

〔参 考 資 料〕

- 鳥取県の学校給食へのジビエ導入に関する基礎資料
- 鳥取県学校給食レシピ集
- 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱
- ジビエ関連サイトの紹介

■鳥取県の学校給食へのジビエ導入に関する基礎資料

【基礎データ】

名 称	(公財)鳥取県学校給食会 (県内全域で利用可能)	令和2年度実施市町村 湯梨浜町、三朝町、琴浦町、日吉津村、伯耆町、南部町、日南町、日野町
運営方式	献立・調理方式	市町村毎の学校給食センターで共同実施が基本。一部は単独実施。
	食材購入	鳥取県学校給食会が、鹿肉＜冷凍＞ミンチ肉1kg（1袋）を1注文単位として、県内の学校給食調理場からの注文を一括発注。
規 模	校 数：173校（県内）	配食数：41,997食

【ジビエの利用経緯】

(公財)鳥取県学校給食会に、地元の農業関係者からジビエを学校給食に活用できないか問合せがあり、そのことを受けて、県内の栄養教諭等を対象に、調理講習会を平成29年度に開催したことが、県全体で学校給食にジビエを利用するきっかけになった。

また、この調理講習会に先立ち、鳥取県学校給食会は県内全市町村に安定供給するため、わかさ29工房が加工する鹿肉(冷凍)ミンチの取扱いについて調整を行った。

その後、栄養教諭等が(一社)鳥取県調理師連合会から、ジビエ料理の和食での活用について提案・指導を受けたことで学校給食における活用がより一層推進された。

この結果、ジビエの安全性や味の良さが理解され、さらに納入ルートが確立されたためジビエの利用が進んだ。

<参考>

(1) 平成29年度「地場産物を活用した学校給食調理講習会」

主 催 : (公財)鳥取県学校給食会 後援: 鳥取県教育委員会、鳥取県学校栄養士協議会

参加者 : 栄養教諭、学校栄養職員

講義①「鳥取県におけるジビエについて取組」

いなばのジビエ推進協議会ジビエコーディネーター 米村晴己 氏

講義②「鳥取県におけるジビエの衛生確保における取組」

生活環境部くらしの安心局くらしの安心推進課食の安全担当係長 瀧田詳也 氏

調理実習「ジビエ肉(鹿肉)を使った調理」

<講師>大山ロイヤルホテル洋食調理長 井上一文 氏

ANA クラウンプラザホテル米子洋食調理部洋食調理課課長代理 岩西博 氏

<実習>シカ肉のミートソース、シカジンジャー、鹿肉のひき肉入りスパニッシュオムレツ、シカ肉ソテーグランヴェール分 計4品

(2) 一般社団法人 鳥取県調理師連合会 惣和会との連携

①「食育を通じた学校給食によるジビエ活用モデル事業」(日本財団助成事業)

本物の味を確かめるふるさと事業として PTA 親子食育教室や三朝町の学校給食への鹿肉カレーの提供に協力。

②栄養教諭等を対象としたジビエを活用した和食調理の試食会

肉じゃがコロッケ、鹿おこわ、内もも西京焼、鹿団子のみぞれ煮など 8 品

③「地場産物を活用した栄養給食調理講習会」でのレシピ提供と調理実習

H30 年 鹿つみれ汁味噌汁仕立

R2 年 鹿そばろとらっきょう時雨煮

【ジビエ給食採用までの事前の手続き等】

(1) 県全体での対応

- ① (公財) 鳥取県学校給食会が、県内の小中学校にジビエを提供できる処理施設を選定し、提供価格、肉の種類、形状について調整。
- ② 県教育委員会や県学校栄養士協議会と連携して (公財) 鳥取県学校給食会が、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。
- ③ (公財) 鳥取県学校給食会が、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。
- ④ 各給食センターが考案し好評だったレシピを (公財) 鳥取県学校給食会が、「ジビエを活用した学校給食レシピ集 (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。

