

中国四国管内における 国産ジビエ認証取得施設の事例集



令和7年10月

中国四国農政局農村振興部農村環境課

目 次

	Page
I 国産ジビエ認証の取得に向けて	
1. ジビエをめぐる情勢について	1
2. 国産ジビエ認証制度とは	1
3. 国産ジビエ認証取得のメリット	3
II 事例：国産ジビエ認証取得施設の概要と認証の効果	
1. 国産ジビエ認証施設（第 2 号）「祖谷の地美栄」	4
2. 国産ジビエ認証施設（第 7 号）「わかさ 2 9 工房」	6
3. 国産ジビエ認証施設（第 12 号） 「東広島市有害獣処理加工施設」	8
4. 国産ジビエ認証施設（第 21 号） 「庄原市有害鳥獣処理施設」	10
5. 国産ジビエ認証施設（第 25 号） 「美作市獣肉処理施設（地美恵の郷みまさか）」	12
6. 国産ジビエ認証施設（第 35 号） 「食肉処理施設（俵山猪鹿工房 想）」	14
III 国産ジビエ認証制度 P R 動画（ジビエト）	
1. 安全なジビエが届くまで ～国産ジビエ認証制度って！？～	16
2. 地域資源を全国へ！？山の恵みジビエ	16

I 国産ジビエ認証の取得に向けて

1. ジビエをめぐる情勢について

全国での野生鳥獣による農作物被害額は 164 億円（令和 5 年度）に上っており、農山漁村に深刻な影響を及ぼしています。

各地でシカやイノシシの捕獲に取り組んでいますが、捕獲されたシカやイノシシのジビエ（捕獲した野生のシカ及びイノシシを利用した食肉をいう）としての使用は一部にとどまっているのが現状です。

農作物被害防止のため、捕獲した鳥獣を地域資源（ジビエ）として有効活用する取り組みを推進し、より積極的な捕獲を推進する必要があります。

2. 国産ジビエ認証制度とは

ジビエの利用拡大に当たっては、消費者から信頼される食品であるために、ジビエの安全及び流通の透明性の確保を図ることが必要です。

そこで、平成 30 年 5 月、農林水産省は食肉処理施設の自主的な衛生管理等を推進させるとともに、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ことを目的として、「国産ジビエ認証制度」を創設しました。

本制度は、厚生労働省が定めた「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 月制定）に基づいた衛生管理基準の遵守、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食肉処理施設を認証します。

また、認証を取得した食肉処理施設は、生産したジビエ製品等に国産ジビエ認証マークを使用することが、認証機関に使用許諾申請を行うことで可能になります。



参考：国産ジビエ認証制度の認証基準

1. 衛生管理の遵守

厚労省ガイドラインに基づいた食肉
処理施設の徹底した衛生管理

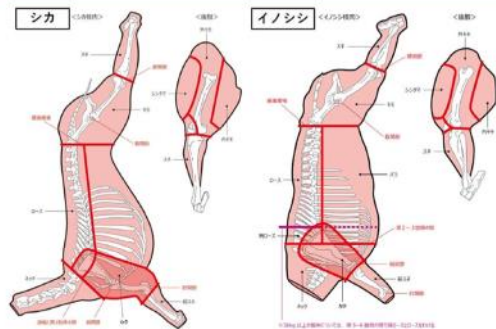


解体処理後の適切な
温度管理による冷蔵



金属探知機
弾丸や金属片
の確認

2. カットチャートの遵守



「カットチャート」に基づき、部分肉
にカットし、流通規格を遵守

3. 表示ラベルの遵守

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(※1)：〇〇〇〇〇〇〇〇
保存方法：-18℃以下で保存
加工者：
(名称)〇〇〇〇〇〇〇
(住所)〇〇県〇〇部〇〇町〇〇〇
金属探知機：検査済み

二次元コード(※2)

二次元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) 〇/♀、幼獣/成獣
- ⑤ 体重(※3)
- 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

※1 賞味期限又は消費期限を表示

※2 「二次元コードなどで示す情報」については、
二次元コードやURLで示すことが望ましいが、
対応できない場合には、電話番号及び個体を特定できる情報(番号)等を記載し、電話で説明できるようにすること。

