

第5章 先進的な取組事例

- 事例 1 鳥取県
- 事例 2 島根県美郷町
- 事例 3 岡山県真庭市
- 事例 4 岡山県西粟倉村
- 事例 5 広島県庄原市
- 事例 6 山口県
- 事例 7 徳島県
- 事例 8 愛媛県今治市
- 事例 9 愛媛県伊方町
- 事例 10 高知県梼原町

事例1 【鳥取県】県教育委員会が中心となって実施体制を整えてジビエ給食を実施

○平成30年度、県教育委員会が中心となってジビエを通常の食材の一つとして利用できる環境を整えたことをきっかけに、学校給食でのジビエ利用が大幅に増加（平成29年度：50kg → 平成30年度：279kg）

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・地元の農業関係者から（公財）鳥取県学校給食会に、ジビエを学校給食に活用できないか問い合わせがあり、検討を始めたことがきっかけ。
- ・学校給食へのジビエ提供施設として鳥取県HACCP適合のジビエ食肉処理施設（わかさ29工房）を選定。
- ・鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドライン（H27年10月改訂）に基づき、関係者において学校給食への提供に向けた検討を進め、平成30年度、県教育委員会が中心となって安全性の確保や衛生管理体制などジビエ利用環境を整えたことで、ジビエ利用が大幅に増加。

ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・地域の特色ある食材として、ジビエを認識する人が増えた。
- ・身近な自然や生命に対する理解が深まった。
- ・鳥獣対策に携わる人に対して感謝の気持ちを持つ児童生徒が増えた。

ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点 もしくは課題

- ・供給量を確保するため、在庫が安定しているシカ肉利用に限定。
- ・販売コストを抑えて低価格での供給を実現するため、冷凍ミンチ1袋（1kg）での発注単位に統一。
- ・学校給食の1食当たりの単価は限られており、予算内で実施するための調整が大変。

ジビエの調達について（補助金の有無等）

- ・県内のジビエ食肉処理施設から購入
- ・県補助金「学校や地域と連携した地産地消率向上支援事業補助金」の活用も可能（他、一部の市町村で単独補助あり）

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・（公財）鳥取県学校給食会（以下、給食会）が、県内の小中学校にジビエを提供できるジビエ食肉処理施設を選定し、提供価格、肉の種類、形状について調整。
- ・県教育委員会や県学校栄養士協議会と連携して、給食会が県内の栄養教諭等を対象にジビエ利用に関する調理講習会を開催。給食会が、県教育委員会の監修により作成したジビエに関するリーフレットを県内の全小中学校に配布。
- ・各地域で栄養教諭が中心となってジビエを学校給食に導入。導入開始後も各給食センターが考案し好評だったレシピを給食会がレシピ集（16メニュー）として取りまとめ、県内の学校給食関係者へ配布。

事例2 【島根県美郷町】獣害問題を考え、“食”を通じて地域づくりにつなげる取組

○町全体で獣害問題を地域の課題として認識し、児童生徒が地域づくりを学ぶ取組の一つとして、ジビエ給食の提供を実施している。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・ 獣害対策の一環として、利用が進んでいない夏イノシシを活用し、また“食”を通じて子供から高齢者まで幅広い世代に獣害問題の背景にある暮らしの変化を感じ取ってもらい、地域づくりにつなげていくことを目的とした“ジビエのまち”美郷町の取組の一つ。
- ・ 美郷町学校給食センターは、平成17年（2005年）2月に山くじら（イノシシ肉）のみそ汁や山くじらハンバーグをジビエ給食として町内小中学校の献立に導入した。以来、今日までジビエ給食を年間を通じて提供している。さらに、令和6年（2024年）4月からは、シカ肉（美郷もみじ）もジビエとして給食への提供を開始した。
- ・ 食育だけでなく、野菜づくりや獣害対策を学ぶ“食農”も当時から今日までセットで実施している。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・ 地域の方の協力により提供いただいたイノシシ肉やシカ肉を使用し、料理を試作した。
- ・ 給食で活用できる形態にするため、地域でイノシシ肉やシカ肉の活用に取り組むタイガー株式会社に、ミンチ、1cm～5cm幅のカット、カツ用のカットなど様々な形状でのカットを依頼し、試作を繰り返し行った。
- ・ 臭み抜きや調理方法、熱の入れ方なども試行錯誤しながら、継続して給食で提供し、ジビエ給食の定着を図った。



ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・ ジビエ給食と野菜づくり・獣害対策（食農）を、児童生徒が体験・経験する小学校のふるさと学習や中学校の総合学習を通じて、食農・食育にとどまらず、地域づくりへの理解を深く学ぶ機会になった。
- ・ ジビエ（獣肉）は特別な食材ではなく、身近な郷土の食材として命をいただくことの大切さを伝える効果があった。

ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点もしくは課題

- ・ ジビエ肉を初めて食べる児童生徒の抵抗感を減らすために、ミンチ肉等で大きさを細かくし、濃いめの味付けで提供することで「食べることができた！」という達成感を持たせるようにした。
- ・ 食の定着を目指して、苦手な児童生徒がいても、月に2～3回継続して提供し、今ではイノシシ肉やシカ肉が給食に出ることが「あたりまえ」となった。
- ・ 課題は使用したい部位の供給量が安定しないことと、町の半額助成を使いつつも価格が高いことである。

ジビエの調達について（補助金の有無等）

- ・ 給食センターより町内に営業所を構えるタイガー株式会社に発注。
- ・ 発注後、同社より直接納品。イノシシ肉及びシカ肉については、町からの半額助成有り（一部半額助成ではない部位有り）。

事例3 【岡山県真庭市】市の地域振興担当者が調整役となってジビエ給食を実現

○複数の担当部局を横断して調整できる市地域振興局職員が調整役となり、学校給食にジビエが導入されるまでを包括的に支援することにより、ジビエ給食の普及につながっている。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・市単独支援事業「真庭食材の日」をきっかけとして、地場産品を活用する観点から、市地域振興局職員とジビエ食肉処理施設代表者が共同で、市教育委員会に単独の調理施設を使用する小学校（280食）に的を絞って、ジビエの学校給食利用を提案。
- ・市地域振興局職員が調整役となって、教育委員会、学校関係者及びジビエ食肉処理施設代表者の3者を取りまとめ、学校給食でのジビエ利用を検討。

ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・鳥獣対策が野生動物の命を奪う対策でもあることから、児童・生徒が生命の尊厳について学ぶ貴重な機会となっている。
- ・鳥獣対策やジビエ給食に対する児童・生徒の感想文は、鳥獣対策の従事者やジビエを提供する関係者の励みにもなって地域の一体感が醸成されている。

ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点もしくは課題

- ・栄養士、学校長らがジビエの学校給食利用について検討し、提供業者が「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」に沿った対応をしていることの確認や、該当食材の菌検査を行うなどし、最終的に市教育委員会が、学校給食でのジビエ利用を決定。
- ・地場産品を学校給食に利用する場合の市単独支援事業「真庭食材の日」（補助額：200円/食）を活用することにより、食肉処理施設は通常価格で販売、給食費は値上げなしでの調整実施を可能にしている。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・栄養士、学校長らがジビエの学校給食利用について検討し、市内飲食店でジビエが既に提供されている実績を考慮して、最終的には市教育委員会が、学校給食でのジビエ利用を決定。
- ・単独の調理場を使用する小学校で最初のジビエ給食を実施。
- ・市教育委員会、各校の栄養教諭、市地域振興局職員、ジビエ食肉処理施設代表らが、市内全域でのジビエ給食実施について調整。
- ・ジビエ給食を実施した小学校で児童、保護者の反応が良好であったことを踏まえ、市内のこども園、小学校、中学校にジビエ給食を拡大。

ジビエの調達について（補助金の有無等）

- ・市内のジビエ食肉処理施設から購入（補助金あり）
- ・市単独支援事業「真庭食材の日」（補助額：200円/食）

事例4 【岡山県西栗倉村】地域の主要産業である林業と自然環境を関連させ、質の高い食育を実施

○小規模な行政組織であるメリットを活かして、関係機関が柔軟かつ速やかに対応。また、ジビエを森の贈り物として、地域の主要産業である林業と自然環境を関連させ、質の高い食育を実施。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・県外出身の大学生の発案により、栄養教諭が主催者となってジビエを活用したイベントを開催。イベント参加者の保護者が学校給食の調理員であったことから、学校給食でのジビエ利用について提案されたことがきっかけ。
- ・学校給食に使用予定のシカ肉を栄養士、調理員が、事前に調理して、試食することで品質を確認。
- ・ジビエ処理施設に学校給食への供給条件（価格、供給量）を確認（確認の結果、1回の発注が6～8kgのため、事前調整なく発注可能）。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・元々、鳥獣対策が村内で身近な問題であり、捕獲したジビエの利活についても保護者の方へ理解が浸透していた。
- ・村内の飲食店でもジビエを提供する店があり、ジビエに対する認識が広がりつつあり、抵抗感が減少しつつあった。
- ・栄養教諭、学校長、村教育委員会の連携がよく、情報共有や相談しやすい環境も合意形成に寄与。
- ・1ヶ月分の給食予算内でジビエ給食の費用増加分を調整可能なことを確認。
- ・栄養教諭、調理員によるジビエの試食結果等を勘案して、栄養教諭と小学校の学校長、村教育委員会が、給食へのジビエ利用を決定。

ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・地場産品としてジビエを活用することで、地域の自然環境に対する理解が深まり、郷土愛を育成。
- ・ジビエ給食当日は、猟師やジビエ処理施設の方に小学校に来てもらい、給食を食べながら話を聴くことにより、ジビエが森からの贈り物であることを理解。

ジビエ給食実施(継続)のために工夫した点

- ・小規模であることの利点を活かした柔軟な調整。
- ・栄養教諭、調理員がジビエの試食会を事前実施。
- ・児童を主役にしたジビエ給食の実施。
- ・村の主要産業である林業に関連付けたジビエ給食の実施。

ジビエの調達について(補助金の有無等)

- ・村内のジビエ食肉処理施設から購入（補助金なし）。

事例5 【広島県庄原市】有害鳥獣として捕獲したイノシシ肉のジビエ給食を提供、出前授業も実施

○市内処理加工施設の国産ジビエ認証取得をきっかけに、市内小中学校でのジビエ給食提供を開始した。多いところでは週に1回のジビエ献立を提供している。農作物被害防止対策として行われる有害鳥獣捕獲の必要性や、捕獲した鳥獣を有効に活用する取組を出前授業などを通じて学習に取り入れている。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・市内処理加工施設の開業当初より、販売先のひとつとして、学校給食への提供を検討していた。
- ・国産ジビエ認証の取得（R3年3月）をきっかけに、当施設の責任者が栄養教諭の連絡会の代表者へ働きかけを行った。
- ・栄養教諭との話の中で、「イノシシ肉を利用したいがどこに問い合わせればいいのか分からなかった」「イノシシ肉に興味があった」など前向きな意見が出された。
- ・さらに、国産ジビエ認証制度の説明により衛生管理についての理解を容易に得ることができた。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・庄原市内の給食センターの栄養教諭で組織する連絡会において、市内処理加工施設が有害鳥獣対策として捕獲されたイノシシの食肉利用の意義等についてプレゼンを行った。
- ・プレゼンの際、国産ジビエ認証制度の説明と併せて、提供できる食肉の種類（ミンチ、こま切れ）の規格、注文から納品までの期間、提供価格の説明を行った。
- ・また、肉団子スープや麻婆茄子の試食を行い、ミンチ材の使用感などについて確認を行った。
- ・プレゼン終了後から徐々に、各給食センターからの問合せ・注文が増え、特別献立ではなく通常の給食の食材としての利用が継続的に行われている。



じゃが芋中華そば



いのししカレー



ビビンバチャーハン



豆腐そぼろ丼

ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・市内に8か所ある給食センターの全てで、ジビエ食材の利用が継続的に行われている（多いセンターは週1回の献立）。
- ・広島県立庄原特別支援学校は、全国学校給食甲子園の第19回大会令和6年）へ出場し、イノシシ肉を使った献立で優秀賞を受賞した。
- ・市内の一部の幼稚園、保育所でもジビエ食材が利用されている。
- ・給食食材の提供を起点に、処理加工施設のスタッフが出前授業や全校朝会において、農作物被害の現状や獣害被害対策のための捕獲やその個体の利活用などについて話をする機会をいただいた。
- ・近隣の小学校の課外授業で処理施設の見学受入れを行っている。



施設見学



出前授業

ジビエ給食実施(継続)のために工夫した点もしくは課題

- ・年間を通じて提供できるよう、提供する食肉の規格をミンチ（細挽き、粗挽き、極粗挽き）及びこま切れに限定した。
- ・各給食センターの保存スペースや作業工程に合わせた材料の梱包仕様に対応し、各センターが利用しやすい体制を作った。
- ・市内学校の食育に支援・協力するため、またジビエの普及促進を見据え、販売価格を低く設定している（ほぼ原価）。
- ・資材や燃料の高騰などがあったが価格は据え置きしている。

