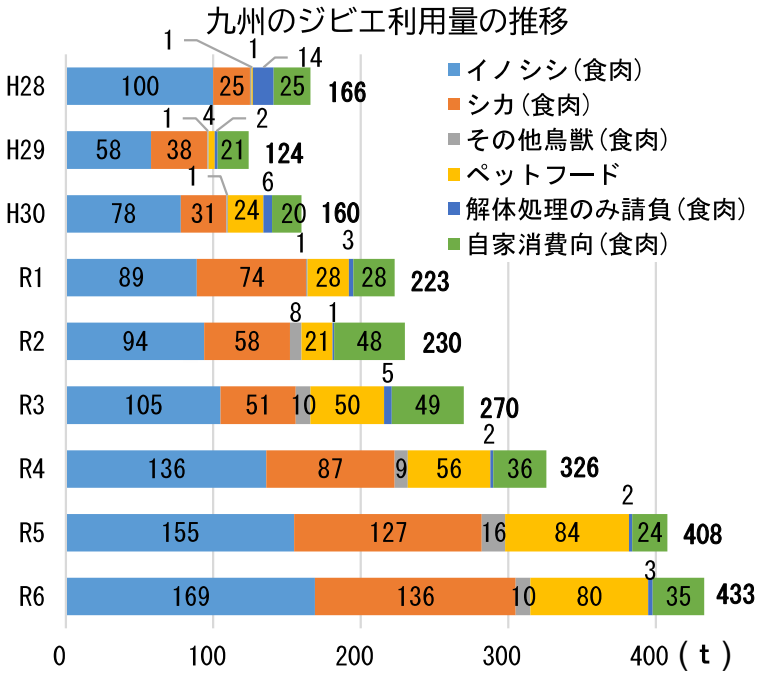
地域(農村)ージビエ利用拡大ー

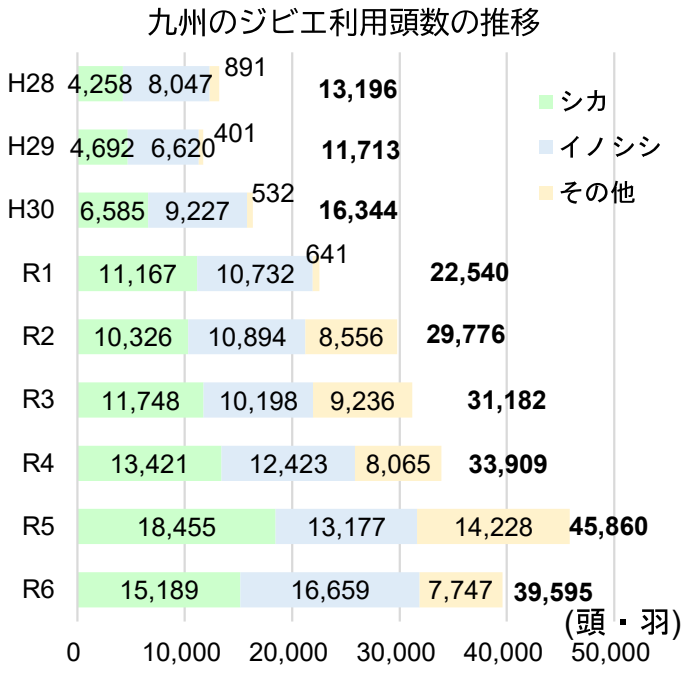
【捕獲した鳥獣のジビエ利用拡大】

令和６(2024)年度に九州の食肉処理施設が処理した野性鳥獣のジビエ利用量は433ｔで、前年度と比較して25ｔ(６%)増加しました。

このうち、食肉として利用されたのは353ｔ、ペットフードとして利用されたのは80ｔで、近年、ペットフードの利用が増加傾向にあります。

農林水産省では、捕獲した鳥獣を地域資源として活用するためジビエの利活用を推進しており、鳥獣被害防止総合対策交付金により、ジビエ処理加工施設等の整備を支援するとともに、九州各県においては、ジビエフェアの開催、学校給食での活用など、ジビエの利用拡大に向けた様々な取組が行われています。





資料:「令和6(2024)年度 野生鳥獣資源利用実態調査」(農林水産省)

【ジビエを楽しむ！】

農林水産省では、ジビエ専門ポータルサイト「ジビエト」を開設し、こだわりのジビエ料理が食べられる全国各地の飲食店や、皮革製品等のショップ情報を掲載するほか、おうちで作れるジビエレシピやジビエが食べたくなる動画など、ジビエを知って楽しむ様々な情報を紹介しています。

また、全国約2,100店舗(令和６(2024)年度実績)の飲食店等が参加する「全国ジビエフェア」を開催(10月～翌年２月)したほか、ジビエ料理の普及・展開を図るため「ジビエ料理コンテスト」を実施しました。



全国ジビエフェア

GIBIERTO
ジビエト

ジビエポータルサイト
ジビエト

ジビエ料理コンテスト(第10回受賞料理)

～　農林水産大臣賞　～

【一般部門】
猪肉と鹿肉真薯のお椀
～感謝して頂く命の恵み～
今井湧貴
(辻調理師専門学校・大阪)



【小・中・高校生部門】
ガパオ・クワーン・サップ

髙橋侑志
(佼成学園中学校２年)

