

捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況

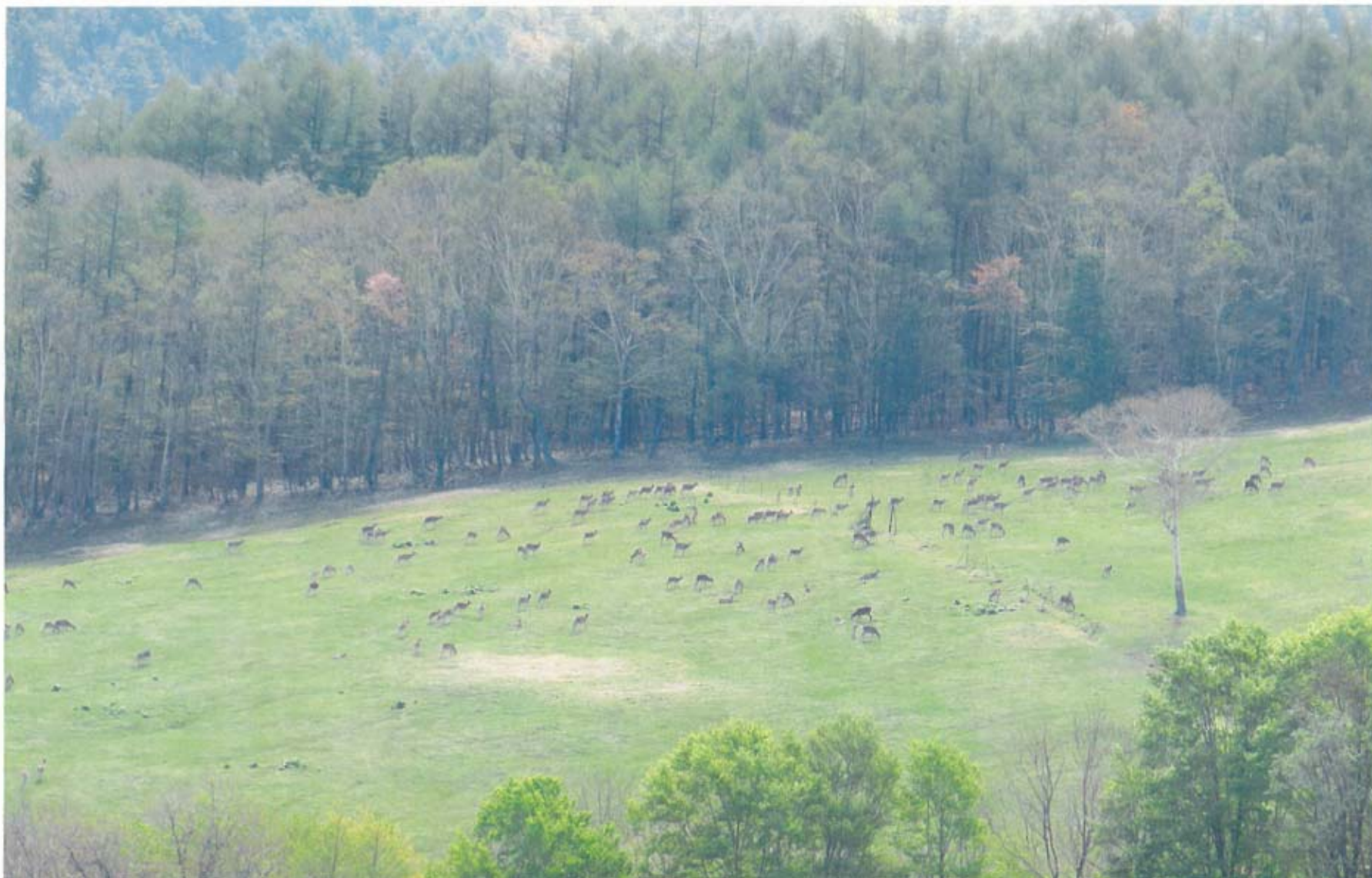
平成30年9月

農林水産省 農村振興局

農村環境課 鳥獣対策室

野生鳥獣による農作物被害

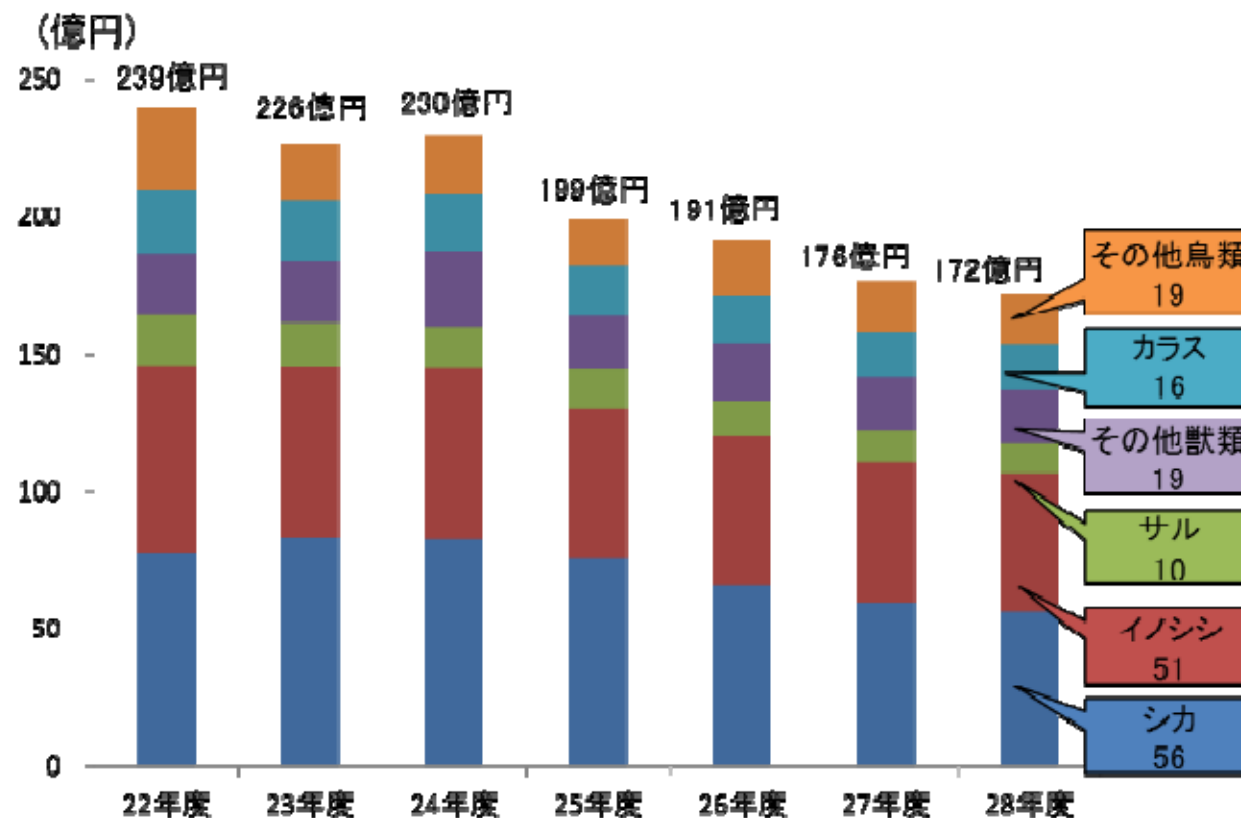
爆発的に増加する野生鳥獣（放牧地の状況）



野生鳥獣による農作物被害額の推移

- 野生鳥獣による農作物被害額は、近年、200億円前後で推移しており、平成28年度は172億円。全体の7割がシカ、イノシシ、サルによるもの。
- 森林の被害面積は全国で年間約7千ha(平成28年度)で、このうちシカによる被害が約8割を占める。
- 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、車両との衝突事故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。

<農作物被害額の推移>



農作物被害



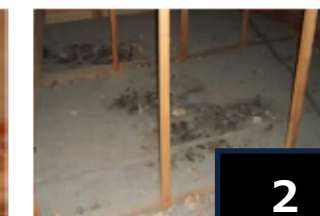
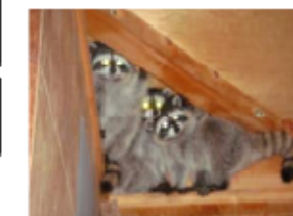
車両との衝突事故



