約2,000店舗が参加：11/1～2/29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



ジビエ利活用の拡大

ジビエ需要拡大・普及推進事業

- ✓ジビエ専用ポータルサイトやSNS等において、飲食店等のジビエ関連情報やジビエに関するイベント情報等を発信
- ✓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



ペットフード向け利用の拡大

- 捕獲鳥獣の利活用として、ペットフードの利用が増加。令和4年度のペットフードとしての利用は664トンでジビエ利用量全体の約3割を占める。
- 今後は、依然として捕獲現場で廃棄されている個体や、処理加工施設に搬入された個体においても、食肉販売できない肉や、内臓、皮、骨等の未利用部位をペットフードとして有効活用し、ジビエ利用量の拡大を図る。

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、回味を堪能。

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。肥満の解消にもおすすめです!



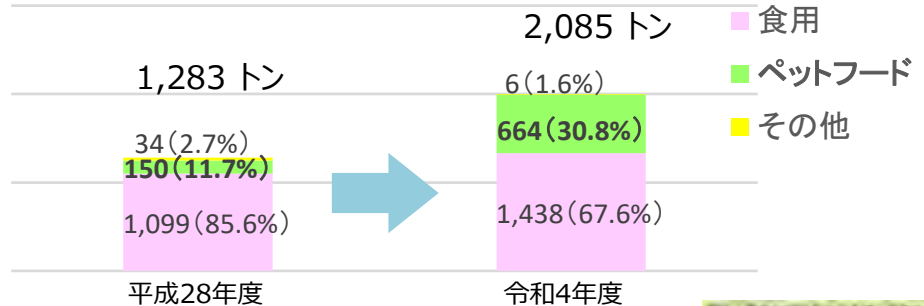
ジャーキー
(くまもと☆農家ハンター)

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



ウェットフード
(小諸市野生鳥獣商品化施設)

捕獲鳥獣のペットフード利用の動向



(出典) R4野生鳥獣資源利用実態調査

捕獲鳥獣のペットフード利用に向けた課題

