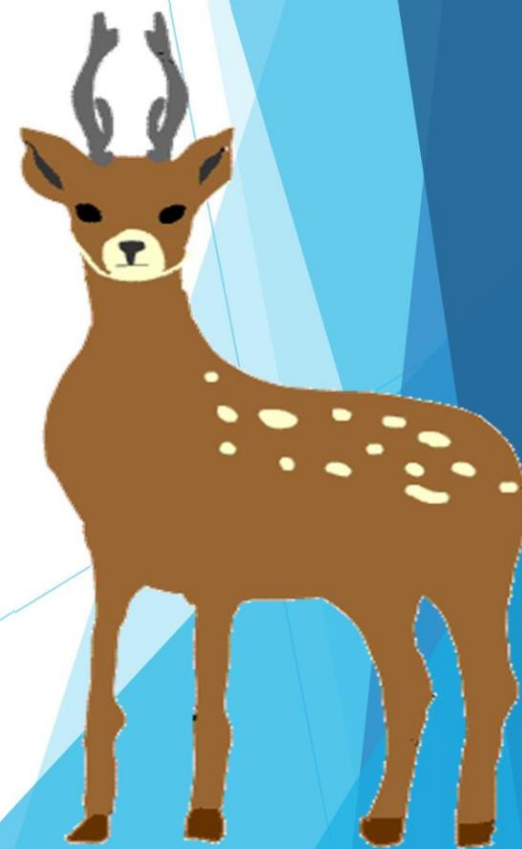




知って食べよう！ 宮崎県のジビエ



九州農政局宮崎県拠点
令和8年3月版



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す、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。

しかし、ジビエに対する認知度は低く、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」を作成しています。

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？ 15
- ジビエの新たな使い道(利活用)は？ 16
- どこで販売されているの？ 18
- ジビエをもっと知りたい人には 19

「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です。

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しています。

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です。またイノシシ肉は、豚肉と比べると鉄分がおよそ4倍、ビタミンB12が3倍も含まれており、栄養価も豊富です。

【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	1.3 μ g	4.0g	3.9mg
牛肉	17.1g	0.17mg	0.35mg	1.4 μ g	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	1.7 μ g	19.8g	2.5mg
豚肉	17.1g	0.23mg	0.28mg	0.5 μ g	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？

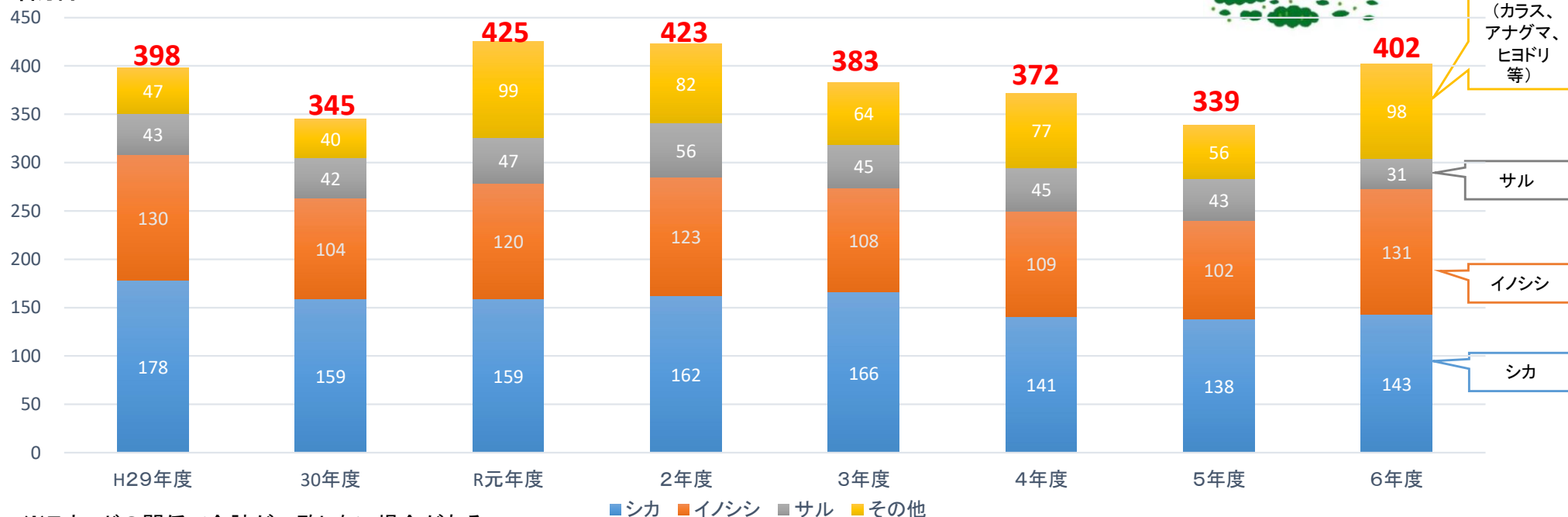
- 農林作物等の被害総額は、令和元年度以降減少傾向となっていたものの、令和6年度は前年度から6千3百万円増加し4億2百万円となりました。これは、イノシシによる水稻の被害、ヒヨドリによるキャベツやホウレンソウ等の被害が増加したことによるものです。
- 鳥獣種別については、シカ(被害額1億4千3百万円、対前年度+5百万円)、イノシシ(同1億3千1百万円、+2千9百万円)とシカとイノシシで全体の約7割を占めています。