住宅地への侵入



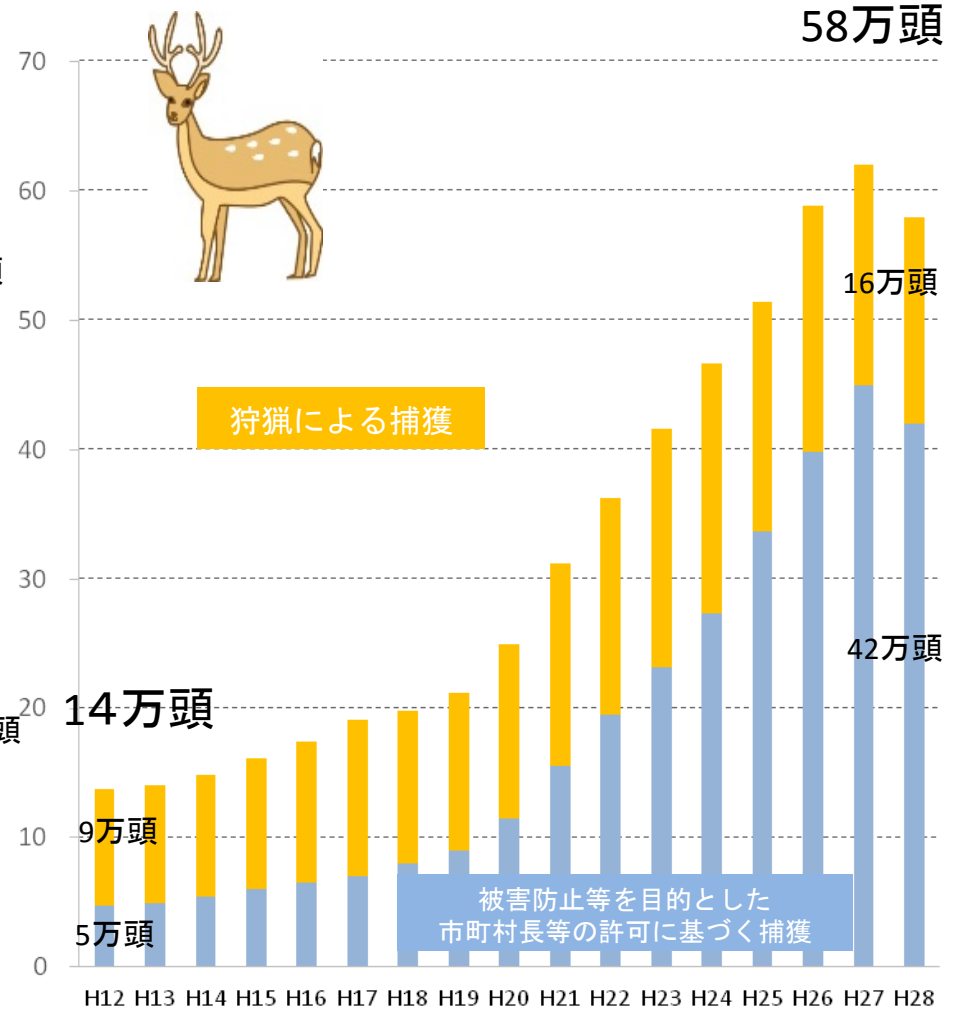
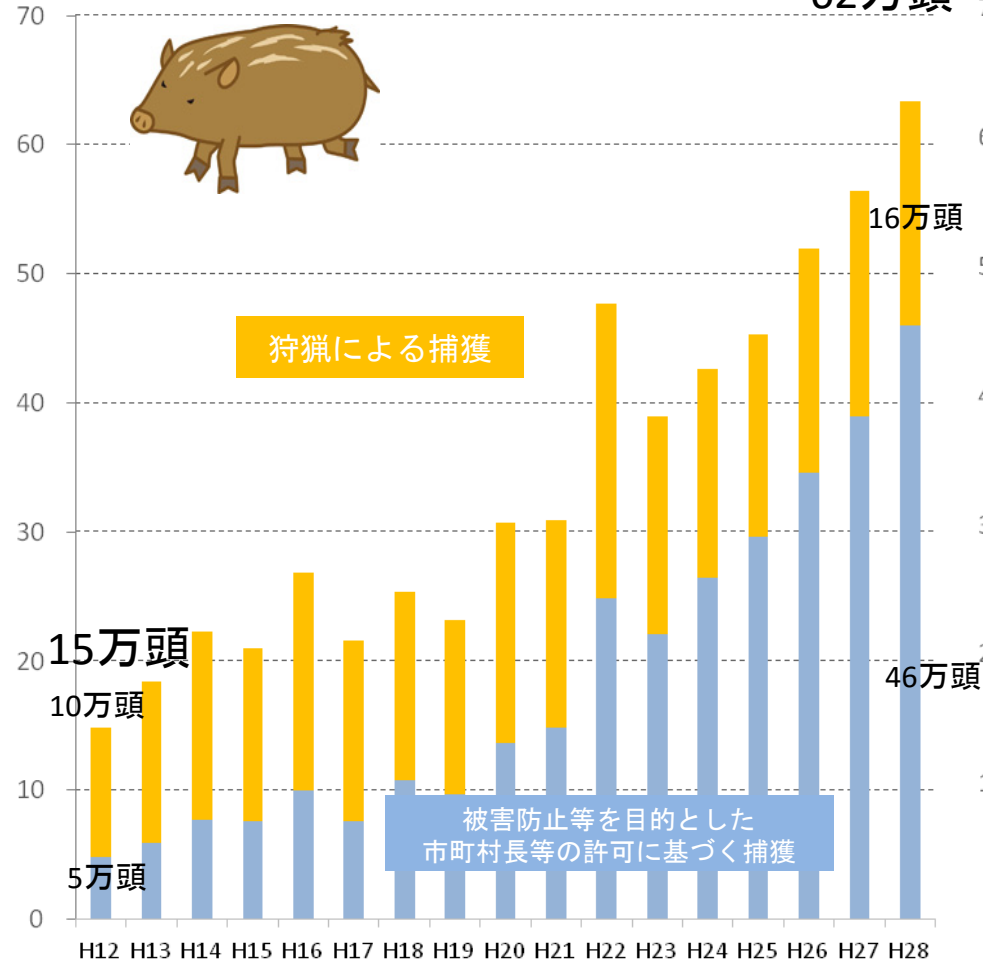
家屋の糞尿被害



イノシシ、シカの捕獲頭数

○ 近年では、被害防止等を目的とする捕獲が中心に行われ、イノシシ及びシカの捕獲頭数が大幅に増加。

(捕獲頭数)



※ シカは北海道のエゾシカを含む数値。

なぜ今、ジビエ振興なのか

- 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

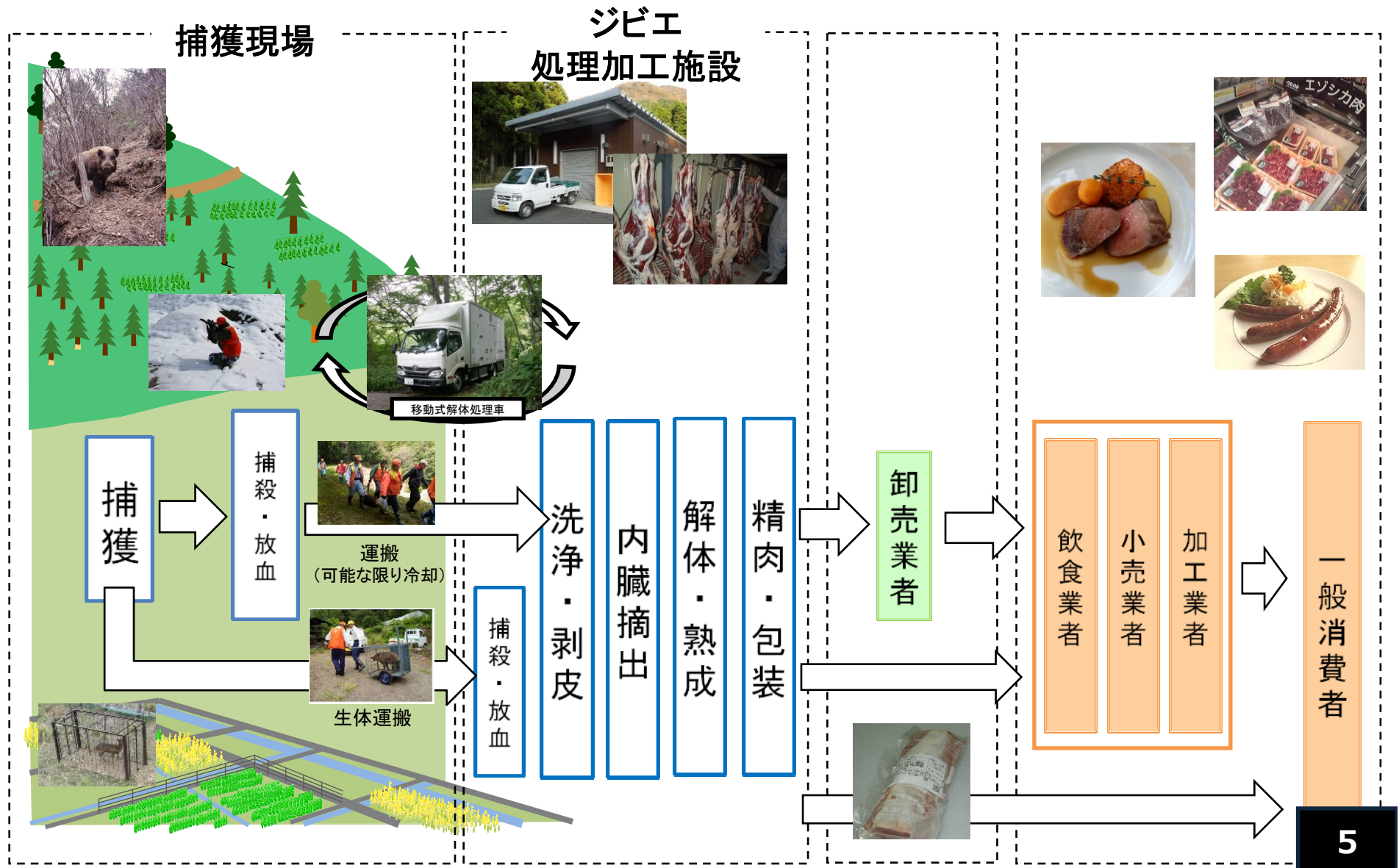
◆ **農山村地域の所得向上が期待**

捕獲から消費までの主な流れ

供給(捕獲～処理加工)

