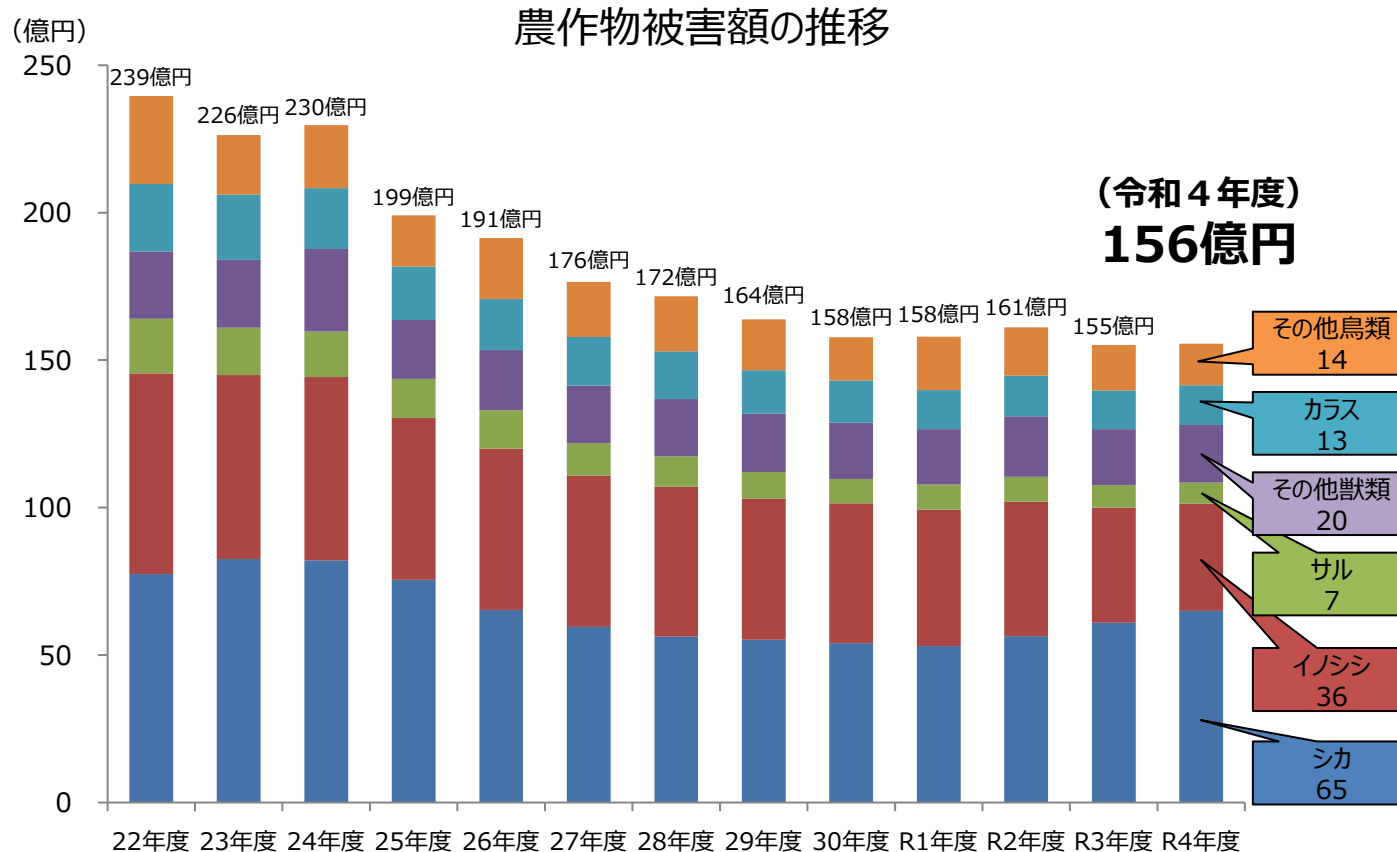


鳥獣被害の現状と対策

令和6年4月
農林水産省 農村振興局

野生鳥獣による農林水産被害の概要

- 野生鳥獣による農作物被害額は156億円（令和4年度）。全体の約7割がシカ、イノシシ、サル。
- 森林の被害面積は全国で年間約5千ha（令和4年度）で、このうちシカによる被害が約7割を占める。
- 水産被害としては、河川・湖沼ではカワウによるアユ等の捕食、海面ではトドによる漁具の破損等が深刻。
- 鳥獣被害は営農意欲の減退、耕作放棄・離農の増加、さらには森林の下層植生の消失等による土壌流出、希少植物の食害等の被害ももたらしており、**被害額として数字に表れる以上に農山漁村に深刻な影響を及ぼしている。**



※ラウンドの関係で合計が一致しない場合がある

【出典】「全国の野生鳥獣による農作物被害状況について」（農林水産省）

農作物被害



鳥獣被害対策の3本柱

- 鳥獣被害対策は、**個体群管理**、**侵入防止対策**、**生息環境管理**の3本柱が基本。
- この活動を地域ぐるみでいかに徹底してできるかが、対策の効果を大きく左右。



鳥獣被害防止特措法（鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律）

- 鳥獣被害の深刻化・広域化を踏まえ、平成19年12月に鳥獣被害防止特措法が全会一致で成立。被害対策の担い手の確保、捕獲の一層の推進、捕獲鳥獣の利活用の推進等を図るため、平成24年、26年、28年及び**令和3年に改正**。
- 現場に最も近い行政機関である市町村が中心となって、被害防止のための総合的な取組を主体的に行うことを支援する等の内容。
- 令和3年の改正で都道府県による市町村をまたいだ被害防止に関する措置等を規定。

農林水産大臣が被害防止施策の基本指針を作成



基本指針に則して、市町村が被害防止計画を作成

H19
(制定)

○現場に最も近い行政機関である**市町村が、策定した被害防止計画に基づき、総合的な取組を行うことに対して支援**すること等【主な支援措置】

- ・財政支援：**特別交付税の拡充（交付率0.5→0.8）**、補助事業による支援など、必要な財政上の措置が講じられる。
- ・権限委譲：市町村が希望する場合、都道府県から被害防止のための鳥獣の捕獲許可の権限が委譲される。
- ・人材確保：**鳥獣被害対策実施隊を設置**することができ、捕獲隊員には狩猟税の軽減措置等の措置が講じられる。

H24
(改正)

○一定の要件を満たす場合、①鳥獣被害対策実施隊員については『当分の間』、②鳥獣被害対策実施隊員以外の者で被害防止計画に基づく対象鳥獣の捕獲等に従事する者については『平成26年12月3日までの間』、**銃刀法に基づく猟銃の所持許可の更新時等における技能講習を免除**する規定を追加。

○国及び都道府県が対象鳥獣の捕獲等に要する費用の補助、捕獲鳥獣の食肉処理施設の整備充実、流通の円滑化等を講ずることを明記。

H26
(改正)

○銃刀法に基づく技能講習を一部免除する規定について『平成28年12月3日までの間』に2年間延長。

H28
(改正)

○銃刀法に基づく技能講習を一部免除する規定について『平成33年12月3日までの間』に5年間延長。

○鳥獣被害対策実施隊の設置促進・体制強化に係る規定を新設。

○目的規定に捕獲した鳥獣の食品としての利用等を明記する等、食品としての利用等を推進するための規定を新設。

R3
(改正)

○銃刀法に基づく技能講習を一部免除する規定について『**令和9年4月15日までの間**』に5年間延長。

○**都道府県による市町村をまたいだ被害防止に関する措置及び同措置に要する国による費用の補助に係る規定を追加**。

○**国及び都道府県が捕獲等の技術の高度化のための技術開発の推進に加えて、その成果の普及を行うことについての規定を追加**。

○**被害防止や捕獲した鳥獣の有効利用に係る体系的な研修の実施についての規定を追加**。

○捕獲した鳥獣の用途に**ペットフード、皮革を追加**、ジビエ利用に係る衛生管理の高度化に係る規定を新設。

鳥獣被害防止特措法に基づく鳥獣被害対策実施隊の概要

【鳥獣被害対策実施隊の活動内容等】

○ 活動内容：捕獲活動、防護柵の設置、その他の被害防止計画に基づく被害防止施策の実施

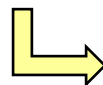
＜活動例＞



捕獲活動



柵の設置



緩衝帯の設置



追い払い

(その他、農業者への指導・助言や生息状況調査など)

