

第3章 ジビエ振興の必要性

1. ジビエ利用の現状と必要性

令和6年度の中国四国地方におけるジビエ利用頭数は 26,215 頭・羽で、令和元年度の 21,308 頭・羽から 4,907 頭・羽増加しています。また、ジビエ利用量は 352 t で、令和元年度の 299 t から 53 t 増加しています。

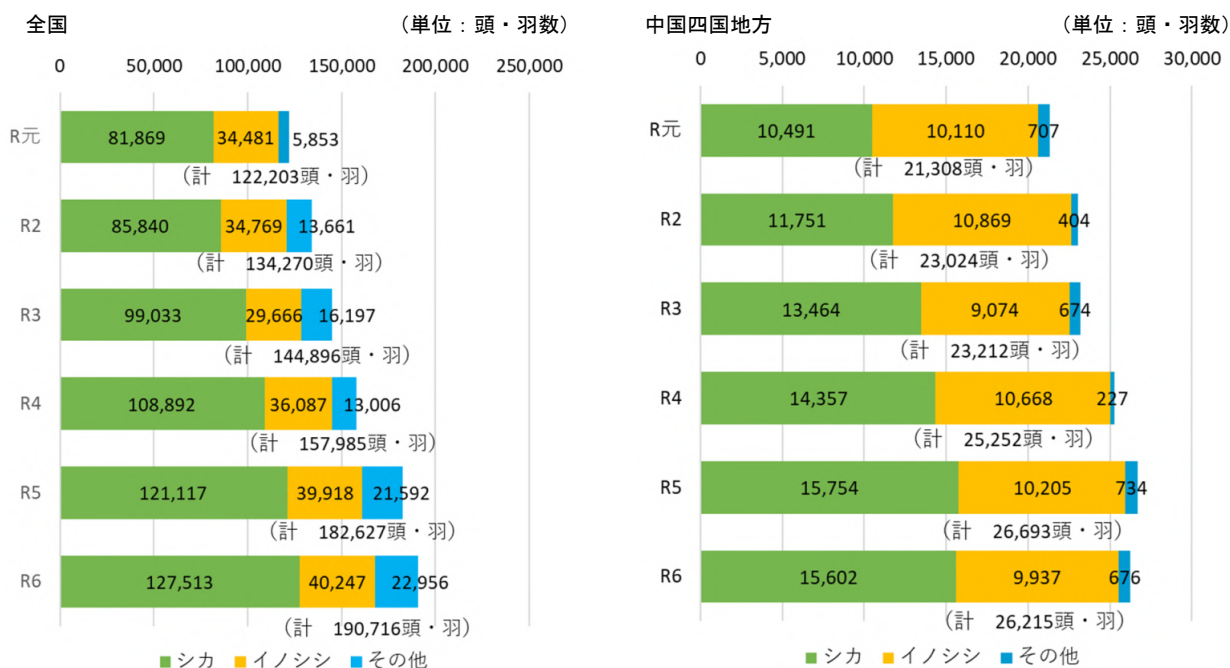


図5. ジビエ利用頭数の推移（全国、中国四国地方）

