

【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

【取組の概要】

- ジビエ活用施設として地元で捕獲されたイノシシ、シカを食品衛生法に準じた食肉処理を実施。
- 平成28年度は、イノシシ100頭とシカ200頭を処理し、道の駅や料理店、宿泊施設などに供給。

＜団体の概要＞

奥三河高原ジビエの森は、平成27年4月、地域住民で構成する「奥三河つく高原グリーンツーリズム推進協議会」（以下「推進協議会」という。）が中心となり、地元産のジビエを活用し、地域に活気を取り戻すことを目的に整備・開設。

＜活動のきっかけ＞

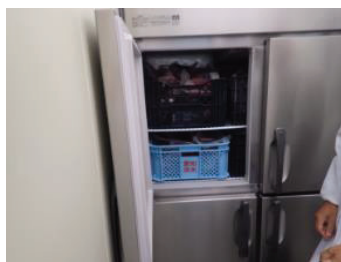
平成27年3月、協議会が地域活性化の取組として、地元農産物とイノシシ肉及びシカ肉を使用した商品開発のため、地元の古い建物（木造平屋150m²）を改修して開設した。ジビエについては、地元猟友会が獣害対策で廃棄処分していた、近隣の市、町及び村で捕獲したイノシシ、シカを有効活用。開設のための事業費1,500万円は、農林水産省の交付金と町の補助金、会員の拠出金、住民の寄付金で賄う。

【取組の具体的活動】

- 商品として流通できるジビエ確保のため地元猟友会の捕獲計画に参画。
- 市内に開設する道の駅内の飲食店（ラーメン店等）へのジビエ提供やジビエの森スタッフが野菜などを出荷しているレストランへの働きかけにより安定した販路を確保。
- 直売所も併設し、販路の拡大に努めている。
- 製品は個体識別番号で管理し、生鮮食品の表示義務事項である名称、原産地のみならず、加工施設、内容量、賞味期限、捕獲地、捕獲者、加工者の氏名等、詳細な情報も記録し、トレサビリティ可能な体制を構築。



入り口に掲げられる「奥三河高原ジビエの森」の看板



販売まで保管する冷凍庫



真空パックしたイノシシ・シカ肉



枝肉庫で熟成されるイノシシ・シカ肉

【活動の効果】

- ジビエの森を整備する際の各種課題解決の過程で、推進協議会を含む地域関係者間の連帯感が強化された。
- ジビエ販売という新しい産業を興すことができ、活性化に向けて地域からの期待感が高まった。
- 施設整備をきっかけに有害鳥獣の捕獲が進み、猟友会による本年前期の捕獲頭数はすでに200頭を超え、前年同期を上回る結果となった。

【今後の展開方向】

- ジビエの商品開発・ブランド化や販売施設の新設により、地域の活性化と地域コミュニティの再生をめざす。その一環として冷蔵庫等の施設を増設し、販売量の拡大に取り組む。

13

【京都府】（株）ART CUBE

シカ

イノシシ

百貨店

ペットフード

《平成30年度の聞き取り調査に基づき作成》

【取組の概要】

- 安心・安全に加え美味しいジビエを消費者に提供するため、捕獲から食肉加工まで徹底した品質・衛生管理を実施

【食肉処理施設（京丹波自然工房：京丹波町）の概要】

- 整備時期：平成25年
- 取扱獣種：シカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：402頭を処理（県内 京丹波町：98頭、福知山市：283頭）
（県外 大阪府能勢町：21頭）（平成28年度）
- 従事者数：7名（うち4名はジビエハンターとして、現場に赴き止め刺し・放血を行う。）
- 主な販路：首都圏のレストラン・小売店や百貨店「高島屋」に精肉を供給。ペットフードのネットショップ展開。

【特徴的な取組】

- 独自の衛生管理マニュアルに基づき、全ての工程の作業記録を作成、捕獲時の体温や内臓の状態等もチェック、個体毎に識別番号を付与、工程ごとに処理する部屋を分けるなどして、品質・衛生管理を徹底。
- 大手百貨店高島屋と連携し、処理加工施設の運営・管理状況の確認作業を繰り返し、約1年かけて衛生面や安全性の確認を受け、高級ブランドとして高島屋洛西店で29年7月より常設販売、30年9月からは同京都店でも常設販売開始。