(2) 各栄養教諭等の対応

- ① 調理講習会で得られた知識を基に、担当する学校内でジビエを利用した給食について、校長先生と相談しながら検討を進める。
- ② 調理員への説明や手順の確認等を行う。
- ③ 必要量のジビエが確保できるか確認を行う。
- ④ 鳥取県学校給食会が制作したジビエレシピ集等を参考に献立を検討し、毎月開催される献立委員会において、献立を決定。
- ⑤ ジビエ給食を実施する前月末に、献立表を配布。

【調達】

調達先：鳥取県学校給食会 (ジビエの提供元：わかさ 29 工房)

鹿肉 (冷凍) ミンチ 1 袋 (1 kg) 1,000 円

1 回当たりの供給量は、数 kg から数十 kg 程度

【保管】

前日までに真空パックされた鹿肉冷凍ミンチを納品してもらい、冷蔵庫で 1 日解凍して使用。

【調理】

鹿肉(冷凍)ミンチは、臭み取りなどの特別な下処理は不要。普通の食肉と同様な使用が可能。



制作：公益財団法人鳥取県学校給食会 監修：鳥取県教育委員会 後援：鳥取県学校栄養士協議会

【衛生管理】

鹿肉(冷凍)ミンチを学校給食に提供している「わかさ 29 工房」は、平成 29 年 6 月 2 日に鳥取県 HACCP 適合施設認定を受けたほか、令和元年 7 月 3 日に国産ジビエ認証（第 7 号）を受けており、高いレベルでの衛生管理がなされている。

調理段階ではジビエであることを理由とした特別な衛生管理は行っていない。

厚生労働省から出されている「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」においては、「中心部の温度が摂氏 75 度 で 1 分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。」とされているが、学校給食の調理現場においては、通常確認する事項である。

【児童生徒の反応】

ジビエに対する大きな拒否反応は、県教育委員会には報告されていない。

匿名で児童生徒の健康が心配であるため、学校給食でのジビエ利用を止めるよう要望されるハガキが 1 通、県教育委員会宛に送付があった。

【保護者の理解】

(公財) 鳥取県学校給食会が、ジビエを紹介するリーフレットを作成し、県内の全小中学校に配布したほか、同会 HP でも掲載している。

鳥取県学校給食会 HP「ジビエについて紹介するリーフレット」

<https://www.togk.or.jp/wp/wp-content/uploads/2022/09/fa30030360ae39909f2ecac889f1191d.pdf>

また、鳥取県生活環境部くらしの安心局くらしの安心推進課では、鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドライン（H27 年 10 月改訂）を取りまとめ、同県 HP で公表している。

鳥取県 HP「鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドライン」

https://www.pref.tottori.lg.jp/secure/1000230/guideline_gibier.pdf



ジビエについて紹介するリーフレット



鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドライン

【教育活動との連携】

児童生徒は、ジビエが給食で提供される日に合わせて、鳥獣対策を行っている方や食肉処理施設の方の話を聞くなど、給食を通して地域の課題や自然環境について学ぶ機会となっている。