宮崎県内の鳥獣別被害額の推移(平成29年度～令和6年度)



単位:百万円



※ラウンドの関係で合計が一致しない場合がある。

資料:「野生鳥獣による農林作物等の被害額について(平成29年度～令和6年度)」(宮崎県環境森林部、農政水産部)

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です。

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**

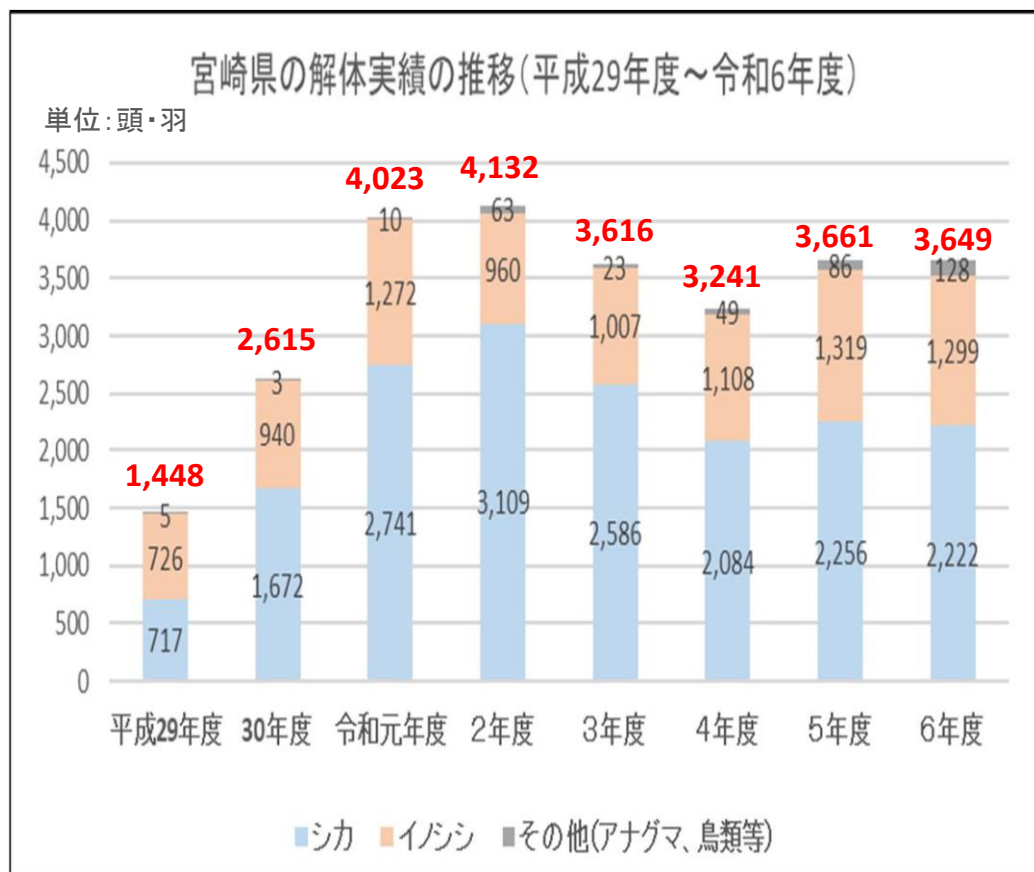
◆ 様々な分野でジビエ利用

- 農泊・観光
- 外食・小売
- 学校給食