ART CUBE 垣内代表

【課題】

- 止め刺しや放血の技術を身に付けるなどジビエに精通した人材の育成が急務であり、食肉処理技術の標準化も必要。
- 自社単独による捕獲供給体制から、広域による連携体制を強化した安定的な供給体制の構築が望まれる。



＜中核処理施設「京丹波自然工房」＞



＜徹底した衛生管理による処理＞



＜イノシシのロース＞



＜高島屋の常設販売コーナーで高級ジビエを販売＞

16

【和歌山県】古座川ジビエ振興協議会

シカ

イノシシ

ジビエ
ハンター

学校
給食

【取組の概要】（「ディスカバー農村漁村の宝」（第4回）優良事例として選定（ジビエグルメ賞受賞））

- 有害鳥獣駆除で捕獲されたシカやイノシシを「地域の宝」と位置付け、食文化の創出や観光・産業振興に取り組む。

＜団体の概要＞

古座川ジビエ協議会は、平成26年12月に設立。構成員は個人会員50名と団体会員（団体会員：古座川町、猟友会東牟婁支部古座川分会、古座川町教育委員会、みくまの農業協同組合、古座川町商工会、古座川ゆず平井の里、一般財団法人古座川ふるさと振興公社、道の駅「一枚岩」（鹿鳴館））にて構成。

＜活動のきっかけ＞

古座川町では野生動物による農作物被害等が年々増加している為、年間シカ約1,100頭、イノシシ約300頭近く捕獲・駆除していたが、そのほとんどが利活用されることがなく廃棄処分されている状況が続いていた。「厄介もの」から「地域の宝（資源）」へと発想の転換を行い、ジビエを地域振興の起爆剤にするために設立。

【取組の具体的活動】

- 良質な肉質を確保する為、狩猟者を対象に「捕獲個体受入講習会」を開催して食肉として流通させるための捕獲・処理方法などの講習会を開催しジビエハンターを育成。近隣市町村からの受入も行い広域的な取り組みを実施。
- 全国のジビエ施設で共通課題となっているミンチ肉を活用。課題解決に向けて、パティに鹿肉ミンチ72%を使用した「里山のジビエバーガー」を地元企業（パン工房カワ）と共同開発。全国で大きな問題となっている鳥獣害被害を取り上げ、ジビエというデリケートな食材をジビエ施設での処理工程を始め、おいしく完成度の高いハンバーガーに仕上げたことが高く評価され、ご当地バーガーグランプリで優勝。
- パン工房カワ（和歌山・大阪の18店舗）と連携し、食を通じて地域を知って頂くために、「里山のジビエバーガーキャンペーン」を開催し、バーガー購入者に抽選で古座川町へ招待。狩猟体験（ちびっこハンターになろう！）やジビエバーバーベキュー、ナイトサファリツアー等を実施。
- 学校給食で身近な食材として鹿肉を普及させ、食を通じて「いただきます！」に込められた命の大切さや、地元産業を知って頂き、豊かな自然と命の尊さを次の世代に繋げていく。給食導入に当たって、ジビエ給食導入前の調理講習会等を開催。



「里山のジビエバーガー」
グランプリ獲得



体験ツアー
「ちびっこハンターになろう」



ジビエハンター育成
「捕獲個体受入講習会」



給食導入前の調理講習会

【活動の効果】

- 有害鳥獣駆除の捕獲個体買い取りをジビエとして利活用することにより、捕獲従事者の費用負担軽減や捕獲意欲の向上が図られ、農作物被害の軽減効果があった。
- ジビエを核とすることで、新たな食文化の創出や、観光客の誘客を始めとする産業振興・観光振興にも繋がった。ジビエ給食導入に当たり、身近な食材としてジビエを食べることにより命の大切さやジビエを食すということは、鳥獣被害対策の一助となっている背景について、食育を通じて伝えることができた。

