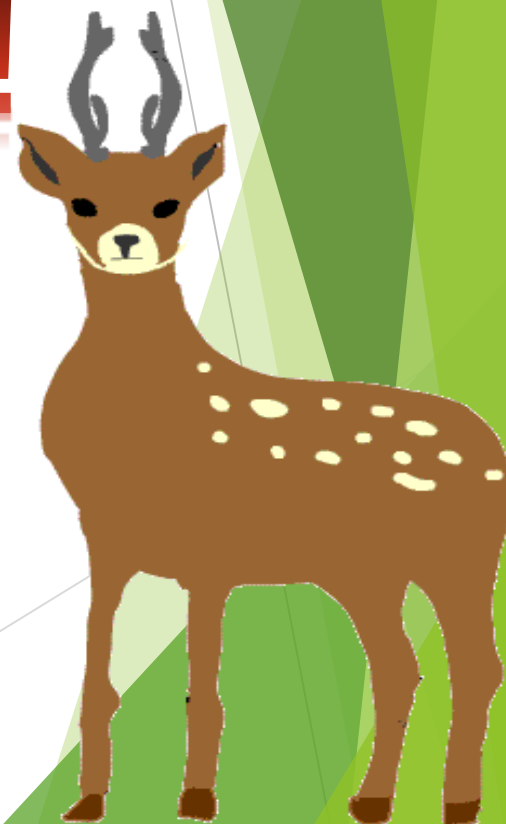




知って食べよう！ 宮崎県のジビエ



令和5年2月
九州農政局宮崎県拠点



はじめに

シカ、イノシシ等の野生鳥獣による農林作物被害は、農林業者の営農意欲の減退、耕作放棄地の増加をもたらし、中山間地域に深刻な影響を及ぼしています。

こうした状況下、農林作物の鳥獣被害対策等のために捕獲した鳥獣を地域資源としてとらえ、ジビエとして有効活用し中山間地域の活性化につなげる取組が宮崎県内においても行われています。

一方、ジビエは一般的になじみが薄く、ジビエの利活用拡大を進める上で課題となっています。このため、ジビエの利活用推進に当たっては、捕獲、処理加工、供給、消費の各段階の関係者が一体となって取り組む必要があります。

そのため、九州農政局宮崎県拠点では、鳥獣被害対策、ジビエの利活用に関係する皆様にジビエの魅力を再発見していただくとともに、消費者の皆様にはジビエを身近に感じ興味を持っていただくよう、野生鳥獣の生息や捕獲の状況、県内のジビエ処理加工施設の取組、ジビエのイベント、ペットフードなどの新たな用途、ジビエ取扱店等を取りまとめた「知って食べよう！宮崎県のジビエ」を作成しました。

この冊子が、ジビエの普及拡大の一助となれば幸いです。

本冊子作成にご協力いただいた方々に、感謝を申し上げますとともに、九州農政局宮崎県拠点は、今後も現場とともに課題解決に向けて努めて参ります。

目次

・「ジビエ」って何？・・・・・・・・・・・・・・・・	1
・宮崎県内の被害状況はどうなっているの？・・・・・・・・	2
・なぜ今、ジビエ振興なの？・・・・・・・・・・・・・・・・	3
・捕獲された有害鳥獣はどのように利用されているの？・・・・・・	4
・捕獲から消費までの流れを教えて・・・・・・・・・・・・	5
・宮崎県内のジビエ処理加工施設を教えて・・・・・・・・・・	6
・宮崎県内の「ジビエイベント」って何があるの？・・・・・・・・	14
・ジビエの新たな使い道（ペットフード）って何？・・・・・・・・	15
・どこで販売されているの？・・・・・・・・・・・・・・・・	16
・ふるさと納税返礼品にジビエを活用している市町村はどこ？・・	20
・ジビエをもっと知りたい人には・・・・・・・・・・・・・・・・	21

「ジビエ」って何？

ジビエ(gibier:フランス語)とは、狩猟で捕獲した野生鳥獣の肉や料理のこと。

現在我が国では、シカやイノシシによる農林作物被害が大きな問題となっており、捕獲が進められるとともに、ジビエとしての利用も全国的に拡大。

シカ肉は、牛肉と比べると高たんぱく質、低脂質(6分の1)で、エネルギーが半分以下の上に鉄分が牛肉の2倍も含まれているヘルシーな食材。またイノシシ肉は、豚肉と比べると鉄分がおおよそ4倍、ビタミンB12が3倍も含まれており、栄養価も豊富。

【シカ肉と牛肉の栄養比較】

(単位:100gあたり)

	たんぱく質	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	脂質	鉄
シカ肉	23.9g	0.35mg	0.6mg	1.3μg	4.0g	3.9mg
牛肉	17.1g	0.17mg	0.35mg	1.4μg	25.8g	2.0mg



【イノシシ肉と豚肉の栄養比較】

(単位:100gあたり)

	たんぱく質	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	脂質	鉄
イノシシ肉	18.8g	0.29mg	0.35mg	1.7μg	19.8g	2.5mg
豚肉	17.1g	0.23mg	0.28mg	0.5μg	19.2g	0.6mg



※〔出典〕農林水産省ホームページ及び「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」(文部科学省)