出典：農林水産省「野生鳥獣資源利用実態調査」

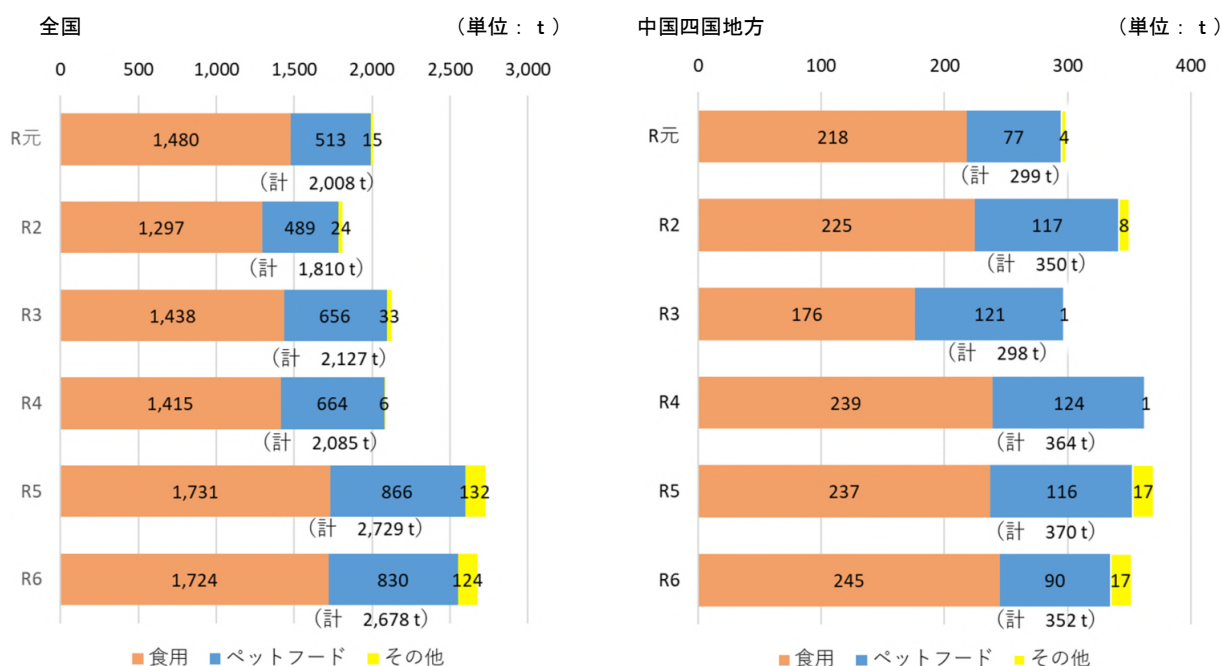


図6. ジビエ利用量の推移（全国、中国四国地方）

出典：農林水産省「野生鳥獣資源利用実態調査」

しかしながら、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組を進め、より積極的な捕獲につなげる必要があります。