※3 体重については、施設ごとに、搬入時又は解体時で、基準を統一する。

出荷製品に掲載する情報

4. トレーサビリティの確保

認証施設で処理する
個体ごとに個体識別
番号を付し、製品の
トレーサビリティに
関する記録(捕獲～
処理～保管～出荷に
至る一連の記録)を
管理・保存



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、
認証マークを使用可能

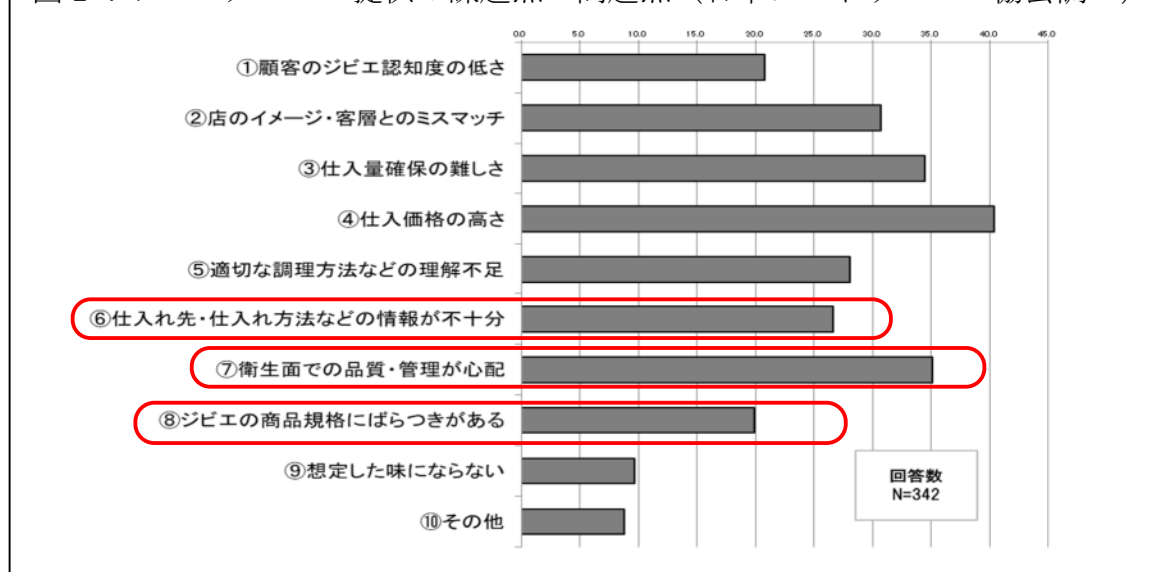
より安全なジビエを提供し、消費者の信頼を確保



3. 国産ジビエ認証取得のメリット

外食チェーン店に対する調査（下記図1参照）によると、ジビエメニューを提供する際の課題の中には、衛生面の不安、仕入れ先・仕入れ方法の情報が不十分、商品規格のばらつき等があげられ、こうした課題がジビエ利用普及の妨げとなっていると考えられることから、これらの課題解決のためにも国産ジビエ認証を取得することが重要です。

図1：ジビエメニュー提供の課題点・問題点（日本フードサービス協会調べ）



国産ジビエ認証制度は、先述した課題・問題点を解決するために創設された制度で、取得した際には以下のメリットがあります。

(1) 「取引先からの信頼獲得」

国が指定した国産ジビエ認証委員会により審査・登録された認証機関が、国（厚生労働省）が定めたガイドラインを踏まえた認証基準を満たしている事業者であることを認証することにより、透明性の高い生産・衛生管理が可能となるとともに、トレーサビリティの確保により万一の食品事故等への原因究明が容易になり、「取引先からの信頼獲得」に繋がります。