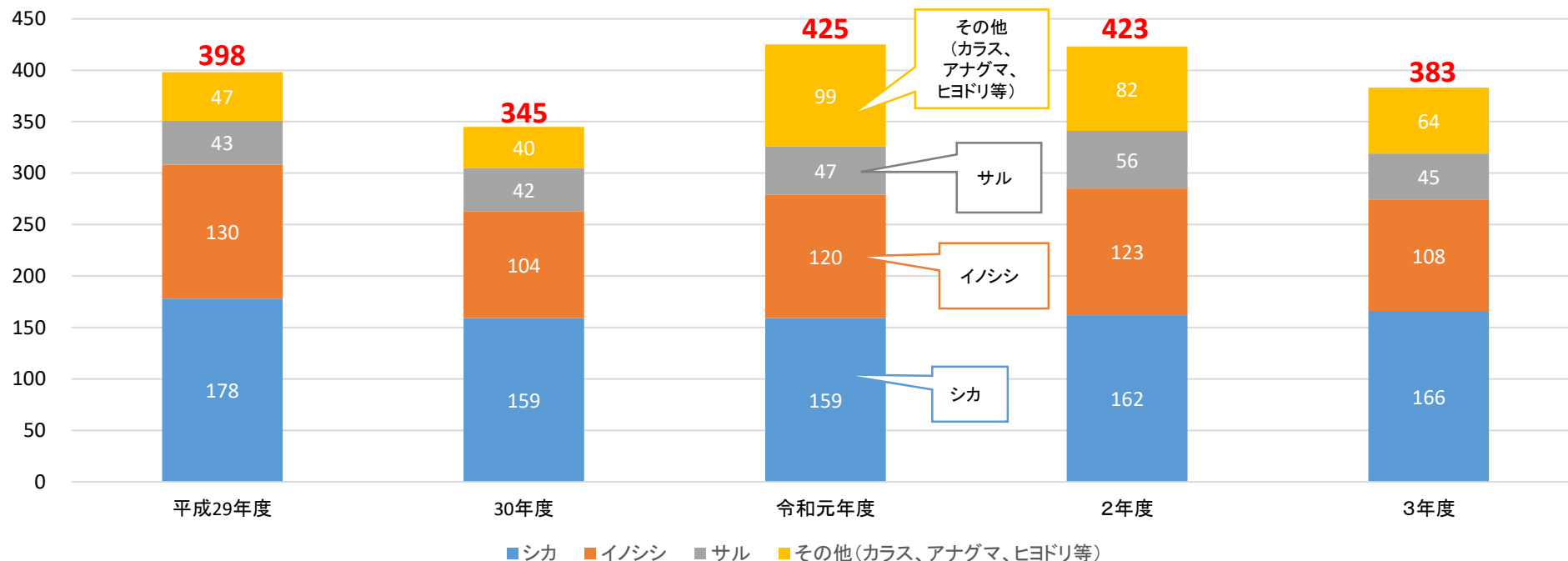
宮崎県内の被害状況はどうなっているの？

- 農林作物等の被害総額は令和元年度、2年度は横ばいだが、3年度は若干減少。
- シカの被害額が毎年度1位となっている。



宮崎県内の鳥獣別被害額の推移(平成29年度～令和3年度)

単位: 百万円



※〔出典〕「野生鳥獣による農林作物等の平成30年度被害額について」及び「野生鳥獣による農林作物等の令和3年度被害額について」
(宮崎県農政水産部農政企画課中山間農業振興室公表資料)

なぜ今、ジビエ振興なの？

○ 被害防止のために捕獲を進めるだけでなく、捕獲鳥獣を地域資源(ジビエ等)として利用し、農山村の所得に変えるような、有害鳥獣を「マイナス」の存在から「プラス」の存在に変える取組を全国に広げていくことが重要。

マイナス面

◆ 野生鳥獣による農作物被害の増大

◆ 営農意欲の減退

◆ 耕作放棄地の拡大

◆ 農山村地域の衰退

◆ 有害鳥獣の捕獲

◆ 捕獲鳥獣の埋却・焼却処理が負担

ジビエ振興

これまで廃棄していた捕獲鳥獣のジビエ利用拡大を推進

プラス面

◆ 積極的な捕獲の推進

◆ 農作物被害の低減が期待

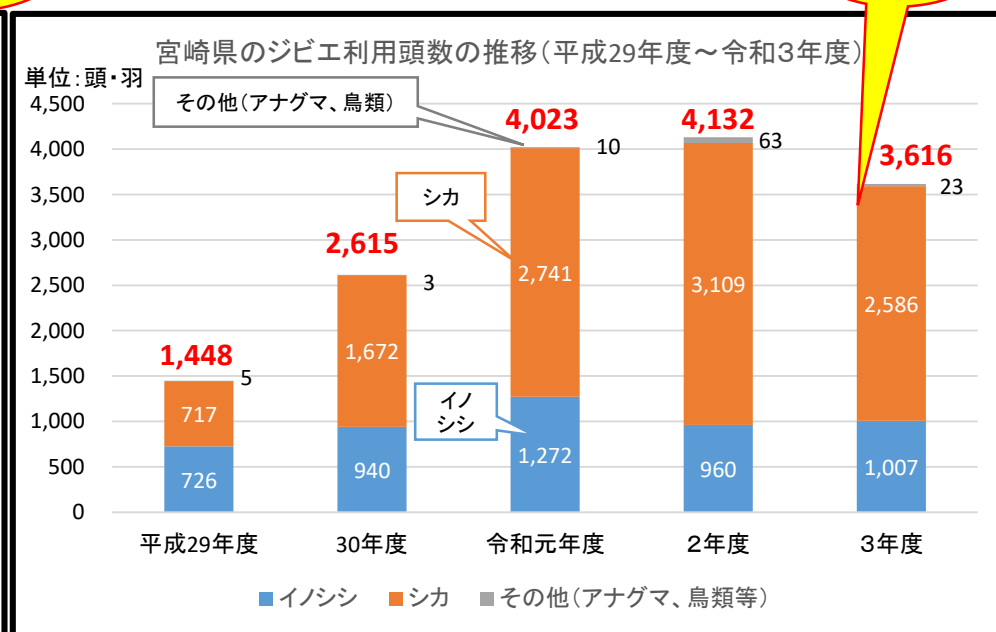
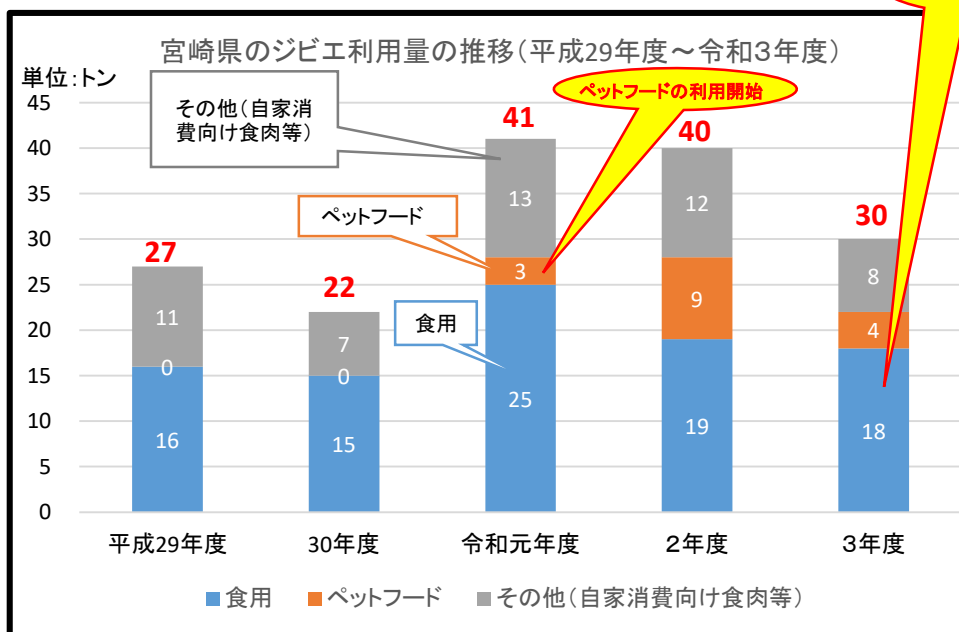
◆ 様々な分野でジビエ利用