○ 隊員構成：

市町村長が ① 市町村職員から指名する者、② 対策に積極的に取り組むと見込まれる者から任命する者

から構成され、隊員は公務として被害対策に従事。

○ 実施隊設置の必要な市町村の手続き：

① 市町村長が隊員を任命又は指名する ② 隊員の報酬や補償措置を条例で定める

○ 実施隊員へのメリット措置：

主として捕獲に
従事する隊員



狩猟税は非課税

〈狩猟者(散弾銃等)16,500円→0円〉

民間の隊員
(非常勤の公務員)



公務災害の適用

銃刀法の技能講習



一定の要件を満たす隊員は、**猟銃所持許可の更新等における技能講習が免除**

ライフル銃の所持許可

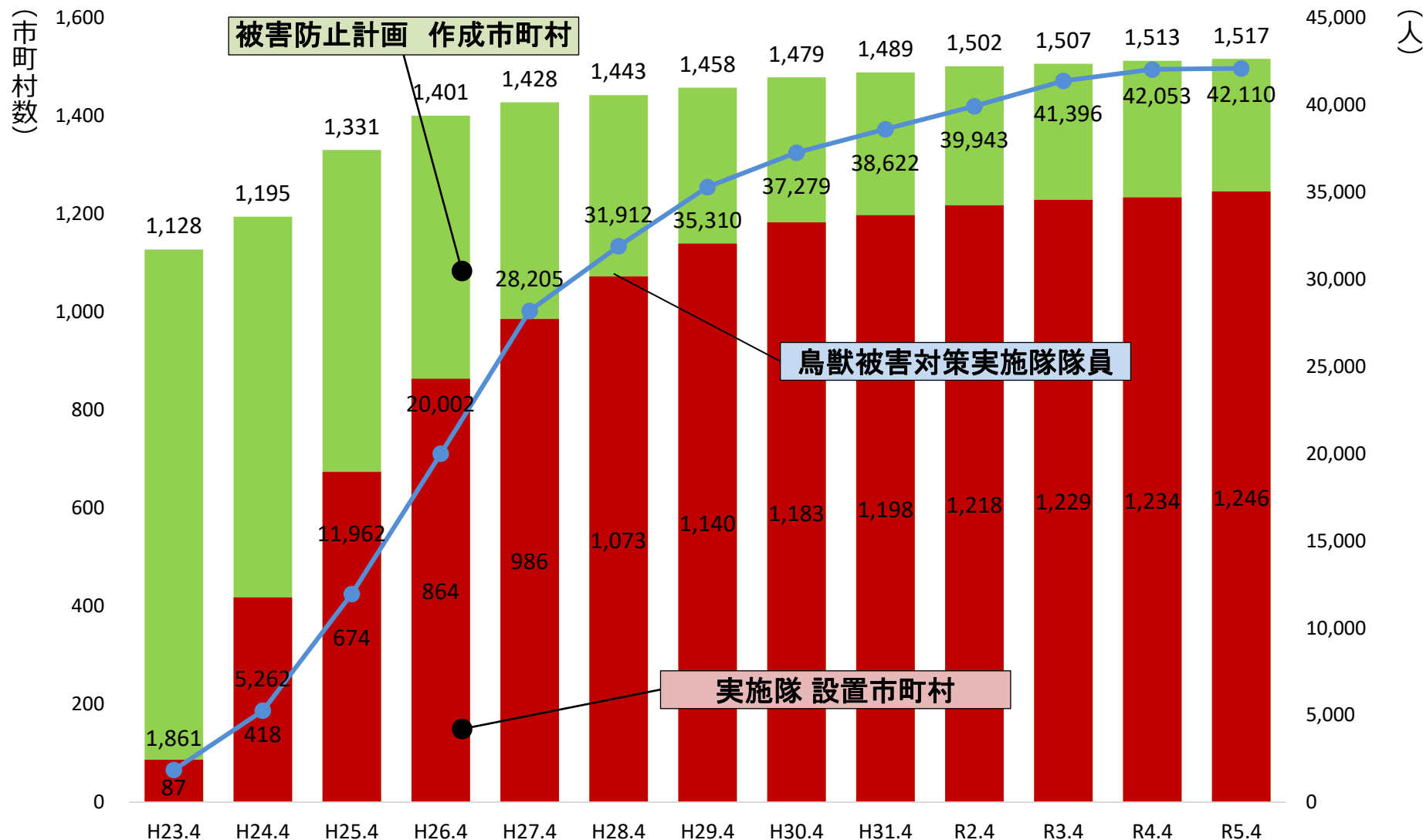


継続10年以上猟銃の所持がなくても、
ライフル銃の所持許可の対象になり得る

※実施隊員以外で捕獲に従事する者については、

- 狩猟税は半額に減免
- **技能講習については令和9年4月15日まで免除**
- ライフル銃の所持許可に係る特例措置は、実施隊員と同じく対象になり得る。

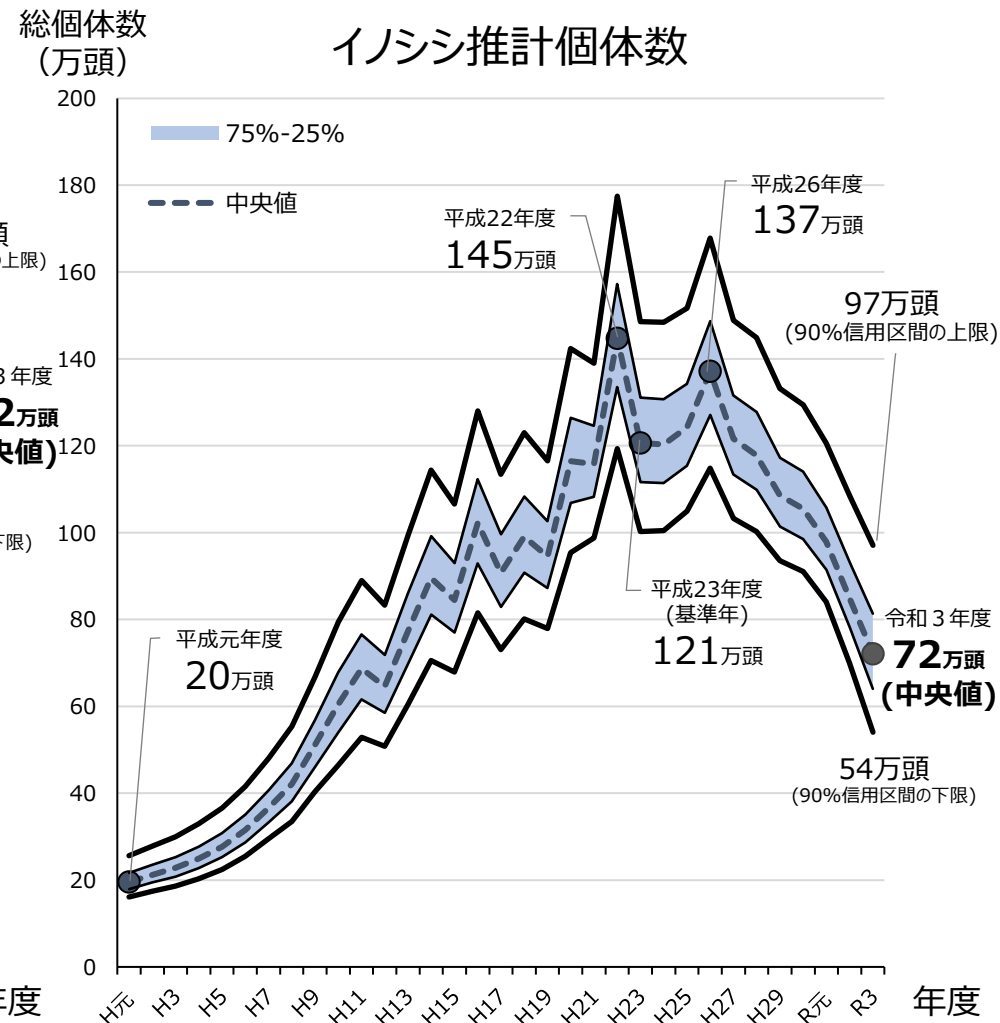
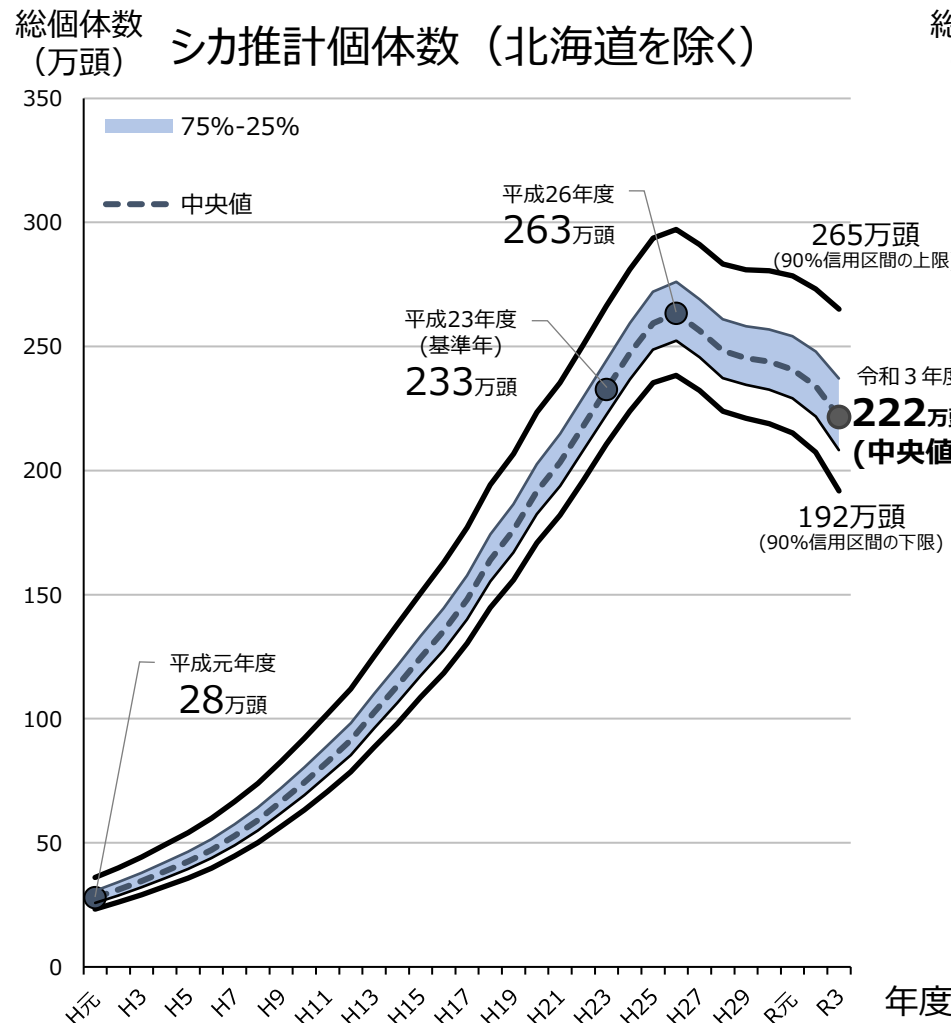
被害防止計画作成市町村数及び実施隊設置市町村数等の推移