＜全国における学校給食等でジビエを提供する取組事例＞

農林水産省では、令和5年3月に全国各地での学校給食等でジビエを提供する事例を取りまとめホームページで公表しています。

農林水産省 HP「学校給食等でジビエを提供する取組事例」

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/jirei-3.pdf>



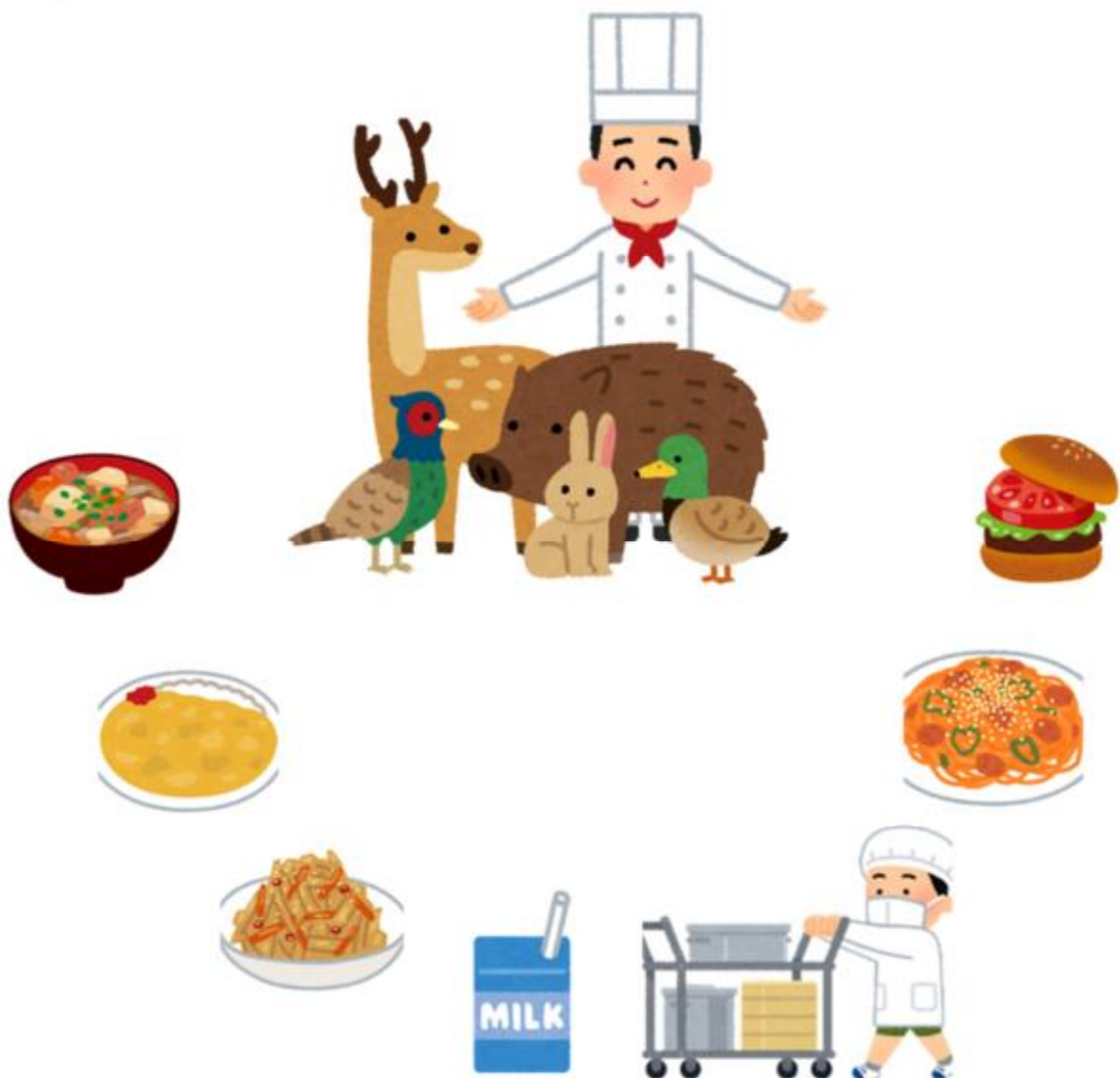
学校給食等でジビエを提供する取組事例

■鳥取県学校給食レシピ集

鳥取県学校給食会 HP「ジビエを活用した学校給食レシピ集」

<https://www.togk.or.jp/wp/wp-content/uploads/2022/09/3402061ac280d601ca3fc34af70803dd.pdf>

ジビエを活用した学校給食レシピ集



制作:公益財団法人鳥取県学校給食会 監修:鳥取県教育委員会 後援:鳥取県学校栄養士協議会



料理名 鹿肉の白ねぎソースかけ

(若松町立学校給食センター提供)

材料(1人分)

●鹿肉うちも肉.....50g	●しょうが.....0.4g
●塩.....0.12g	●にんにく.....0.2g
●こしょう.....0.012g	●ごま油.....0.8g
●小豆粉.....1.5g	●黒口醤油.....2g
●でん粉.....2g	●砂糖.....1.5g
●揚げ油.....5g	●トウバンジャン.....0.04g
●白ねぎ.....5g	●水.....2g