- 農泊・観光
- 外食・小売
- 学校給食
- ペットフード など

◆ 農山村地域の所得向上が期待

捕獲された有害鳥獣はどのように利用されているの？

- 利用量については、食用に加え、令和元年度からペットフードでの利用を開始。
- 利用頭数については、令和2年度まで一貫して増加し、イノシシに比べシカの利用頭数が伸びている。



※〔出典〕野生鳥獣資源利用実態調査(農林水産省)

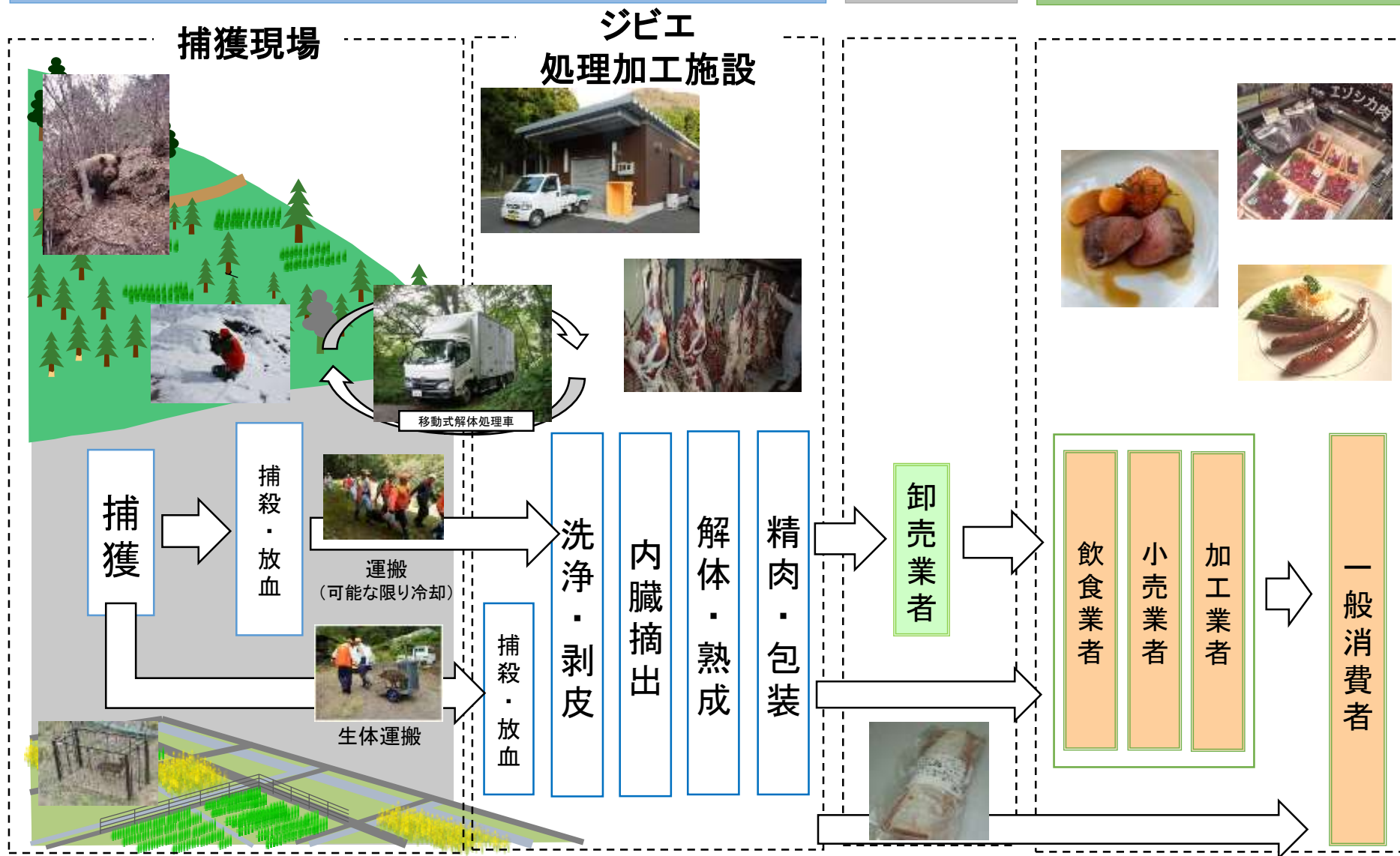
※〔出典〕野生鳥獣資源利用実態調査(農林水産省)

