

ジビエってなに？

食材となる野生鳥獣肉のこと
(フランス語でジビエ (gibier))



主なジビエ:シカ、イノシシ、カモ、キジ、
野ウサギ、クマなど

ヨーロッパでは貴族の伝統料理として、古くから発展してきた食文化。
ノーベル賞受賞者の晩餐会において、メインディッシュにシカ肉が振る舞われることも有名。



1



シカ肉 =
もみじ



イノシシ肉 =
ぼたん・山くじら

日本でも古くから狩猟肉を食べる文化がありました。

肉食を禁忌としていた江戸時代にも、植物の名前を隠語として使用し、「決して肉ではない」ということで、誤魔化して食べていたということです。

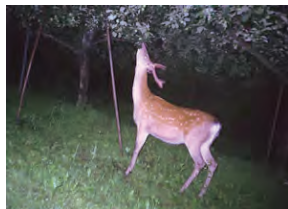


2

なぜ今ジビエ振興なのか？

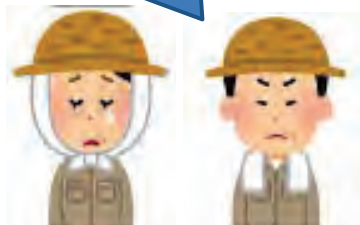


畑のイノシシ被害



樹園地のシカ被害

農作物を作ってもイノシシやシカに食べられてしまう。もう、農業続けられないよ



鳥獣被害対策



3つの柱

- 捕獲（生息数を減らす）
- 防護柵（農地を守る）
- 環境整備（出にくくする）



安心して農業が
続けられる環境



いただいた命を無駄にしない。
ジビエとして有効活用



なぜ今ジビエ振興なのか？

○ 被害防止のために捕獲を進めるだけでなく、捕獲鳥獣を地域資源（ジビエ等）として利用し、農山村の所得に変えるような、有害鳥獣を「マイナス」の存在から「プラス」の存在に変える取組を全国に広げていくことが重要。

マイナス面

- ◆ 野生鳥獣による農作物被害の増大
- ◆ 営農意欲の減退
- ◆ 耕作放棄地の拡大
- ◆ **農山村地域の衰退**
- ◆ 有害鳥獣の捕獲
- ◆ **捕獲鳥獣の埋却・焼却処理が負担**

ジビエ振興

これまで廃棄していた捕獲鳥獣のジビエ利用拡大を推進

プラス面

- ◆ 積極的な捕獲の推進
- ◆ **農作物被害の低減が期待**
- ◆ 様々な分野でジビエ利用
 - 農泊・観光
 - 外食・小売
 - 学校給食
 - ペットフード など
- ◆ **農山村地域の所得向上が期待**

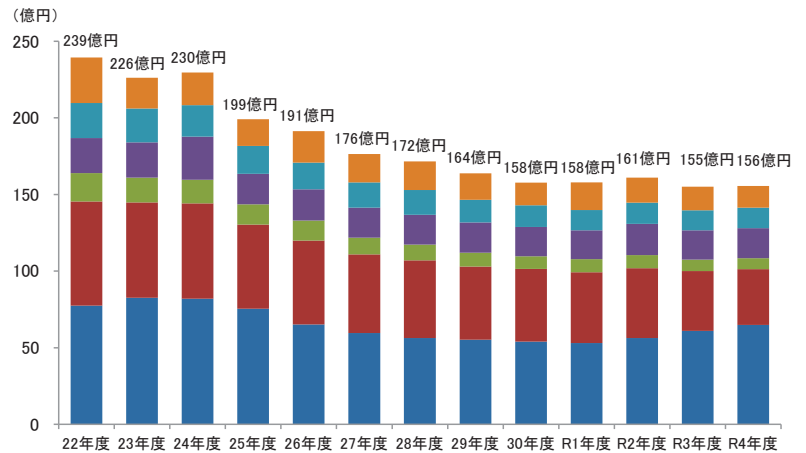
野生鳥獣による農作物の被害

野生鳥獣による農作物被害額は **156** 億円(令和4年度)
 全体の約7割がシカ、イノシシ、サル



※ラウンドの関係で合計が一致しない場合がある

<農作物被害額の推移>



鳥獣被害は、
 ○ 営農意欲の減退
 ○ 耕作放棄・離農の増加
 ○ 森林の下層植生の消失等による土壌流出
 ○ 希少植物の食害 等
 ももたらしており、被害額として数字に表れる以上に農山漁村に深刻な影響を及ぼしている。