(2) 「商品の差別化」

商品に認証マークを表示できるので、消費者の商品選択に役立ちます。

(3) 「全国的な取引に特に有利」

全国一律の認証基準なので、取引先への説明が容易です。

(4) 「第三者機関による定期的な衛生管理体制のチェック」

自主監査に加えて、年1回以上の第三者機関（認証機関）による監査を実施し、継続的な衛生管理体制の遵守が可能となります。

Ⅱ 事例：国産ジビエ認証取得施設の概要と認証の効果

1. 国産ジビエ認証施設（第2号）「祖谷の地美栄」^{いやのじびえ}

【取組の概要】

- 徳島県ガイドラインに基づき徹底した品質・衛生管理を行い、「阿波地美栄」ブランドを推進し地域活性化に貢献

【食肉処理施設（祖谷の地美栄）の概要】

- 所在地：徳島県三好市
- 事業者名：祖谷の地美栄（いやのじびえ）
- 代表者名：竹本 伸二（たけもと しんじ）
- 整備時期：平成 25 年度
- 取扱獣種：ニホンジカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：303 頭（ニホンジカ 269 頭、イノシシ 34 頭）（令和 5 年度）
- 従事者数：5 名（うち 2 名は狩猟免許を有し自らも捕獲）
- 主な販路：三好市内の宿泊施設、レストラン、カフェを中心に提供し、首都圏のフレンチレストランにも販路を開拓。

【特徴的な取組】

- 徳島県「阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン」に基づき、個体毎に識別番号を付与し全ての工程の作業記録を作成、止め刺し・放血、解体から冷凍保存まで迅速に行い、徹底した品質・衛生管理を実施。
- ジビエを地域資源として有効活用し、市内の宿泊施設などに精肉を供給し「阿波地美栄」としてブランド化を推進。
- 東京や市内のシェフと連携し、「シカ肉ソーセージ」、「バーガー用パテ」、「鹿パストラミ」などの加工品の開発を進めている。



祖谷の地美栄 高橋施設長



<食肉処理施設「祖谷の地美栄」>

【国産ジビエ認証取得の効果】

- 首都圏のホテルや大手事業者では、国産ジビエ認証を求められる場合が増え、商談の機会が広がった。
- 大手事業者から、細菌検査の基準やデータを求められ、認証取得が役立った。



＜ジビエのガパオライス＞



＜イノシカバーガー＞



＜シカ肉のソーセージ＞



＜シカ肉スライス＞

2. 国産ジビエ認証施設（第7号）「わかさ^{にくこうぼう}29工房」

【取組の概要】

- 鳥取県 HACCP 適合施設認定を取得し高度な品質・衛生管理を行い、ジビエ利活用の全国的な先進モデルとして県内外のジビエ処理加工施設を牽引し、「とっとりジビエ」の旗手としてジビエ利用拡大に寄与

【食肉処理施設（わかさ 29 工房）の概要】

- 所在地：鳥取県若桜町
- 事業者名：若桜町・八頭町（運営は猪鹿庵（指定管理者））
- 代表者名：河戸 健（かわと つよし）
- 整備時期：平成 24 年度（農水省鳥獣被害防止総合対策交付金を活用）
- 取扱獣種：ニホンジカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：2,360 頭（ニホンジカ 2,358 頭、イノシシ 2 頭）（令和 5 年度）
- 従事者数：6 名
- 主な販路：県内 24 店舗、首都圏・関西圏の約 100 店舗のレストランに供給

【特徴的な取組】

- 地域で捕獲された野生鳥獣は、施設への全頭搬入を目指し、捕獲者への研修等を行っている。また、施設従業員が捕獲された山中まで保冷車で集荷することで、品質が低下しやすい夏季や遠隔地にも対応。
- 施設の衛生管理の向上を図るため、鳥取県内のジビエ処理加工施設として初めて鳥取県 HACCP 適合施設認定を取得。



鳥取県 HACCP 適合施設認定の交付式

【 H29 年 6 月（左 河戸代表） 】



< 食肉処理施設「わかさ肉工房」 >

【国産ジビエ認証取得の効果】

- 大規模な商談会、イベントでは、国産ジビエ認証の証明書などをPRできるので、差別化が図られ商談に有利。
- （一社）ジビエ振興協会の紹介により、本施設で処理した鹿肉を長野県の認証取得済み施設である信州富士見高原ファームに発送し、（株）ロッテリアにおいて「ジビエ鹿肉バーガー」として販売する取組に参加することができ、スネ・ウデの在庫がない状況。



＜首都圏や県内など、全国へのジビエ PR＞

＜ジビエ処理技術、衛生管理の研修＞



＜鹿ロースとフォアグラのポワレ グロゼイユソース＞

4. 国産ジビエ認証施設（第12号）「東広島市有害獣処理加工施設」

【取組の概要】

- 専任の従業員が捕獲現場で迅速に止め刺し・放血を行うなど徹底した品質・衛生管理を行い、ジビエを東広島市の地域資源として「栄肉（さかえにく）」ブランドを推進し地域活性化に貢献

