

ジビエ利用拡大に向けた主な取組

1. ジビエ利活用事例の横展開

- 複合経営や人材育成など特色ある取組により、ジビエ利用が拡大している事例が広がっている。
- 今後、こうした取組が広がるよう、優良事例の内容を充実させるとともに、鳥獣被害防止総合対策交付金で、ジビエ処理施設等の整備や関係者の連携による商品開発、販路開拓等の取組を支援。また、利活用事例の取組を他地区へ横展開。



2. 国産ジビエ認証制度

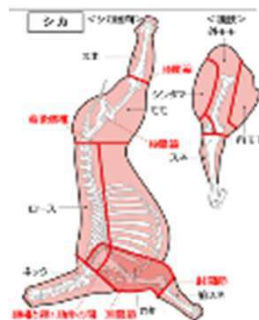
- 認証機関として、(一社) 国産ジビエ認証機構が登録済み。
- 現在、認証されている食肉処理施設は、32施設。

〈認証基準〉

- 厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づく衛生管理の遵守
- カットチャートの遵守
- 表示ラベルの記載事項の遵守
- トレーサビリティの確保



金属探知機による
弾丸や金属片の確
認



「カットチャート」に基づくカット

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
(住所) 〇〇県〇〇郡〇〇町〇〇〇
金属探知機：検査済み

二次元コード(※2)

出荷製品に掲載する情報

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



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

施設で個体ごとに個体識別番号を付し
捕獲～処理～保管～出荷に至る一連の
記録を管理・保存

3. 全国ジビエプロモーション

- 専用ポータルサイト「ジビエト」を開設し、ジビエに関する情報を発信。
 - ：ストーリー性を重視したPR動画を国内向け、インバウンド向けに作成・発信。
 - ：各種イベント情報やジビエメニュー提供飲食店の取材情報等を発信。
- ジビエを提供する飲食店等が参加する、全国レベルのジビエフェアを開催。
 - ：全国ジビエフェア（11/1～2/28開催、全国約2,100店舗が参加）(R6実績)
 - ：県域等でジビエフェアを開催した18道府県と連携し、参加飲食店等をPR(R6実績)