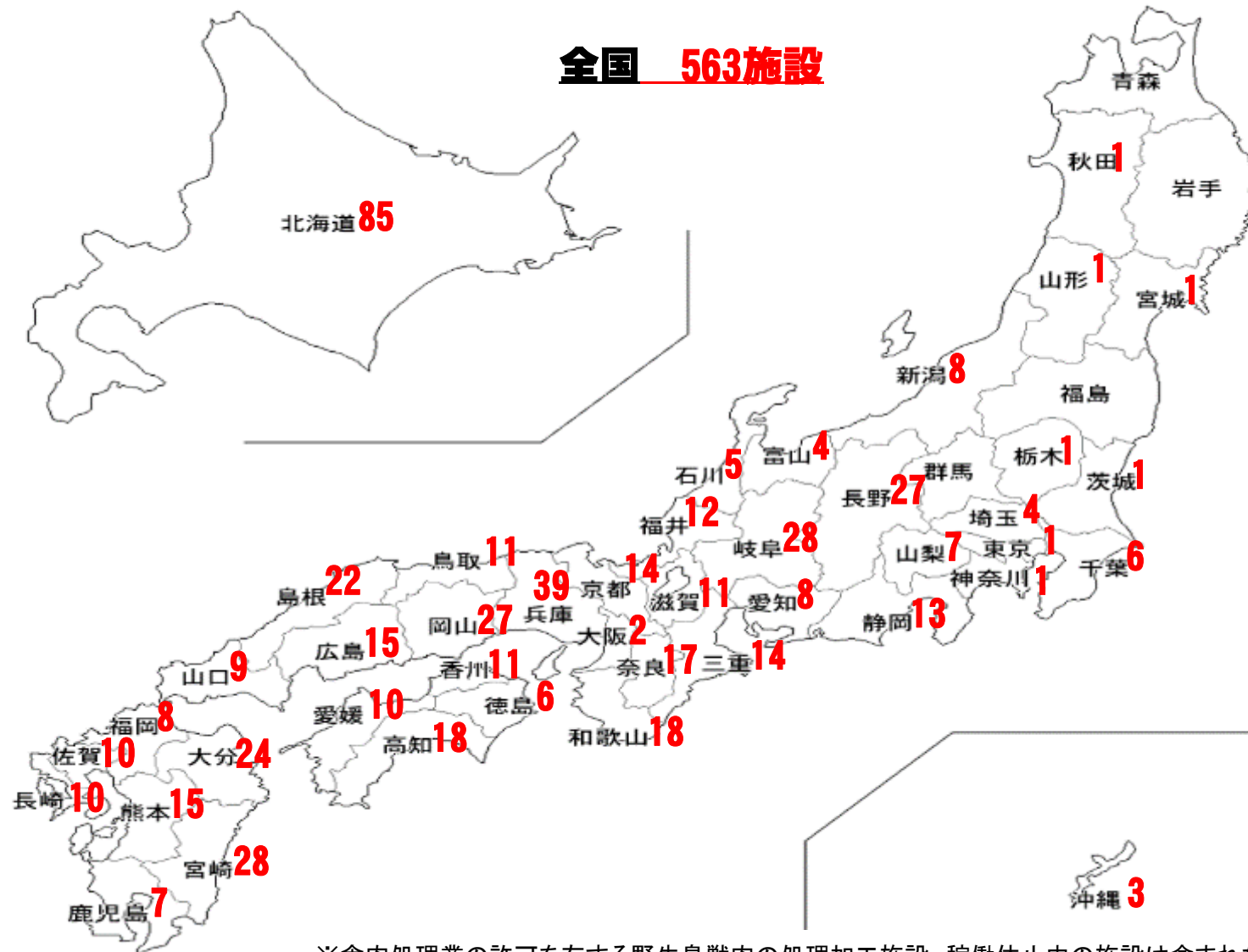
流通

需要(消費)



ジビエ処理加工施設の数・分布等

○ 平成28年度に野生鳥獣の食肉処理を行った処理加工施設は全国で563施設。



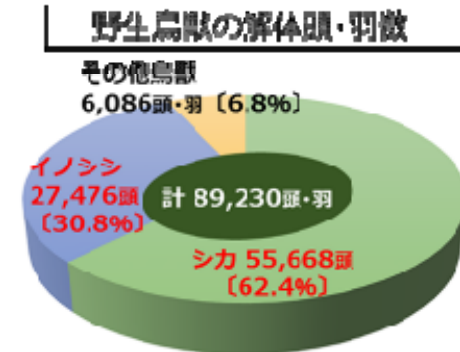
※食肉処理業の許可を有する野生鳥獣肉の処理加工施設。稼働休止中の施設は含まれない。
平成29年度 農林水産省大臣官房統計部調査。

捕獲された有害鳥獣のジビエ利用の実態

- 全国の563処理加工施設において、ジビエとして利用するために解体された野生鳥獣は89,230頭であり、このうち、シカ及びイノシシは83,144頭であり、全体の約9割を占める。
- 捕獲頭数に占めるシカ及びイノシシのジビエ利用率は、7%程度に留まる。

ジビエ利用頭数〔H28〕

- 全国の563施設で解体された野生鳥獣：89,230頭・羽
 - シカ：55,668頭〔62.4%〕 イノシシ：27,476頭〔30.8%〕
 - その他：6,086頭・羽〔6.8%〕



シカ及びイノシシのジビエ利用率〔H28、頭数ベース〕

- シカ及びイノシシの利用頭数83,144頭：①
- シカ及びイノシシの捕獲頭数1,199,934頭〔H28※〕：②
- 利用率〔①／②〕：約7% シカ：約10% イノシシ：約4% ※捕獲頭数〔H28年度〕は環境省調べ

獣種	利用率	処理頭数／捕獲頭数
シカ	約10%	5.6万頭／57.9万頭
イノシシ	約4%	2.8万頭／62.0万頭
シカ・イノシシ	約7%	8.3万頭／120.0万頭

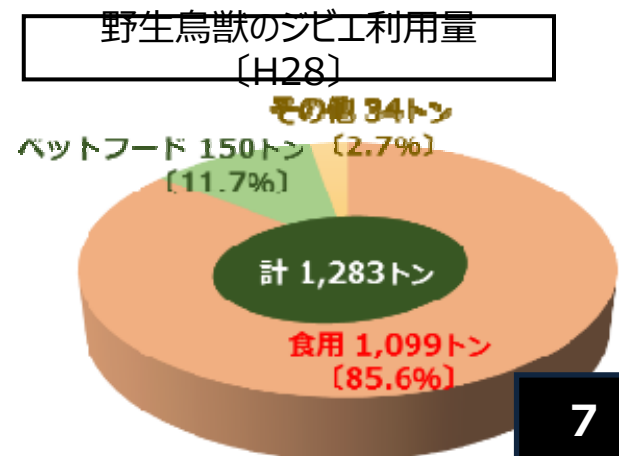
ジビエ利用量〔H28〕

ジビエ利用量：1,283トン

- 食用：1,099トン〔85.6%〕
- 自家消費：84トン〔6.5%〕 流通販売：1,015トン〔79.1%〕

シカ肉：665トン〔51.8%〕 イノシシ肉：343トン〔26.7%〕
 その他鳥獣：7トン〔0.5%〕

- ペットフード：150トン〔11.7%〕 ● その他：34トン〔2.7%〕



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。

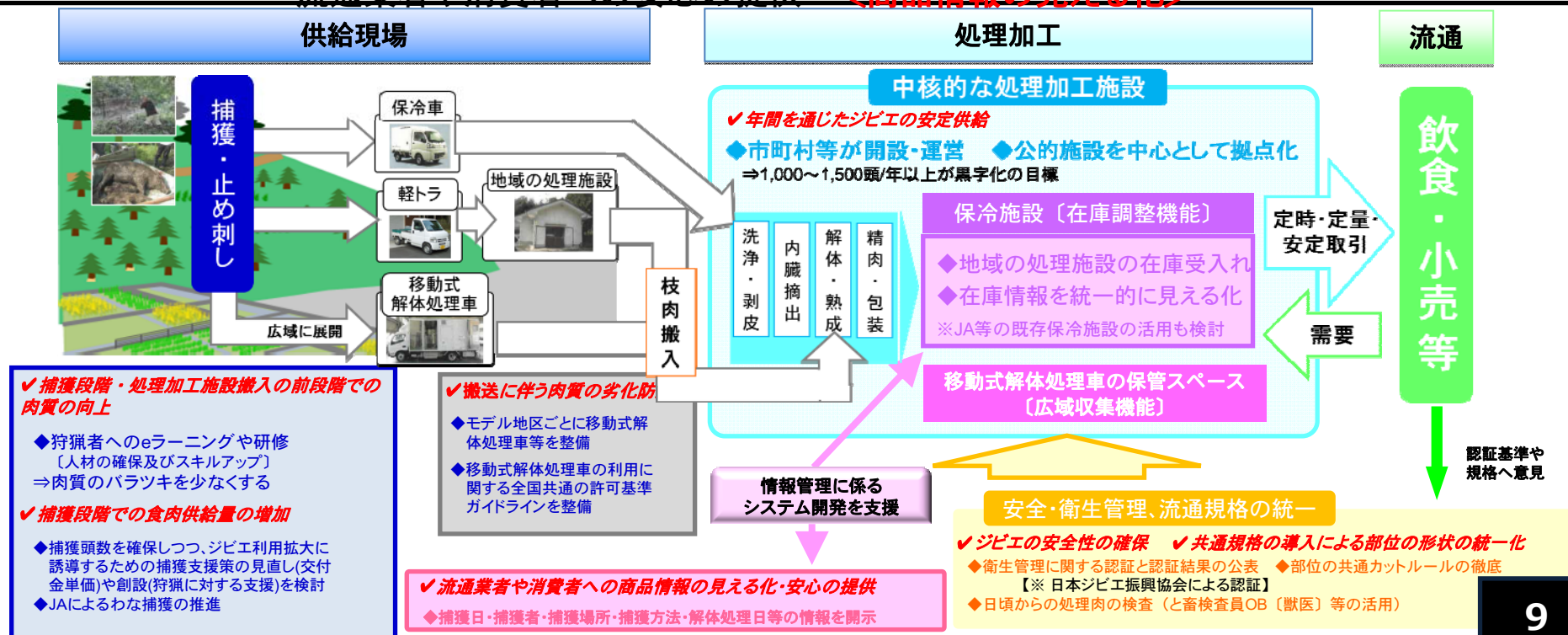


ジビエ利用拡大に関する 対応方針

－ モデルとなる地区を整備（全国で12地区程度）－

- ビジネスとして持続できる、安全で良質なジビエの提供を実現するため、捕獲から搬送・処理加工がしつかりとつながったモデル地区を12地区程度整備する。29年夏から着手し、30年度に整備。31年度から本格稼働。
 - ✓ 先進的な地域7か所程度を、まず、モデル地区として整備。
 - ✓ さらに、7か所程度のほか、野生鳥獣を利用して農村地域の所得に変えていく、やる気のある地域において、5か所程度モデル地区を拡大。