【食肉処理施設（東広島市有害獣処理加工施設）の概要】

- 所在地：広島県東広島市
- 事業者名：東広島市（運営者は東広島ジビエセンター株式会社（指定管理者））
- 代表者名：和泉川 健太郎（いずみかわ けんたろう）
- 整備時期：平成30年度（農林水産省鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）
- 取扱獣種：ニホンジカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：1,567頭（ニホンジカ1,090頭、イノシシ477頭）
（令和5年度）
- 従事者数：6名（うちパート2名）
- 主な販路：商社で全量買い取り後、首都圏の小売店や各レストランに流通。
地域におけるジビエ普及のため、東広島市内の飲食店への販路拡大に向けて取組中。

【特徴的な取組】

- 捕獲者から個体の引取り依頼を受けると、同センターに常駐する熟練した専任の従業員が概ね30分以内に捕獲現場に出向き、迅速に止め刺し・放血を実施の上、同センターに速やかに搬入することにより良質なジビエを確保。
- 食肉専門店と提携し、安全・安心かつ美味しいソーセージやベーコン等の商品開発に取り組む。
- 地域資源としてジビエを活用し、東広島市の地域活性化に貢献する高品質ブランド「栄肉」の確立を目指す。



<「栄肉」ブランドのロゴマーク>



<東広島市有害獣処理加工施設>

【国産ジビエ認証取得の効果】

- 認証を取得したことにより、消費者等に対する衛生管理面での信用度が向上した。



＜商品開発した鹿ソーセージ＞



＜徹底した衛生管理による二次処理＞



＜商品開発した鹿ベーコン＞

5. 国産ジビエ認証施設（第21号）「^{しょうばら}庄原市有害鳥獣処理施設」

【取組の概要】

- 市捕獲班からの連絡により、専任の従業員が捕獲現地へ赴き止め刺しに立ち合い、迅速な処理と保冷車を利用した鮮度維持を行うことで徹底した品質・衛生管理を行い、ジビエを庄原市の地域資源として推進し地域活性化に貢献

【食肉処理施設（庄原市有害鳥獣処理施設）の概要】

- 所在地：広島県庄原市
- 事業者名：株式会社庄原市農林振興公社（公営（庄原市より業務委託））
- 代表者名：代表取締役社長 谷口 浩一（たにぐち こういち）
- 整備時期：平成29年度（農林水産省鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）
- 取扱獣種：ニホンジカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：1,100頭（ニホンジカ86頭、イノシシ1,014頭）（令和5年度）
- 従事者数：正社員2名（嘱託1名、市職員補助1名）
- 主な販路：「道の駅たかの」直売店でスライス肉などの販売、市内学校給食への食材提供、首都圏や県内の飲食店への流通、イベントでウィンナーや燻製などの加工品を販売。安心安全なジビエの普及のため、市内の飲食店や小売店への販路拡大や新商品開発に向けて取組中。

【特徴的な取組】

- 市内の捕獲班との連携により捕獲情報を集約し、止め刺し前に専任の従業員が捕獲現場に到着する体制を整えており、概ね40分以内に捕獲現場からの搬入を実現し良質なジビエを確保している。
- 施設として、農家等の捕獲許可者へ捕獲時の放血方法等の研修会を実施し、捕獲技術と品質の向上を図っている。
- 地域資源としてジビエを活用し、庄原市の地域活性化に貢献することを目指す。



< 処理施設の外観 >



< PRロゴ >

【国産ジビエ認証取得の効果】

- 認証取得がきっかけとなり、ジビエの学校給食への利用について、処理施設より提案を行い食材利用が開始された。
- 認証を取得して細菌検査データにより具体的な説明ができるようになり、衛生管理面での信用度が上がった。
- ジビエ普及のため、認証施設間の連携や情報共有が行えるようになり、販路の開拓に係る協力体制の構築を進めることができた。