ジビエの調達について(補助金の有無等)

- ・市内の処理加工施設から納品（配達）している（補助金なし）。

事例6 【山口県】「有害鳥獣被害対策に向けた取組を考える」～学校給食にジビエ料理を提供～

○ジビエ料理の普及と食育の推進を目的として、学校給食において地場産のイノシシ肉を提供し、地域の自然環境と食の循環を学ぶ機会を創出した。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・有害鳥獣被害対策の取組の一環として、地域の自然環境と食の循環を学ぶ機会の創出を行いつつ、ジビエについての認知度を上げ、ジビエ需要の拡大を図っていくという考えが背景として有る。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・栄養教諭等を対象とした研究大会においてジビエに関する情報提供を実施。
- ・山口県学校給食会等からジビエに関して関心をもっている学校の情報等を収集。
- ・ジビエに関心をもっている学校を対象に学校給食におけるジビエ利用の試行を提案。
- ・対象校と実施内容を検討し、5年生社会科における授業の実施と交流給食の場を設定。

①社会科（課題解決学習）

担当教諭による、地域が抱える鳥獣被害の実態とその解決策について考える課題解決学習を実施した。

②社会科（専門講座）

県の担当職員が講師となり、野生鳥獣の生態や地域資源としての活用（ジビエ）について専門的な視点からの講義をした。

③交流給食時間

講師が児童と共にジビエ給食を試食し、感想を共有する場を設定した。



ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・ジビエを初めて食べる児童もいたが、大変好評で、「どこで売っているのか」、「においがあるって聞いたことがあったが、まったくなかった」との声が上がり、ジビエ普及の一役を担っていると実感。



イノシシ肉のすき焼き風

ジビエ給食実施(継続)のために工夫した点もしくは課題

- ・「食育だより」を配付し、ジビエ給食実施について児童、保護者に周知を図った。
- ・ジビエに関して理解を深めるため、事前に校内教職員及びPTA役員向けに試食会を実施した。
- ・コスト面や流通体制の確保が課題となっており、現時点での給食における定番メニュー化は困難な状況にあり、ジビエ認知度の拡大を中心に取組を進めていく。

ジビエの調達について(補助金の有無等)

- ・イノシシ肉は、県内ジビエ処理施設から直接学校へ搬入した。
- ・単県事業を活用してイノシシ肉を購入した。

事例7 【徳島県】鳥獣被害等地域課題を「食育」を通じて学ぶため、ジビエ給食の拡大、定着に取り組む

あわじびえ

○「阿波地美栄(徳島県産ジビエ)」の魅力発信や食育推進の観点から、市町村を通じて幼稚園や小・中学校でジビエ給食を提供。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・ 幼少期からジビエに親しみ、その背景にある農作物被害や有害鳥獣捕獲といった地域課題を「食育」を通じて学ぶことで、命の循環や地域社会への理解等を深めることを目的として実施。
- ・ 一部自治体で試験的に提供されていたジビエ給食を拡大・定着させるため、令和4年度から県が主体となって取組を開始。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ①ジビエの提供を希望する市町村の教育委員会等へ県が訪問し、ジビエを給食で提供する意義及び安全性や栄養面を説明。
- ②栄養教諭や学校給食関係者に対し、学校給食での利用を想定した調理セミナーや試食会を実施。
- ③提供条件（精肉or加工品、アレルギー対応の必要等）の情報を給食センターより聞き取りし、県からジビエ処理加工施設へ伝えることで、給食センターの要望に適した食材を提供。



鹿カレー
(ミンチ肉使用)



鹿メンチカツ
(※アレルギー対応有)



試食会の様子
(鹿コロッケ、カレー)

ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・ 令和7年度は、3市町26校に5,260食を提供。
- ・ 県の取組をきっかけとして、市町村独自でジビエ給食を提供する自治体も見られた。
- ・ 提供後に実施した児童・生徒向けアンケートの結果から「美味しい」という回答が約7割近くとなり、初めてジビエを食べた児童・生徒からも概ね好評であった。

ジビエ給食実施(継続)のために工夫した点もしくは課題

- ・ ジビエは鉄分が豊富でEPA・DHAなどが含まれており、成長期の児童・生徒に最適な食材であることをPRした。
- ・ ジビエの提供実績がない給食センターでも、調理の容易なメンチカツやボイル済ミンチ肉（あく抜き済）などを提案することで、ジビエ導入に対するハードルを下げる工夫をした。
- ・ ジビエの価格が高価であることや、保護者や児童・生徒の受容性を懸念する声があることが課題として挙げられる。