出典:「全国の野生鳥獣による農作物被害状況について」(農林水産省)

農作物の野生鳥獣被害対策の3つの柱

- 鳥獣被害対策は、**個体群管理**、**侵入防止対策**、**生息環境管理**の3本柱が鉄則。
- この3つの活動を**地域ぐるみ**で、いかに徹底してできるかが、対策の効果を大きく左右。



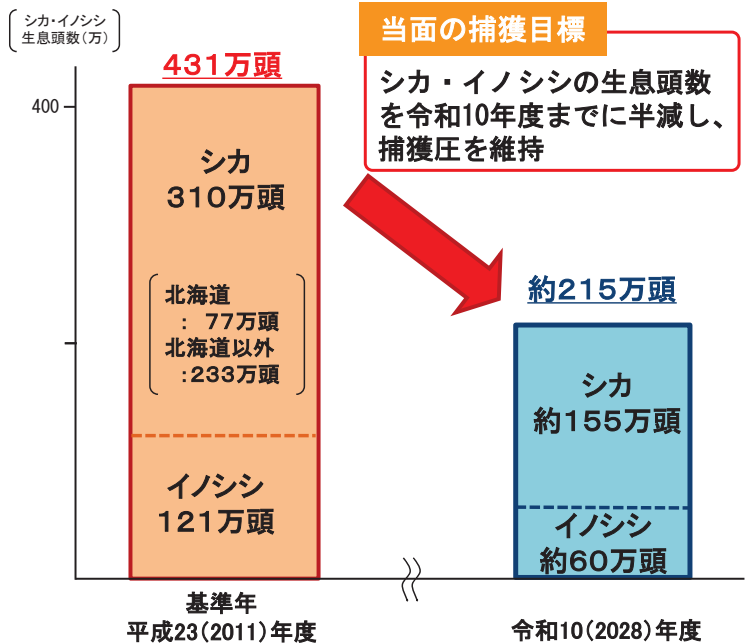
野生鳥獣の捕獲について

シカ・イノシシの捕獲目標

生態系や農林水産業等に深刻な被害を及ぼしている野生鳥獣について、更なる捕獲対策の強化を図り、

- ① シカは、令和10年度までに、生息頭数の平成23年度水準からの半減を目指す。
- ② イノシシは、平成23年度水準の半減を早期に達成し、その後も被害軽減に向けて捕獲圧を維持する。

【捕獲目標 イメージ】



注) ニホンザル・カワウについて、それぞれ別途加害群半減に向けた被害対策強化の考え方を策定(平成26年(2014)4月)。

シカ・イノシシの捕獲頭数

令和4年度(環境省調べ)