＜ 徹底した衛生管理による二次処理 ＞



＜ ロース肉のスライス ＞



＜ ジビエ料理 調理例 ＞



＜ ジビエカレー 調理例 ＞

6. 国産ジビエ認証施設（第 25 号）

「美作市獣肉処理施設（地美恵の郷みまさか）」

【取組の概要】

- 岡山県ガイドライン及び美作市獣肉処理施設への搬入基準に基づき徹底した品質・衛生管理を行うとともに、ジビエを地域資源として有効活用し「みまさかジビエ」のブランド化を推進し、地域活性化に貢献

【食肉処理施設（美作市獣肉処理施設（地美恵の郷みまさか））の概要】

- 所在地：岡山県美作市
- 事業者名：大黒天物産株式会社（美作市の指定管理者）
- 代表者名：代表取締役 大賀 昭司
- 整備時期：平成 25 年度（農林水産省鳥獣被害防止総合対策交付金を活用）
- 取扱獣種：ニホンジカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：1,193 頭（ニホンジカ 1,067 頭、イノシシ 126 頭）（令和 5 年度）
- 従事者数：5 名
- 主な販路：市内の道の駅「彩菜茶屋」、県内外の飲食店、ペットフードの他、首都圏及び近畿圏のフレンチレストランやホテルなど約 70 店に供給

【特徴的な取組】

- 岡山県の「野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン」に基づく衛生管理や、美作市獣肉処理施設への搬入基準に基づく捕獲者への捕獲・搬入時の指導、ジビエ利用に適した個体の確保により、徹底した品質・衛生管理を実施。
- ジビエを地域資源として有効活用し、精肉販売のほか、地域の美味しい恵みを生かした猪コロッケやシカ肉カレーなどの各種加工品が開発されるなど、「みまさかジビエ」のブランド化を推進。また、湯郷温泉街（岡山県美作市）で鹿革クラフト体験も実施されるなど美作市の観光等にも寄与し、地域活性化に貢献。
- 減容化施設を整備し、獣肉処理後に発生する残渣の処理負担を軽減。



＜処理施設の外観＞



＜二次処理の様子＞

【国産ジビエ認証取得の効果】

- 複数の国産ジビエ認証取得施設が連携して、大手外食産業への供給が出来るようになり、経営の安定化に役に立っている。
- 従業員の商品に対する安全意識が向上した。
- 認証取得を販売単価交渉時のツールとして利用できるようになった。



＜商品開発された加工品＞



＜鹿皮クラフト体験＞



＜減容化施設＞

7. 国産ジビエ認証施設（第 35 号）

「食肉処理施設（俵山猪鹿工房 想）」

【取組の概要】

- 「ふるさとを想う」、「猪鹿の命を想う」、「地域の発展を想う」という3つの想いを込めて、適切な衛生管理を行うことで、高品質なジビエを提供。

【食肉処理施設（俵山猪鹿工房 想）の概要】

- 所在地：山口県長門市
- 事業者名：俵山猪鹿工房 想
- 代表者名：増野 建治（ましの けんじ）
- 整備時期：平成 27 年度（民設民営）
- 取扱獣種：ニホンジカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：392 頭（ニホンジカ 327 頭、イノシシ 65 頭）
（令和 5 年度）
- 従事者数：9 名
- 主な販路：飲食店、ホテル、加工品事業者、ふるさと納税返礼品等

【特徴的な取組】

- 想いを同じにする猟師仲間と共に安心して食べてもらえる高品質なジビエを提供。
- 長門市特産の香酸かんきつ「長門ゆずきち」入りのソーセージ等、オリジナル加工品の開発・販売。
- ジビエ料理の普及・拡大に向け、料理人や栄養教諭・栄養士等を対象とした講習会、試食会を開催。



< ロゴマーク >



< 処理施設の外観 >

【国産ジビエ認証取得の効果】

- 従業員の衛生管理に対する意識向上につながった。



＜イノシシのスライス肉＞



＜長門ゆずきち入りイノシシ肉ソーセージ＞



＜シカ肉の背ロース＞

Ⅲ 国産ジビエ認証制度 PR 動画（ジビエト）

ジビエのポータルサイト「ジビエト」
<https://gibierto.jp/>  〔外部リンク〕



1. 安全なジビエが届くまで～国産ジビエ認証制度って！？～



2. 地域資源を全国へ！？山の恵みジビエ