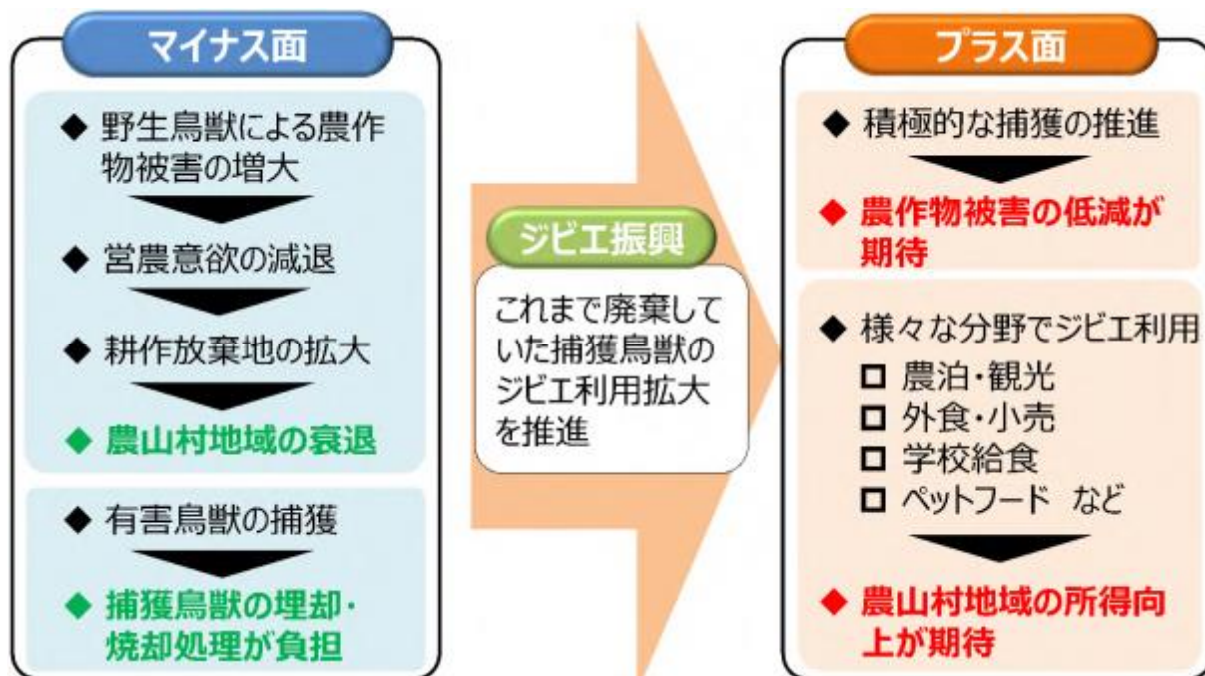


図7. ジビエ振興の考え方

出典：農林水産省 HP「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/suishin.html>（掲載ページ URL）

また、環境省では、貧困や格差、気候変動などの様々な問題の解決を目指す「持続可能な開発目標(SDGs)」の推進に向け、令和3年に「サステナブルで健康的な食生活の提案」を公表しており、一人一人が取り組めるアクションとして、シカ肉やイノシシ肉を食生活に取り入れることを提案しています。

その中で、「シカ肉やイノシシ肉を食生活に取り入れることは、農作物等への鳥獣被害対策の後押しとなり、また貴重な資源を無駄なく使うことになる。更に、地産地消の一形態として環境負荷低減や地域活性化にも貢献する」とされています。

2. 捕獲から流通・消費までの流れ

(1) 捕獲

鳥獣の捕獲は、鳥獣保護管理法により、原則として禁止されていますが、狩猟、許可捕獲（被害防止、個体数調整等）又は平成26年の鳥獣保護管理法改正により創設された指定管理鳥獣捕獲等事業により捕獲することができます。

捕獲（狩猟）した鳥獣をジビエとして利用する場合、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）」に従って衛生的に処理することが必要です。ガイドラインには、捕獲した鳥獣の外見及び挙動等に異常が見られた場合には食用に供することができないことや、猟銃による捕獲では腹部に着弾した個体も食用にできないこと等、細かな基準が設けられています。

(2) 処理加工・流通

捕獲した個体は、ジビエの処理加工施設まで生体で移送し、施設での止め刺し・放血が行われます。ただし、捕獲の状況により生体での移送が困難な場合は、上記ガイドラインに則り衛生管理を行いながら捕獲した場所で止め刺し・放血等の処理を行っています。

施設に運び込まれた個体は一般的には（止め刺し・放血後）洗浄・剥皮・内臓摘出の後に、解体・熟成、精肉・包装等が行われます。その後、食肉処理加工施設の多くは、直接一般消費者へ販売していますが、近年は、卸売業者から加工業者や飲食業者等を通じて、一般消費者に届けられることも増えています。