シカ

72万頭

・被害防止等を目的とした許可に基づく捕獲※ 57万頭

・狩猟による捕獲 15万頭



イノシシ

59万頭

・被害防止等を目的とした許可に基づく捕獲※ 49万頭

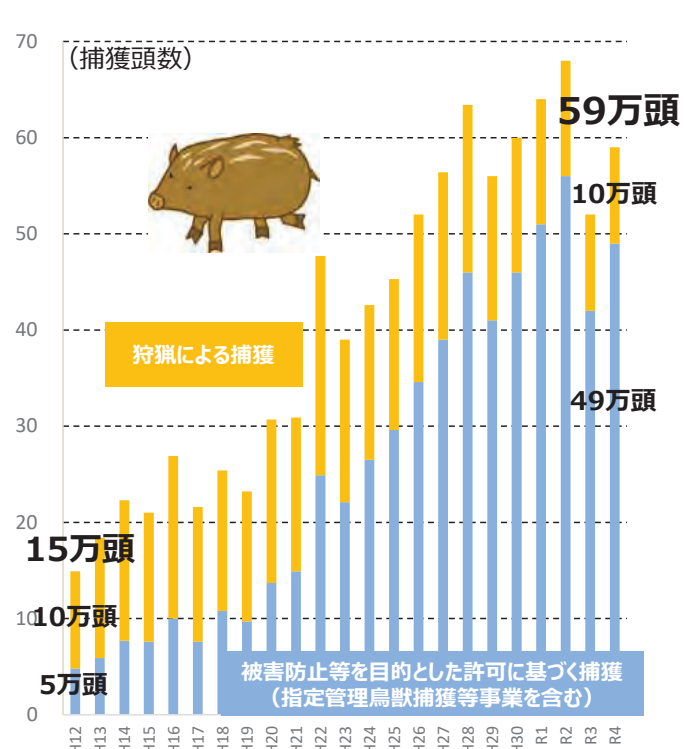
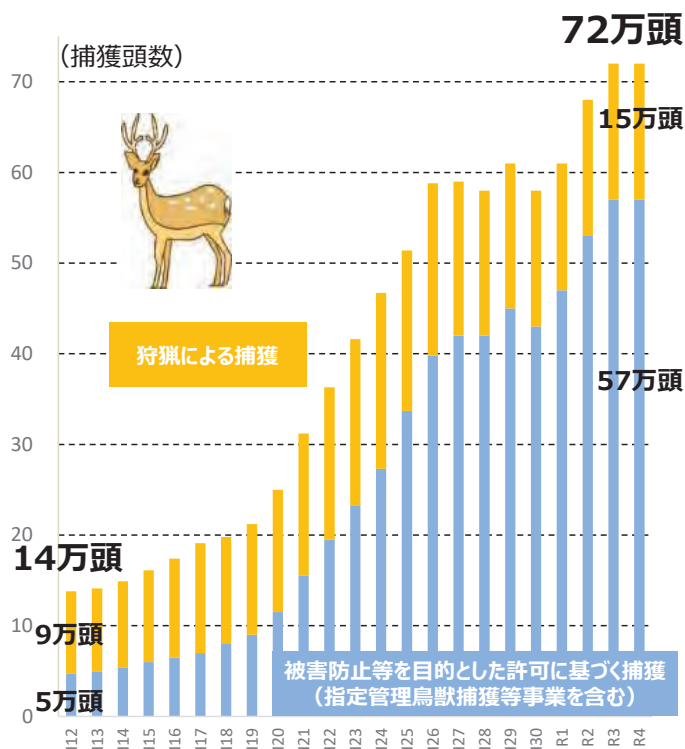
・狩猟による捕獲 10万頭

※指定管理鳥獣捕獲等事業を含む

シカ・イノシシの捕獲頭数の推移(環境省調べ)

○ シカの捕獲頭数推移

○ イノシシの捕獲頭数推移



※ シカは北海道のエゾシカを含む数値。

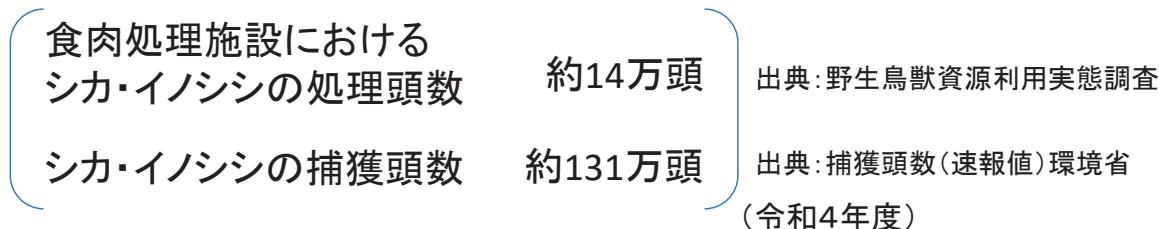
※ シカ及びイノシシのR4捕獲数は速報値(令和5年8月30日現在)。捕獲数の訂正等により今後変更があり得る。