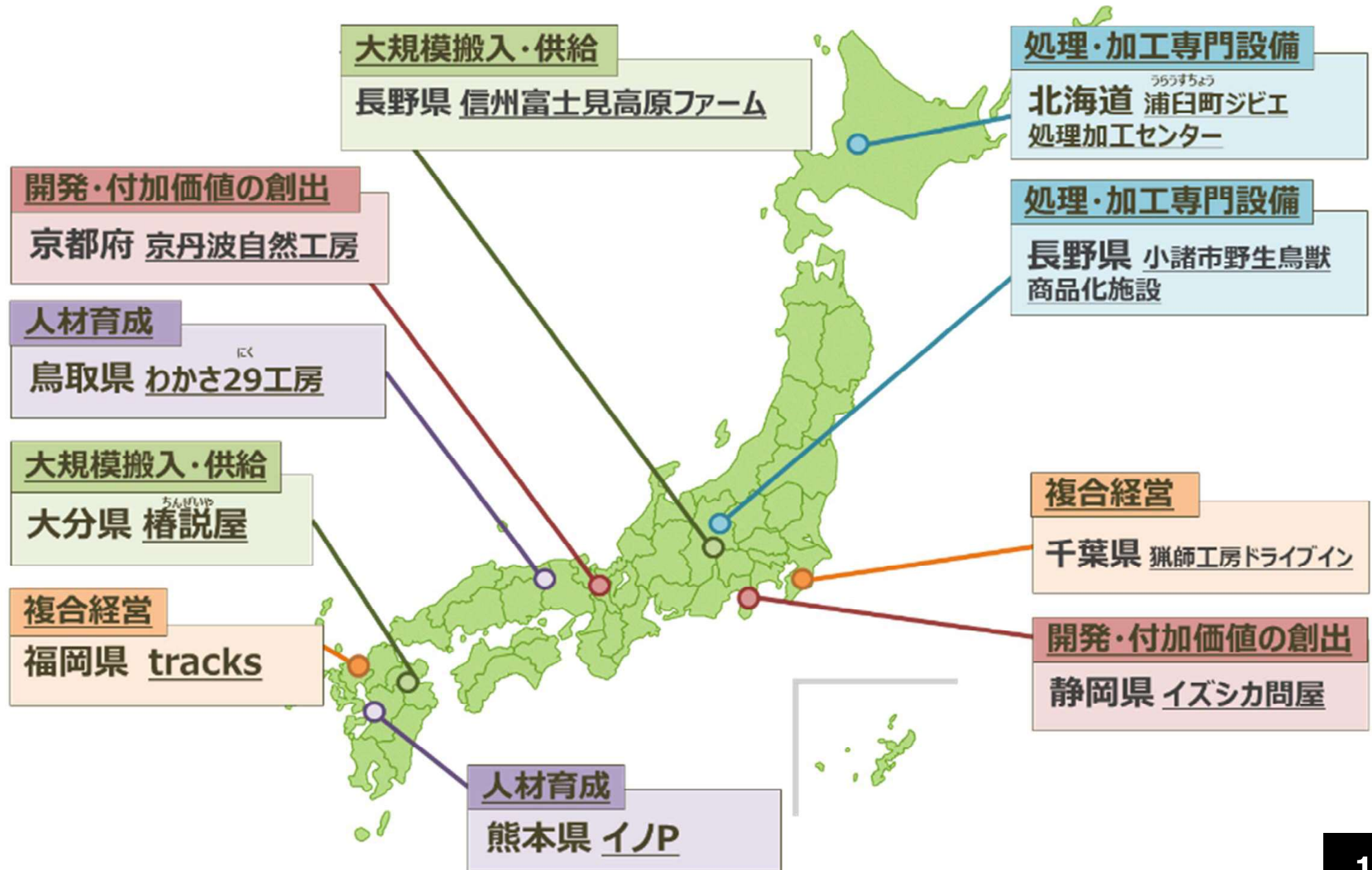
全国ジビエフェア



ジビエポータルサイト
ジビエト

ジビエ利活用事例地区一覧（ジビエ処理施設の取組）

○全国のジビエ処理加工施設におけるジビエ利活用の優良事例を紹介します。



ジビエ活用事例① 処理・加工の専門設備

処理に特化した施設を整備

浦臼町ジビエ処理加工センター（北海道）

- ・ 中空知地区内にジビエ処理施設の設置がなく、捕獲された個体が食肉として流通することがなかったため、**処理と減容化施設の整備を実施**
- ・ **X線異物検出器や急速凍結機等を備え、徹底した品質・衛生管理を実施**



金属探知機と0.5mmまで検出可能なX線異物検出機で異物混入を防止



表面殺菌と冷却を行う真空パック、リキッド急速凍結機を使用し、高い品質を保持。



ジビエ処理施設からの残渣を減容化施設で処理。

253頭（R1）
年間処理頭数
（シカ、イノシシ）

➡
約5.8倍増加

1,475頭（R3）

ペットフードに特化した搬入体制整備

小諸市野生鳥獣商品化施設（長野県）

- ・ 小諸市の鳥獣被害対策実施隊が捕獲するシカのうち、ほぼ**全頭を施設に搬入**
- ・ オゾンガス製造機や金属探知機、滅菌庫等、**安全で高品質な商品製造を支える設備を完備**
- ・ 鹿肉ペットフード商品を開発・販売することで、**処理費用軽減と新たな地域ブランド商品を創出**