捕獲から消費までの主な流れ

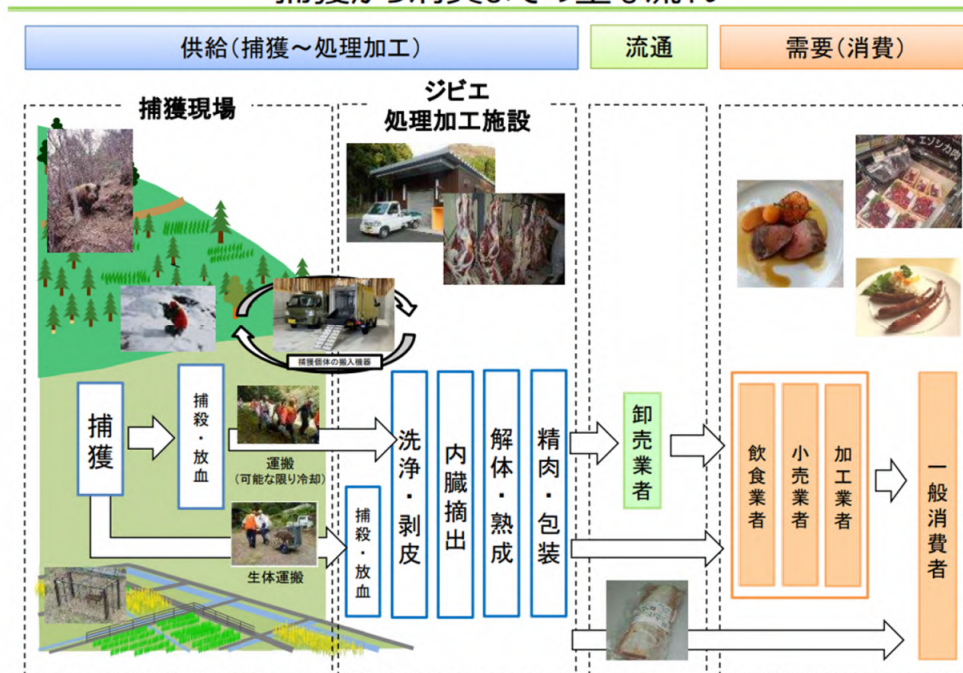


図8. 捕獲から流通までの模式図

出典：農林水産省 HP「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/suishin.html>（掲載ページ URL）

(3) 衛生基準

捕獲した個体をジビエとして流通させる場合の衛生管理については、改正食品衛生法が令和2年6月に施行（令和3年6月本格施行）され、HACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。

また、食肉処理施設に対する衛生管理等の認証として、農林水産省が定める「国産ジビエ認証制度」や、各県等が定めたジビエの認証制度等があります。

これは、第三者機関等が各認証基準に基づいて審査を行い認証する制度です。

このうち、国産ジビエ認証制度は、平成30年5月に農林水産省が制定しました。認証基準は、①野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）の遵守、②カットチャート（図10を参照）による流通規格の遵守、③適切なラベル表示の遵守、④トレーサビリティの確保となっており、国が定めた認証機関による審査を受け、①～④を適正に取り組んでいることを認められた処理施設が認証されます。認証施設で処理されたジビエは国産ジビエ認証のマークを使用することが許可されます。

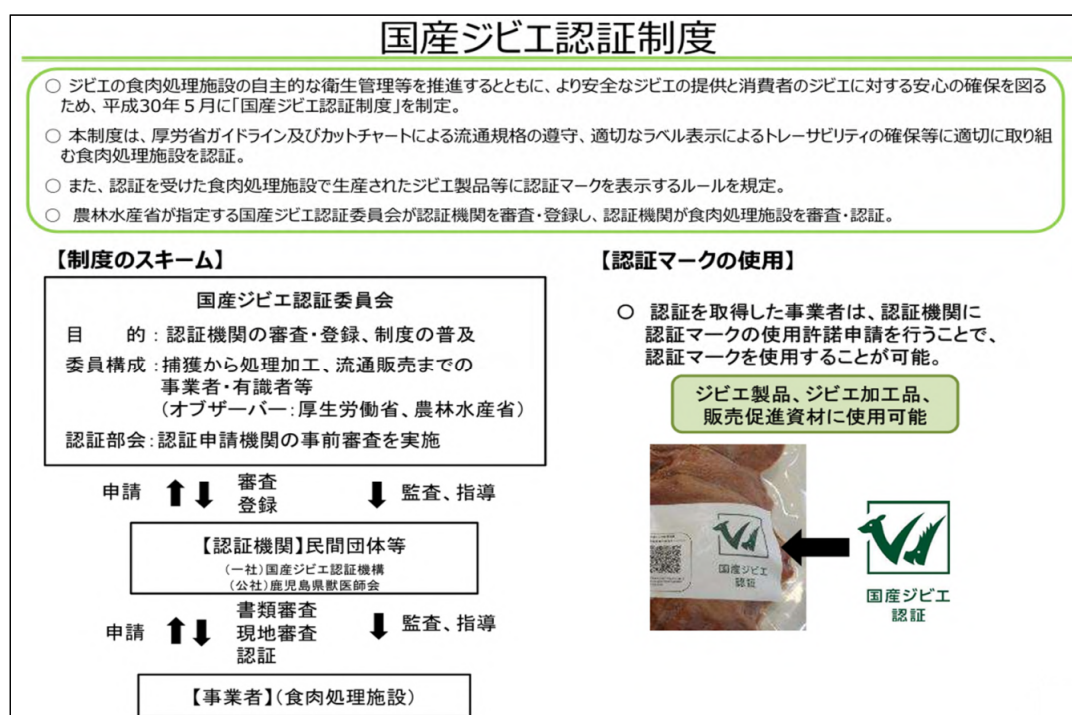


図9. 国産ジビエ認証制度

出典：農林水産省 HP「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/suishin.html>（掲載ページ URL）