捕獲から消費までの流れを教えて

供給(捕獲～処理加工)

流通

需要(消費)



宮崎県内のジビエ処理加工施設を教えて

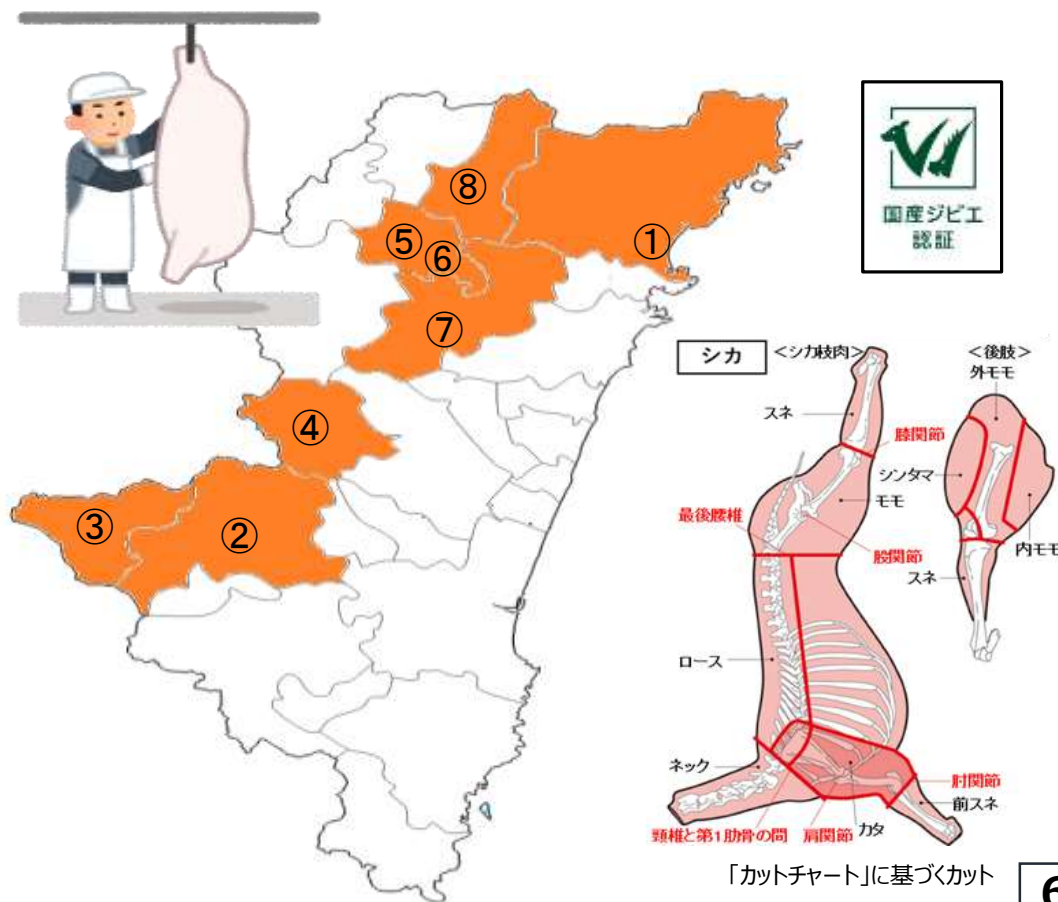
宮崎県内の主なジビエ処理加工施設は8か所あり、そのうち「西米良村ジビエ処理加工施設」(表・地図④)は、国産ジビエ認証制度※を取得した処理加工施設。

※ 衛生管理基準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し、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制度。令和4年12月時点で、全国32ヶ所の施設が認証を取得。
〔出典〕農林水産省ホームページ

ジビエ処理加工施設名

- | | |
|---|---------------------|
| ① | まつだ屋ジビエ(延岡市) |
| ② | 株式会社サンライフ(小林市) |
| ③ | えびの市鹿協会(えびの市) |
| ④ | 西米良村ジビエ処理加工施設(西米良村) |
| ⑤ | セツ山解体施設(諸塚村) |
| ⑥ | 諸塚解体所(諸塚村) |
| ⑦ | 美郷ジビエ工房(美郷町) |
| ⑧ | 大人ジビエ(日之影町) |

※〔出典〕農林水産省ホームページ



「カットチャート」に基づくカット

① まつだ屋ジビエ

【特徴】

- 自社で生み出した「ラガー犬」(獣猟犬)がイノシシの動きを止め、猟師が仕留めることにより、イノシシを走らせずに質の高いジビエ肉を獲ることが可能。
- 自社で研究開発し、特許を取得した「くくり罠」を用いることにより短時間で罠を設置し、効率的にシカを生け捕り。
- 捕獲個体は、仕留めた現場で迅速かつ適切に血抜きを行うことにより、生け捕りにした個体と同様にフレッシュな状態で加工。
- ジビエ肉特有の臭いが抑えられた甘くて美味しい食肉の製造が可能。
- 宮崎県外(主に関東圏)へ積極的に販路拡大。

【施設整備に至った経緯】

- 猟師の高齢化により、若手猟師の育成が急務。
 - 「猟師」という職業で生活が成り立つようにするためには、シカやイノシシの有効活用が必要。
- 
- 捕獲したシカや仕留めたイノシシをジビエに加工し、販売することで猟師の収入の安定化に貢献。
 - 平成30年 現施設が竣工。