- ペットフード など

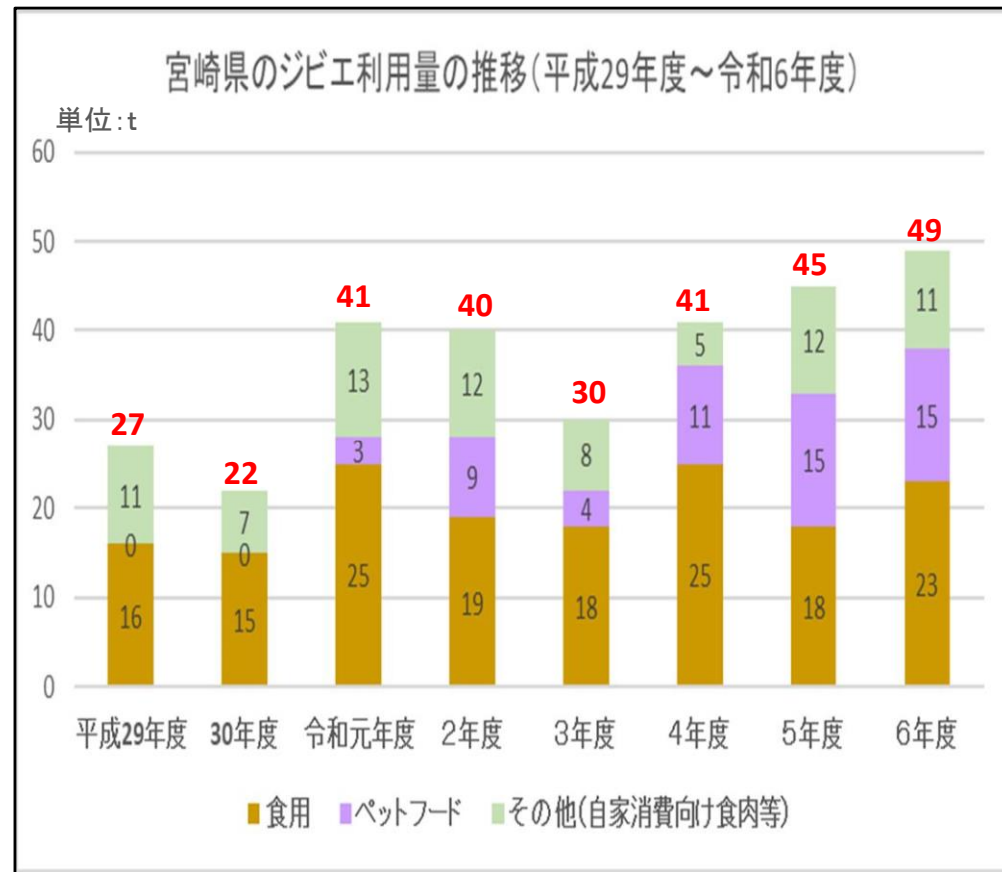
◆ **農山村地域の所得向上が期待**

捕獲された有害鳥獣はどのように利用されているの？

- 令和6年度の食肉処理施設の解体実績は、県全体で3,649頭・羽（うちシカ2,222頭、イノシシ1,299）で、前年度に比べ0.3%減少。鳥獣種別では、シカが全体の約6割を占めています。
- 令和6年度のジビエ利用量は49 tで、うち食肉として販売したものは、シカ・イノシシで23 tとなっています。また、ペットフードの利用は15 tと全体の約3割を占めています。



資料: 野生鳥獣資源利用実態調査(農林水産省)