鹿肉うちも肉を使用すると加熱しても硬くなりにくいです。ピリッとした白ねぎソースが揚げた鹿肉をさっぱりさせます。

料理名 鹿肉と大豆のトマト煮



鹿肉のあっさりとした赤身が、トマト味とよく合います。大量調理だと野菜から水分が多く出るため、一度水分をとってから調味するのがおすすめです。

材料(1人分)

●鹿肉ミンチ.....12g	●塩.....0.08g
●たまねぎ.....30g	●こしょう.....0.01g
●蒸し大豆.....15g	●ウスターソース.....0.4g
●にんじん.....5g	●ケチャップ.....10g
●しょうが.....0.2g	●白ワイン.....0.4g
●にんにく.....0.2g	●サラダ油.....0.3g

料理名 猪のすき焼き風煮物



猪肉と季節の野菜のすき焼き風の煮物です。甘辛い味付けで、ジビエ初心者でも抵抗なく美味しく食べられます。

材料(1人分)

- | | |
|----------------|--------------|
| ● 猪肉スライス……24g | ● えのきたけ……10g |
| ● はくさい……80g | ● 焼きふ……2g |
| ● たまねぎ……50g | ● 砂糖……3.1g |
| ● 糸こんにゃく……30g | ● 濃口醤油……9g |
| ● ささがきごぼう……20g | ● 酒……1.2g |
| ● 白ねぎ……20g | ● サラダ油……0.4g |
| ● にんじん……12g | |

料理名 野菜とジビエのそばろ煮



野菜、鹿肉がしっかり煮込んであり素材の旨味が溶け出しているの、児童・生徒も喜んで食べています。

材料(1人分)

- | | |
|----------------|--------------|
| ● 鹿肉ミンチ……20g | ● さやいんげん……5g |
| ● じゃがいも……35g | ● しょうが……0.3g |
| ● だいこん……25g | ● 砂糖……3.1g |
| ● たまねぎ……25g | ● 濃口醤油……6.3g |
| ● 突きこんにゃく……20g | ● サラダ油……0.3g |
| ● さつまあげ……15g | ● でん粉……0.7g |
| ● にんじん……10g | |

料理名 鹿肉とごぼうの
ピリ辛みそ炒め



ミンチを使用することで初めてでも食べやすく、ご飯によく合う甘辛い味付けが子どもたちにも好評です。

材料(1人分)

- | | |
|-----------------|-----------------|
| ● 鹿肉ミンチ……………15g | ● 砂糖……………1g |
| ● ごぼう……………25g | ● みりん……………0.5g |
| ● 突きこんにゃく…20g | ● みそ……………2.5g |
| ● にんじん……………8g | ● ごま油……………0.5g |
| ● さやいんげん……………5g | ● 一味唐辛子 ……0.01g |
| ● 濃口醤油……………1g | |

料理名 鹿肉ハンバーグ
(ハンバーガー)



普段のハンバーグの一部を鹿肉にしました。それぞれの肉が固まらないようによく混ぜ合わせて作ります。

材料(1人分)

- | | |
|-----------------|------------------|
| ● 鹿肉ミンチ……………10g | ● 酒……………1.5g |
| ● 牛肉ミンチ……………25g | ● 塩……………0.2g |
| ● たまねぎ……………20g | ● こしょう……………0.01g |
| ● おからこんにゃく…10g | ● サラダ油……………0.5g |
| ● 鶏卵……………10g | ● ケチャップ……………7g |
| ● 水煮大豆……………5g | ● 中濃ソース……………7g |
| ● パン粉……………3g | ● 砂糖……………1g |

料理名 ジビエカレー



鹿肉をにんにく・しょうが・赤ワインと一緒に弱火でゆっくり炒めることで、風味良く食べやすいカレーに仕上がります。

材料(1人分)