【今後の展開方向】

- 農作物被害対策に取り組んでいくとともに、シカ・イノシシを「害獣」としてではなく「地域資源」、「観光資源」と位置付け、ジビエの普及・消費拡大を図り、「古座川ジビエ」ブランドを確立し、既存特産品（柚子、ニンニク等）を始めとした農業振興や新たな産業の創出による地域活性化・産業振興の促進を図っていききたい。

21

【鳥取県】わかさ29工房（若桜町）

シカ

イノシシ

学校
給食

ペット
フード

【取組の概要】（「ディスカバー農村漁村の宝」（第4回）優良事例として選定）

- ジビエ利活用の先進モデルとして、川上から川下が連携し高品質のジビエを全国に提供。

＜団体の概要＞

わかさ29工房は、平成25年7月に設立。代表1名、食品衛生責任者1名、従業員1名、地域おこし協力隊1名、研修生（他町解体処理施設運営予定者）1名。土地・建物は若桜町の所有。猪鹿庵（ジビエアン）が指定管理者として運営。

＜活動のきっかけ＞

近年シカ等による農林業被害が目立つようになり平成22年度、23年度には年間約1,000頭（若桜町・八頭町計）であった捕獲数が年々増加し被害は深刻なものとなっている。捕獲後シカ等の多くは埋設などして処理していたが、廃棄されるシカ等を有効活用するため、平成24年度にジビエ解体処理施設（以下「処理施設」という。）を建設し平成25年度から稼働。若桜町と隣接する八頭町で捕獲された鳥獣を含め里山の恵みとして特産化を推進。

【取組の具体的活動】

- 全国のシェフの施設見学を積極的に受け入れ安全安心なジビエをPR。消費者目線のジビエを追求するとともに、ジビエが生産される豊かな自然や食材の豊富さをPR。
- 首都圏関西圏レストラン約100店舗、県東部約20店舗等、県内外高級レストラン等へ提供。
- （一社）日本ジビエ振興協会と連携等、全国的なジビエ消費拡大への協力。
- 地元スーパー、道の駅で鹿肉や加工品の通年販売、県庁食堂でのジビエカレーや八頭郡内の小中学校給食活用など県民に向けたジビエ文化の拡大。
- 安全安心な「とっとりジビエ」への理解の深化、県内処理施設の更なる衛生管理の向上を図るため、シェフや他処理施設管理者に対する解体処理研修等の実施。
- 他町処理施設運営予定者を研修生として受け入れなどの後継者育成にも協力。
- 猟師が捕獲し、持ち込まれたシカ等は、原則全頭受け入れ。
- 自社で保冷車を整備し、品質低下しやすい夏場や遠隔地で捕獲されたシカ等を処理施設従業員が自ら集荷。
- ジビエとして提供できるものを厳選し、それ以外はペットフード原料として販売、また、廃棄していた骨や皮などの残渣についても販路を確保し、捕獲鳥獣の有効活用を図る。



首都圏や県内など、全国へのジビエ普及



シカ肉モモを活用した鹿寿司



ジビエ処理技術、衛生管理
の後継者育成



首都圏シェフとの交流を通じ、
安全安心なジビエをPR

【活動の効果】

- 処理頭数、解体処理率が大幅な増加（約7倍）。
処理頭数：263頭（平成26年）→1,857頭（28年）、処理率（若桜町）：5.6%（26年）→34.8%（28年）
- 首都圏や県内など、全国へのジビエ普及首都圏関西圏レストラン約100店舗⇒首都圏でのブランド力向上、市場拡大に貢献。
- 全国のシェフの視察受け入れを通して安全安心なジビエのPR、ジビエの利用拡大に寄与。鳥取県内スーパーでは鹿肉の通年販売が始まり一般家庭へも普及。近隣の道の駅（鹿加工品の販売）、鹿革製品等の販売店、レストラン（ジビエ料理の提供）などと連携してジビエ関連産業を創出。地域経済へ大きな波及効果。