※ 全国の市町村数は1741 うち鳥獣による農作物被害が認められる市町村数は約1500

シカ・イノシシの個体数推定結果について

- シカは平成元年度～令和3年度で約8倍（中央値）に増加。平成26年度以降は減少傾向にあるものの、そのペースは鈍い。
- イノシシは平成元年度～令和3年度で約4倍（中央値）に増加。平成26年度以降は大幅な減少傾向。



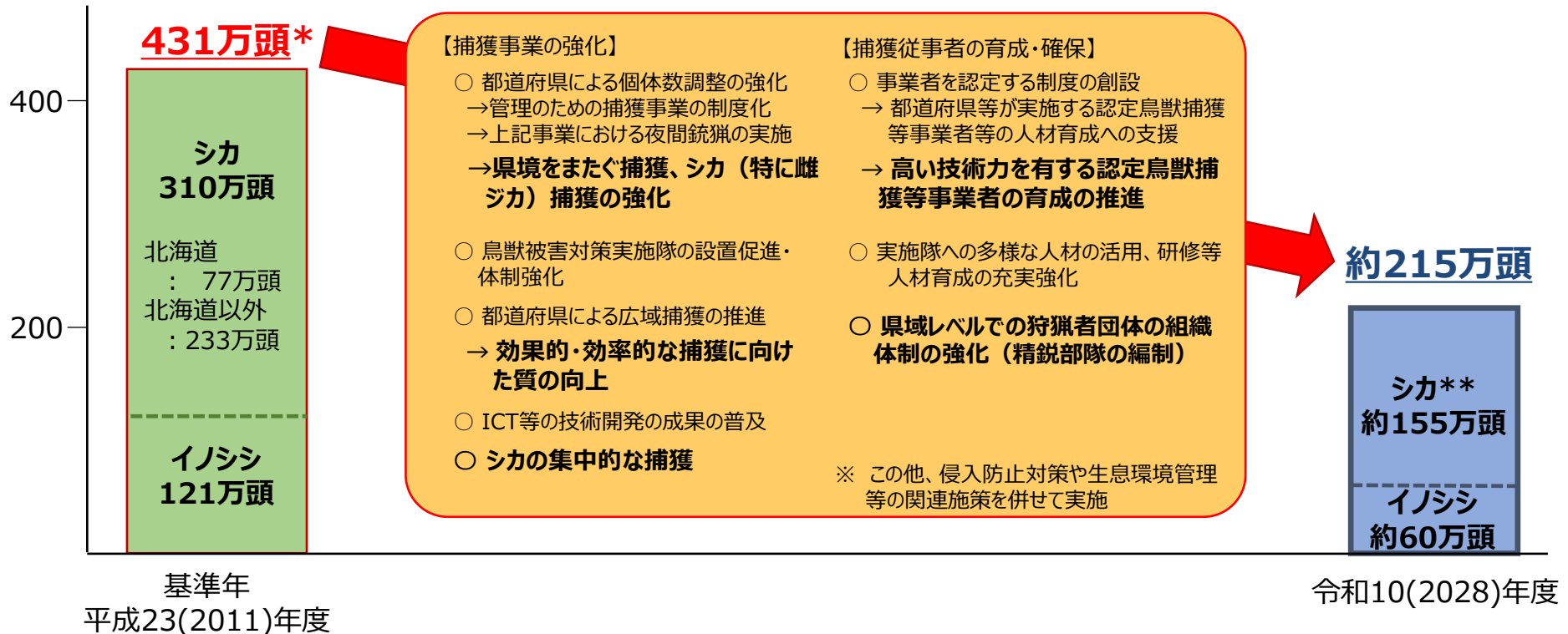
【出典】「全国のニホンジカ及びイノシシの個体数推定等の結果について」（環境省）

シカ・イノシシの捕獲強化対策と捕獲目標

- 生態系や農林水産業等に深刻な被害を及ぼしている野生鳥獣について、**更なる捕獲対策の強化**を図り、
 - ① **シカは、令和10年度までに、生息頭数の平成23年度水準からの半減**を目指す。
 - ② **イノシシは、平成23年度水準の半減を早期に達成**し、その後も被害軽減に向けて**捕獲圧を維持**する。