【施設概要】

代表者 : 松田 秀人

所在地 : 延岡市松原町4-8931-2

取扱獣種: シカ、イノシシ

従業員 : 8名

販売先 : 宮崎県内外のレストラン、ネット販売、自社直売所、
JA延岡産地直売所ふるさと市場等

【お問合せ先】まつだ屋ジビエ

TEL: 0982-37-6161 住所: 延岡市松原町4-8931-2

HP: <https://www.mazda-jibier.com/>

②株式会社 サンライフ

【特徴】

- 解体処理場を狩猟場所(小林市、旧須木村、旧野尻町)から30分以内に搬入可能な場所に設置し、鮮度を保持したまま解体・加工を行うことにより、高い品質を確保。
- 「霧島ジビエ」として商標登録を行い、ブランディング。
- 販売当初から食肉及びペットフードの両方に取り組むことで、幅広い販路の確保に成功。
- 罠で捕獲した個体を食用、猟銃を用いた個体をペットフード用として加工し、さらに皮や骨まで活用することで、頭と内臓以外を余すところなく有効活用。
- 宮崎県外(主に関東圏)へ積極的に販路拡大。

【施設整備に至った経緯】

- 54才で旧須木村役場(現小林市役所)を早期退職後、梅2haの栽培を開始したが、シカによる食害を被った。
- シカの食害に対して対策を講じることの必要性を感じ、鳥獣被害対策に取り組むことを決意。



- 有害鳥獣をジビエに加工することで、地元への恩返し。
- 令和元年 事業開始。



※食品加工場

【施設概要】

- 代表者 : 大久保 敏章
- 所在地 : (解体処理場) 小林市東方字野首4938-4
(食品加工場) 小林市南西方字出の山1058-1
- 取扱獣種: シカ、イノシシ、アナグマ
- 従業員 : (解体処理場) 2名
(食品加工場) 4名
- 販売先 : 宮崎県内外のレストラン、百笑村

【お問合せ先】株式会社サンライフ

TEL: 0984-44-3999 住所: 小林市野尻町三ヶ野山4249

HP: <https://sunlife.xyz//>

③えびの市鹿協会

【特徴】

- 罠で捕獲した獲物のみ使用することで、革製品や食肉の品質の安全性を担保。
- 雄鹿の角を原料に、犬用おもちゃやストラップ、キーホルダーを製造・販売。
- 食肉だけではなく、食肉加工品（ジャーキー）や革製品を製造することで、シカを余すところなく有効活用。
- 革製品とジャーキーは、「えびのブランド」認証を平成30年に取得。

【施設整備に至った経緯】

- 全日本鹿協会から、「シカ皮を原料に加工品を作ってはどうか。」と勧められたことがきっかけ。



- えびの市加久藤地区の猟師4名からシカ皮を仕入れ、革製品（財布や名刺入れ）の製造を開始。
- 平成24年からは、食肉処理加工施設を整備し、一般消費者向けシカ肉の販売を開始。



【施設概要】

- 代表者 : 菅田 正博
- 所在地 : えびの市大字栗下117-3
- 取扱獣種: シカ
- 従業員 : 2名
- 販売先 : 道の駅、白鳥温泉売店、えびの高原販売所

【お問合せ先】えびの市鹿協会

TEL: 0984-35-0091 住所: えびの市大字栗下117-3
E-mail: ms25115@fa2.so-net.ne.jp

④西米良村ジビエ処理加工施設

【特徴】

○宮崎県内で唯一国産ジビエ認証を取得。

- ・徹底した品質・衛生管理と捕獲から解体までの情報を細かく記録し、安心・安全なジビエを提供。
- ・大手全国チェーン店舗にて販売。

○捕獲後、血抜きをし、内臓等を取り出さないまま2時間以内に搬入するという方法で品質保持と迅速な処理を実現。

○地域住民とWin-Winの関係を構築。

- ・捕獲者：埋設処理の負担軽減と買取りによる捕獲意欲の向上。
- ・農家：加害個体の捕獲増加による獣害の減少。
- ・村内飲食店：安心・安全な村内産ジビエの仕入が可能になり、店舗でジビエ料理の提供が可能。

【施設整備に至った経緯】

○村内におけるシカ・イノシシ被害の深刻化と地域の活性化に向けた取組を模索。



○ジビエ事業の取組開始。

（捕獲促進による獣害軽減、地域活性化、雇用創出。）

○平成26年 前施設で事業開始。

○平成30年 現施設が竣工。

（【国】平成28年度中山間地域所得向上支援事業を活用。）



【施設概要】

代表者 : 小佐井 武憲

所在地 : 西米良村大字上米良154-5

取扱獣種: シカ、イノシシ

従業員 : 3名

販売先 : 西米良村内外の物産館、レストラン

【お問合せ先】株式会社米良資源開発

TEL: 0983-36-1560 住所: 西米良村大字上米良154-5

HP: <https://www.mera-gibier.com/>

⑤⑥諸塚村のジビエ解体処理施設

【特徴的な取り組み】

- 罾もしくは猟銃で仕留めた獲物を捕獲現場で血抜きを行い、そのまま施設に搬入。
- 持ち込んだ猟師自身が解体し、自家消費するとともに、村内の「もろっこはうす」(特産品販売所)へブロック肉で持ち込み、商品化して同店で販売。
- 宮崎市内等料理提供業者にも積極的に販売。

【施設整備に至った経緯】

- 猟師の自家消費分として利用していたが、近年の捕獲頭数の増加により、自家で消費しきれないシカやイノシシを廃棄していく状況が発生。



- 消費しきれない肉を食肉として加工し、販売していくことを決意。
- 平成23年 ⑤七ツ山解体施設竣工
- 平成28年 ⑥諸塚解体所竣工
- (【国】平成27年度鳥獣被害防止総合対策交付金を活用。)