【今後の展開方向】

- ジビエ拠点施設として高度な処理技術の他施設（地域）へ普及。
- 隣接する智頭町で開設予定の処理施設従業員の研修を受け入れ、安全安心な処理技術の普及とともに、後継者を育成。
- 国のジビエ認証制度モデル地区として認定予定。全国的な先進モデルとして、県内外のジビエ処理施設を牽引。
- 智頭町等と広域連携し、更なる捕獲・処理頭数の増加。
- 更なる販路拡大（県版HACCP認証取得を契機に、安全安心をPR）。

22

【島根県】美郷町・（株）おち山くじら

イノシ

加工
商品

飼料
利用

【取組の概要】

- 冬場に比べ、需要の低かった夏場のジビエ肉の有効活用のために、全国に先駆けて、日本初となる夏イノシシ缶詰の商品化に成功。
- 廃棄していた骨や内臓を飼料等に活用し、廃棄コストゼロに取り組む。

＜団体の概要＞

美郷町・（株）おち山くじらは、町と地域住民、地元農業者等が一体となって被害対策で捕獲された主に夏イノシシ等の資源化・有効利用を目的に平成16年6月に組合として設立。農業者等で構成された駆除班員約百数十名の捕獲後の資源化を担う組織として平成29年10月まで地域で活躍し、組織の高齢化や更なる産業振興、定住等のために同年11月に法人化し、新体制でスタート。

＜活動のきっかけ＞

農作物等に被害を及ぼす野生鳥獣を捕獲・駆除する目的で組合が設立されたが、年間に約400～500頭のイノシシを捕獲しているものの、そのうち夏季に捕獲するのは300～400頭と割合は多くなっている。

脂の乗った冬場の肉を求める需要は多いが、夏場は脂肪がなく、傷みやすいため消費ニーズがないことが課題であった。しかし、農作物被害が多発し、年間で捕獲頭数の割合も多い夏場の捕獲後の処理を資源として有効利用し、処理軽減に繋げていくことが夏場の食肉等の有効活用の目的であった。

【取組の具体的活動】

- 夏場は捕獲檻から捕獲個体を生きたまま食肉施設に運搬する生体搬送を組合設立時から今日まで継続し肉の鮮度や衛生面を保ってきた。
- 平成26年からは、県内のカレー専門店にて夏肉の提供が始まり、28年にはイノシシの夏肉を利用した缶詰を全国で初めて開発した。
- 食肉処理したイノシシの生皮をタンナー（皮なめし業者）のもとで加工し、出来上がった皮を財布やペンケースなどの皮革製品として地域資源化している。
- 29年の7月からは、子イノシシを薫製にする事業にも取り組んでいる。
- 本来廃棄していた骨や内臓をペットフードやセメントの材料に活用する事業にも取り組み、廃棄処理コストの削減にも繋げている。



地元女性によるイノシシ
皮革製品活動の様子



夏イノシシの生体搬送



廃棄物のイノシシ残渣を
飼料原料に有効活用



閉鎖した旧保育所を活用した工場にて
製造した日本初の夏イノシシ缶詰

【活動の効果】

- ジビエ肉の有効利用を図ることで、農家等の捕獲従事者の捕獲処理の負担を軽減し、狩猟免許の積極的な取得など自衛意識を向上させ、被害軽減に繋がっている。
- 利用が難しかった夏のジビエ肉の有効活用を始めたことや廃棄していた骨や内臓の有効活用を図ることで、従来発生していた廃棄コストをゼロにするサイクルが確立した。

【今後の展開方向】

- 平成29年11月、既存の組合から、被害対策の持つ公益性や公共性の活動も含めた事業を継承した法人を新たに立ち上げた。この法人が、夏場の肉を持続可能な資源として積極的に普及・活用することで産地化を図り、周辺自治体を巻き込んだ事業展開を進めていくことで、町の定住や雇用を含む地域活性化・産業振興にも寄与していくことを望んでいる。