※ 豚熱感染確認区域内で捕獲された野生イノシシのジビエ利用については、原則として自家消費のみとし、市場流通や他人への譲渡は行わないこととされておりますが、捕獲地域の感染状況が改善していることを前提として、「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き（令和5年4月改訂 農林水産省農村振興局 消費・安全局）」に基づき、処理加工施設において同手引きに沿った適切な処理がなされ、血液を用いたPCR検査で陰性が確認されること等の一定の条件を満たした場合は、ジビエ利用が可能です。

詳しくは、農林水産省 HP（<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/tonko.html>）で公表されている同手引きをご参照下さい。

国産ジビエ認証制度 カットチャート

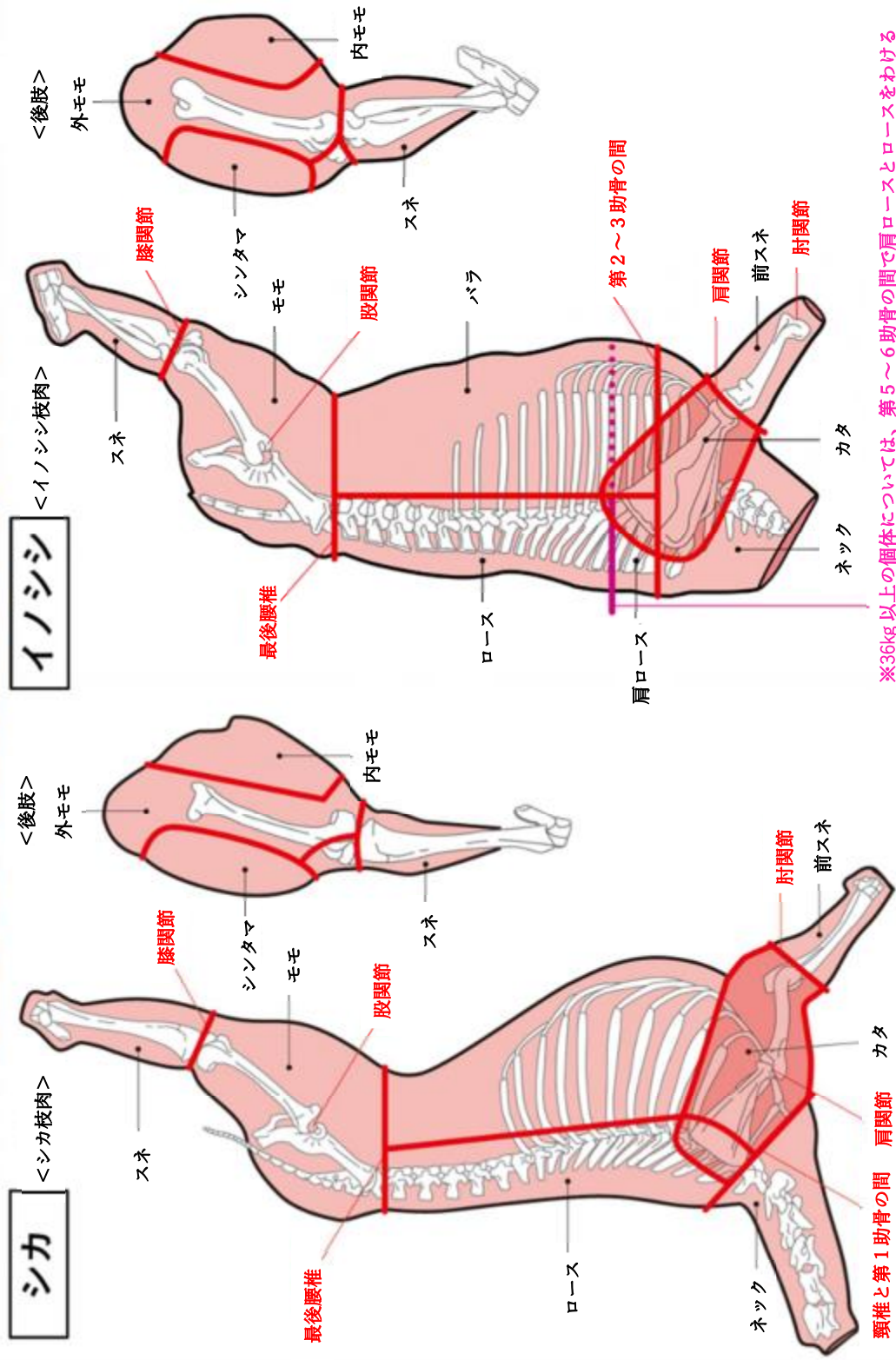


図 10. 規定されたカットチャート

出典：農林水産省 HP「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/suishin.html> (掲載ページ URL)