- モデル地区では、以下を実現。
 - ① 【捕獲・搬送】 捕獲頭数の確保と、食肉利用量の増加や肉質の向上 **＜人材の確保及びスキルアップ＞**
搬送に伴う肉質劣化を防止 **＜モデル地区ごとに、移動式解体処理車等を整備＞**
 - ② 【処理加工】 処理加工におけるジビエの安全性確保 **＜衛生管理の認証を新設＞**
年間を通じたジビエの安定供給 **＜在庫調整を可能とする保冷施設の整備＞**
 - ③ 【流通・消費】 部位の形状の統一化 **＜共通カットルールを導入＞**
流通業者や消費者への安心の提供 **＜商品情報の見える化＞**



ジビエ利用拡大に関する対応方向

平成29年5月23日 第21回農林水産業・地域の活力創造本部資料

- 捕獲鳥獣のジビエ利用は大きな可能性を秘めており、外食や小売を始め、農泊・観光や学校給食、更にはペットフードなど、様々な分野において、ジビエの利用拡大が加速するよう、政府として全力で取り組む。
- 具体的な目標として、30年度にジビエ利用のモデルとなる地区を12か所程度整備し、ジビエ利用量を31年度に倍増させる。

供給現場・処理加工	流通	需要（消費）
<p>～まずは、「成功例」をつくる～</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 全国のモデルとなる取組を实践 <ul style="list-style-type: none"> ● 安全・安心、通年、定量、定品質といった消費ニーズに即応したジビエの安定供給により、自立可能な経営を実現。 【H30年度に地区を整備】 【H31年度～ 運用】 ■ 捕獲強化とジビエ向け捕獲個体の集荷率向上 <ul style="list-style-type: none"> ● 捕獲頭数を確保しつつ、ジビエ利用拡大に誘導するために交付金単価の見直しを検討。 【H30年度以降】 ● 「移動式解体処理車」により、遠方からの搬入でも肉質を劣化させない環境を整備。 【H29年度～】 ■ ジビエビジネスを担う人材の育成 <ul style="list-style-type: none"> ● 場所や時間を問わずに学べる「eラーニング講座」を開講。 【H29.5月～】 ● 処理加工施設へ全国食肉学校等から講師を派遣。 【H30年度以降】 	<p>～ジビエの在庫調整とルールの策定～</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ジビエ在庫情報の見える化 <ul style="list-style-type: none"> ● 実需者が求めるジビエの供給可能量や時期、価格等の情報を提供。 【H29.10月を目途に提供開始】 始] ■ 共通ルールの普及 <ul style="list-style-type: none"> ● 円滑な取引の実現に向けて、肉のカットルールや情報表示ルールをモデル施設で試行導入。 【H29.7月取組開始】 ■ ジビエコーディネーター <ul style="list-style-type: none"> ● 捕獲から販売に至る体制づくりや各種相談に応じた助言・指導を行うジビエコーディネーターを設置。 【H30年度以降】 	<p>～幅広い需要の開拓～</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ジビエ情報の発信、広報PR <ul style="list-style-type: none"> ● 「全国ジビエレストランマップ」や「イベントカレンダー」など、ジビエが分かる情報を発信。 【H29.8月提供開始】 ● 「ジビエ料理コンテスト」で家庭向けレシピを50品選定し、日本ジビエ振興協会のwebサイト等で広く発信。 【H29.2月～】 ■ 外食・小売・農泊・学校給食 <ul style="list-style-type: none"> ● 飲食店やチェーン店バイヤー向けにジビエの魅力をPR：「外食ビジネスウィーク2017」 【H29.5月・8月】 ● 全国主要都市(9ブロック)で「農泊シンポジウム」を開催し、ジビエの活用をPR。 【H29年度前半】 ● 安価・安全で美味しい給食メニュー開発：「ジビエ料理コンテスト〈学校給食部門〉」 【H30.2月】 ● 真空低温調理法により、使いにくい部位も「おいしく」「安全」に調理・提供。 【取組中】 ● ジビエ調理のプロフェッショナルを育成：全国各地で「ジビエ料理セミナー」を開催 【H29.9月～】
安全性・衛生管理		
<p>～「安全・安心に対する責任」への意識改革～</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ジビエ処理加工施設の衛生管理認証 <ul style="list-style-type: none"> ● モデル的な処理加工施設※で、ジビエの衛生管理に関する認証制度案を試行導入 【H29.7月取組開始】 <small>※長野県富士見町、愛知県設楽町、和歌山県和歌山市・古座川町、鳥取県若桜町、岡山県美作市、鹿児島県阿久根市</small> ● 移動式解体処理車に係る営業許可の基準に関するガイドライン策定を検討 【H29年度実証調査終了後、検討開始】 		

＜ジビエ利用拡大に向けた推進体制の強化＞

- 農林水産省においてジビエ利用拡大推進体制を整備するとともに、厚生労働省や環境省等の関係省庁との連携を強化。
- ジビエ利用に意欲的に取り組む地域からの相談や要望に対応するため、民間等のノウハウを活用し、官民連携した支援体制の構築を検討。

鳥獣被害防止総合対策交付金

<対策のポイント>

野生鳥獣被害の深刻化・広域化に対応するため、**地域関係者が一体となった被害対策の取組**や、**ジビエ利用拡大に向けた取組**を支援します。

<政策目標>

- 鳥獣被害対策実施隊の設置数を1,200に増加 [平成32年度まで]
- シカ、イノシシを約70万頭捕獲 [平成31年度]
- ジビエ利用量を倍増 [平成31年度まで]

<事業の内容>

鳥獣被害防止総合対策交付金

市町村が作成した「被害防止計画」に基づく取組を総合的に支援します。

(ハード対策) 侵入防止柵、処理加工施設、焼却施設、捕獲技術高度化施設、衛生管理高度化設備、搬入促進施設（例：ジビエカージュニア）の整備 等※¹

(ソフト対策)

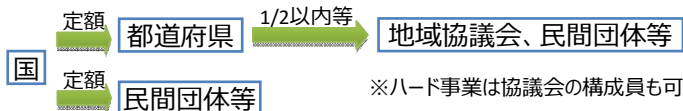
- ・鳥獣被害対策実施隊、民間団体等による地域ぐるみの被害防止活動※²
- ・ICT等の新技術実装による「スマート捕獲」の取組
- ・都道府県が実施する広域捕獲活動、新技術実証活動、人材育成活動等の取組※³
- ・捕獲活動経費の直接支援
- ・鳥獣被害対策の地域リーダーや対策の中核となるコーディネーター育成等の研修
- ・国産ジビエ認証取得等に向けた支援等、**モデル地区の取組の横展開**
- ・全国的な需要拡大のため、プロモーション等への取組を支援 等

※¹侵入防止柵を自力施工する場合、資材購入費相当分を定額支援。条件不利地は55/100以内、沖縄は2/3以内。

※²実施隊、民間団体、新規地区が取り組む場合、定額支援（市町村当たり200万円以内等）。

※³都道府県当たり2,300万円以内を定額支援。

<事業の流れ>



<予算額の推移>

年度	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31概算要求
当初予算額	28	28	23	113	95	95	95	95	95	95	104	122
補正予算額	-	4	-	-	10	30	20	12	9	13	-	-

(億円)

※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>

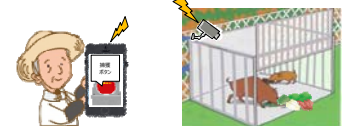
総合的な鳥獣被害対策



※⁴シカ、イノシシの成獣について、9～7千円/頭以内をジビエの処理加工施設や焼却施設等への運搬等の実態に即して交付する仕組みの導入

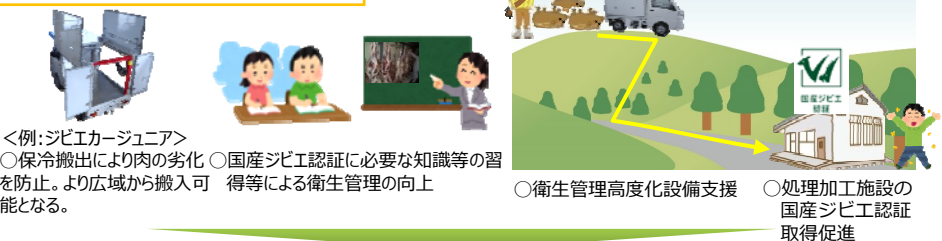
「スマート捕獲」の推進

ICTを活用した罠等の実装を通じて、「スマート捕獲」を実現



捕獲の効率化・合理化

「モデル地区の取組の横展開」



<例：ジビエカージュニア>

○保冷搬出により肉の劣化を防止。より広域から搬入可能となる。
○国産ジビエ認証に必要な知識等の習得等による衛生管理の向上

ジビエ利用率の向上、搬入・処理頭数の増大

ジビエ利用拡大に向けた主な取組

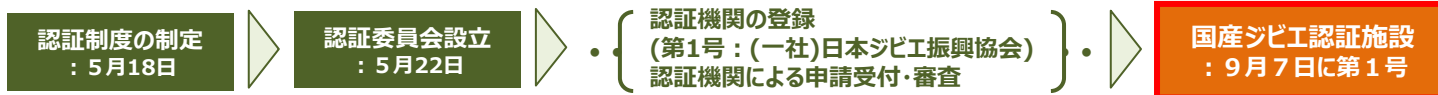
1. ジビエ利用モデル地区

- 捕獲から搬送・処理加工、販売がしっかりとつながったジビエ利用モデル地区を全国から17地区選定（3月9日公表）。鳥獣対策交付金を活用して整備を進め、順次本格稼働。また、今後、ジビエ利用モデルの取組を他地区へ横展開。
- 国産ジビエ認証や道府県認証を取得し、衛生管理を徹底。また、人材育成に向け、7月に全国食肉学校でジビエ基礎セミナーを開催。