(出典)「捕獲数及び被害等の状況等」(環境省)に基づき鳥獣対策室で作成

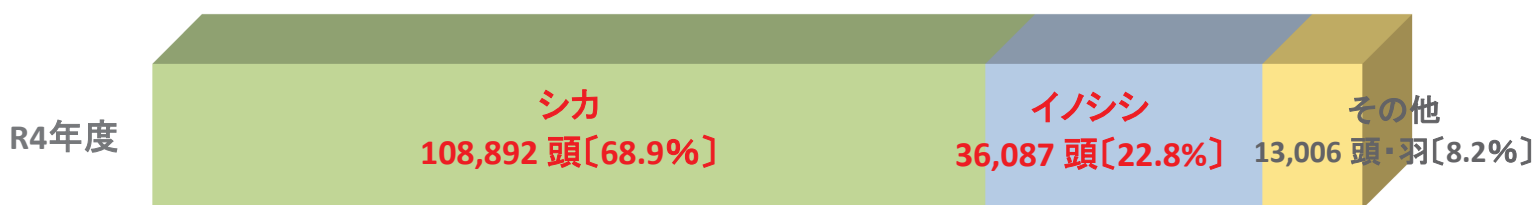
捕獲された有害鳥獣のジビエ利用について

捕獲されたシカ・イノシシのうち
ジビエとして食肉加工・流通された割合 **約1割**

(※ハンターによる自家消費を除く)



合計157,985 頭・羽(対前年度13,089頭・羽増)



出典:野生鳥獣資源利用実態調査

目標:ジビエ利用量の増加

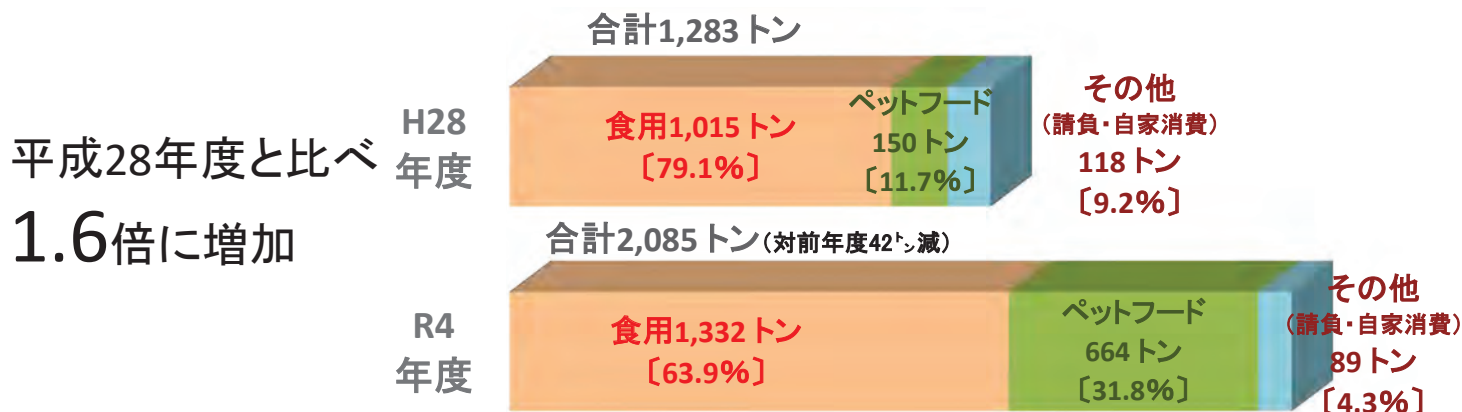
9

捕獲された有害鳥獣のジビエ利用について

令和4年度に野生鳥獣の食肉処理を行った処理加工施設数 **750施設(全国)**

令和4年度のジビエ利用量 **2,085トン**

※ジビエ食肉処理加工施設での処理・流通量



出典:野生鳥獣資源利用実態調査

令和7年度のジビエ利用量目標 **4,000トン**

「第28回農林水産業・地域の活力創造本部(令和2年6月26日)」において報告。

10

安全・安心なジビエの提供にむけて

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」策定

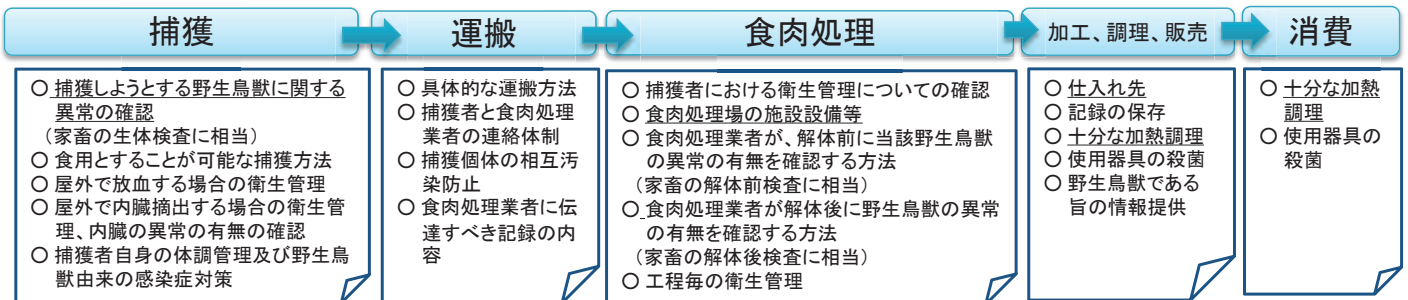
(平成26年 厚生労働省)

