



ジビエ利活用 の取組事例 -全国の多様な取組-

令和5年3月



取組例

地元猟師や自ら捕獲した個体を自ら営業している宿泊施設のレストランで提供。自ら捌くことで、個体の状態を把握でき、調理もしやすく、ジビエを売りにして営業

「ジビエ事業と宿泊事業の両立を実現」

町内で捕獲された鹿・猪を地域内で有効活用
宿泊してジビエを堪能する仕組みを構築

今後は、体験と結び付けたアクティビティを開発予定



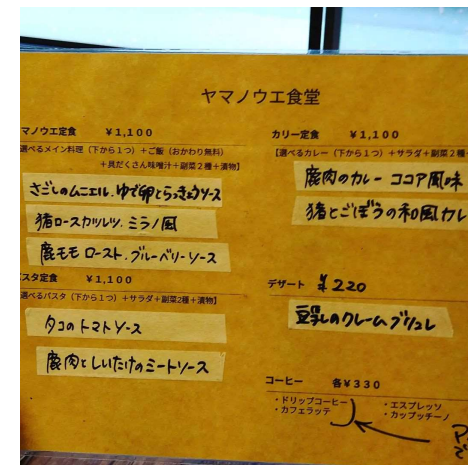
2021年2月にリニューアルオープン。
宿泊とレストランを柱として経営

レストランでの飲食の他、宿泊やバーベキュー、各種イベント等の利用も可能



支配人兼料理長 青木博氏。
わな猟免許を持つ

ジビエ料理



ランチではジビエを活用した料理を提供
(食材の手配により日々更新)



「鹿モモ肉の唐揚げ」

取組例

地域の悩みである鳥獣を美味しく活かすため、「**自宅でも気軽に作れるカフェメニュー**」をテーマに、ジビエ料理をみんなに食べてもらうための情報提供

地域との連携➡県内の高校、大学と共同しレシピを考案

（**捕獲から解体処理、調理まで一気通貫していることから、お客様にジビエメニューの背景を伝えることができ、理解して食していただくことで、リピート率も高まる**）

オーナー自ら年間100頭の鳥獣を捕獲
「命を無駄にしないため、ジビエを身近なものに」するため活動



ECサイトでも販売
鹿肉ロース、鹿ヒレ肉等



イベントを通して、人間と自然との共生について紹介
イベントに参加したり、カフェで話を聞いた60名以上の顧客が狩猟免許を取得

社会福祉法人と連携した活動にも取り組む

ジビエ料理



ランチメニュー「鹿タコライス」



ランチメニュー「ジビエプレート」

取組例

多くの魅力を感じることでできる地元の新たな観光地として、肉・革・骨にいたるまで、ジビエ100%活用を目指し、**鳥獣被害問題に向き合いつつ、地元活性化**のための情報を提供

同一敷地内に魅力がたくさん

猟師工房（ジビエショップ）・食肉加工施設・クラフト体験教室
＋ソロキャンプ場・バーベキュー場・ドッグラン



1. 狩猟や販売を収入に繋げる成功体験を基にジビエの世界にビジネスモデルを提案
2. 都市部生活者が週末のみ狩猟＋ジビエ利活用をすることで趣味と地域貢献ができるライフスタイルを提案

小売



鹿・猪
部位別ブロック



こもの獣（幼獣）
部位別ブロック



鹿の角オリジナル
キーホルダーづくり



こもの獣（幼獣）
骨キーホルダー

取組例

「単に料理を食べる」だけでなく「地域の魅力や活力を掘りおこし、ジビエに関する背景などを深く知ってもらい、地域に関わってもらおう」ファンづくりのための情報提供

「諫早ジビエの関心の高まりを受け、今後も定期的な開催を計画」

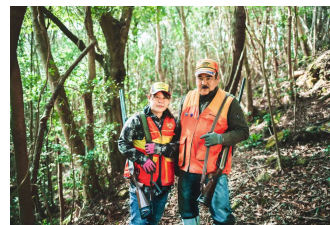
生産者・飲食店・消費者の三者をつなぐ
 (「食」を通して、この地で暮らすことを誇りに思えるまちづくりと
 交流人口の増加を目指す「頂プロジェクト」)

諫早頂プロジェクトの影響
 (諫早猪処理販売センター)