3. ジビエの魅力（栄養成分）

イノシシ肉は豚肉（豚肉を1とした場合）に比べ、鉄分は4.2倍、ビタミンB12は3.4倍となっています。

またシカ肉は牛肉（牛肉を1とした場合）に比べ、脂質が少なく、カロリーは半分以下ですが、たんぱく質は1.4倍、鉄分は2倍となっています。

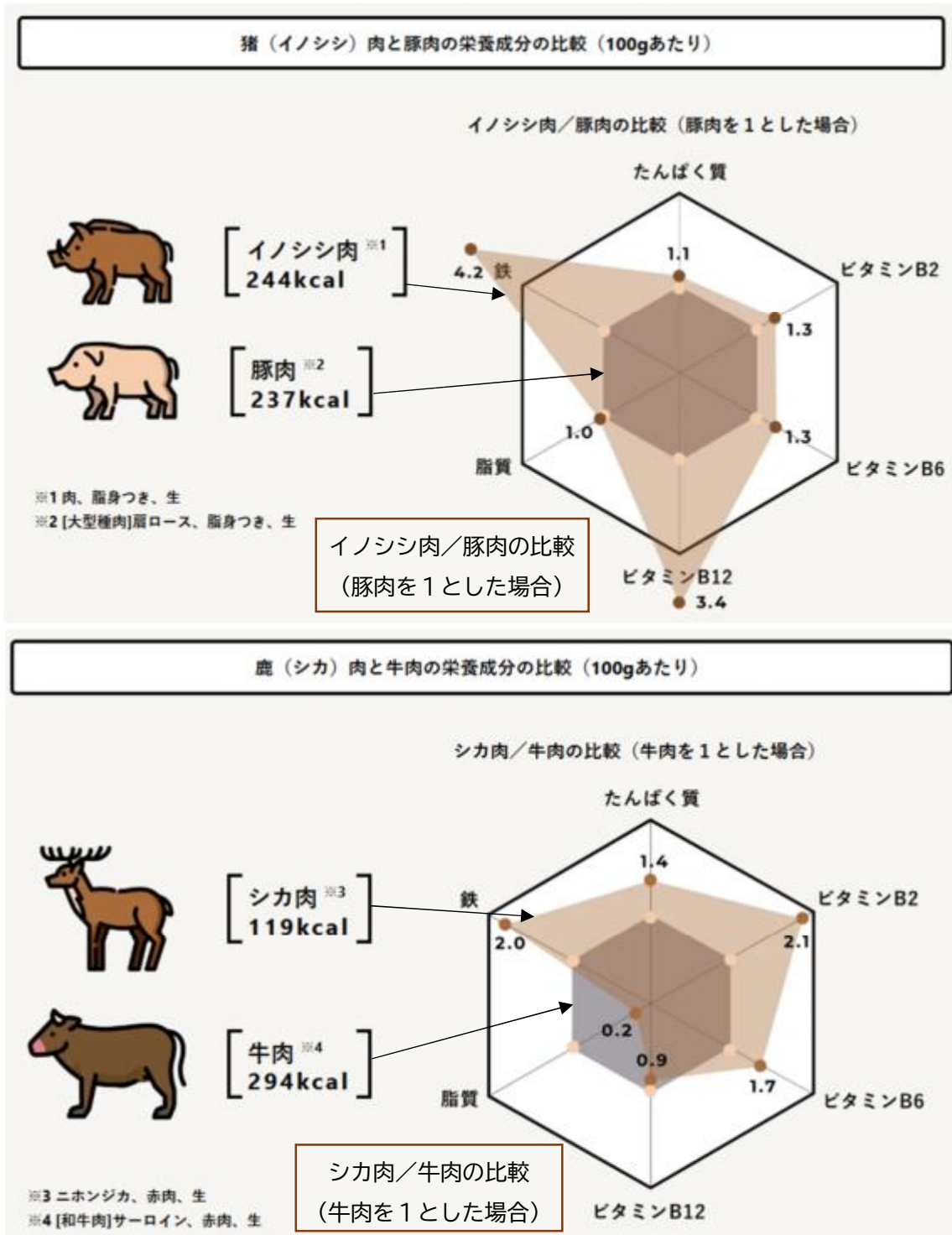


図 11. シカ肉・イノシシ肉の栄養

出典：（データ）文部科学省「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」

（イラスト）ジビエポータルサイト「ジビエト」 <https://gibierto.jp/content/happy/>

イノシシ肉とシカ肉は栄養価が高く、ビタミンやミネラルなど体にうれしい栄養素を多く含んでいます。カロリーや健康を気にする方には非常に嬉しいメリットがあります。

① 筋トレやダイエット…ボディメイクにおすすめ！

ボディメイクに！



ジビエには不足しやすいビタミンやミネラルが多様に含まれています。

③ 丈夫な体づくりにおすすめ！

丈夫な体づくりに！



ジビエに豊富な亜鉛は免疫細胞を活性化する働きがあります。

② 貧血予防や疲労回復におすすめ！

疲労回復に！



ジビエには、代謝に関わるビタミンやミネラルが多く含まれています。

④ 美容におすすめ！

美肌になれる!?



ジビエにはビタミンEという抗酸化成分も含まれ、脂質の酸化を防ぐはたらきがあります。

図 12. 体づくりにうれしいメリット

出典：ジビエポータルサイト「ジビエト」 <https://gibierto.jp/content/happy/>

4. ジビエ利用の拡大

政府は、令和元年度の全国のジビエの利用量(2,008 t)を、令和7年度までに倍増(4,000 t)することを目標にし、その実現に向けて様々な対策を行ってきました。