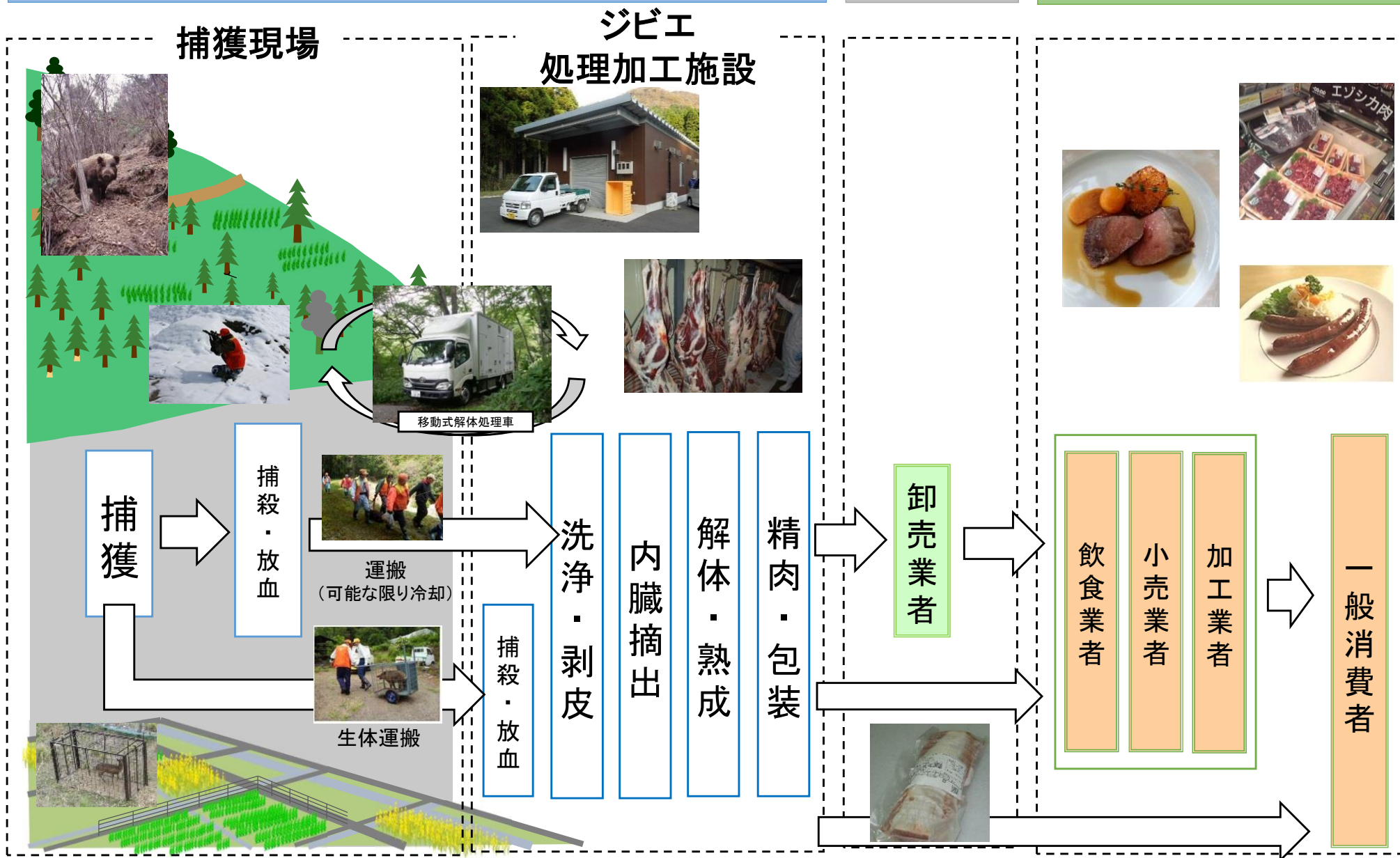
資料: 野生鳥獣資源利用実態調査(農林水産省)

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)