イベントでは、諫早猪処理販売センターのジビエ肉を活用
 ドイツで修行し、食肉加工マイスターを取得した職員が常駐

- ・参加店舗14店舗のうち5店舗と取引を継続
- ・SNSで拡散され、販路を拡大
- ・後継者として、女性の人材を確保



これまで1,000頭以上のイノシシを仕留めた狩猟のプロたちが、頂プロジェクトへ協力

- ・地元の飲食店からジビエの情報を発信
- ・市の補助金で冊子やポスターを作成
- ・教育委員会を通して、食育の観点から市内の小中学校に冊子やポスターを配布

ジビエ料理開発



参加店舗料理例

「イノシシの肉のポリート」



参加店舗料理例

「ジビエキーマカレー」

取組例

高品質な食肉生産に加え、端肉・内臓・骨等をペットフードとして無駄なく活用するなど、**新たな地域ブランド「イズシカ（鹿肉）」**として、**伊豆市の特産品（観光資源）**と位置付け、市内外の飲食店等で様々な料理として提供

※肉の品質にもこだわっているため、搬入する捕獲者は市が実施する研修を受けることが必須

減容化施設も導入しており、
捕獲から食肉加工、残渣処理まで施設内で完結でき、
処理加工施設の新たなあり方として運営

「埋設等していた捕獲従事者の負担軽減や捕獲意欲の向上」



全国的にも珍しい公設公営の食肉加工施設



販売先の約半数が伊豆市内であり、「イズシカ」ブランドの確立から観光客による消費も多い



「イズシカ」を認知してもらうためのロゴマーク

卸売



「イズシカモモ肉（ブロック）」

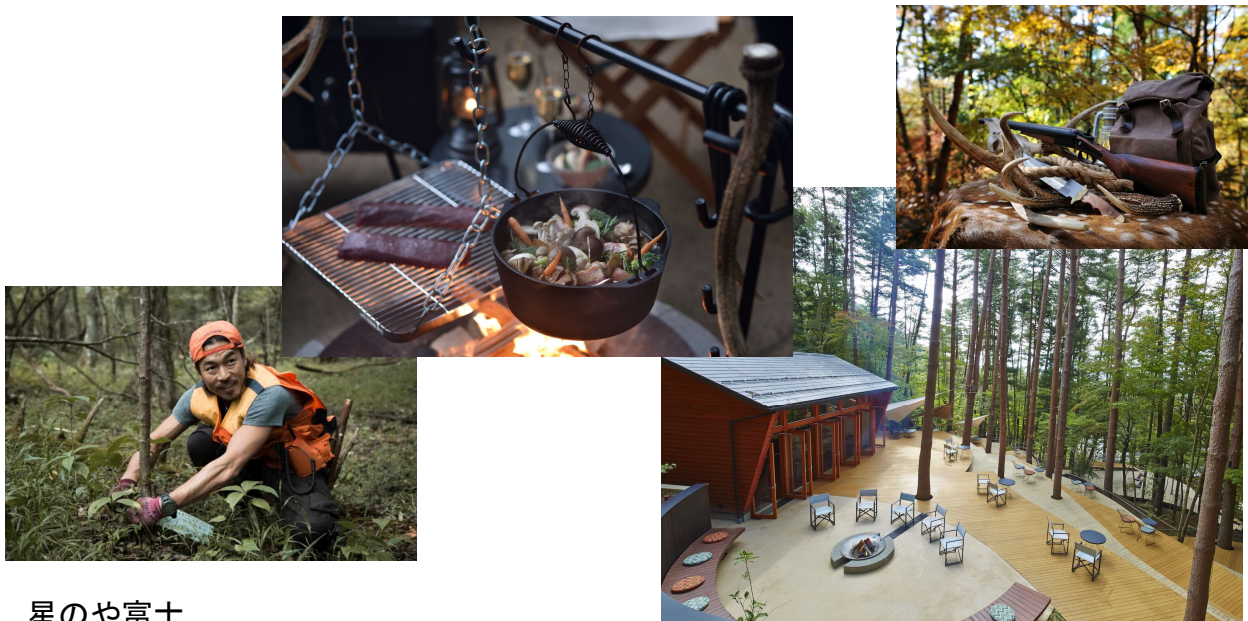


「イズシカモモ肉（スライス）」

取組例

「単に料理を食べる」だけでなく「ジビエを通して、自然や地域の課題、ジビエのおいしい調理法など、もっと深く知って体感できる」などストーリーの情報提供

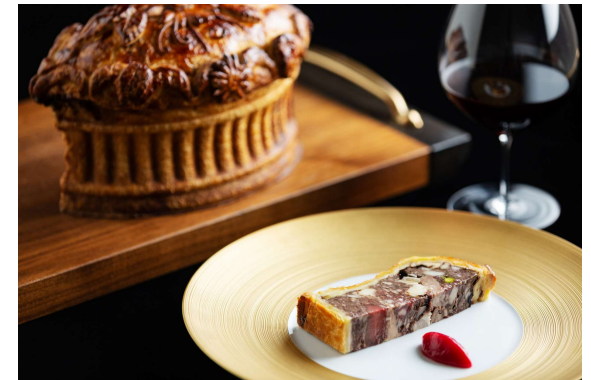
グランピング（自然を満喫、野生鳥獣の鳴き声など）
+ 命と食を学ぶ狩猟体験ツアー（地元猟師とともに）
+ 狩猟肉ディナー（ジビエの魅力や特徴などの話題も）