(※令和2年一部改正(野生鳥獣肉の処理施設においてもHACCPによる衛生管理が義務付け))

令和3年一部改正(豚熱感染確認地域で捕獲された野生イノシシを食用として利用できる条件を追加)

令和5年一部改正(関係法令との整合を図るため、用語の修正等)

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)の項目



飲食店や販売店などでジビエ(野生鳥獣の肉)を調理・販売する場合、**食品衛生法に基づく営業許可を取得した施設において解体などが行われた肉を仕入れなければなりません。**

ジビエを食べる際には、**十分加熱して食べるようにしましょう。**

国産ジビエ認証



国産ジビエ
認証

- 流通するジビエの安全性の向上及び透明性の確保を図るため、平成30年5月に「国産ジビエ認証制度」を制定。
- 「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」及び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。
- 認証を受けた食肉処理施設で生産されたジビエ製品等に認証マークを表示するルールを規定。

国産ジビエ認証施設(令和6年2月末現在31施設を認証)

京丹波自然工房(京都府)、祖谷の地美栄(いやのじびえ)(徳島県)、
信州富士見高原ファーム(長野県)、西米良村ジビエ処理加工施設(宮崎県)、
TAG-KNIGHT(タグナイト)(大分県)、宇佐ジビエファクトリー(大分県)、
わかさ29工房(にくこうぼう)(鳥取県)、長野市ジビエ加工センター(長野県)、
ゆすはらジビエの里(高知県)、東広島市有害獣処理加工施設(広島県)、
清流ジビエフードサービス(岐阜県)、伊豆市食肉加工センター「イズシカ問屋」(静岡県)、
北海道シュヴルイユ浦臼工場(浦臼ジビエ加工センター)(北海道)、
屋久島ジビエ加工センター(鹿児島県)、丹波山村ジビエ肉処理加工施設(山梨県)、
安芸高田市野生鳥獣食肉処理加工施設(広島県)、庄原市有害鳥獣処理施設(広島県)、
朝霧高原ジビエ(静岡県)、オーガニックブリッジ(千葉県)、
美作市獣肉処理施設(地美恵の郷みまさか)(岡山県)、ジビエ食肉処理施設大幸(鹿児島県)、
南加賀獣肉処理加工施設(ジビエアトリエ加賀の國)(石川県)、ジビエ工房やまと(熊本県)、
上屋獣肉店(京都府)、ジビエ工房茂原(千葉県)、湘南じびえ河津ファクトリー(静岡県)、
いかくら阿久根(鹿児島県)、天草ジビエ倉岳加工所(熊本県)、株式会社Mt.(北海道)、
俵山猪鹿工房 想(山口県)、ももんじファクトリー(長崎県)

ジビエ商品に表示するラベルの記載事項

商品名: 鹿肉ロース(スライス)
 捕獲地: ○○県 **加熱用**
 内容量: 500g
 賞味期限(※): ○○○○
 保存方法: -18℃以下で保存
 加工者:
 (名称) ○○○○○○
 (住所) ○○県○○郡○○町○○○
 金属探知機: 検査済み



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) ○○県 × × 町
- ③ 捕獲方法
例) 銃/くくり罠/箱罠など
- ④ 性別等
例) ♂/♀、幼獣/成獣
- ⑤ 体重(内臓摘出後)
- 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、電話番号を記載し、電話で説明できるようにすること。