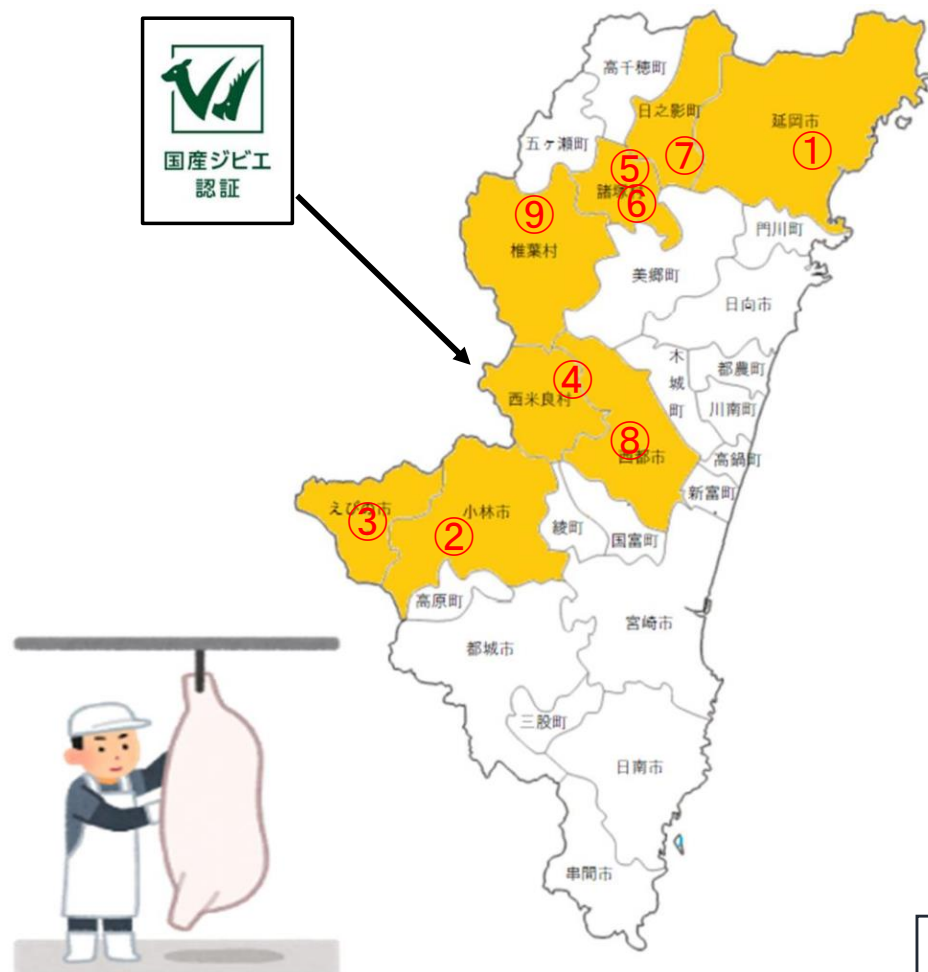


宮崎県内のジビエ処理加工施設を教えて

宮崎県内の主なジビエ処理加工施設は9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です。

※ 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8年3月上旬時点で、全国33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	七ツ山解体施設(諸塚村)
⑥	諸塚解体所(諸塚村)
⑦	大人ジビエ(日之影町)
⑧	めらんジビエ(西都市)
⑨	尾向猟友会ジビエ工場(椎葉村)



① まつだ屋ジビエ

(延岡市)



【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年に現施設を竣工。



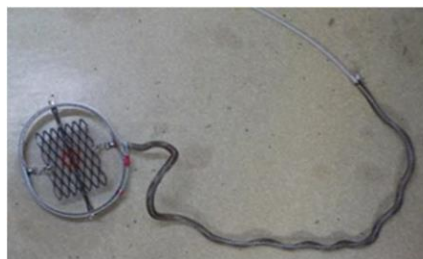
ジビエ処理加工・直売施設

【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 : 県内外のレストラン、ネット販売、自社直売所
【国】平成30年度鳥獣被害防止総合対策交付金を活用

【特徴的な取組】

- 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得することが可能。
- 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し、ECサイトの楽天市場で、お店の総合評価が高評価で売り上げを伸ばしている。



【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

(小林市)



【施設整備に至った経緯】

- 前代表者が、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。
- 令和元年に事業開始。



解体処理施設



食品加工場

【施設概要】

代表者 : 和田 隆作

所在地 : (解体処理施設)小林市東方野首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(小林市)、道の駅えびの

【特徴的な取組】

- 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。
- ネット販売(楽天サイト、自社サイト)による販路拡大。



アナグマ肉



シカ肉ロース



イノシシ肉モモ

【お問合せ先】株式会社サンライフ

TEL:0984-48-9888 住所:小林市南西方出の山1058-1

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

③えびの市鹿協会

(えびの市)

【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。



ジビエ処理加工施設

【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 : 道の駅えびの、白鳥温泉売店、えびの高原足湯の駅

【特徴的な取組】

- 罾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。



えびの市鹿協会



【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

(西米良村)



【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。
- 平成25年上米良地域資源活用活性化協議会を設立し、ジビエ利用の取組を開始。
- 平成26年に前施設で事業開始し平成30年に現施設が竣工。



ジビエ処理加工施設



【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 : 5名
販売先 : 宮崎県内マックスバリュ、県内外の物産館等



【国】平成28年度中山間地域所得向上支援事業を活用

【特徴的な取組】

- 令和元年5月に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。



【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://nishimera-gibier.jp/>

⑤⑥諸塚村のジビエ 解体処理施設

(諸塚村)