● 鹿肉ミンチ …… 20g	● にんにく …… 0.3g
● たまねぎ …… 35g	● 赤ワイン …… 1g
● ジャがいも …… 32g	● サラダ油 …… 0.3g
● にんじん …… 15g	● コンソメ …… 0.1g
● トマト …… 15g	● ウスターソース …… 1g
● むぎ枝豆 …… 6g	● カレーフレーク …… 13g
● しょうが …… 0.5g	

料理名 なんぶいのちゃん汁



猪肉と季節の野菜たっぷりのからだ温まるみそ汁です。少量のにんにくを入れるのがポイントです。

材料(1人分)

● 猪肉スライス …… 10g	● ごぼう …… 5g
● たまねぎ …… 15g	● にんにく …… 0.2g
● さつまいも …… 15g	● みそ …… 7.5g
● 板こんにゃく …… 10g	● 酒 …… 1g
● にんじん …… 8g	● 濃口醤油 …… 0.5g
● 白ねぎ …… 7g	● サラダ油 …… 0.5g
● 油揚げ …… 5g	● だし汁 …… 100g

料理名

鳥取ジビエの スパゲティ



鹿肉は、ミンチを使用し食べやすくしています。トマトジュースでなめらかな仕上がりになります。

材料(1人分)

● 鹿肉ミンチ …… 20g	● オリーブ油 …… 0.4g
● たまねぎ …… 35g	● コンソメ …… 2g
● スパゲティハーフ … 20g	● トマトジュース … 10g
● マッシュルーム … 10g	● ケチャップ …… 20g
● にんじん …… 5g	● ウスターソース … 2g
● サラダ油(ボイル用) … 0.5g	● 酒 …… 2g
● 塩(ボイル用) … 0.3g	● みそ …… 1g
● にんにく …… 0.2g	

料理名

ジビエで チリコンカン



調理で炒める際に、ミンチから出る脂をある程度除去すると、調味がしやすく、すっきりと仕上がります。

材料(1人分)

● 鹿肉ミンチ …… 15g	● ウスターソース … 1.5g
● 豚肉ミンチ …… 15g	● 塩 …… 0.02g
● たまねぎ …… 25g	● こしょう …… 0.01g
● 水煮大豆 …… 16g	● チリパウダー … 0.03g
● なす …… 10g	● サラダ油 …… 0.5g
● カットトマト水煮 … 6.5g	● 砂糖 …… 1.2g
● ミックスビーンズ … 4.5g	● コンソメ …… 0.3g
● ケチャップ …… 17g	

料理名

鉄腕ミートローフ

主菜



作り方が簡単で、たまねぎは生のまま入れてもOKです。豚肉だけでなく鶏肉も入っているのも、やわらかく仕上がります。「鉄腕」というネーミングが魅力的で、豚肉に鉄分が多く含まれていることが伝わりやすく、子どもたちの興味を引きそうです！



材料(1人分)

● 豚肉ミンチ …… 30g
● 豚肉ミンチ …… 15g
● たまねぎ …… 30g
● グリンピース …… 8g
● 鶏卵 …… 3g
● 牛乳 …… 5g

● パン粉 …… 8g
● ナツメグ(粉末) 0.01g
● 塩 …… 0.5g
● こしょう …… 0.03g

ソース
● 砂糖 …… 0.7g
● ケチャップ …… 3g
● ウスターソース …… 3g
● 小麦粉 …… 0.1g
● 水 …… 5g

栄養成分(1人当たり)

エネルギー 129Kcal
たんぱく質 11.9g
脂 質 4.6g
カルシウム 26mg
マグネシウム 20mg
鉄 1.5mg
亜 鉛 1.6mg
ビタミンA 20μgRE
ビタミンB1 0.20mg
ビタミンB2 0.20mg
ビタミンC 4mg
食物繊維 0.7g
食塩相当量 0.9g

～作り方～

- ①たまねぎをみじん切りにして蒸した後、冷ます。
- ②パン粉を牛乳に漬しておく。
- ③ソースは調味料と水を含ませて加熱し、小麦粉でとろみをつける。
- ④①と②と残りの具材に調味料を加え、しっかりとこねる。
- ⑤クッキングシートを敷いた鉄板に④を広げて平らに伸ばす。
- ⑥オーブンでこんがり焼く。
- ⑦切り分けて③のソースをかける。