※⑤七ツ山解体施設



※⑥諸塚解体所

【施設概要】

⑤七ツ山解体施設

代表者 : 橋本 徳光
所在地 : 諸塚村七ツ山2407-8
取扱獣種: シカ、イノシシ
猟友会 : 6名

⑥諸塚解体所

代表者 : 矢高 幾繁
所在地 : 諸塚村大字家代4458
取扱獣種: シカ、イノシシ
猟友会 : 12名

【お問合せ先】諸塚村役場産業課

TEL: 0982-65-1128

住所: 宮崎県東臼杵郡諸塚村大字家代2683

⑦美郷ジビエ工房

【特徴的な取組み】

○とめ刺し、放血後2時間以内に専任スタッフが解体し、リキッドブリーザーの使用によりマイナス30℃まで急速冷凍することで、水分や栄養分、旨味成分を含んだドリップを出さずに生のままと変わらない鮮度を維持した状態で、食品を提供することが可能。

【施設整備に至った経緯】

○美郷町では年間約2000頭ものシカやイノシシを捕獲しているが、このうちシカのほとんどが埋設処理。

○シカやイノシシによる農林産物に対する被害が増える一方で、捕獲隊員からジビエ利活用への要望。



○シカやイノシシを新たな地域資源として活用し、地域の活性化につなげるために、宮崎県の補助事業「持続可能な地域づくり応援事業」を活用し、同施設を建設。

○平成31年 事業開始。



【施設概要】

代表者 : 田野 さとみ
所在地 : 美郷町南郷水清谷2125-2
取扱獣種: シカ、イノシシ
従業員 : 2名
販売先 : 美郷町内外のレストラン、道の駅等

【お問合せ先】美郷町ジビエ振興協議会

TEL: 0982-60-1993 住所: 美郷町南郷水清谷2125-2

HP: <https://www.misatogibier.com/>

⑧大人ジビエ

【特徴的な取組み】

- 処理加工施設へ1時間以内に搬入可能な範囲の罠で捕獲された個体を迅速に解体・処理することで、雑味や臭みが抑えられた食肉に加工。
- 本町の猟師が、町内で捕獲を行い搬入。
- 宮崎県内外からの視察を受入。

【施設整備に至った経緯】

- 捕獲しても、適切に解体・処理を行うことができる人材がおらず、捕獲後は埋設することしかできなかった。
- 捕獲した個体を「もったいない。無駄にしたくない。」という思いから、ジビエに利用することを決意。



- 田中氏自身で解体処理の技術を学び、鮮度を保ったまま加工するノウハウを習得。
- 平成30年 自宅横に処理加工施設を整備し、事業開始。
(【国】鳥獣被害防止総合対策交付金、【県】持続可能な地域づくり応援事業を活用。)



【施設概要】

- 代表者 : 田中 弘道
所在地 : 日之影町大字岩井川1699
取扱獣種: シカ、イノシシ
協議会員: 10名
販売先 : 道の駅レストラン、観光協会等

【お問合せ先】日之影町役場農林振興課

TEL: 0982-87-3804 住所: 日之影町大字七折9079

宮崎県内の「ジビエイベント」って何があるの？

【みやざきジビエフェア】

宮崎県では、農林作物に被害を与えている有害鳥獣の利活用を推進し、中山間地域の活性化につなげるため、「みやざきジビエフェア」を平成31年から開催。

令和4年11月～12月には「みやざきジビエフェア2022冬」が開催され、イベントでは、ジビエ料理を楽しみながらスタンプシールを集めて、シカ革長財布等の賞品を手することもできた。



【にしめらジビエフェア】

西米良村では、米良山中で育まれた新鮮でクセのない野生のシカ・イノシシの肉を使ったジビエ料理の魅力が楽しめる「にしめらジビエフェア」(毎年1月～3月)を平成28年から開催。

イベントでは、フェア限定メニューや割引が行われ、今までジビエを食べたことがない人でも気軽に食べることができる。



ジビエの新たな使い道(ペットフード)って何？

ペットフードに取り組むことのメリット

【ペットオーナー】

- ・ ジビエがペットのダイエット食や療養食として注目。
- ・ ペットの食いつきがいい等の効果ありとの声。

【ペットフード事業者】

- ・ 国内の飼育頭数の減少や小型犬の普及による需要量の減少。
- ・ ペットフードのニーズの多様化
- ・ 新たな商材として注目。

【処理加工施設】

- ・ 食用に不向きな内臓等をペットフードに加工することで、未利用資源を有効活用。
- ・ 新たな収益源の確保。

※〔出典〕令和元年10月21日ジビエペットフードシンポジウム発表資料「ジビエペットフードをめぐる情勢」(農林水産省農村政策部鳥獣対策・農村環境課鳥獣対策室)より抜粋