【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



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 : 10名

⑥諸塚解体所

代表者 : 黒木 雄介
 所在地 : 諸塚村大字家代4458
 取扱獣種: シカ、イノシシ
 猟友会 : 15名

【国】平成27年度鳥獣被害防止総合対策交付金(諸塚解体所)を活用

【特徴的な取組】

- 罨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。(共通)
- 令和7年4月からシカ(特に繁殖期の雌)が塩水を好んで飲みに来る習性を利用した捕獲実証に取り組んでいる(七ツ山解体施設)
- 持ち込んだ猟師自身が解体し、自家消費用のほか、シカ肉のみ村内の「もろっこはうす」(特産品販売所)へブロック肉で持ち込み、同店がカットして販売。(七ツ山解体施設)



もろっこはうす(特産品販売所)



シカ肉ロース



シカ肉モモ

【お問合せ先】諸塚村役場 産業戦略課

TEL: 0982-65-1128

住所: 東臼杵郡諸塚村大字家代2683

⑦大人ジビエ

(日之影町)

【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が少なく、廃棄せざるを得ない状況。
- 「せっかくの命、無駄にはしたくない。」との思いから、ジビエとしての利活用を決意。
- 平成30年、自宅敷地内に処理加工施設を設置し事業を開始。



ジビエ処理加工施設



瞬間冷凍機

【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
従業員 : 1名 協議会員: 10名
販売先 : 日之影町道の駅「青雲橋」、延岡市内の料亭等
活用した事業:

- 【国】平成30年度鳥獣被害防止総合対策交付金
【県】平成30年度持続可能な地域づくり応援事業

【特徴的な取組】

- 解体処理の技術、鮮度を保つ加工処理を学び、処理加工施設へ1時間以内に搬入可能な場所で捕獲し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。
- 瞬間冷凍機など充実した施設整備。
- 宮崎県内外から多くの視察を受入。
- 県庁楠並木通りで開催する「まるごと生産者直販市」(10月)、「柚子まつり」(12月)でジビエの煮込み商品を販売。



イノシシ肉ロース



イノシシ肉モモ



シカ肉ロース

【お問合せ先】日之影町役場農林振興課

TEL: 0982-87-3804

住所: 西臼杵郡日之影町大字七折9079

⑧めらんジビエ (西都市) (旧東米良村)



【施設整備に至った経緯】

- 令和2年に東米良創生会を東米良地区内外の有志16名で設立し、『1000年続く村 東米良創生プロジェクト 循環型山村づくり』を開始。
- 「令和4年に東米良地区に住民、企業、団体、行政等が一体となった「東米良地区1,000年協議会」を設立し、鳥獣被害対策部会を設置。
- 令和6年度より石川林業を主体とする「東米良ジビエコンソーシアム」として運営開始。



ジビエ処理加工施設



【施設概要】

運営 : 石川林業・NPO法人東米良創生会

所在地 : 西都市八重410-18

取扱獣種: シカ、イノシシ、アナグマ

従業員 : 3名

販売先 : めらんストア、LINEネット販売

【国】令和5年度農村RMO形成推進事業を活用

公式LINE登録はこちら



【特徴的な取組】

- コンテナを活用したジビエ処理施設。
- 商品にトレースが可能な個体識別番号を表示して、隣接する東米良無人商店(※)「めらんストア」にて販売。(キャッシュレス決済のみ)
- 1人分の分量を提供するなど、利用者の用途に合わせた利用し易いサイズで提供。
- 公式LINEを活用し、お客様との直接やり取りを可能にしつつ、従業員の時間の節約に繋げている。



めらんストア



※東米良の特産品販売と東米良地区の利便性向上を目指したストア



イノシシ肉スペアリブ



【お問合せ先】めらんジビエ

TEL: 0983-32-0466 住所: 西都市八重410-18

HP: <https://shiromiforest.com>

⑨尾向猟友会ジビエ工場

(椎葉村)

【施設整備に至った経緯】

- 尾向地区には、本業のかたわら狩猟をする猟友会会員が18名。
- これまでは村内にジビエ処理加工施設がなかったため、捕獲したシカ、イノシシの殆どを埋設等していた。このため、捕獲したシカ、イノシシをジビエとして有効活用できないかと、2年前から役場にジビエ処理施設の建設を相談し、R7年3月に竣工。