豚肉を加えてよくこねることでしっとりし、焼き上がりの豚肉の赤みも目立たなくなります。

料理名

ジビエきんぴら

副菜



具たくさんでいろいろがよいメニューです。きんぴらごぼりは給食でも子どもたちが食べられているので、ジビエを入れてもおいしく食べることができます。調理も簡単にできました！



材料(1人分)

● 豚肉ミンチ …… 8g
● ささがきごぼう …… 10g
● 突きこんにゃく …… 10g
● れんこん水煮 …… 8g

● 赤ピーマン …… 6g
● さやいんげん …… 6g
● 濃口醤油 …… 2.5g
● 砂糖 …… 1g

● 酒 …… 0.5g
● 一味唐辛子 …… 0.006g
● サラダ油 …… 0.3g
● 小麦粉 …… 0.2g

栄養成分(1人当たり)

エネルギー 34Kcal
たんぱく質 2.4g
脂 質 0.5g
カルシウム 15mg
マグネシウム 11mg
鉄 0.5mg
亜 鉛 0.4mg
ビタミンA 11μgRE
ビタミンB1 0.04mg
ビタミンB2 0.05mg
ビタミンC 12mg
食物繊維 1.2g
食塩相当量 0.4g

～作り方～

- ①赤ピーマンは縦に4等分し、3mm幅に切る。突きこんにゃくは下茹でをしておく。ささがきごぼうはあく抜きをし、れんこんは3mm幅に切り水洗いしておく。さやいんげんは3cmに切る。
- ②サラダ油、豚肉を入れて炒める。ドリップを取りながらきれいなそばになるまで炒める。ささがきごぼう、こんにゃく、れんこん水煮の順に加え、さらに炒める。
- ③少量の酒と酒、砂糖を加え火を通し、濃口醤油と一味唐辛子で調味し煮詰める。
- ④水溶きでん粉でとろみをつけ、さやいんげん、赤ピーマンを加え彩りよく仕上げる。



豚肉はきれいなそばになるまで、ほくしながら炒めます。でん粉でとるとまとまりやすくなります。

料理名

ジビエじゃぶ汁

汁物



郷土料理のじゃぶ汁にジビエを取り入れています。旬の野菜や地産食材を加えてアレンジが可能です。具たくさんの汁物で栄養バランスもよく、多くの調理場で取り入れやすいメニューだと思います。



材料(1人分)

● 猪肉ももスライス …… 15g
● だいこん …… 20g
● さといも …… 15g
● ごぼう …… 10g
● 白ねぎ …… 10g

● にんじん …… 5g
● 油揚げ …… 5g
● しょうが …… 0.8g
● 煮干し …… 3g
● 濃口醤油 …… 4g

● みりん …… 1g
● 酒 …… 1g
● サラダ油 …… 0.3g
● 塩 …… 調整

栄養成分(1人当たり)

エネルギー 90Kcal
たんぱく質 4.9g
脂 質 4.9g
カルシウム 35mg
マグネシウム 27mg
鉄 0.9mg
亜 鉛 0.9mg
ビタミンA 38μgRE
ビタミンB1 0.07mg
ビタミンB2 0.07mg
ビタミンC 6mg
食物繊維 1.9g
食塩相当量 0.6g

～作り方～

- ①だいこん、にんじんはいちょう切り、さといもは一口大、ごぼうはささがき、白ねぎは斜め切り、しょうがは千切りにする。猪肉は3cm幅、油揚げは油抜きをしてから5mm幅に切っておく。
- ②煮干しでだしをとる。
- ③サラダ油を熱し、猪肉、しょうがを入れて炒める。
- ④肉に火が通ったらだいこん、にんじん、ごぼう、さといもを加えて炒める。
- ⑤③のだし汁を加え、沸騰したらあくを取り、油揚げ、白ねぎを入れ、調味する。