ジビエの魅力（栄養成分）

- ① 筋トレやダイエット・・・ボディメイクにおすすめ！ ③ 丈夫な体づくりにおすすめ！

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。

- 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。

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。

- 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。

出典：ジビエポータルサイト「ジビエ」

13

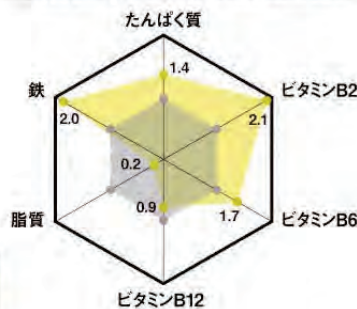
ジビエの魅力（栄養成分の比較（100gあたり））

シカ肉



	たんぱく質	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	脂質	鉄
シカ肉	23.9g	0.35mg	0.6mg	1.3μg	4.0g	3.9mg
牛肉	17.1g	0.17mg	0.35mg	1.4μg	25.8g	2.0mg

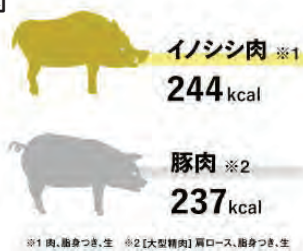
シカ肉／牛肉の比較（牛肉を1とした場合）



出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」

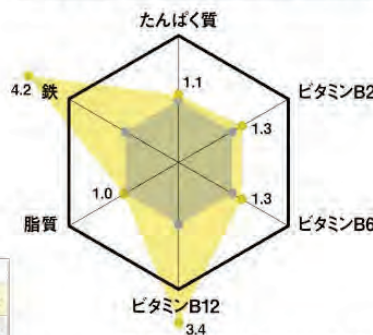
シカ肉と牛肉を比較すると、シカ肉のほうが脂質は少なく、タンパク質が多いのに加えて、ビタミンB2、ビタミンB6、鉄分がより多く含まれています。

イノシシ肉



	たんぱく質	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	脂質	鉄
イノシシ肉	18.8g	0.29mg	0.35mg	1.7μg	19.8g	2.5mg
豚肉	17.1g	0.23mg	0.28mg	0.5μg	19.2g	0.6mg

イノシシ肉／豚肉の比較（豚肉を1とした場合）



出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」

イノシシ肉と豚肉の栄養素量を比較すると、タンパク質や脂質はほぼ同じ量であるのに対し、ビタミンB群や鉄分はイノシシ肉のほうがより多く含まれています。

出典：ジビエポータルサイト「ジビエ」

14

ジビエについてもっと知りたい！

ジビエポータルサイト「ジビエト」

全国各地の様々なジビエが食べれる飲食店や皮革製品等のショップ情報、
おうちで作れるジビエレシピやジビエが食べたくなる動画、
ジビエに関して知って欲しいことなどを紹介する
ポータルサイト「ジビエト」！

飲食店の紹介はもちろん、シェフのジビエへの
想いなどにもスポットを当てた記事を作成！

【ジビエ料理との一期一会を楽しめる場所】



自然の恵みに感謝し独創性を大切に作る室田シェフですが、訪れるお客様の経験値によって、提供するジビエの種類や部位、調理法を変えているのだと言います。「ジビエを初めて食べるという方には、あまり脂の強くない素材を選び、ジビエに対する負の警戒心を解くようにしています。」



2品目「ジビエのバテ・アンクルート」です。使われているのは、ヒグマ、鹿、猪、鳩の4種。おとぎ話に出てきそうな見た目にも心も踊ります。そのお味は・・・？ 個々のジビエが複雑に絡み合い、かなり濃密で野性味あふれる一品。中央のフォアグラを添えて食べればまろやかに、コンソメのジュレと一緒に頬ばればさっぱりとすがすがしい喉越しへと変化するのも、楽しい演出です。

見たらジビエが食べたくなる動画などを
youtubeで配信中！



ジビエト  

ジビエを食べたい、買いたい

全国ジビエフェア(11月～2月)

ジビエメニューが食べられるお店、買えるお店を検索！
全国約1900店舗（令和4年度実績）の飲食店等が参加！

本格的なジビエ料理からファーストフードまで、様々なジビエが満載！
近くのお店やジャンルを絞って検索して、食べに行こう！



全国ジビエフェア

ジビエをお取り寄せ

ジビエEC特設サイト「HELLO！ジビエ」

ジビエがわかる、ジビエ商品を購入できるジビエEC特設サイト！

温めるだけで美味しく食べられる商品から、本格的に料理するためのブロック肉、そしてペットフードまで様々なジビエ商品を扱っています。

また、絶品ジビエレシピや新商品開発、ジビエ旅などジビエを楽しむ情報満載

まだ知らないおいしいお肉に会おう
HELLO！ジビエ



ハロージビエ 検索

17

ジビエでお料理！（ジビエ料理コンテスト）

農林水産省では、ジビエの普及啓発の一環としてH28年度から「ジビエ料理コンテスト」を実施し、全国から応募があったレシピの中から、優秀であったものを入賞レシピとして紹介しています。