ジビエ処理加工施設



除菌器

【施設概要】

代表者 : 甲斐 左右吉

所在地 : 東臼杵郡椎葉村大字不土野707

取扱獣種: シカ、イノシシ

従業員 : 1名

【国】 令和6年度鳥獣被害防止総合対策交付金を活用

【特徴的な取組】

- 処理施設では、保健所の指示に基づき、飲用に適する水(沢の水)に除菌器(次亜塩素酸ナトリウム)を使用して安全性を確保。
- 西米良村ジビエ処理加工施設(国産ジビエ認証取得)を視察し解体方法や内臓を取り除いた個体を保冷库で一晩吊り下げて、次の日に加工することで肉が柔らかくなることなどを学んだ。



- 尾向地区は標高 800m以上の高冷地にあり、九州山脈のほぼ中央に位置し、国見岳(1,739m)山系で育ったイノシシは、肉質が良く美味しい。特に、冬のメスジカは脂肪が乗って格別。
- 村内の観光協会と役場農林振興課と相談し、旅館民宿組合と協議して宿毎のニーズに合ったジビエ肉の提供を考えている。
- 捕獲頭数が増えれば、村内の物産センターである平家本陣や八菜館などで販売したいので椎葉村に来られた際は、是非味わってほしい。

【お問合せ先】尾向猟友会ジビエ工場

TEL: 080-5257-5507

住所: 東臼杵郡椎葉村大字不土野707

宮崎県内の「ジビエイベント」って何があるの？

○例年、宮崎県及び西米良村でジビエフェア開催しています。



(令和7年度のチラシ)

【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。

※月間情報タウンみやざき12月に掲載(開催期間:令和7年11月14日~令和8年2月15日)

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、抽選で賞品を入手することもできる。

【にしめらジビエフェア】

西米良村では、米良山中のシカ・イノシシの肉を使ったジビエ料理が楽しめる「にしめらジビエフェア」を平成28年から開催。

(平成28年2月16日~3月1日)

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事ができた。



(令和7年度のチラシ)

ジビエの新たな使い道(利活用)は？

○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食肉販売できない肉や、内臓、骨等の未利用部位をペットフードとして有効活用しています。

シカジャーキー



株式会社サンライフ



西米良ジビエ処理加工施設



大人ジビエ



めらんジビエ

ペットフード

シカ骨



株式会社サンライフ
(レッグボーン等)



めらんジビエ
(鹿あばらぼね)

シカ肉



株式会社サンライフ
・鹿肉と玄米(特別栽培米)を使用



えびの市鹿協会
(鹿肉ミンチ)

缶詰



西米良ジビエ処理加工施設

自動販売機



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。

ジビエの新たな使い道(利活用)は？

○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食肉販売できない皮、角の未利用部位を革製品等として有効活用しています。

革製品 (えびの市鹿協会)



財布 (鹿革)



名刺入れ (鹿革)

ペットのおもちゃ



株式会社サンライフ



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。

ストラップ (えびの市鹿協会)