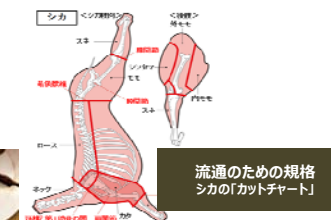
2. 国産ジビエ認証制度

- 5月18日に認証の仕組みを決定・公表し、認証制度の運用を開始。
- 認証機関の判定委員会を経て、9月7日に「**国産ジビエ認証施設（第1号）**」となる食肉処理施設を決定。



【国産ジビエ認証施設（第1号）の概要】

- 京丹波自然工房〔所在地：京都府京丹波町〕(株)ART CUBE（代表：垣内 規誠氏）
- ジビエ利用モデル地区（京都丹波・大阪北摂地区）
- 特徴的な取組
 - ・ 県域を越えた広域連携で良質肉を確保（現在の処理頭数約400頭）
 - ・ 捕獲から加工まで独自の衛生管理マニュアルに基づき衛生管理を徹底
 - ・ 京都中丹認証ジビエを取得し、京都丹波ブランドとして確立
 - ・ 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、本年9月からは同京都店でも販売開始。



3. 全国ジビエプロモーション

- 飲食店でジビエメニューを提供する、全国レベルのジビエフェアを開催。
 - ：夏フェア（8/30～9/30開催、全国約250店舗が参加） 冬フェア（2か月程度に規模を拡大し実施）
- 大手メディアの協力を得て専用ポータルサイト「ジビエト」を開設し、ジビエ情報を発信。
 - ：ストーリー性を重視したPR動画を国内向け、インバウンド向けに作成・発信。
 - ：モデル地区等のジビエ関連情報の発信。
 - ：商談会等へ参画し、処理加工施設と飲食店等をマッチング。
- 省内食堂等でのジビエメニュー提供を引き続き実施。



ジビエ利用モデル17地区

平成30年3月9日
(金)
モデル地区選定・公表

捕獲から搬送・処理加工、販売がしっかりとつながって、安全で良質なジビエを安定供給

NO.11 みまさか
岡山県 美作地区

NO.12
鳥取県 東部地区

NO.13
徳島県 県内広域

NO.14
熊本県 県内全域

NO.15
大分県 県内全域

NO.16
宮崎県 延岡地区

NO.17 あくね
鹿児島県 阿久根地区

NO.8
兵庫県 県内広域

NO.9 きほく
和歌山県 紀北地区

NO.10 こざがわ
和歌山県 古座川町



NO.1 そらち
北海道 空知地区

NO.2
長野県 長野市

NO.3 みなみかが
石川県 南加賀地区

NO.4 せいおう
岐阜県 西濃ブランチ

NO.5
三重県 (伊賀市・いなべ市)

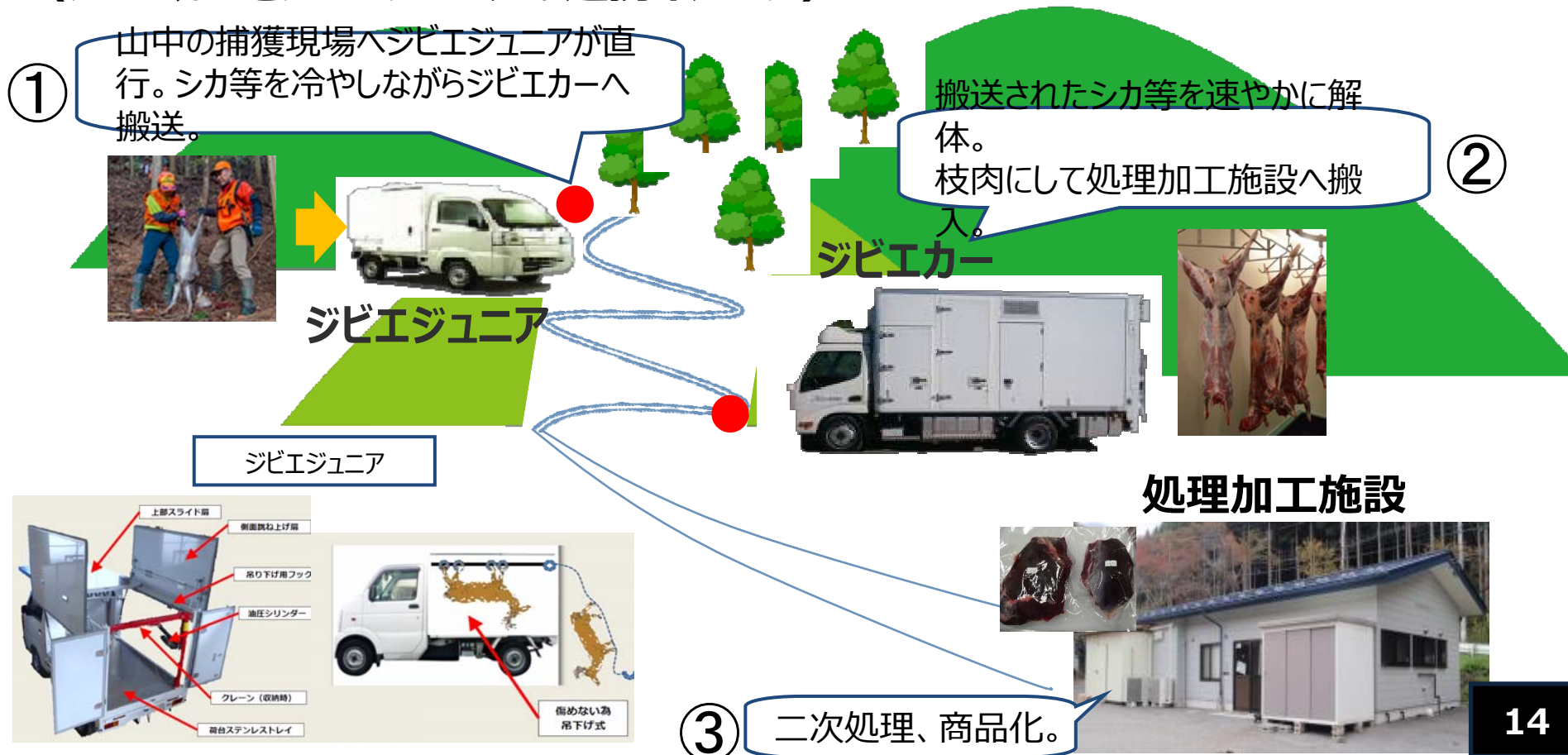
NO.6
京都府・大阪府
たんば ほくせつ
京都丹波・大阪北摂地区

NO.7 ちゅうたん
京都府 中丹地区

<安定供給に向けて> 移動式解体処理車等の活用

- 移動式解体処理車（通称：ジビーカー）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、車内にて解体・内臓摘出・はく皮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ー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。

(ジビーカーとジビエジュニアの連携イメージ)



<安全・安心なジビエの提供に向けて> 野生鳥獣肉の衛生管理

- 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していく必要がある※1。

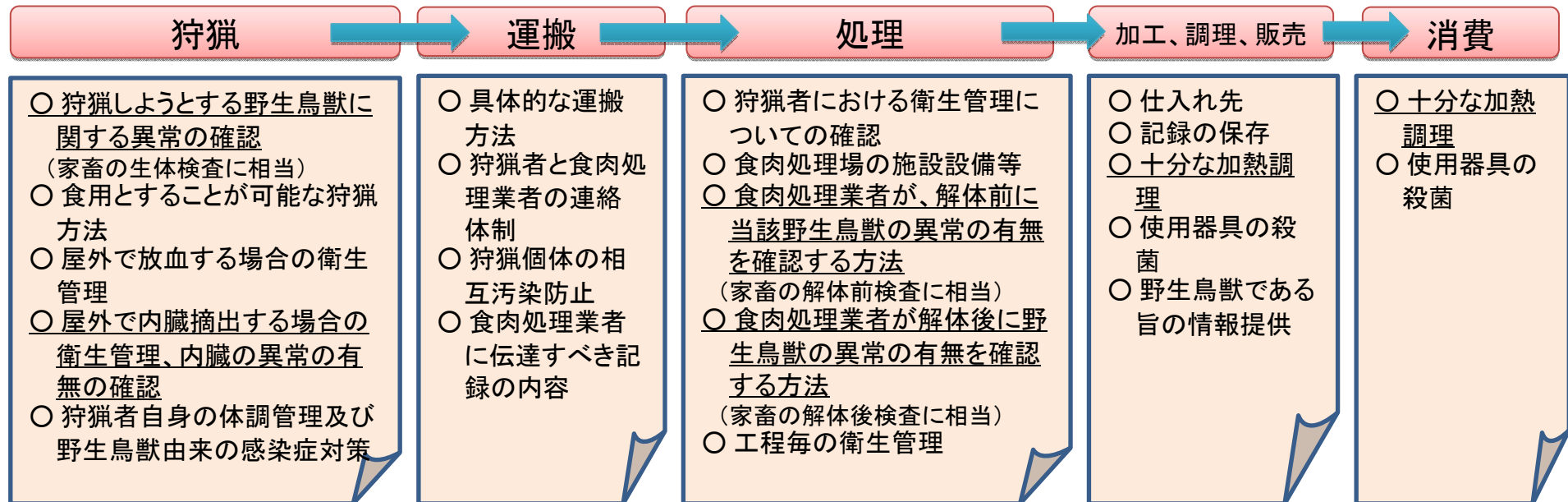
※1 平成26年5月22日参議院環境委員会附帯決議

「捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等として活用するため、国において最新の知見に基づくガイドラインを作成するとともに、各都道府県におけるマニュアル等の作成を支援するなど衛生管理の徹底等による安全性の確保に努めること」