宮崎県内でペットフードに取り組む事業者

【まつだ屋ジビエ】

- ・ 令和4年からペットフード専用の自動販売機を同社敷地内に設置し、24時間販売。



【えびの市鹿協会】

- ・ シカの角を使った犬用おもちゃを製造し、販売。



【株式会社サンライフ】

- ・ 保存料添加物を使用せず、玄米(特別栽培米)を使用した商品を製造販売。



どこで販売されているの？（中部、北諸県、西諸県）

【えびの市鹿協会】

住所：えびの市大字栗下117-3

TEL：0984-35-0091

取扱商品：シカ肉

販売時期：通年

営業時間：8時30分～17時30分

【道の駅 えびの】

住所：えびの市大字永山1006-1

TEL：0984-35-3338

取扱商品：シカ肉

販売時期：通年

営業時間：9時00分～18時00分

【竹山 利春】

住所：小林市野尻町東麓5068-1

TEL：090-3603-4772

取扱商品：イノシシ肉、シカ肉

販売時期：通年

営業時間：事前に要問合せ

【こい心 みやうち】

住所：都城市安久町2286-4

TEL：0986-39-4886

取扱商品：イノシシ肉、加工品（猪肉の油味噌）

販売時期：通年

営業時間：事前に要問合せ

【川越猪肉店】

住所：宮崎市田野町乙5497

TEL：090-7290-6769

取扱商品：イノシシ肉、シカ肉

販売時期：通年

営業時間：事前に要問合せ

【株式会社サンライフ】

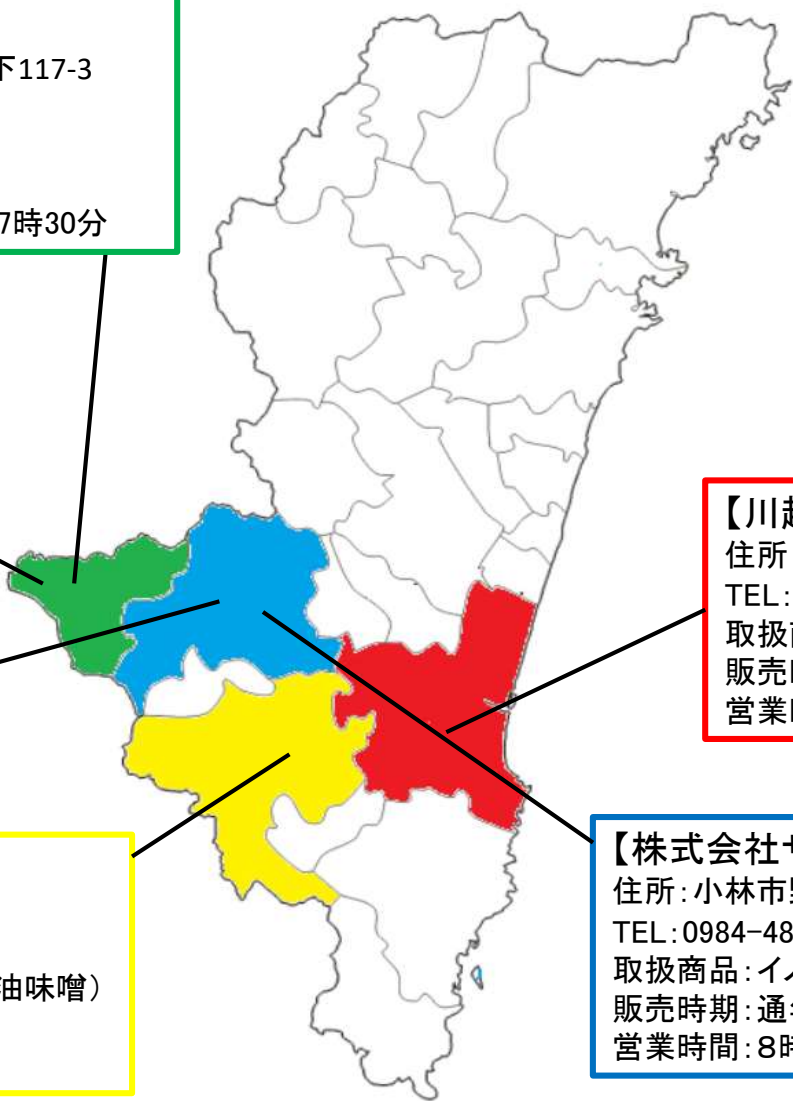
住所：小林市野尻町三ヶ野山4249

TEL：0984-48-9888

取扱商品：イノシシ肉、シカ肉

販売時期：通年

営業時間：8時00分～17時00分



※〔出典〕「みやざきジビエフェア2022冬」（宮崎県農政企画課中山間農業振興室発行）及び九州農政局宮崎県拠点の聞き取りによる確認
※本情報は令和4年11月時点のものであり、購入に際しては各店舗等に事前にお問い合わせください。