※鹿の角に印刷

どこで販売されているの？

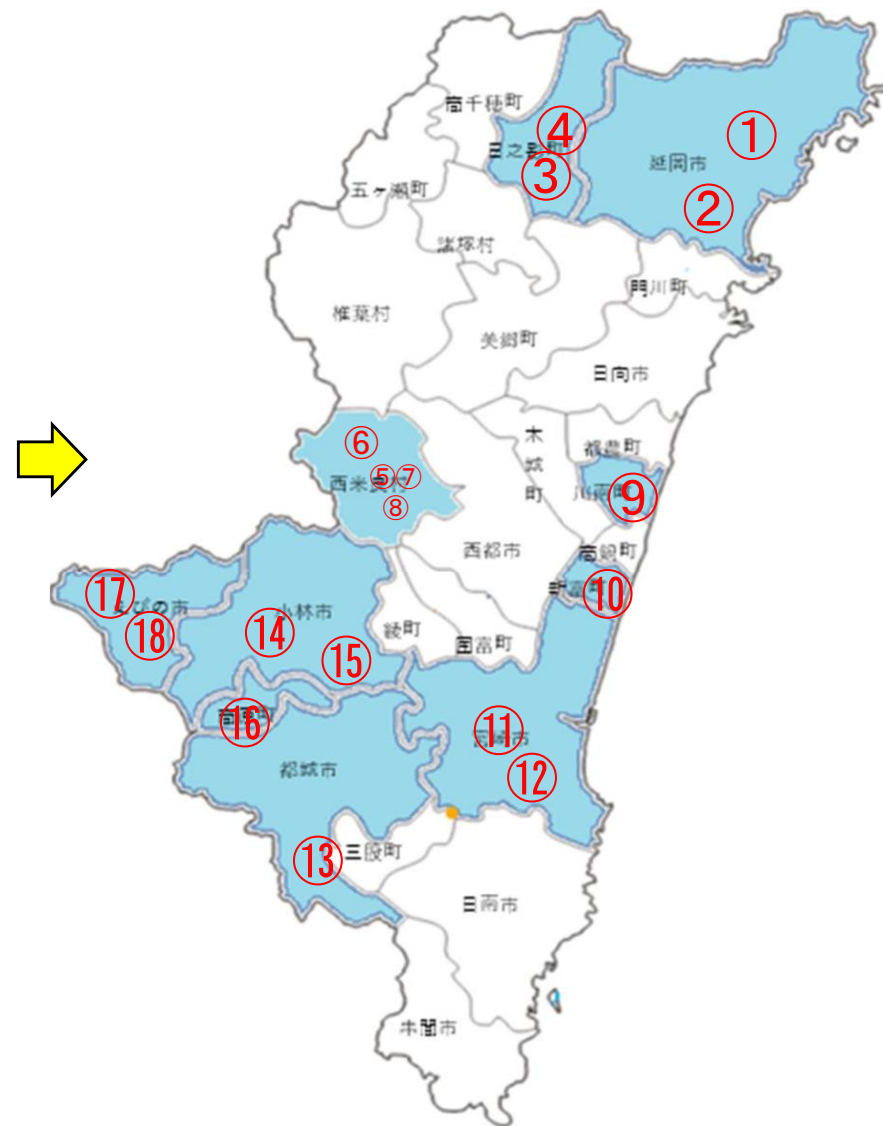
○県内では、道の駅や個人商店、量販店等でジビエを販売。

通し番号	店舗名等	所在地	連絡先	(取扱商品)		
				猪肉	鹿肉	加工品
①	JA延岡産地直売所	延岡市恒富町4丁目27	0982-28-0080	○	○	
②	まつだ屋ジビエ	延岡市松原町4-8931-2	0982-37-6161	○	○	
③	道の駅「青雲橋」	日之影町大字七折8705-12	0982-78-1021	○	○	
④	大人ジビエ	日之影町大字岩井川1699	090-7169-9879	○	○	
⑤	村所驛物産館	西米良村大字村所96-1	0983-36-1220	○	○	○
⑥	米良ジビエ	西米良村大字上米良154-5	0983-36-1560	○	○	○
⑦	西米良温泉ゆた〜と	西米良村大字村所260-6	0983-41-4126	○	○	○
⑧	川の駅 百菜屋	西米良村大字村所208-1	0983-41-4245	○	○	○
⑨	ジビエ工房おすず山	川南町大字川南14484-7	0983-27-5907	○	○	
⑩	ジビエ黒木	新富町大字上富田6336-2	0983-33-5059	○	○	
⑪	エスプレス ししわなマスターズ	宮崎市高岡町浦之名字川水流 1589-21	070-5366-5441	○		
⑫	川越猪肉店	宮崎市田野町乙5497	090-7290-6769	○	○	
⑬	こい心 みやうち	都城市安久町2286-4	0986-39-4886	○		○
⑭	株式会社サンライフ	小林市野尻町三ヶ野山4249	0984-48-9888	○	○	
⑮	竹山 利春	小林市野尻町東麓5068-1	090-3603-4772	○	○	
⑯	三種の匠	高原町大字広原 6187-4	0984-42-2292	○	○	
⑰	道の駅「えびの」	えびの市大字永山1006-1	0984-35-3338		○	
⑱	えびの市鹿協会	えびの市大字栗下117-3	0984-35-0091		○	

量販店

【イオン九州グループ】

- ・ マックスバリュ宮崎駅東店
- ・ マックスバリュ南延岡店
- ・ マックスバリュうきのじょう店
- ・ マックスバリュ岡富店
- ・ マックスバリュ清武店
- ・ マックスバリュ島之内店
- ・ マックスバリュ都北店
- ・ マックスバリュ高鍋店
- ・ イオンモール宮崎店



※〔出典〕資料:「みやざきジビエフェア2024冬」(宮崎県農政企画課中山間農業振興室発行)

※本情報は令和6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。

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://cert.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。