- 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」※2において検討し、その結果を踏まえ、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」を策定し、平成26年11月に全国の都道府県等に通知。

※2 病原体や衛生管理の専門家、地方自治体、消費者団体、日本ジビエ振興協議会、大日本猟友会など関係者10名を構成員とし、平成26年7～9月に計4回実施。

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



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とによる適切な衛生管理

食品衛生法に基づき都道府県等が条例により定めた管理運営基準(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)

国産ジビエ認証制度

ジビエの処理加工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処理加工施設を認証。

また、認証を受けた処理加工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。

【制度制定までの経緯】

国産ジビエ認証制度制定に関する専門委員会の設置
＜平成29年度に3回開催し制度(案)を策定＞

目的：認証制度の基準(①認証機関の登録基準、②事業者の認証基準)の作成及び運営体制の構築

委員構成：捕獲から流通に至る関係団体等
(オブザーバー：厚生労働省、農林水産省)

パブリックコメント(任意の意見募集)の実施
＜4/9～4/23＞

国産ジビエ認証制度の制定
＜5/18＞

【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)

捕獲時の状況確認

搬入時のチェック項目

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

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

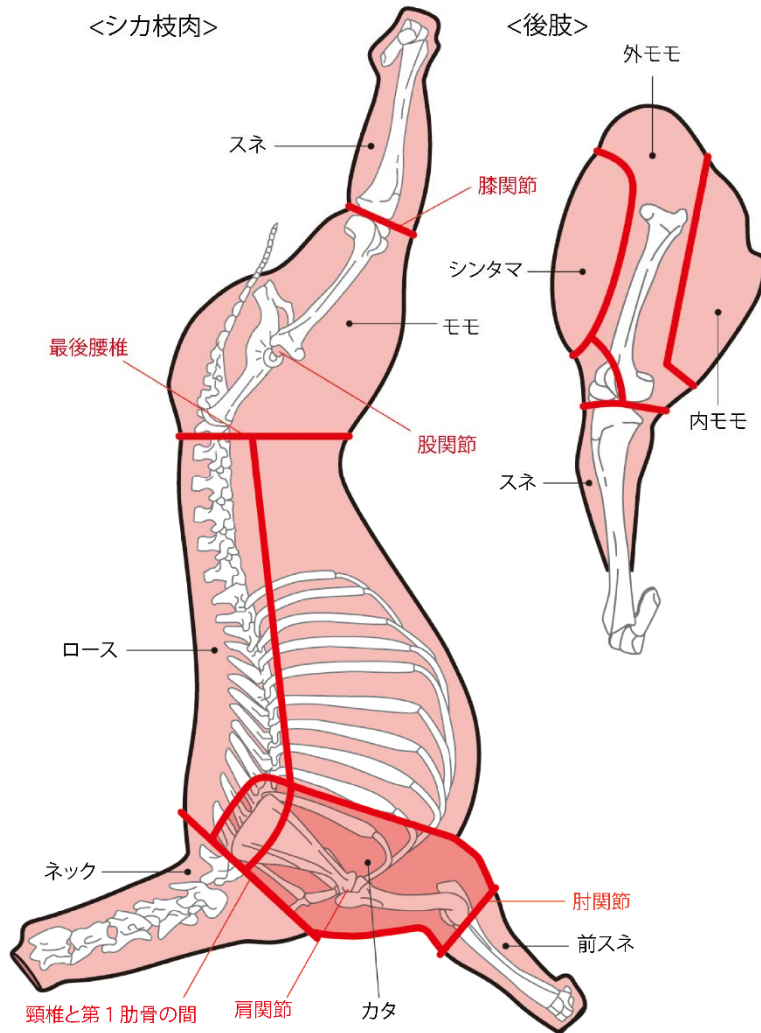
3. 規定された表示ラベル記載事項の遵守

4. 出荷する製品のトレーサビリティの確保

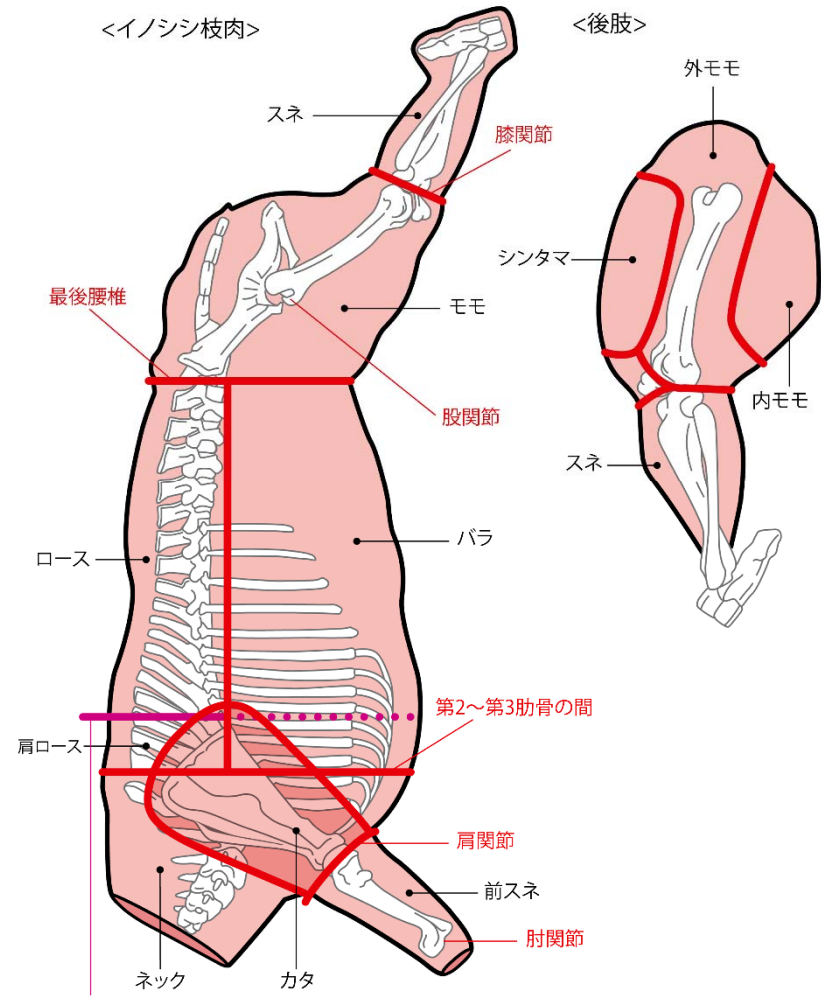
(※)一定の技術を有する捕獲者に限る。これに係る研修制度は、今後新たに設ける予定。

国産ジビエ認証制度【カットチャート】

【シカのカットチャート】



【イノシシのカットチャート】



※36kg以上の個体については、
第5~第6肋骨の間で肩ロースとロースを分ける

国産ジビエ認証制度【包装されたジビエに表示するラベルの記載事項】

商品名：鹿肉ロース(スライス)

捕獲地：〇〇県

加熱用

内容量：500g

賞味期限(※)：〇〇〇〇.〇〇.〇〇

保存方法：-18℃以下で保存

加工者：

(名称)〇〇〇〇〇〇

(住所)〇〇県〇〇郡〇〇町〇〇〇

金属探知機：検査済み



QRコード

QRコードなどで示す情報

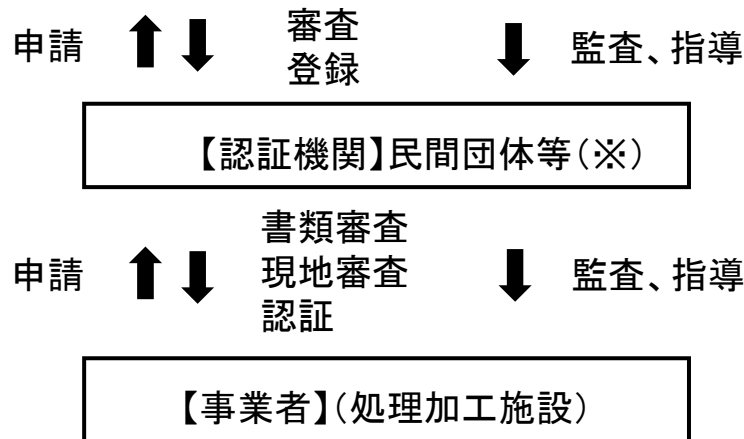
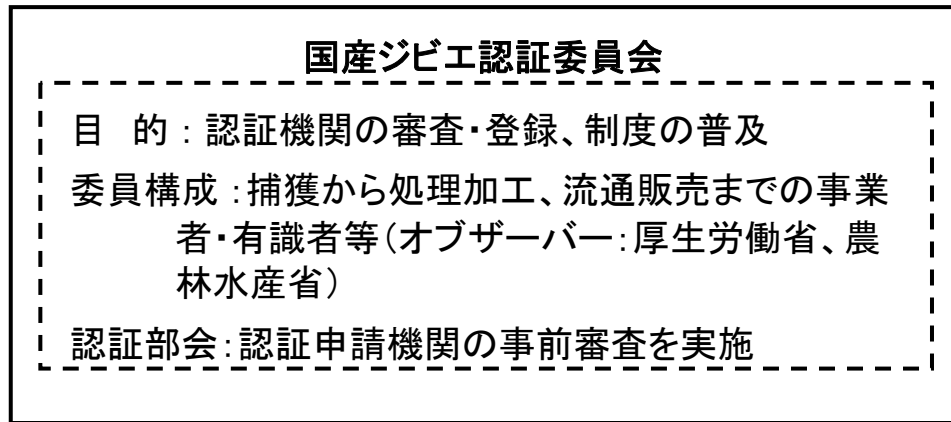
- ① 捕獲年月日
- ② 捕獲地域
例) 〇〇県 × × 町
- ③ 捕獲方法
例) 銃/くくり罠/箱罠など
- ④ 性別等
例) ♂/♀、幼獣/成獣
- ⑤ 体重(内臓摘出後)
- ⑥ 解体年月日
- ⑦ 加工年月日
- ⑧ 捕獲者
- ⑨ 個体識別番号
- ⑩ 認証施設・責任者
- ⑪ 電話番号