【捕獲強化対策 イメージ】

シカ・イノシシ
個体数（万頭）

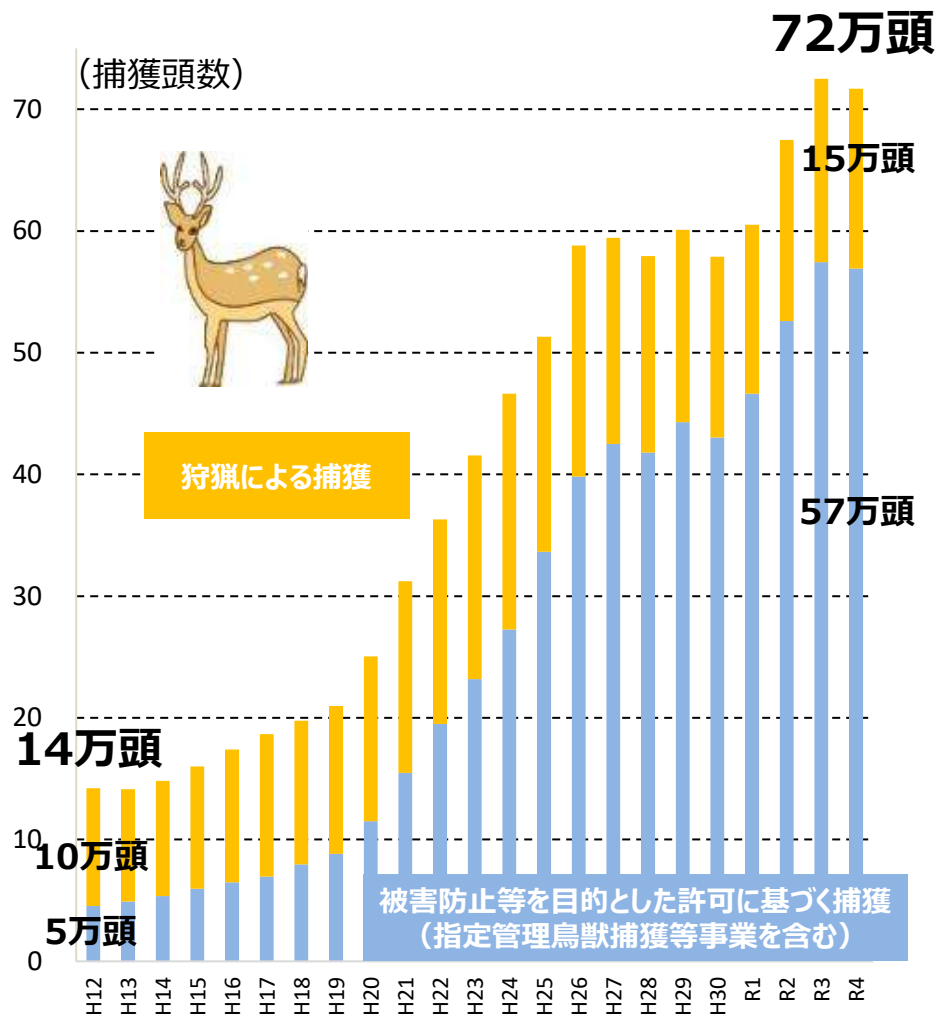


*環境省における令和4年度の推定値（北海道の個体数は北海道が独自に推定）。

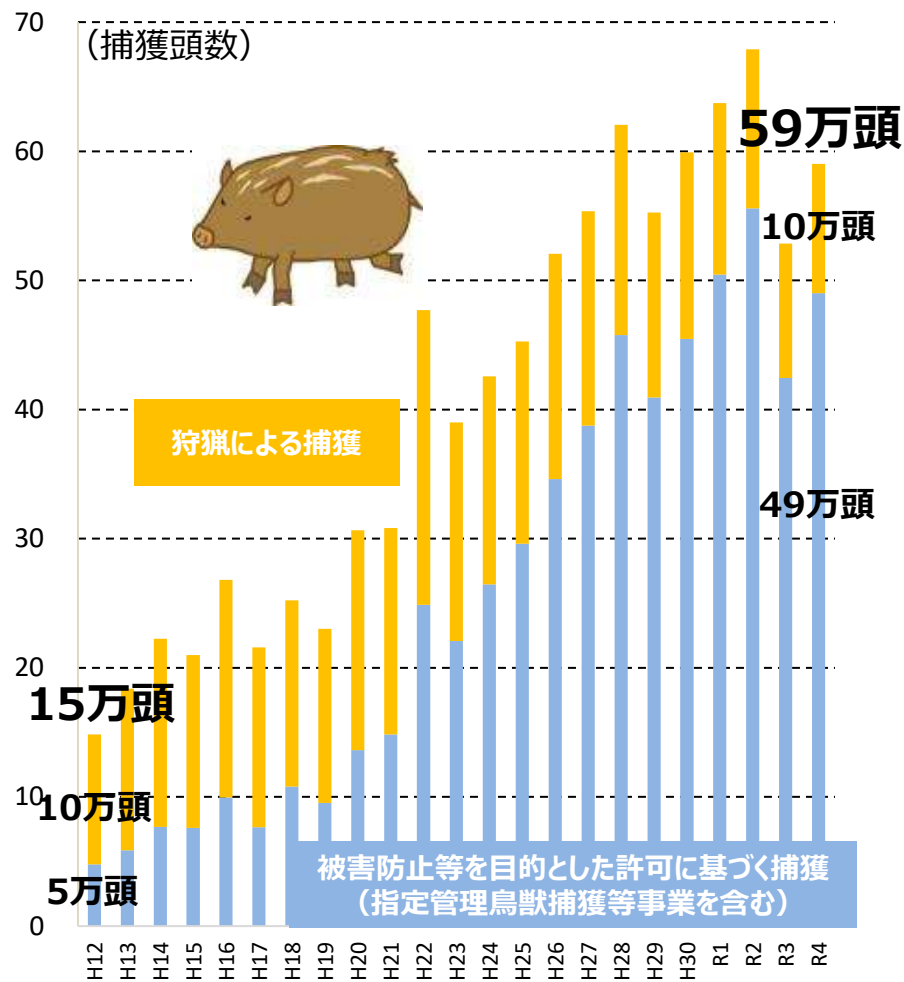
**北海道分は北海道エゾシカ管理計画（第6期：令和4～9年度）で示している基準年の推定個体数の半数（39万頭）を用いた。

シカ・イノシシの捕獲頭数の推移

○ シカの捕獲頭数推移



○ イノシシの捕獲頭数推移



【出典】「鳥獣関係統計」および「ニホンジカ・イノシシ捕獲頭数速報値（令和4年度）」（環境省）に基づき鳥獣対策室で作成
 ※令和元(2019)年度以前は「鳥獣関係統計」参照。令和2(2020)年度以降は「ニホンジカ・イノシシ捕獲頭数速報値（令和4年度）」の数値

鳥獣被害防止対策とジビエ利活用の推進（令和6年度）

【令和6年度予算額 9,900（9,603）百万円】
（令和5年度補正予算額 4,900百万円）

<対策のポイント>

農作物被害のみならず農山漁村での生活に影響を与える鳥獣被害の防止のため、鳥獣の捕獲等の強化やジビエ利活用拡大への取組等を支援します。

<政策目標>

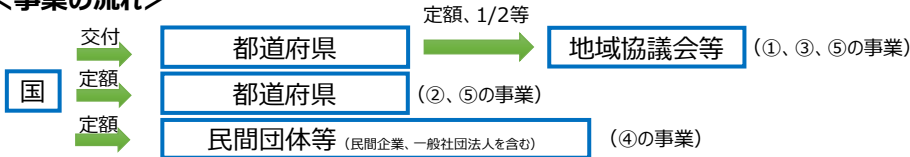
- 鳥獣被害対策実施隊員数を令和7年度まで43,800人に増加（42,110人〔令和5年度〕→43,800人〔令和7年度まで〕）
- 野生鳥獣のジビエ利用量を令和元年度から倍増（4,000t〔令和7年度まで〕）

<事業の内容>

1. 鳥獣被害防止総合対策交付金 9,900（9,603）百万円

- ① 鳥獣被害防止総合支援事業【令和5年度補正予算含む】
シカやイノシシ、サル、クマ等への対応など「被害防止計画」に基づく地域ぐるみの取組や侵入防止柵の設置、広域柵の整備再編計画の策定、侵入防止柵の再編整備支援の強化等を支援します。
- ② 鳥獣被害防止都道府県活動支援事業、都道府県広域捕獲活動支援事業
都道府県が主導して行う鳥獣被害防止対策や広域捕獲に係る取組等を支援します。
- ③ 鳥獣被害防止緊急捕獲活動支援事業
被害を及ぼす野生鳥獣の捕獲活動経費を支援します。
- ④ 鳥獣被害対策基盤支援事業、全国ジビエプロモーション事業等【令和5年度補正予算含む】
被害対策推進のための人材育成や狩猟組織の体制強化、ジビエ消費拡大を図るプロモーション等を行うとともに、ジビエ利活用の更なる拡大に向けた情報発信の取組等を支援します。
- ⑤ シカ特別対策【令和5年度補正予算】
集中的にシカ被害を低減させるための対策の実施を支援します。