どこで販売されているの？（児湯）

【村所驛物産館】

住所：児湯郡西米良村大字村所96-1

TEL:0983-36-1220

取扱商品：イノシシ肉、シカ肉、加工品（鹿シチュー、鹿カレー、猪めしの素、鹿ジャーキー等）

販売時期：通年

営業時間：9時00分～17時00分

【西米良温泉ゆた〜と】

住所：児湯郡西米良村大字村所260-6

TEL:0983-41-4126

取扱商品：イノシシ肉、シカ肉、加工品（鹿シチュー、鹿カレー、猪めしの素、鹿ジャーキー等）

販売時期：通年（第3水曜日休館）

営業時間：10時00分～21時00分

【川の駅 百菜屋】

住所：児湯郡西米良村大字村所208-1

TEL:0983-41-4245

取扱商品：イノシシ肉、シカ肉、加工品（鹿シチュー、鹿カレー、猪めしの素、鹿ジャーキー等）

販売時期：通年

営業時間：9時00分～17時00分

【米良ジビエ】

住所：児湯郡西米良村大字上米良154-5

TEL:0983-36-1560

取扱商品：イノシシ肉、シカ肉、加工品（鹿シチュー、鹿カレー、猪めしの素、鹿ジャーキー等）

販売時期：通年

営業時間：8時00分～17時00分

【ジビエ黒木】

住所：児湯郡新富町大字上富田6336-2

TEL:0983-33-5059

取扱商品：イノシシ肉、シカ肉

販売時期：11月～3月（在庫がなくなり次第終了）

営業時間：事前に要問合せ

※〔出典〕「みやざきジビエフェア2022冬」（宮崎県農政企画課中山間農業振興室発行）及び九州農政局宮崎県拠点の聞き取りによる確認

※本情報は令和4年11月時点のものであり、購入に際しては各店舗等に事前にお問い合わせください。

どこで販売されているの？（東臼杵、西臼杵）

【大人ジビエ】

住所：西臼杵郡日之影町大字岩井川1699

TEL：090-7169-9879

取扱商品：イノシシ肉、シカ肉

販売時期：通年

【まつだ屋ジビエ】

住所：延岡市松原町4-8931-2

TEL：0982-37-6161

取扱商品：イノシシ肉、シカ肉

販売時期：通年

営業時間：9時00分～17時00分

【JA延岡産地直売所ふるさと市場】

住所：延岡市恒富町4丁目27

TEL：0982-28-0080

取扱商品：イノシシ肉、シカ肉

販売時期：通年

営業時間：9時30分～18時00分

【道の駅「青雲橋」】

住所：西臼杵郡日之影町大字七折8705-12

TEL：0982-87-2491

取扱商品：イノシシ肉、シカ肉

販売時期：通年（元旦休館）

営業時間：8時30分～18時00分

【美郷ジビエ工房】

住所：美郷町南郷水清谷2125-2

TEL：0982-60-1993

取扱商品：イノシシ肉、シカ肉

販売時期：通年

営業時間：8時30分～17時00分

※〔出典〕「みやざきジビエフェア2022冬」（宮崎県農政企画課中山間農業振興室発行）及び九州農政局宮崎県拠点の聞き取りによる確認

※本情報は令和4年11月時点のものであり、購入に際しては各店舗等に事前にお問い合わせください。

どこで販売されているの？（量販店）

【フーデリーグループ】

- ・Foodaly 霧島店

【イオン九州グループ】

- ・マックスバリュ宮崎駅東店
- ・マックスバリュ岡富店
- ・マックスバリュ島之内店
- ・イオンモール宮崎店

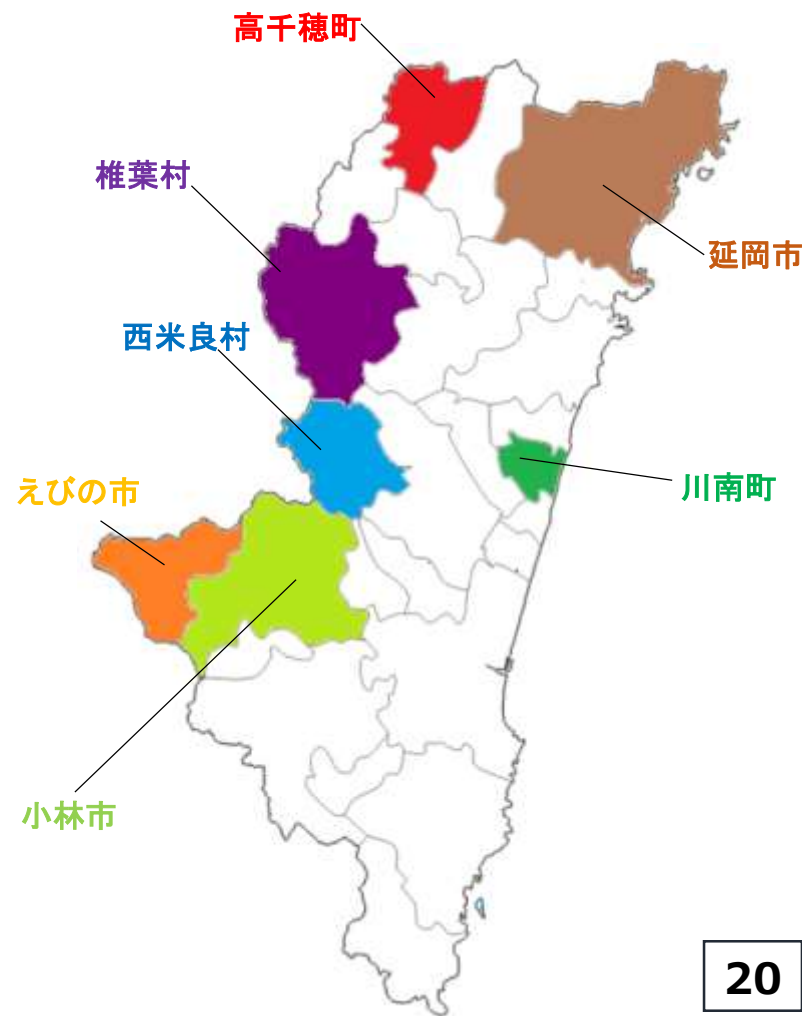
※〔出典〕「みやざきジビエフェア2022冬」（宮崎県農政企画課中山間農業振興室発行）
及び九州農政局宮崎県拠点の聞き取りによる確認

※本情報は令和4年11月時点のものであり、購入に際しては各店舗等に事前にお問い合わせください。

ふるさと納税返礼品にジビエを活用している市町村はどこ？

宮崎県内の市町村では、7市町村がふるさと納税の返礼品にジビエを活用。また、返礼品の中にはジビエを加工したペットフードや革製品もある。

市町村名	主な返礼品
延岡市	イノシシ肉、シカ肉 ペットフードシカジャーキーセット
小林市	イノシシ肉、シカ肉、アナグマ肉
えびの市	シカ革名刺入れ、シカ革財布 野生シカ角小型犬用おもちゃ シカ肉ドッグフード
西米良村	イノシシ肉、シカ肉 シカ肉の竜田揚げ
川南町	イノシシ肉、シカ肉
椎葉村	シカ肉
高千穂町	イノシシ肉、シカ肉



※九州農政局宮崎県拠点が各市町村への聞き取りによる確認（令和4年11月時点）

ジビエをもっと知りたい人には

- 農林水産省ホームページ「ジビエ利用拡大コーナー」
(<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/index.html>) 
- 農林水産省ホームページ「国産ジビエ認証制度」
(<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/ninsyou.html>) 
- ジビエポータルサイト「ジビエト」
(<https://gibierto.jp/>) 
- ジビエ料理レシピ（一般社団法人日本ジビエ振興協会）
(<https://www.gibier.or.jp/recipe/>) 
- 宮崎県庁ホームページ「鳥獣被害対策」
(<https://www.pref.miyazaki.lg.jp/shigoto/nogyo/chojuhigai/index.html>) 

知って食べよう！宮崎県のジビエ

発行：九州農政局宮崎県拠点

編集：地方参事官室

〒880-0801

宮崎県宮崎市老松2丁目3番17号

TEL:0985-24-2365 FAX:0985-27-2035

<https://www.maff.go.jp/kyusyu/miyazaki/index.html>



【利用上の注意】

「知って食べよう！宮崎県のジビエ」は、あくまで消費者の方々にジビエへの関心や魅力を周知するために発行・編集したものであり、本冊子は、九州農政局宮崎県拠点が特定の商品の購入等を推奨するものではありません。