「Komoro Premium Venison Pet Food」
としてブランド化



自社製品や委託製造品は小諸市役所売店、動物病院等に卸しているほか、ふるさと納税返礼品として提供



止め刺し後1日以内に条件に受け入れ品質の高い枝肉を使用したペットフードを製造

902頭（H30）
年間処理頭数
（シカ）

➡
約1.5倍増加

1,369頭（R4）

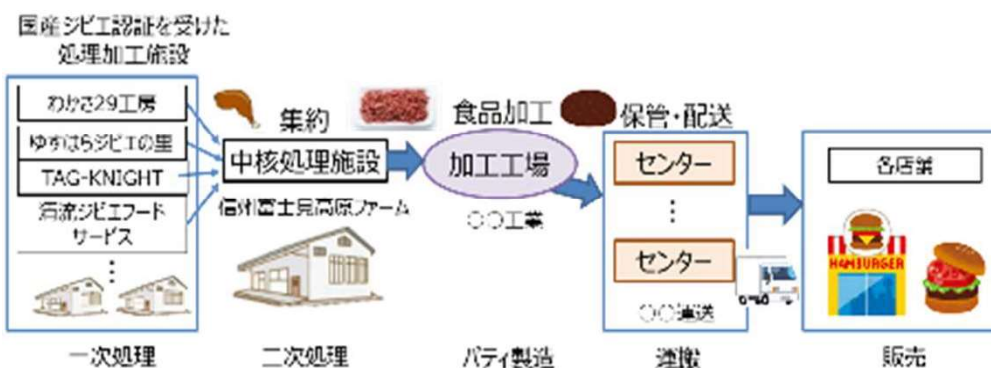
作業効率の向上と処理コストの低減

ジビエ利活用事例② 大規模搬入・大手への原料供給

国産ジビエ認証施設との連携と大手取引先への供給

信州富士見高原ファーム（長野県）

- ・ 全国の国産ジビエ認証施設と連携し、低利用部位等を集約し大ロット化することによる、新たな販売、流通体制を確立。残渣の低減にも貢献
- ・ 国産ジビエ認証により一定の品質が確保されることで、大手外食チェーンの商品にも利用
- ・ 全国の施設に対して解体実演講習や講演を行い認証制度の普及に寄与



1.2t (H30)
年間出荷量
(シカ)

約4.3倍増加

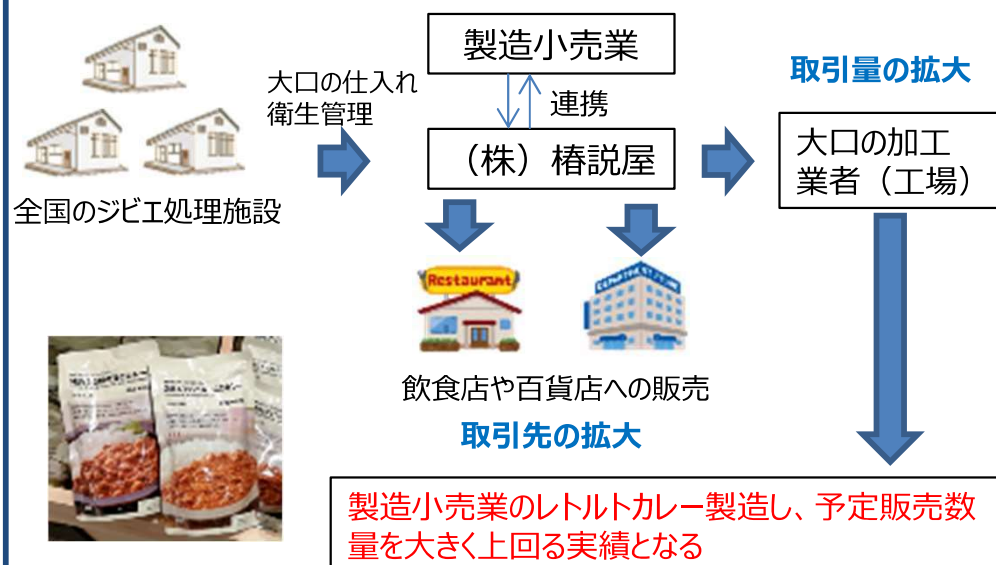
5.1t (R4)

※他施設からの仕入れ分も含む

ジビエ処理施設の取りまとめと大手製造業との商品化

椿説屋（大分県）

- ・ 飲食店や百貨店への販売のほか、レトルトカレーの製造を検討していた企業と連携し、シカとイノシシを原材料としたジビエカレーを商品化
- ・ 仕入れ先のジビエ処理施設分をまとめて飲食店や都市部の販売事業者と商談



4.0t (R1)
年間出荷量
(シカ、イノシシ)

約4倍増加

16.0t (R3)

※他施設からの仕入れ分も含む

ジビエ処理施設との連携と取引量の拡大

ジビエ利活用事例③ 加工品開発・付加価値の創出

地域と連携したブランド化

イズシカ問屋（静岡県）

- ・市が実施する**研修を受けた捕獲者から地域で捕獲されたシカ**を受け入れ
- ・食肉生産に加え、**端肉・内臓・骨等をペットフード**として無駄なく活用。残渣は減容化施設で対応
- ・市と連携し、**新たな地域ブランド商品としてプロモーション**を行い、市内外の飲食店等で提供