<事業の流れ>



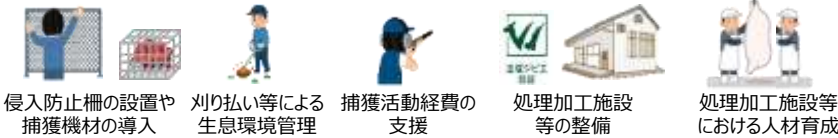
<予算額の推移>

年度	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6
当初予算額	28	28	23	113	95	95	95	95	95	95	104	102	100	110	100	96	99
補正予算額	-	4	-	-	10	30	20	12	9	13	3	5	23	16	37	49	

※上表以外に、H24年度補正予算で別途措置した基金事業により、捕獲活動経費の直接支援等を実施（H26年度まで）。

<事業イメージ>

【総合的な鳥獣対策・ジビエ利活用拡大への支援】



【捕獲等の強化】

- ① シカの個体数減少に向けた取組
被害要因、生息状況等に基づいたシカの個体数減少に資する総合的な取組を支援【令和5年度補正予算】



- ② 効率的な柵の設置に向けた支援
広域柵の整備再編計画の策定支援やグレーチング設置等を含めた再編整備を強化【令和5年度補正予算含む】



【ジビエ利活用拡大に向けた取組】

- ① 広域搬入の推進
捕獲鳥獣の処理加工施設への搬入拡大に向けた支援を実施



- ② ジビエの情報発信強化【令和5年度補正予算】
ジビエ利活用の更なる拡大に向けた展示物等の制作等を通じた情報発信の強化



【参考】鳥獣被害防止対策に係る特別交付税の対象経費

	対象経費	具体的な内容
市町村に対する 特別交付税措置	駆除等経費 (交付率 8 割)	柵（防護柵、電気柵等）、罠・檻・移動箱等の購入・設置費、これらの維持修繕費、捕獲のための餌、弾薬等の消耗品購入費、捕獲した鳥獣の買い上げ費や輸送・処理経費、猟友会等に駆除を依頼した場合の経費負担分、鳥獣被害対策実施隊の活動経費等
	広報費 (交付率 5 割)	大型獣との出会い頭事故等の防止のための広報経費、鳥獣の餌となるものを捨てないように啓発するための広報経費等
	調査・研究費 (交付率 5 割)	有害鳥獣を効果的に駆除するための研究、生態研究、捕獲等に関する実態調査等に要する経費
都道府県に対する 特別交付税措置 (令和 4 年度から)	広域捕獲活動経費 (交付率 8 割)	罠・檻・移動箱等の購入・設置費、捕獲のための餌、弾薬等の消耗品購入費、捕獲した鳥獣の買い上げ費や輸送経費・処分経費（焼却費等）、猟友会等に駆除を委託した場合の経費等
	人材育成等経費 (交付率 5 割)	広域捕獲に資する人材育成活動に要する経費、新技術実証、普及活動に要する経費、鳥獣を効果的に駆除するための研究、生態研究、捕獲等に関する実態調査等に要する経費等

(注 1) 被害防止計画を作成していない場合、「駆除等経費」の交付率は 5 割

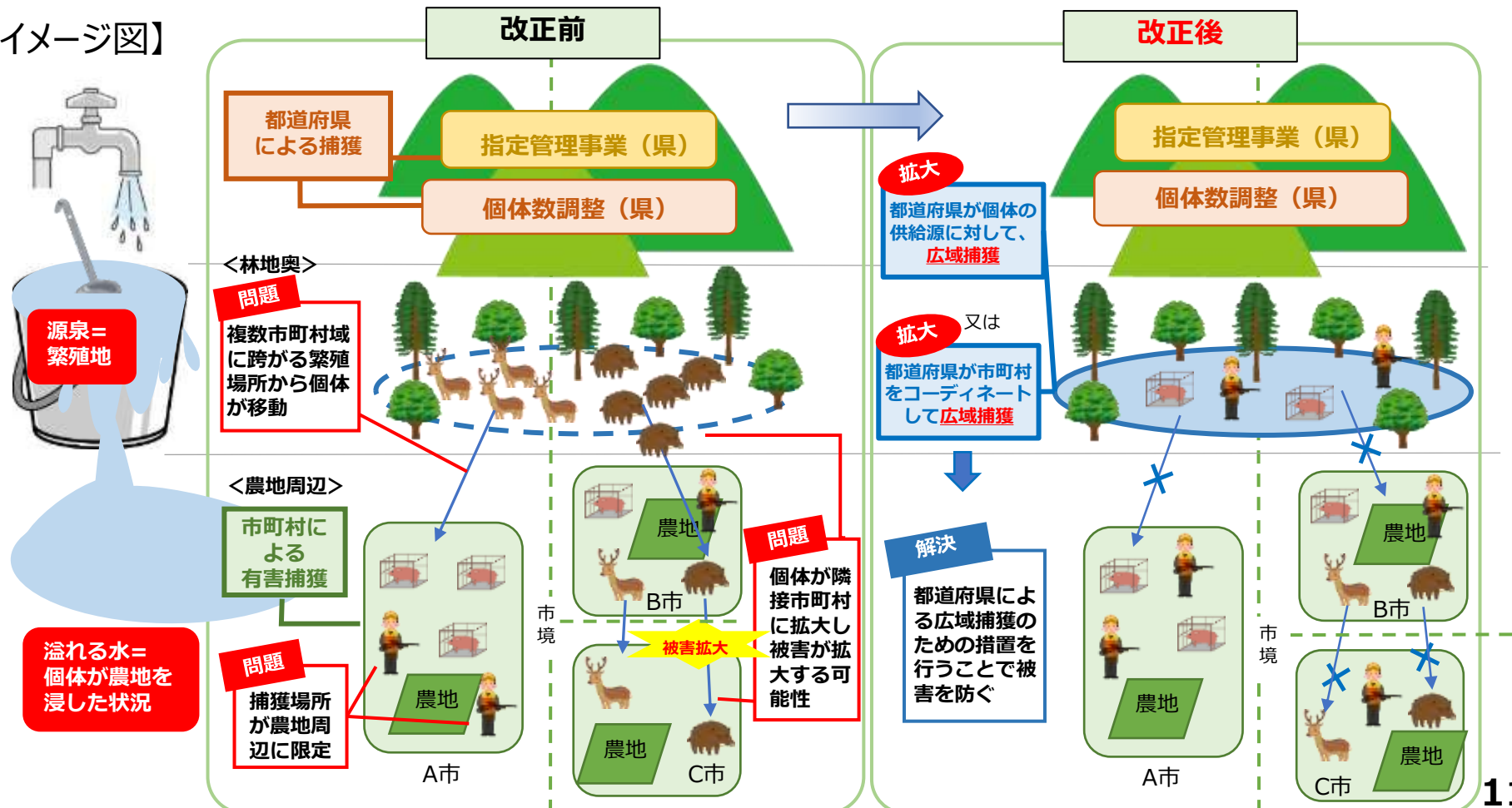
(注 2) 都道府県に対する特別交付税は、国庫補助額と同額の地方負担を上限として措置

(注 3) 都道府県に対する特別交付税は、普通交付税で措置されている経費（都道府県から市町村への補助金等）は対象外

複数の市町村をまたぐ広域的な捕獲の強化

- シカやイノシシ等は、県や市町村をまたいで移動するため、①別の県や市町村に移動して生じる**新たな被害を防ぐ捕獲**、②県や市町村を跨ぐ**林の中での繁殖場所での捕獲等**、**広域的な捕獲が重要**。
- このため、**都道府県が**、複数の市町村界をまたぐような**被害防止に関する個体数調整のための捕獲を行えるよう**、**都道府県が講ずる措置の範囲を拡大**。
- また、この広域的な捕獲について、**国は都道府県が行う調査及び鳥獣被害防止に関する措置に要する費用について、必要な財政上の措置を行う**。