しょうがを加えることで、肉の臭いが抑えられ、食べやすくなります。炒め油は、脂ののり具合で調整が必要です。

料理名

鹿肉とながいの甘酢炒め

主菜



子どもたちに人気のケチャップ味で食べやすいメニューです。ながいもを他のいもに変えたり、季節の食材を取り入れたりして、色々なアレンジができます。鹿肉の角切りの指定とドリップの多さに気をつけましょう！



材料(1人分)

● 鹿肉もも角切り・・・40g	● でん粉・・・5g	● 濃口醤油・・・4g
● 酒・・・1g	● 揚げ油	● ケチャップ・・・3g
● 塩・・・0.1g	● たまねぎ・・・20g	● 砂糖・・・3g
● こしょう・・・0.01g	● にんじん・・・8g	● 米酢・・・3g
● でん粉・・・6g	● ピーマン・・・5g	● 中華スープの素・・・0.1g
● ながいも・・・30g	● 乾燥きくらげ・・・1g	

栄養成分量(1人当たり)

エネルギー	223Kcal
たんぱく質	10.5g
脂 質	10.3g
カルシウム	18mg
マグネシウム	24mg
鉄	1.8mg
亜 鉛	1.3mg
ビタミン A	61μgRE
ビタミン B1	0.10mg
ビタミン B2	0.16mg
ビタミン C	8mg
食 物 纖 維	1.5g
食塩相当量	0.9g

～作り方～

- ①鹿肉は、酒、塩、こしょうで下味を付けてから、でん粉をまぶして揚げる。
- ②ながいもは皮をむき、半月切りし、でん粉を付けて揚げる。
- ③たまねぎは1cm程度の厚さに切り、にんじんはいちょう切り、ピーマンは薄切りにする。乾燥きくらげはもとしておく。
- ④③を炒め、Aで味付けして炒める。
- ⑤④に、①と②を加えてさらに炒める。



鹿肉をミンチにしたり、旬に合わせて、ながいもの代わりにさといもやじゃがいも、さつまいもにしたりもできます。

料理名

ジビエとペンネのトマト煮

副菜



トマトの酸味でジビエが食べやすく、洋風で子どもたちにも人気が出そうなメニューです。簡単に調理ができるので、給食に取り入れやすいです。猪肉でも鹿肉でもおいしくできそうです！



材料(1人分)

● 猪肉ミンチ・・・10g	● 乾燥パセリ・・・0.1g	● ケチャップ・・・12g
● たまねぎ・・・25g	● 白ワイン・・・1.2g	● コンソメ・・・0.25g
● トマト・・・18g	● オリーブ油・・・0.4g	● 砂糖・・・0.4g
● ペンネ・・・12g	● 塩・・・0.06g	
● セロリ・・・4g	● こしょう・・・0.01g	
● にんにく・・・0.5g		

栄養成分量(1人当たり)

エネルギー	108Kcal
たんぱく質	4.1g
脂 質	2.7g
カルシウム	12mg
マグネシウム	14mg
鉄	0.7mg
亜 鉛	0.6mg
ビタミン A	21μgRE
ビタミン B1	0.06mg
ビタミン B2	0.20mg
ビタミン C	6mg
食 物 纖 維	1.2g
食塩相当量	0.6g

～作り方～

- ①ペンネはゆでる。にんにくはみじん切り、たまねぎとセロリは薄切り、トマトは1cm角切りにする。
- ②オリーブ油を熱し、にんにくを入れる。香りが出たら、猪肉ミンチを入れて炒める。白ワインを加える。
- ③たまねぎとセロリを入れてさらに炒める。
- ④材料に火が通ったらトマトを加える。
- ⑤Aで調味し、ペンネを入れてからめる。塩、こしょうで味を調え、仕上げに乾燥パセリをふりかける。



ジビエのおいが気になるようであれば、白ワインとセロリの量を増やして味の調整をします。

料理名

鹿そぼろとらっきょう時雨煮

惣和会提案レシピ



材料(4人分)