「イズシカ」を認知してもらうためのロゴマーク



全国的にも珍しい公営のジビエ処理施設



販売先の約半数が伊豆市内であり、「イズシカ」ブランドの確立から観光客による消費も多い

459頭（H23）
年間処理頭数
（シカ、イノシシ）

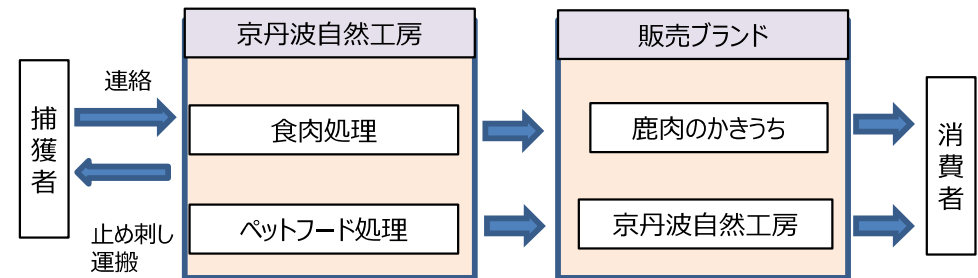
→
約1.9倍増加

893頭（R3）

食肉とペットフードの製造・販売

京丹波自然工房（京都府）

- ・捕獲者と連携し、連絡を受けて止め刺しを行う体制を構築。品質の保たれたシカ、イノシシを自前のジビエ処理施設に搬入
- ・府内で捕れたシカ、イノシシのみを扱いブランド化大手百貨店やホテルでの常設販売を実施
- ・**人用と同じ処理を基本**として高品質のペットフードを製造。低価格帯の商品との差別化を図る



432頭（H28）
年間処理頭数
（シカ、イノシシ）

→
約2.1倍増加

905頭（R2）

販売商品の単価アップ

ジビエ利活用事例④ 複合経営

加工品製造とジビエ料理店の運営

tracks（福岡県）

- ・福岡県糸島市に本社を構え、捕獲から加工品の製造、親会社と連携したジビエ料理店への原材料の供給等に取り組む
- ・県内外のイベント出展やふるさと納税の返礼品、道の駅等で自社製品を幅広く提供
- ・今後は、糸島市内でのジビエの加工品販売やジビエ料理提供ツアー、自社イベントの開催、ハンター育成研修等の活動を予定



福岡県糸島市にジビエ処理施設、加工場を整備
大分県日田市のジビエ処理施設を管理委託



親会社の運営する都内のジビエ料理居酒屋へ原材料を提供

276頭（R1）
年間処理頭数
（シカ、イノシシ）



ふるさと納税やECサイトで加工品を提供

約1.7倍増加



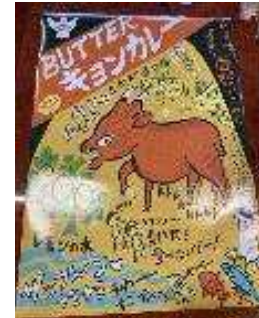
ジビエの認知度向上と販売促進に向け、県内外のイベントへ出展

477頭（R4）

ジビエ処理施設とアウトドア施設の経営

猟師工房ドライブイン（千葉県）

- ・捕獲鳥獣の100%利活用を掲げレストランやクラフト製品の販売展示室等を併設した複合施設を運営（道の駅内で開業し集客増）
- ・多用途利用と収益化に向け、コロッケ、ソーセージ、レトルトカレー等の加工食品を開発
- ・飲食店と取引し、量産商品の開発、販路拡大を図る



関係事業者と猟師工房グループとして連携。特色ある商品を企画



それまで運営していた施設から移転し、既存の道の駅に、全国初のジビエビュッフェ式レストランを併設した「猟師工房ドライブイン」を開業（R5.4）



375頭（R2）
年間処理頭数
（シカ、イノシシ）



490頭（R4）
約1.3倍増加

安定収入確保と販路開拓

ジビエ利活用事例⑤ 人材育成

ジビエ処理施設の人材育成

わかさ29工房（鳥取県）

- ・ 捕獲された鳥獣の全頭受入れを目指し、捕獲者を対象に、**ジビエ利用に適した捕獲技術を習得するための研修を実施**
- ・ 併せてジビエ処理施設の人材育成のため、他の施設への講師派遣にも対応



技術
移転



ジビエ処理技術や衛生管理技術を指導



全国からの行政視察を受入れ

2,653頭（H30）

年間処理頭数
（シカ・イノシシ）



2,863頭（R4）

約1.1倍増加

狩猟者とジビエ処理施設の後継者確保

イノP（熊本県）

- ・ 鳥獣被害による離農ゼロを目指して、若手農家を中心としたイノシシ対策を実施
- ・ ICT技術を導入し効率的な捕獲作業を実施
- ・ 捕獲個体の利活用を目指し、**地域の高校や大学の学生を対象にジビエ料理会や出前授業を実施**
- ・ **独自の育成プログラムや県猟友会との連携による講演会や勉強会を実施し、人材育成に寄与**