【イメージ図】

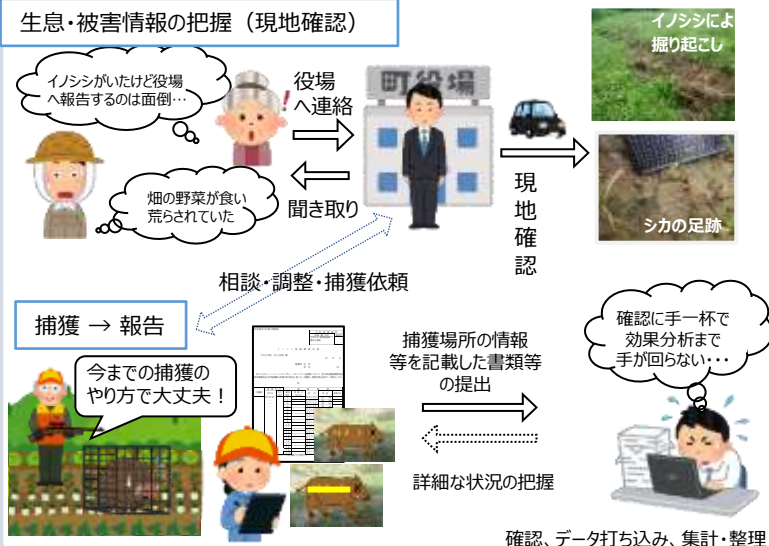


鳥獣対策におけるICTの普及・フル活用に向けた取組

鳥獣被害対策現場の現状

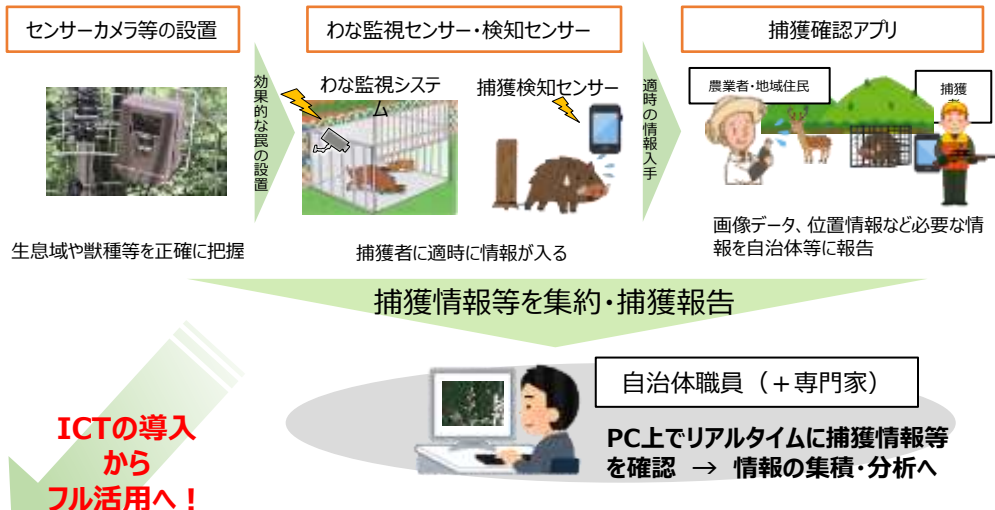
○アナログの場合、被害状況の把握等には大きな労力が必要

生息・被害情報の把握（現地確認）



ICTの導入・フル活用による対策の強化・効率化

- センサーカメラ等で生息域や対象獣種を正確に調査
- 捕獲に効果的な場所へのわなの設置 → わなセンサー等で適時の情報入手
- 捕獲確認アプリで必要な情報を自治体等に報告



【ICTをフル活用した鳥獣対策のイメージ】

Plan：計画

生息・被害状況等を調査し、データに基づく被害対策の策定



Do：実行

計画に基づく対策の実施



Check：点検

対策の効果を確認し、課題を整理



Action：改善

点検・分析を踏まえた対策の改善



鳥獣害対策の知見を有する専門家にアドバイスを受けながら効果的な取組を実施

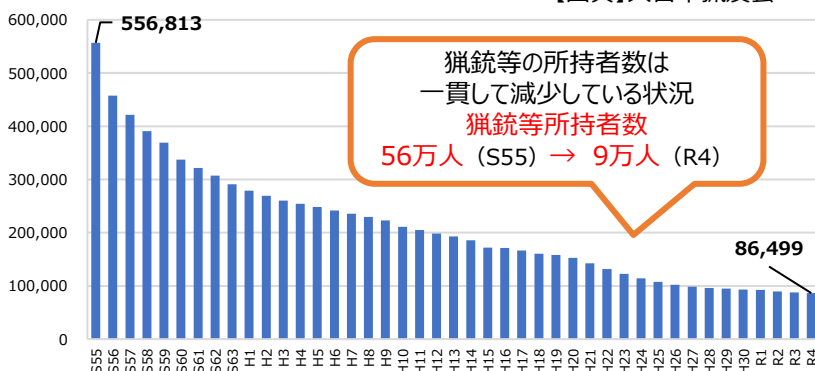
捕獲人材育成の充実強化に向けた取組

捕獲人材の現状

- 捕獲の担い手の高齢化が進み、特に銃猟を行える者が減少。
- 広域捕獲等の計画策定を含めた高度な捕獲を行うことができる人材も不足。

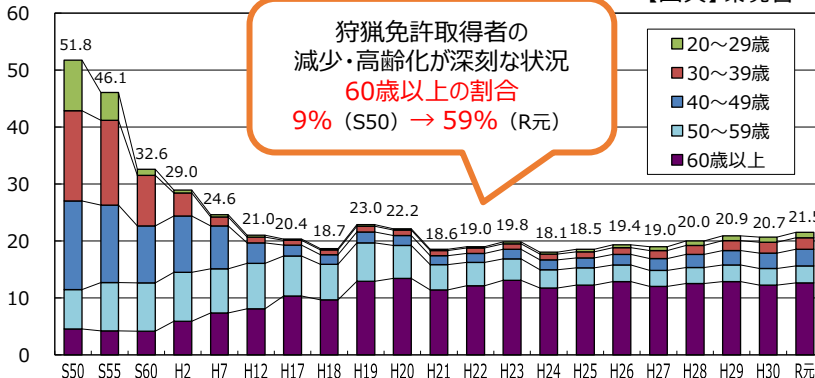
全国における猟銃等所持者数の推移 (S55～R4)

【出典】大日本猟友会



全国における狩猟免許所持者数の推移 (年齢別、S50～R元)

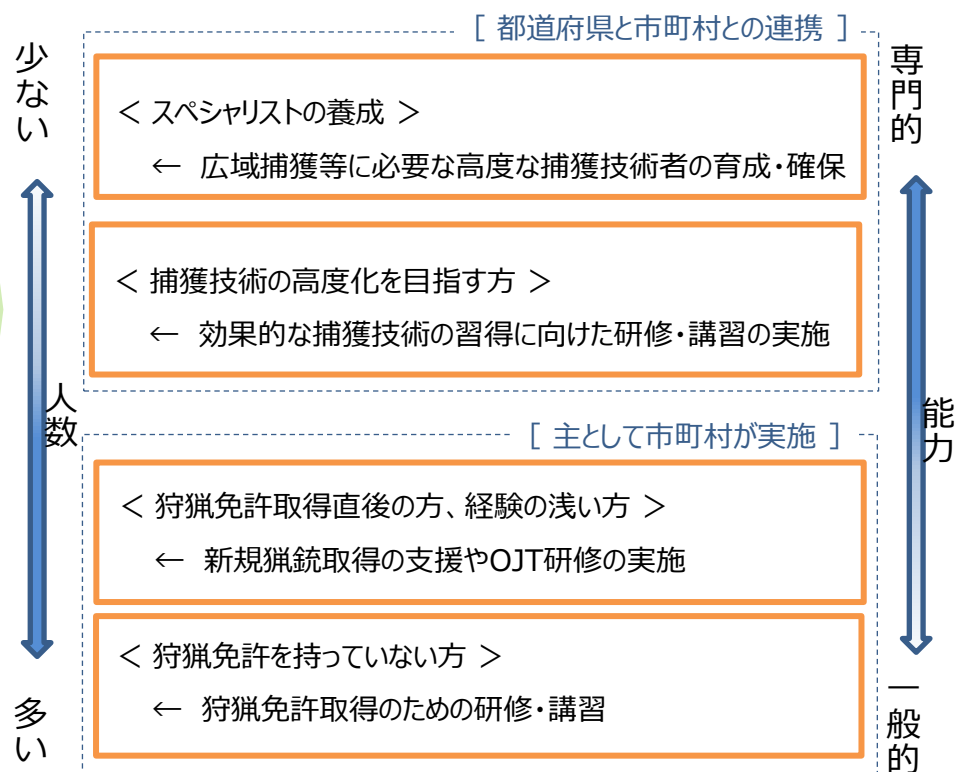
【出典】環境省



都道府県・市町村による体系的な研修等の対策

- **被害防止計画を策定する市町村、広域捕獲等を行う都道府県は狩猟者の育成・確保を図るため、受講者の状況や目的に応じた各種研修等を体系的に実施することが必要。**