※賞味期限又は消費期限を表示

国産ジビエ認証制度【制度のスキーム、認証マークの使用】

農林水産省が指定する国産ジビエ認証委員会が認証機関を審査・登録し、認証機関が処理加工施設を審査・認証。認証を取得した事業者は、認証機関に認証マークの使用申請を行うことで、認証マークを使用することが可能。

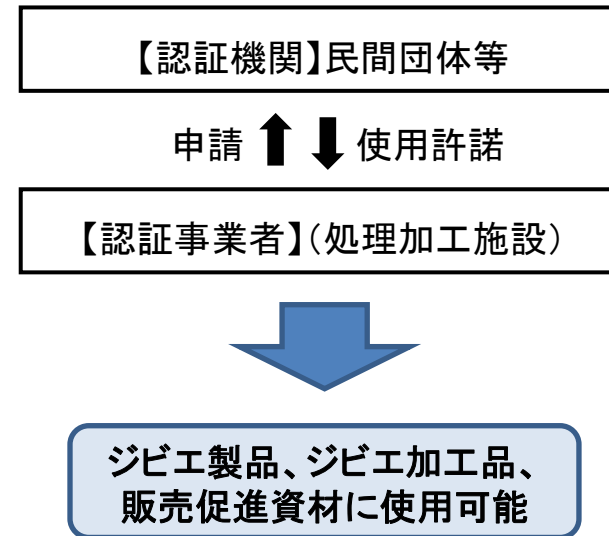
【制度のスキーム】



（※）複数機関を想定
現時点での登録状況：（一社）日本ジビエ振興協会（7月17日 登録）

【認証マークの使用】

○ 使用許諾の手続き



（商標登録出願中）



〈需要拡大に向けて〉平成30年度全国ジビエプロモーション事業の概要

ジビエに興味があり次世代への普及効果も大きい若者層(20~30代)を主対象とする「ジビエフェア開催事業」を実施。ジビエ関連のイベントや作成動画の発信等を行う「ジビエ需要拡大・普及推進事業」を実施。これらを効果的に行うことにより、平成31年度でのジビエ利活用の倍増に資する。

上期の取組

✓夏ジビエフェア(8/30~9/30)

- 全国より約250店の飲食店が参加
- 東京、大阪などで説明会を開き飲食店等から募集(6月)
- フェアのPR・情報発信(8月23日~)
- 地方イベントやモデル地区とも連携・協賛



下期の取組

✓冬ジビエフェア(12月~2月のうち2ヶ月)

- 全国の飲食店が参加
- 東京、大阪などで説明会を開き飲食店等から募集
- フェアのPR・情報発信
- 地方イベントやモデル地区との連携・協賛



取組改善

ジビエ利活用の倍増

ジビエ需要拡大
普及推進事業

- ✓ジビエのポータルサイト「ジビエト」を立ち上げ、モデル地区等各地の取組や飲食店等のジビエ関連情報を発信(7月~)
- ✓商談会等へ参画し、処理加工施設と飲食店等をマッチング(6月~)
- ✓ジビエ利用のストーリー性を重視したPR動画を国内向け、インバウンド向けに作成し、SNS等で発信(11月予定)



〈需要拡大に向けて〉プロ向けジビエ料理セミナー

- 平成28年度より、全国各地で料理人を対象としたジビエ料理セミナーを開催し、ジビエの料理方法の普及を促進。
- 平成30年度は、大阪・札幌・東京・名古屋・福岡で開催。



プロ向け 国産ジビエ 料理セミナー

参加費無料

今、注目を集める国産ジビエ。
「国産ジビエ認証制度」が今年度よりスタートし、
今後はますます注目の食材となることが予想されます。
しかし、正しい取扱い知識がないと思われ食品事故の危険があり、
家畜と違った調理方法が求められる食材でもあります。
流通のルールや取扱いでの注意点、安全でおいしい加熱調理方法などを習得し、
あなたのお店でジビエを活用していただくためのジビエ料理セミナーです。

平成30年度開催日程

大 阪：7月31日(火) 申込締切7月20日(金)
札 幌：9月8日(土) 申込締切8月29日(水)
東 京：9月19日(水) 申込締切9月7日(金)
名 古 屋：10月20日(土) 申込締切10月10日(水)
福 岡：12月3日(月) 申込締切11月22日(木)

定員：各会場40名(先着順)
対象：飲食店等で調理に携わる方

主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会 共催：辻調理師専門学校・エコール 辻 東京
※本事業は、農林水産省「鳥獣利活用推進支援事業その1」の一環として実施されるものです。

■セミナーでの料理講習の様子



- 平成29年度は東京(9月)、大阪(11月)、石川(12月)、広島(2月)で開催。

プロ向けジビエ料理セミナーの詳細はこちら

<http://www.gibier.or.jp/seminar2017/>

(事務局：(一社)日本ジビエ振興協会HP)

【問合せ先】

詳細は以下のセミナー事務局までお問い合わせ下さい。

〈一般社団法人 日本ジビエ振興協会〉

・電 話：0266-75-1885、メール：info@gibier.or.jp

〈需要拡大に向けて〉ジビエ料理レシピの開発・紹介

家庭や飲食店、学校給食などにおけるジビエ料理の普及・展開を図るため、「ジビエ料理コンテスト」を平成28年度から開催。平成29年度は、消費者向けジビエ料理レシピの応募を行い、平成30年2月にエコール辻東京（東京都国立市）で表彰式を開催（農林水産省補助事業で実施）。これまでの入賞50レシピは、料理レシピサイトの「クックパッド」に掲載。

開催概要

○第2回ジビエ料理コンテスト

日時：平成30年2月15日（木）

会場：エコール辻東京
（国立市富士見台2-13-3）

主催：国産ジビエ流通規格
検討協議会（農林水産省補助事業実施主体）

応募レシピ

：家庭料理部門 170点

：給食アイデア部門 58点

審査等：応募レシピの中から書類審査により上位3レシピを選定し、実食審査にて農林水産大臣賞をはじめとする各賞を決定。

第2回ジビエ料理コンテストの詳細はこちら
<http://www.gibier.or.jp/topics/3323/>
（事務局：（一社）日本ジビエ振興協会HP）

家庭料理部門

【農林水産大臣賞】



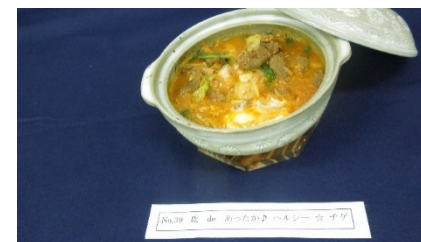
鹿ボール
〔三村 美佳氏（東京都）〕

【農村振興局長賞】



ジビエと畑の塩ケーキ
〔藤井 順子氏（大阪府）〕

【国産ジビエ流通規格検討協議会会長賞】



鹿deあったか♪ヘルシー☆チゲ
〔佐藤 洋子氏（神奈川県）〕

給食アイデア料理部門

【農林水産大臣賞】



鹿カツドッグ
〔津幡 恵一氏（北海道：陸別町給食センター）〕

【農村振興局長賞】



鹿モモ肉のミートボールペンネ
〔西村 陽子氏（大阪府）〕

【国産ジビエ流通規格検討協議会会長賞】



鉄分アップのボルシチ
〔林 真理氏（兵庫県）〕

クックパッドの農林水産省公式キッチンで第1回ジビエ料理コンテスト入賞約50レシピを紹介
<https://cookpad.com/kitchen/11469357>

ジビエ利活用のすすめかた(捕獲～食肉加工～出荷)

国の支援策

これらのツールを活用しながら進めてください



各地の事例を見てみたら、いろいろわかったぞ!!



おいしい肉を得るための捕獲方法をマスター

研修を受講して効率的に捕獲、素早い処理で、鮮度を保持!

狩猟者



捕獲の負担軽減
⇒ ツール ① を活用!

狩猟者育成等の研修
⇒ ツール ② を活用!

START

捕獲現場と処理加工施設の連携

〈処理加工施設に近い現場〉



シカが2頭獲れた! 今から40分後に搬入したい!

大丈夫です! 準備して待ってます



処理加工施設

ツール ①
ツール ②

農林水産省では、以下の支援を行っています。

- 捕獲を推進するため、
捕獲活動経費の直接支援 (補助率定額)
- 捕獲者育成の研修や、わな導入経費支援など (補助率1/2以内・定額)

ツール ③
ツール ④

- ジビエ利活用を推進するため、
処理加工施設の整備・改修や
処理加工施設で発生した残さ処理支援 (補助率1/2以内・定額)
- 【鳥獣被害防止総合対策交付金】

① 捕獲



安定的な個体供給
囲いかななどの活用も

温度管理はしっかりと!



GOAL



「安全・安心・おいしい肉」を求める消費者ニーズに応えよう!!
そのためには2ページ後へどうぞ!