ICTわなを使用し、わなの作動状況を遠隔監視、捕獲情報と位置情報を取得し、捕獲作業を効率化



人材確保に向けた勉強会や高校生を対象としたジビエの利活用を目指した特別授業を実施



農家ハンター-SHOPとして、オンラインで販売を展開。熟成肉の処理技術を導入した熟成肉が人気。

187頭（R1）

鳥獣搬入頭数



764頭（R4）

約4.1倍増加

人材育成と後継者確保に繋げる

捕獲個体の搬入体制の強化

- 品質の良いジビエ生産のためには、**捕獲個体を処理加工施設に速やかに搬入**することが重要だが、地域によっては捕獲現場と施設が離れ、**ジビエ利用に適した状態で搬入**することが難しいといった課題。
- こうした課題の解決のため、**捕獲現場の土地条件等**に合わせた**新たな搬入機器等の活用**を推進。

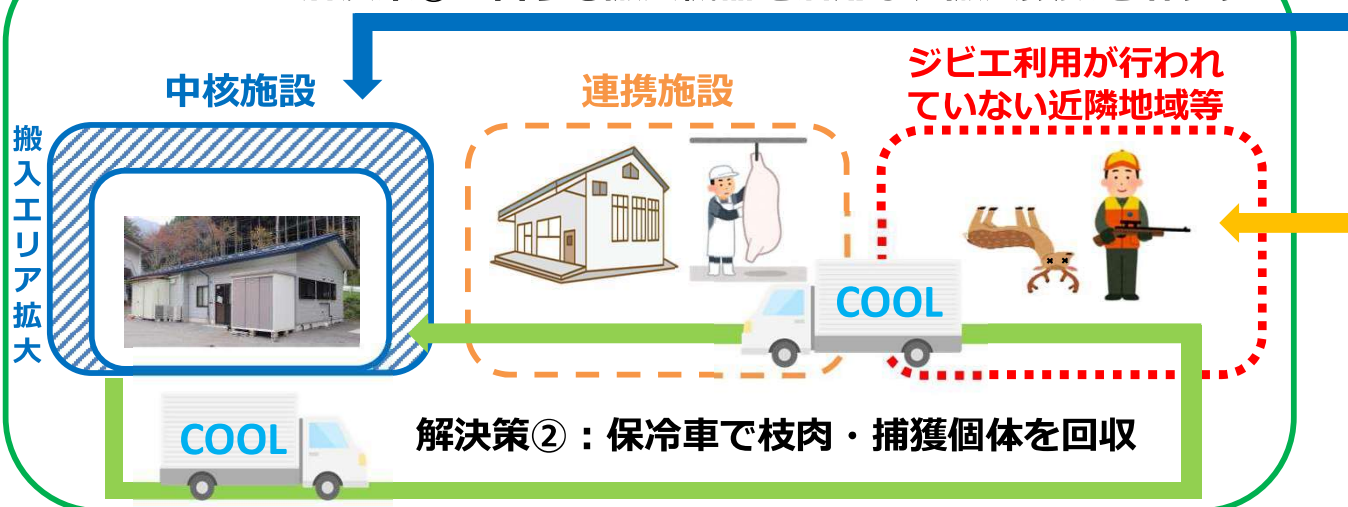
○ 捕獲個体の広域搬入・利用の取組（イメージ）

ペットフード需要の高まりに伴い、**自社原料だけでは不足**するため、**近隣市町村の施設から枝肉で原料を回収**し、自社で加工して販売。（連携施設は枝肉出荷できるため、処理頭数が増加）



広域搬入体制の構築

解決策①：自らも搬入機器を活用し、搬入頭数を増やす



○ 利用できる個体を増やすための搬入機器等

地域の土地条件や捕獲状況等に応じて、**搬入機器等を導入**することで、**利用できる個体を増やす**。

保冷車 (ウインチ等を取付け)

- 保冷車を改造したジビエ運搬車で個体を冷やしながら搬入可能。



生体搬入 (運搬用おり)

- 捕獲した個体をそのまま施設へ搬入。止め刺し作業を行う人手不足に対応。



簡易な一次処理施設（コンテナ等の活用）

- あらかじめ海上コンテナ等に設備一式を組み込み、現地に運搬することで、狭隘な場所にも設置可能。



鳥獣交付金により機器等の導入を支援