【研修体系のイメージ】



農作物野生鳥獣被害対策アドバイザー登録制度の概要

- 平成18年3月に、鳥獣被害に関する専門的知識及び経験を有し、各市町村の被害防止計画の策定や現場での被害防止対策の実施などに助言等を行うことができる者を「農作物野生鳥獣被害対策アドバイザー」として登録する制度を創設。
- 農林水産省に登録されたアドバイザーは、現在265名（令和5年6月末）で、それぞれの専門性の下で活動中。

1. アドバイザー登録・利用

（1）登録手続き

- ・ アドバイザーとして登録するには、地方農政局、地方公共団体、公的試験研究機関、大学その他これに準ずる公的機関からの推薦を受け、農村振興局長が承諾・登録。
- ・ 登録の有効期間は3年。（更新毎の登録手続きが必要）
- ・ 登録したアドバイザーの氏名、専門分野、これまでの活動実績等（連絡先は除く）の情報について、農林水産省HPで公表。

（2）利用手続き

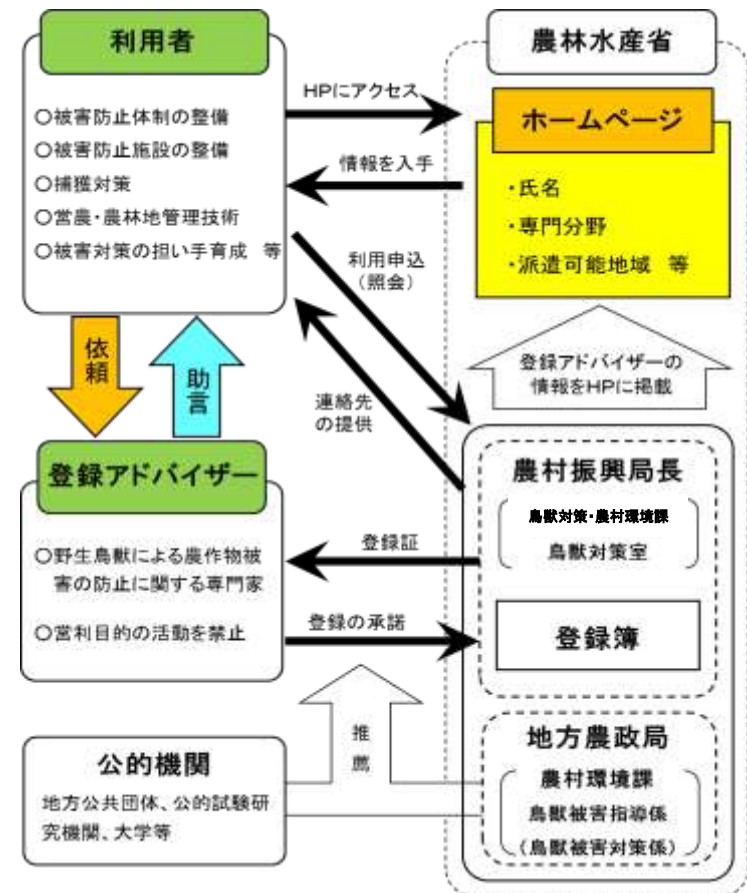
- ・ アドバイザーを利用する者は、利用申込書を地方農政局農村環境課等へ提出し、希望するアドバイザーに係る情報の提供を受ける。
- ・ 利用者は、依頼する助言の内容等をアドバイザーと直接交渉を行い、契約を締結。

2. アドバイザーが行う助言等の内容

- （1）地域における被害防止体制の整備
- （2）防護柵等の被害防止施設の整備
- （3）被害防止のための捕獲対策
- （4）野生鳥獣の被害を軽減する営農・農林地管理技術
- （5）地域における被害防止対策の担い手の育成
- （6）その他野生鳥獣による農作物被害防止対策の推進

アドバイザー登録・利用の流れ

登録者数：265名（令和5年6月末現在）



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。



- 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）。
- 豚熱感染確認地域で捕獲された野生イノシシを食用として利用できる条件を追加したことから、ガイドラインを一部改正（令和3年4月1日）。

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

狩猟

- 食用とすることが可能な狩猟方法
- 狩猟しようとする野生鳥獣に関する異常の確認
（家畜の生体検査に相当）
- 屋外で放血する場合の衛生管理
- 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理、内臓の異常の有無の確認
- 狩猟者自身の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

運搬

- 具体的な運搬方法
- 狩猟者と食肉処理業者の連絡体制
- 狩猟個体の相互汚染防止
- 食肉処理業者に伝達すべき記録の内容

処理

- 狩猟者における衛生管理についての確認
- 食肉処理場の施設設備等
- 食肉処理業者が、解体前に当該野生鳥獣の異常の有無を確認する方法
（家畜の解体前検査に相当）
- 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法
（家畜の解体後検査に相当）
- 工程毎の衛生管理

加工、調理、販売

- 仕入れ先
- 記録の保存
- 十分な加熱調理
- 使用器具の殺菌
- 野生鳥獣である旨の情報提供

消費

- 十分な加熱調理
- 使用器具の殺菌

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による適切な衛生管理

食品衛生法に基づく一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理の基準（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）