● 鹿肉ミンチ・・・200g	● 割り下・・・100g
● 刻みらっきょう・・・50g	● ごま油・・・少々

割り下割合

かつおだし	濃口醤油	みりん	酒	砂糖
4	2.5	2.5	1	1.8

甘めの割り下で、ジビエがより一層食べやすくなります。具材や味付けを調整し、給食に活用できると思います。鳥取県の特産品であるらっきょうとジビエの組み合わせが絶妙な逸品です！

～作り方～

- ①割り下の調味料を合わせ火にかける。アルコールをとばして火を止める。
- ②ごま油を流し、鹿肉ミンチを入れほぐれるまで炒める。
- ③②に割り下を入れ汁がなくなるまでさらに煮詰め仕上げに刻みらっきょうを入れ軽く炒める。



らっきょうを仕上げ前に入れると食感、香りが生き、逆に苦手な場合はミンチと炒めることでやわらぎます。

■野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱

学校給食の調理において枝肉等の異常の有無を確認の上、異常が見られた場合は廃棄し、食肉処理業者に連絡する。食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、提供に際しては十分な加熱調理を行い、生食用としては提供しない。

処理に使用する器具等は処理終了後毎に摂氏 83 度以上等の消毒を行い、保管する。肉は摂氏 10 度（凍結容器包装のものは－摂氏 15 度）以下で保存する。

なお、詳細は＜参考＞に記載の、『厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）（平成 26 年 11 月）」』を参照されたい。

＜参考＞

厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）（平成 26 年 11 月）」より、ジビエの調理等の取扱方法に関する部分を抜粋

第 5 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱

- (1) 野生鳥獣の枝肉等を仕入れる場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れること。仕入れ時には、食肉処理施設の責任者から、当該個体の狩猟及び処理についての情報を得て、原材料の安全性を確保するとともに、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止すること。
また、野生鳥獣肉の処理又は調理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合、直ちに取扱を中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入先の食肉処理業者等に連絡すること。
- (2) 仕入れた野生鳥獣肉に添付されている記録は、流通期間等に応じて適切な期間保存しておくこと。
- (3) 飲食店営業等が野生鳥獣肉を仕入れ、提供する場合、食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、十分な加熱調理（中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）を行い、生食用として食肉の提供は決して行わないこと。
野生鳥獣肉を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合も、食肉処理業の許可施設で解体された野生鳥獣肉、かつ、食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。なお、飲食店営業の許可を受けた施設において、とさつ又は解体を行う場合にあっては、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること。
- (4) 野生鳥獣肉の処理に使用する器具及び容器は、処理終了ごとに洗浄、摂氏83度以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い、衛生的に保管すること。
- (5) 野生鳥獣肉は、摂氏10度以下で保存すること。ただし、細切りした野生鳥獣肉を凍結したものであって容器包装に入れられたものにあつては、摂氏－15度以下で保存すること。また、家畜の食肉と区別して保管すること。
- (6) 食肉販売業者が野生鳥獣肉を販売する場合は、家畜の食肉と区別して保管し、野生鳥獣肉である旨がわかるよう鳥獣肉の種類や加熱加工用である旨等、健康被害を防止するための情報を明示して販売するよう努めること。

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」<https://www.mhlw.go.jp/content/001455712.pdf>

■ジビエ関連サイトの紹介

知って！楽しむ！ジビエ（令和8年5月版）

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/index-296.pdf>

おいしくヘルシーなジビエ。なぜ今ジビエ振興なの？ジビエについて知って、ぜひジビエを楽しんでください。



もっとおいしく旅するジビエ（令和7年3月作成）

https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/gibier_promo-47.pdf

ジビエツーリズムとは、山の猟場を歩いての狩猟体験、ジビエ処理施設での解体見学や美味しいジビエ料理を楽しむ他、シカやイノシシなどの野生動物の暮らしている痕跡を探したり、様々な角度からより深くジビエの魅力に触れる旅です。レジャーの選択肢として、鳥獣被害対策を通じた持続的な農業や環境保全にもプラスになる旅に出てみませんか？