直近の農林水産大臣賞

第4回(R元年度)：棒棒鹿(バンバンロク)(平岡 祐子)

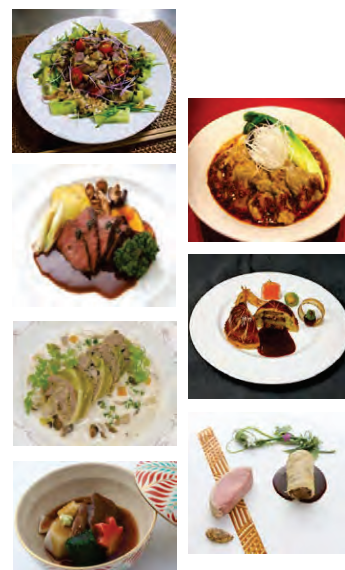
第5回(R2年度)：麻辣猪肉刀削麺(猪の四川風湯麺)(中西 優花)

第6回(R3年度)：柔らかく仕上げたシカ肉のロースト
色とりどりの野菜添え、芋煮の季節を感じて (松浦 祐未恵)

第7回(R4年度)
プロ部門：イノシシバラ肉のハスカップワイン煮とそのパイ包み
北の野菜と共に(齊藤 大樹)

一般・学生部門：シューファルシー 鹿肉のロールキャベツ(立松 千佳)

第8回(R5年度)
お店部門：猪ロース肉とハヤトウリのエストラゴン風味
自家製パスタで包んだ鹿モモ肉の赤ワイン煮込みと共に(西森 航)
おうち部門：鹿の治部煮(辻 太郎)



※ジビエ（野生鳥獣の肉）はよく加熱して食べてください

過去の全入賞レシピはこちらから
<https://www.gibier.or.jp/recipe/>



クラシル 家庭ジビエレシピ特集

<https://www.kurashiru.com/features/751?custom=true>



18

ジビエでお料理！（レシピ例）

イノシシバラニクの炒めもの

イノシシのタコライス

鹿スネ肉のポトフ

鹿しぐれ煮の Pasta

鹿肉ソーセージと卵の炒めもの



イノシシバラ肉の炒めもの

材料（4人分）

イノシシバラ肉 150g
シイタケ 2個
シメジ 1/2パック
マイタケ 1/3パック
クミンシード 2g
カレー粉 5g
ホールアーモンド 適量
オリーブオイル 適量
塩 適量

【作り方】

1. フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱し、キノコを全体に広げ、塩、オリーブオイルを軽くまわしかける。
2. キノコから水蒸気が出始めたらトングで返して、片面も焼き色を付ける。
3. フライパンの真ん中にスペースを空け、オリーブオイル大さじ1/2とクミンシードを入れ、香りを出したら、一口大に切ったバラ肉を加え、塩を振る。
4. バラ肉が焼けたら、仕上げにカレー粉を加えて炒め合わせる。
5. 皿に盛り、砕いたアーモンドを散らす。

【ワンポイントメモ】

キノコはなるべく動かさず、焼き色が付くまでそのまま待つのがコツ。野菜を季節のものにアレンジすればバリエーションは無限。

出典：「HELLO！ジビエ」より

19

食べる以外の活用も！（例）



皮革製品

シカ革は軽くて丈夫なうえに通気性が良いという特徴があり、しかも非常にキメ細かい革です。レンズなどのクリーニングに用いる「セーム革」もシカ革です。

日本でも古くから武具や足袋などにシカ革が用いられており、現在でも剣道の防具にはシカ革が使われています。



せっけん

イノシシの脂は、浸透力に優れ、保湿力が高いという特徴があり、昔から塗り薬としても使われていました。



ペットフード

ジビエはペットフードとしての利用も増えています。利用者からも「食いつきがいい」と評判。シカ肉は、低カロリー・高タンパク、イノシシ肉はビタミンBが豊富など、ペットにもヘルシー。

食肉に向かない固い部分や個体なども、ペットフードとして無駄なく活用。