② 運搬

〈処理加工施設から遠い現場〉

処理施設が遠く大変で... (T_T)



移動式解体処理車も検討中

処理加工施設の整備
⇒ ツール ③ を活用!

腹部に着弾したものは搬入しない!!



先進地を参考に、
処理加工施設のレイアウトや規模を決めよう!

施設内の作業の流れは次ページどうぞ!!

④ 出荷



販路も確保できたぞ! いざ、出荷!!

処理加工施設の整備
⇒ ツール ③ を活用!



処理加工施設内部の様子



③ 食肉処理加工施設

解体

食肉加工

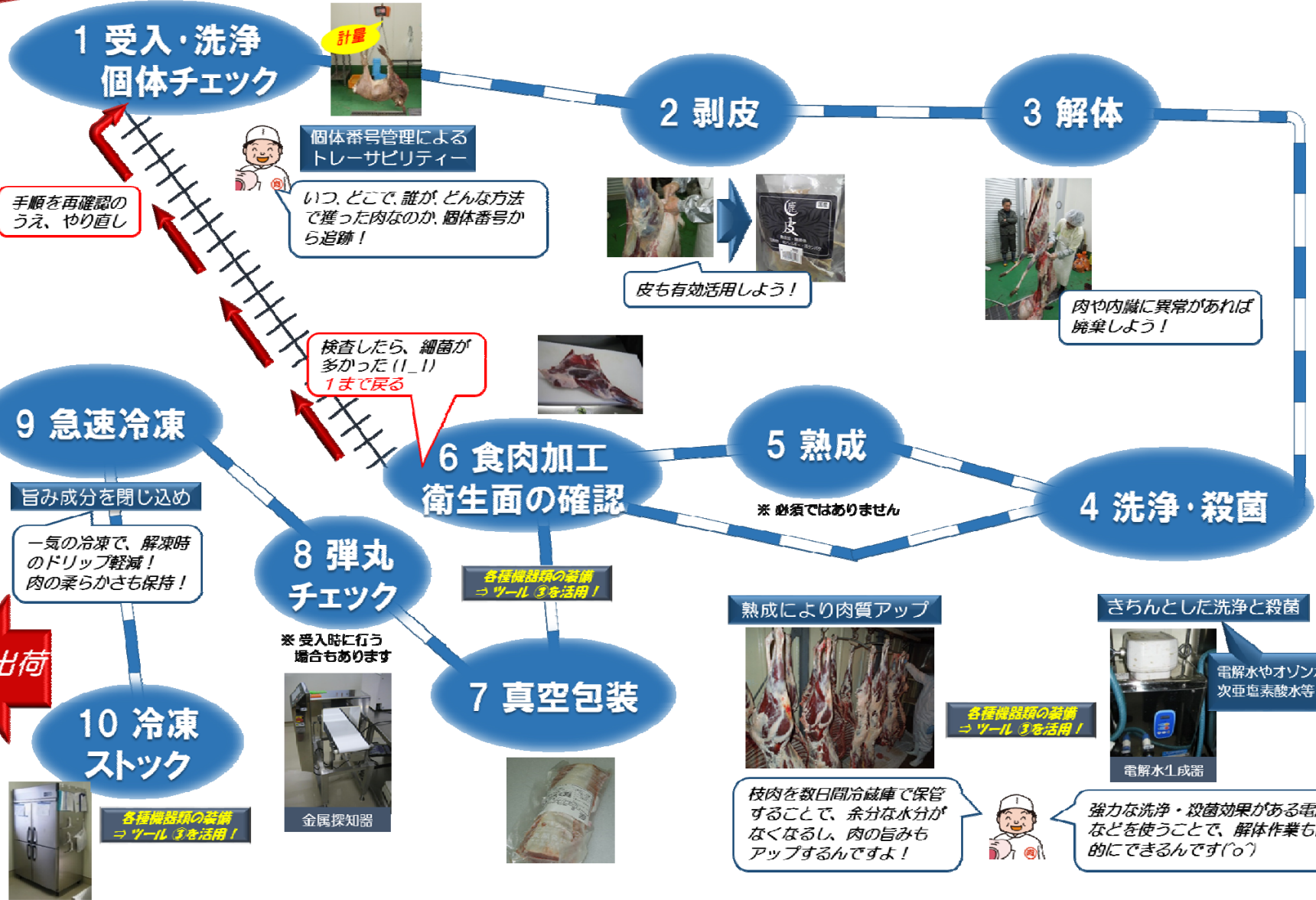
衛生管理

真空包装

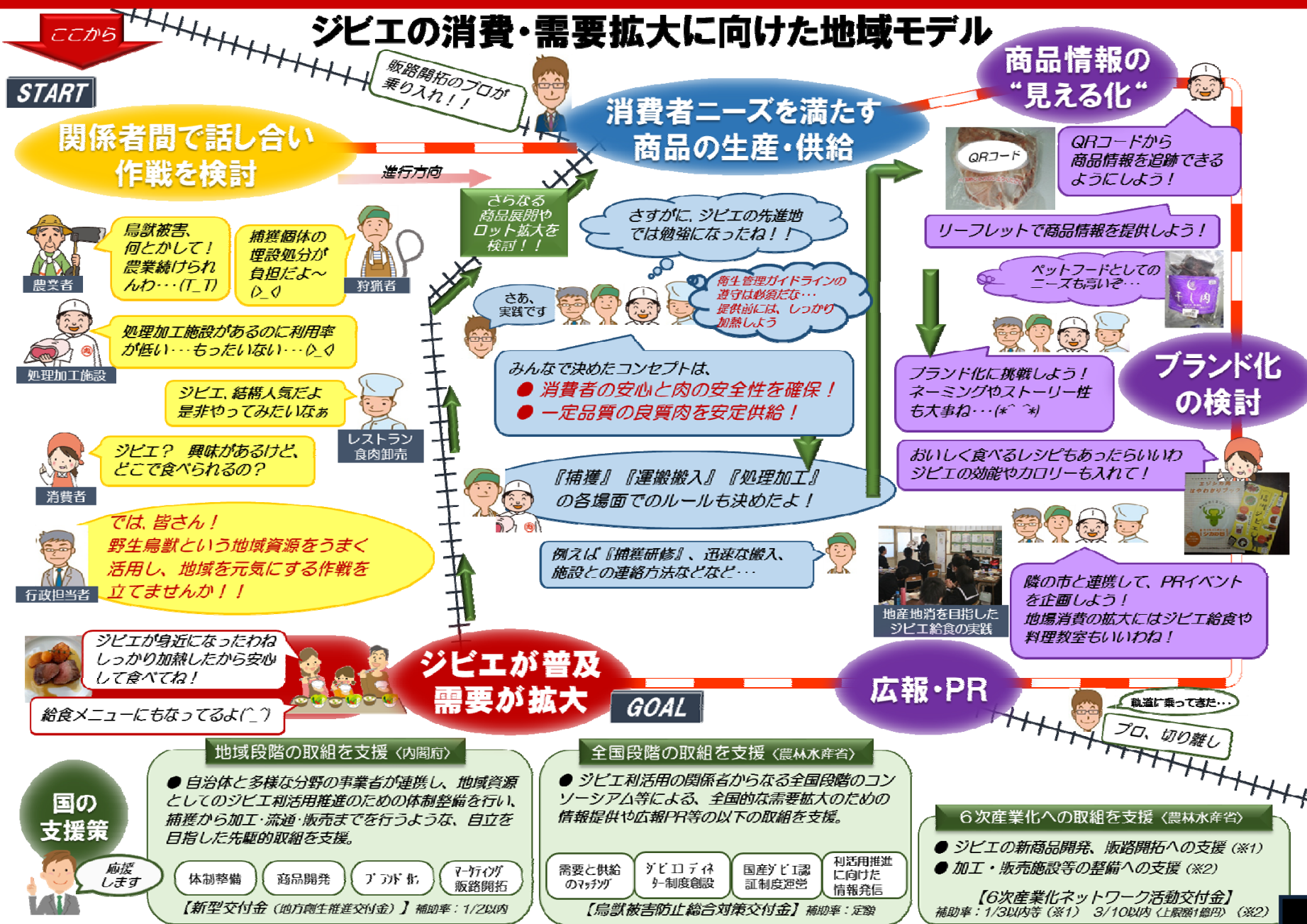
残さ処理の負担軽減
⇒ ツール ④ を活用!



ジビエ利活用のすすめかた(処理加工施設内)



ジビエの消費・需要拡大に向けた地域モデル



ジビエの安全・安心を保証する『国産ジビエ認証』を取得しよう！！



【農林水産省】 ワンストップ相談窓口

- ジビエ利用に取り組む地域からのご相談、お問合せに的確に対応するため、ジビエの捕獲や加工、流通、外食、小売など様々な分野で活躍している民間の有識者で構成する専門家チームを発足。
- ジビエ利用に関するご相談、お問合せに対して、農林水産省と専門家チームが官民連携してサポート。

ジビエ利用に取り組む地域を官民連携してサポートします！

安全なジビエを作りたい！
何に気をつけたら良い？

処理施設を建てたいけど
どんな支援があるの？

ジビエをペットフードに
したいけど、どんな規
制があるの？

どうやって売り先を探
せばいいかな？

ジビエに取り組んでいる
地域を見学したいけど、
どこがいい？

どんなことでも相談窓口までお気軽にお問合せください！！

【ワンストップ相談窓口】

農林水産省農村振興局農村政策部農村環境課 鳥獣対策室

電話
相談

専用電話 平日9:30～18:15 ☎ 03-3502-6571
(土日祝日及び年末年始を除く)

メール
相談

専用メールアドレス gibier-soudan@maff.go.jp
専用フォームをダウンロードしていただき、上記アドレスまで送信してください。