この一環として、農林水産省では、ジビエ利用の増大に向けて、鳥獣被害防止総合対策交付金等により、ジビエの全国的な認知度向上、普及、需要拡大に向けジビエプロモーションに取り組んでいます。

具体的には、鳥獣被害防止総合対策交付金(全国ジビエプロモーション事業)の活用により、(株)テレビ東京コミュニケーションズが、ジビエをもっと知ってもらうためのポータルサイト「ジビエト」を創設しました。

ここでは、どのようにジビエが食卓まで届くのか、なぜジビエを振興するのか、全国で様々な料理で提供されるジビエの情報、各地域のジビエ関連情報などを動画や記事で発信しています。

さらに、(株)ぐるなびも、同交付金を活用し、ジビエをもっと食べて、買ってもらうため、ジビエメニューを提供する飲食店やジビエ商品を販売する店舗等の情報をとりまとめPRする「全国ジビエフェア」を開催しています。

令和7年度は、11月1日～2月28日にかけて実施し、全国2,200店舗以上が参加しました。

また、同交付金の(鳥獣被害対策基盤支援事業)を活用して、(一社)日本ジビエ認証機構は、ジビエ料理コンテストを開催し、受賞者のレシピを広く紹介することで、家庭や飲食店でのジビエ料理の普及を図っています。

これらの情報は農林水産省 HP「消費者の皆様へ(ジビエプロモーション)」(https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/gibier_promo.html)でも公表しています。



「ジビエト」 <https://gibierto.jp/>



「全国ジビエフェア」 <https://www.gibier-fair.jp/>



「ジビエ料理コンテスト」
<https://www.gibier-contest.jp/>