23

【熊本県】くもと☆農家ハンター

イノシ

ICT
わな

【取組の概要】

- イノシシの被害から地域農業を守ろうと、県内の若手農業者たちが自らハンターとなって「箱わな」を設置し、イノシシを駆除。
- 駆除に必要な機材導入のため、クラウドファンディングを活用して、インターネットによる資金調達を行い、資金提供者への返礼として会員らが生産した農作物等を提供。
- ジビエ肉の副収入による農家の所得向上とイノシシ対策を通じた地域の担い手育成を目指す。

＜団体の概要＞

くもと☆農家ハンターは、平成28年7月に、25歳から40歳までの22名のメンバーで結成し、29年10月での会員数は82名（うち女性の会員は9名）にまで増加。全メンバーが現役農家であり、農作業に支障のある狩猟は困難であることから効果的で安全な捕獲の仕組み作りに取り組み。

＜活動のきっかけ＞

イノシシの被害に悩む高齢者の話を聞いて、畑を荒らすイノシシから地域を守る会を作ろうと平成28年4月、若い農家が集まり「イノシシを考える農家会」を開催。そこでは、特にイノシシの対策は猶予がない状況を確認するとともに、①農家に原因がないか、②捕獲方法、③捕獲後の活用といった課題を検討。

こうした中で国内各地の対策を参考にし、ほ場への侵入防止と捕獲を現場で行う実施者（プレイヤー）が不足していることが最大の問題との認識に至り、地域に根付いて動ける若い農家が鳥獣対策の実施者として最適であるという考えから若手農家による自衛団を結成。

【取組の具体的活動】

- 安全で負担の少ない捕獲方法の採用
①高度な狩猟技術が不要で安全性が高い、②出猟に比べ労力や時間的制約が少ない、③長期間にわたって捕獲できるという理由から、「箱わな」と呼ばれる捕獲用おりとイノシシの出現状況をリアルタイムで把握できる通信機能付きセンサーカメラの設置を推進。
- クラウドファンディングによる資金確保
捕獲用おりは1基約5万円、センサーカメラは1台約8万円（登録料込）の購入費用が必要のため、インターネット上で不特定多数の人から資金を募る『クラウドファンディング』を採用。資金提供の協力者には、返礼として会員農家が栽培した農作物や自作の加工品などを提供。初年度はこのクラウドファンディングに寄せられた資金により、捕獲用おり40基とセンサーカメラ10基を購入し活用。
- セミナーや講習会を開催して基本から学ぶ
全員初心者として鳥獣対策の専門家やメーカーを招聘し学ぶ機会を8回ほど開催。
- イノシシの被害による農家の所得減、耕作放棄地の増加、離農といったマイナス循環を捕獲・食肉処理により、農作物の被害の軽減、農地の活用、農家の所得増、地域の活性化といったプラスの循環に変換すべく、ジビエ肉の副収入による農家の所得向上と地域の担い手育成を目指している。



資金提供者への御礼品の一例



被害が深刻な畑に設置
される特製の箱わな



セミナーに集まった参加者



勉強会の様子

【活動の効果】

- 猟友会の理解と協力を得て、県内各地に捕獲用おりを設置し、捕獲実績は平成29年9月～11月で20頭を超えている。
- 通信機能付きセンサーカメラの活用により、捕獲状況を定期的に見回す必要もなくなり、労力の軽減に寄与。
- わなの設置を始め、捕獲、記録等の作業はメンバーが行うため、近隣農家からの捕獲依頼や相談が増加しており、本取組への期待は大きい。

【今後の展開方向】

- 農家の規模、栽培品目、集落のエリアにこだわらない有志のネットワークとして、補助金に依存せず、自立して継続できる仕組みを築き、大学及び研究者とも連携したアカデミックな取組にも挑戦。
- 食肉処理施設の整備により、ジビエ販売の仕組みを確立するとともに、食用以外の部位はメンバーが育てた農作物に配合した高付加価値のペットフードの開発、さらには未活用部位をたい肥化する機械を取り入れ、循環型のモデル構築を目指し全国に広げたい。

26