ジビエの調達について(補助金の有無等)

- ・ 県がジビエを一括購入し、給食センターへ提供している。

事例8 【愛媛県今治市】地産地消と食育のため学校給食に大三島産ジビエを提供

○学校給食で「大三島産ジビエ(イノシシ肉)」を活用し、ジビエのイメージアップと認知度向上に取り組む。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・令和3年3月に大三島学校給食懇談会において大三島産の有機食材にこだわった生産者、地域住民、子どもたちが誇りを持てる学校給食事業を行うことを目標とした。
- ・イノシシ肉を有害鳥獣としてではなく、ジビエという地域資源としてその存在価値を見直し、捕獲を推進するため学校給食事業に追加した。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・大三島調理場給食運営委員会、大三島調理場、市学校給食課及び農林振興課で提供方法、メニュー等について協議。
- ・令和3年11月、学校給食試食会を実施し、メニューはカレーに決定。
- ・現在は、市内の各調理場においてメニューを考案し、提供している。



ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・子どもたちにジビエの美味しさを実感してもらうことで、ジビエ特有の「臭みや食感」などの悪いイメージを払拭できているように感じる。



ジビエ給食実施のために工夫した点

- ・ジビエレシピを入手し調理実習会を開いている。
- ・学校給食をきっかけにジビエを身近に感じていただけるよう普及啓発していく。

ジビエの調達について(補助金の有無等)

- ・大三島島内のジビエ食肉処理施設から購入(補助金あり)
- ・学校給食用地元ジビエ流通支援事業を活用

事例9 【愛媛県伊方町】地産地消と食育のため学校給食に町内産ジビエを提供

○学校給食で「町内産ジビエ(イノシシ肉)」を活用し、ジビエのイメージアップと認知度向上に取り組む。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・令和6年1月に廃止された給食センターをリニューアルし、獣肉処理加工施設の運営を開始した。
- ・町内の児童生徒に地産地消と食育を目的にジビエを提供。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・教育委員会及び給食センターと提供方法、メニュー等について協議。
- ・獣肉処理加工施設から試作品（メンチカツ）を提供→保護者向けの試食会を実施。
- ・試食会でのアンケート結果を踏まえて再度協議を行い給食提供を実施。



ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・子どもたちにジビエの美味しさを実感してもらうことで、ジビエ特有の「臭みや食感」などの悪いイメージを払拭できているように感じる。

ジビエ給食実施のために工夫した点

- ・小学校低学年から高校生まで幅広い学年が安心して食べることができるよう工夫し、メンチカツ、コロツケにして提供した。
- ・学校給食をきっかけにジビエを身近に感じていただけるよう普及啓発していく。



ジビエの調達について(補助金の有無等)

- ・狩猟者からイノシシ肉を提供してもらう。
- ・「ジビエ地産地消推進補助金」を活用。

事例10 【高知県梶原町】豊かな森の恵みであるジビエ(イノシシ肉・シカ肉)を使った学校給食を提供

○地産地消や食材を大切にいただく取組の一つとして、定期的(年3～4回)に学校給食にジビエ料理を提供。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・ジビエは古くから地域住民に親しまれてきた食材であったが、平成30年に獣肉解体処理施設「ゆすはらジビエの里」が完成したことで、衛生的で安全安心なジビエの提供が可能になった。
- ・これをきっかけに、町内の子どもたちに森に囲まれた町の豊かな恵みを知ってもらいたいという関係者の思いから学校給食へのジビエ提供が始まった。

ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・関係者の思いから始まった学校給食への提供であり、ジビエを食べた子どもたちからの「おいしかった」という声は何よりもうれしい。
- ・獣肉解体処理施設のある集落の子どもが学校の課題で施設のパンフレットを作ってくれるなど、ジビエ利用の取組や地域食材を誇りに思ってくれている。

ジビエ給食実施(継続)のために工夫した点もしくは課題

- ・地域のジビエを知ってもらうために給食の提供日に合わせて獣肉解体処理施設のスタッフが出前授業を実施。
- ・カレーやハンバーガーなど、子どもが親しみやすく食べやすいメニューの提供やジビエの特性に応じた調理工程の工夫も行った。



イノシシカレー



イノシシハンバーガー

ジビエの調達について(補助金の有無等)

- ・町内の獣肉解体処理施設からミンチに加工したものを仕入れている(町の支援あり)