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。

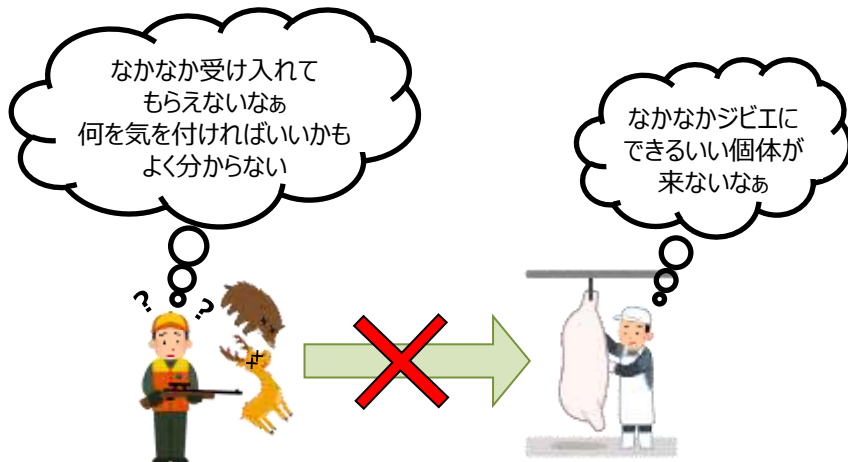
現状と課題

- ✓ 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

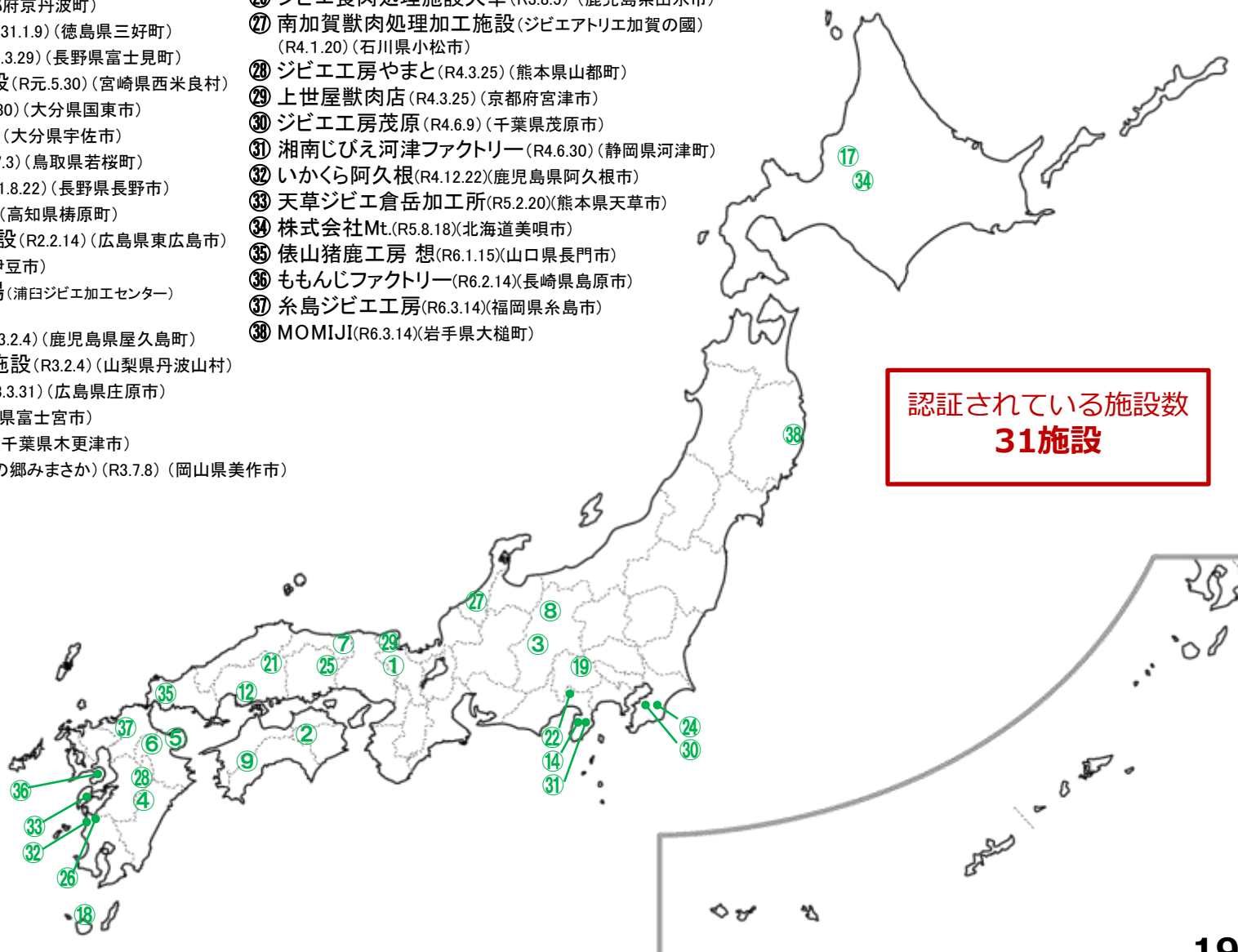


国産ジビエ認証制度 認証施設一覧（令和6年3月末現在）

【認証された食肉処理施設】 ※日付は認証日

- ① 京丹波自然工房 (H30.9.7) (京都府京丹波町)
- ② 祖谷の地美栄 (いやのじびえ) (H31.1.9) (徳島県三好町)
- ③ 信州富士見高原ファーム (H31.3.29) (長野県富士見町)
- ④ 西米良村ジビエ処理加工施設 (R元.5.30) (宮崎県西米良村)
- ⑤ TAG-KNIGHT (タグナイト) (R1.5.30) (大分県国東市)
- ⑥ 宇佐ジビエファクトリー (R1.7.3) (大分県宇佐市)
- ⑦ わかさ29工房 (にくこうぼう) (R1.7.3) (鳥取県若桜町)
- ⑧ 長野市ジビエ加工センター (R1.8.22) (長野県長野市)
- ⑨ ゆすはらジビエの里 (R1.12.19) (高知県梶原町)
- ⑫ 東広島市有害獣処理加工施設 (R2.2.14) (広島県東広島市)
- ⑭ イズシカ問屋 (R2.3.30) (静岡県伊豆市)
- ⑰ 北海道シュヴルイユ浦臼工場 (浦臼ジビエ加工センター)
(R2.10.23) (北海道浦臼町)
- ⑱ 屋久島ジビエ加工センター (R3.2.4) (鹿児島県屋久島町)
- ⑲ 丹波山村ジビエ肉処理加工施設 (R3.2.4) (山梨県丹波山村)
- ⑳ 庄原市有害鳥獣処理施設 (R3.3.31) (広島県庄原市)
- ㉑ 朝霧高原ジビエ (R3.3.31.) (静岡県富士宮市)
- ㉒ オーガニックブリッジ (R3.5.27) (千葉県木更津市)
- ㉓ 美作市獣肉処理施設 (地美恵の郷みまさか) (R3.7.8) (岡山県美作市)

- ㉔ ジビエ食肉処理施設大幸 (R3.8.5) (鹿児島県出水市)
- ㉕ 南加賀獣肉処理加工施設 (ジビエアトリエ加賀の國)
(R4.1.20) (石川県小松市)
- ㉖ ジビエ工房やまと (R4.3.25) (熊本県山都町)
- ㉗ 上世屋獣肉店 (R4.3.25) (京都府宮津市)
- ㉘ ジビエ工房茂原 (R4.6.9) (千葉県茂原市)
- ㉙ 湘南じびえ河津ファクトリー (R4.6.30) (静岡県河津町)
- ㉚ いかくら阿久根 (R4.12.22) (鹿児島県阿久根市)
- ㉛ 天草ジビエ倉岳加工所 (R5.2.20) (熊本県天草市)
- ㉜ 株式会社Mt. (R5.8.18) (北海道美唄市)
- ㉝ 依山猪鹿工房 想 (R6.1.15) (山口県長門市)
- ㉞ ももんじファクトリー (R6.2.14) (長崎県島原市)
- ㉟ 糸島ジビエ工房 (R6.3.14) (福岡県糸島市)
- ㊱ MOMIJI (R6.3.14) (岩手県大槌町)



認証されている施設数
31施設

移動式解体処理車等の活用

- 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、はく皮・内臓摘出・解体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）

①

山中の捕獲現場へジビエジュニアが直行。
シカ等を冷やしながらジビエカーへ搬送。



ジビエジュニア

搬送されたシカ等を速やかに解体。
枝肉にして処理加工施設へ搬入。

②



ジビエカー



処理加工施設

ジビエジュニア



③

二次処理、商品化。



野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）概要

- 鳥獣保護法の改正を受け、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれることから、厚生労働省において、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が作成された（平成26年11月）。
- 本指針においては、野生鳥獣肉の利活用に当たっての、①捕獲、②運搬、③食肉処理、④加工、調理及び販売、⑤消費の各段階における適切な衛生管理の考え方等が示されている。

【捕獲時】における取扱

- ・銃器による捕獲の際は、ライフル弾又はスラッグ弾を使用し、腹部に着弾しないよう、狙撃。
- ・網・わなによる捕獲の際は、捕獲個体を可能な限り生体で食肉処理施設へ運搬。
- ・屋外で放血する場合、河川や貯め水等に浸漬しない。
- ・野生鳥獣の外見、挙動から異常の有無を確認。
- ・屋外での内臓摘出は、迅速かつ適正な衛生管理上止むを得ない場合に限る。

【運搬時】における取扱

- ・必要に応じて冷却するなどしながら、速やかに運搬。
- ・1頭ずつ合成樹脂製のシートで覆う等し、運搬時に個体が相互に接触しないよう配慮。
- ・運搬に使用する車両などの荷台は、使用の前後に洗浄。

【食肉処理】における取扱

- ・都道府県等が条例で定める食肉処理業の施設基準を遵守すること。
- ・HACCPに沿った衛生管理を実施すること。
（「小規模なジビエ処理施設向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」参照）
- ・解体前後に異常の有無を確認し、異常が認められた場合は廃棄。内臓については、異常が認められない場合も廃棄することが望ましい。

【加工、調理及び販売】における取扱

- ・仕入れた枝肉等について、異常の有無を確認の上、異常が見られた場合は廃棄し、食肉処理業者に連絡。
- ・食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、提供に際しては十分な加熱調理を行い、生食用としては提供しない。
- ・処理に使用する器具等は処理終了毎に摂氏83度以上の熱湯等の消毒を行う。食肉は摂氏10度（凍結容器包装のものは－摂氏15度）以下で保存。
（注：食肉の加工、調理及び販売を行う場合は、食肉販売業等の施設基準を遵守する必要がある、HACCPに沿った衛生管理の実施も求められる。）

【消費時】における取扱

- ・中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により十分加熱して喫食。
- ・まな板、包丁等使用する器具については処理終了毎に洗浄、消毒し、衛生的に保管。