星のや富士

ジビエ料理

ブレストンコート ユカワタン



「王様のジビエ」が含まれるコース

星のや軽井沢「日本料理 嘉助」



ジビエおでん茶屋

取組例

地域ではジビエに対する認知度が低く、捕獲した鹿もごく限られた人だけで消費されていたが、**地域の協力と試行錯誤を経て、夫婦で処理加工施設及び道の駅のレストランを経営**

地域との連携➡学校給食や宿泊施設にジビエを提供

地域を巻き込んでジビエ事業を展開しており、雇用創出にも貢献

夫婦で処理、調理を管理しており、味や衛生面の信用面に自信



大鹿村には猟師が60名ほどおり、年間800~1,000頭もの鹿が捕獲されている



「ヘルシーMEAT大鹿」では精肉の他、加工品を製造・販売



道の駅「歌舞伎の里大鹿」にあるレストラン「おい菜」

ジビエ料理



「野生鹿ステーキ定食」



「大鹿村ジビエカレー」

取組例

食肉処理施設のネットワークを九州圏内から全国まで広げ、実需者が求める衛生基準をクリアしたジビエを、規格を合わせ大量に流通

ジビエ総合商社として生産者と実需者を結びつける役割を担い、その仕組みを構築

**実需者が求める品質・衛生管理の徹底
全国規模にネットワーク拡大**



ECサイトの利用による処理加工施設の衛生面のPRや販売促進

ハンバーグ等製造 (レトルト、加工品)

飲食店舗 (Café & Meal MUJI) への提供

ジビエ料理



猪肉肩ローススライス 500g



シカ肉ミートボール30g×15個

取組例

「猟師学校」等、男女問わず様々な方々が参加できる教育プログラムを実施し、猟師文化の継承及び日本の環境問題解決等を寄与。特に若い世代に投げかける取組を継続

狩猟文化・技術の継承と若手担い手の発掘に貢献
環境問題を考えながら地域の課題解決に取り組む



SDGs 達成目標

- ① 良質な育成プログラムを実施し、狩猟ビジネスに関わる方々のステータスを向上させる
- ② 狩猟ビジネスの産業化及び中山間地域の活性化と捕獲個体の100%利活用を目指した取り組みを行う
- ③ 日本の豊かな自然を守る
- ④ 狩猟関連のビジネスを行う団体や企業、及び個人、国・地方自治体などとも協同し目標の達成に貢献する



狩猟、ジビエ利用、地域の課題解決等を総合的に考える組織として猟協を設立

「猟協の企業理念」はSDGsとの親和性も高く、猟協の取り組みが未来の日本の自然をより豊かなものにする為の架け橋となるべく取り組みを実施

取組例

エゾシカの有効活用を図るため、北海道内主要処理施設5社により、平成18年10月に設立
 処理量は、10,296頭、281.9tと、北海道の3割以上、全国の処理量の1割強を解体、処理加工を実施

【地域の課題解決のため同業者による組合を設立
 組織力を生かした事業展開】



- 単独では取り組めない規模の出荷に取り組む
- 販路拡大や在庫解消のための課題解決に組織として取り組む



令和3年現在の組合員
 (正組合員9社、準組合員1社)



【設立の目的】
 ・加工技術の向上
 ・衛生レベルの向上
 ・販路開拓・安定供給



近年は加工品開発にも力を入れる

ジビエ料理



エゾシカロース肉



エゾシカモモ肉



エゾシカ挽肉



行者ニンニク入りソーセージ

- 精肉販売 (枝肉・ブロック肉・スライス・挽肉)
 ➔ 飲食店、道内スーパーマーケット、コープ等
- 加工品販売
 ➔ E C サイト、道内スーパーマーケット、土産店等
- ・ブロック肉のチルド商品は期間限定の取扱いであり、冷凍は通年販売
- ・枝肉の他、サドル・ラック等の要望によるカット納品が可能