

- 平成26年5月、鳥獣保護法の改正に伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加し、食用としての利活用が増加する見込みであり、食用に供される野生鳥獣肉の安全性の確保を推進。（平成26年5月22日参議院環境委員会附帯決議）
- 野生鳥獣肉の衛生管理について「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会」において検討し、厚生労働省では、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を策定（平成26年11月）。
- 食品衛生法の改正（令和2年6月1日施行）により、野生鳥獣肉を処理する施設においてもHACCPによる衛生管理が義務付けられたため、ガイドラインを一部改正（令和2年5月28日）。
- 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したことから、ガイドラインを一部改正（令和3年4月1日）。
- 関係法令との整合を図るため、ガイドラインの用語等を一部改正（令和5年6月26日）。

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

捕獲

- 食用とすることが可能な捕獲方法
- 捕獲しようとする野生鳥獣に関する異常の確認（家畜の生体検査に相当）
- 屋外で放血する場合の衛生管理
- 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理、内臓の異常の有無の確認
- 捕獲者自身の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

運搬

- 具体的な運搬方法
- 捕獲者と食肉処理業者の連絡体制
- 捕獲個体の相互汚染防止
- 食肉処理業者に伝達すべき記録の内容

処理

- 捕獲者における衛生管理についての確認
- 食肉処理場の施設設備等
- 食肉処理業者が、解体前に当該野生鳥獣の異常の有無を確認する方法（家畜の解体前検査に相当）
- 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法（家畜の解体後検査に相当）
- 工程毎の衛生管理

加工、調理、販売

- 仕入れ先
- 記録の保存
- 十分な加熱調理
- 使用器具の殺菌
- 野生鳥獣である旨の情報提供

消費

- 十分な加熱調理
- 使用器具の殺菌

衛生管理の技術を有する捕獲者と野生鳥獣肉を取扱う事業者による適切な衛生管理

食品衛生法に基づく一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理の基準（ソフト）
食品衛生法に基づく食肉処理業、飲食店営業、食肉販売業等の許可と施設基準（ハード）

ジビエハンター育成研修制度

- ジビエに適さないため、処理施設に受け入れられず、捨てられてしまう個体を減らすため、ハンターにジビエに適した捕獲方法等の知識を学ぶ研修を実施及び支援する仕組みである「ジビエハンター育成研修制度」を令和5年3月に制定。
- 地方公共団体、猟友会等と連携しながら、より多くのハンターに衛生管理の知識をつけてもらうことで、利用率向上を図る。

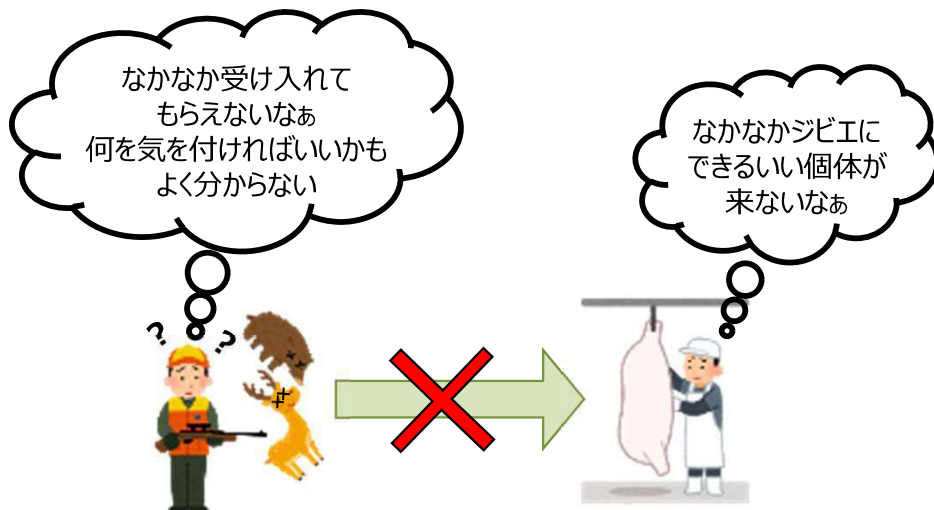
現状と課題

- ✓ 捕獲された個体が食用に適さないため、ジビエ処理施設に受け入れてもらえず、**捨てられてしまう**

(食用に適さない例)

- ・腹が撃たれている（胃内容物などが漏れ出し肉が汚染される）
- ・放血が適切に行われていない（肉質の低下）
- ・速やかにジビエ処理施設に搬入されていない（菌の増殖） など

- ✓ そのため、処理施設従事者だけでなく、衛生管理の知識を有する捕獲者（**ジビエハンター**）の育成が重要。



ジビエハンターの育成

ジビエハンター育成のための**研修制度**をR5年度から開始
(R3年度～試行)

Step 1 基礎研修

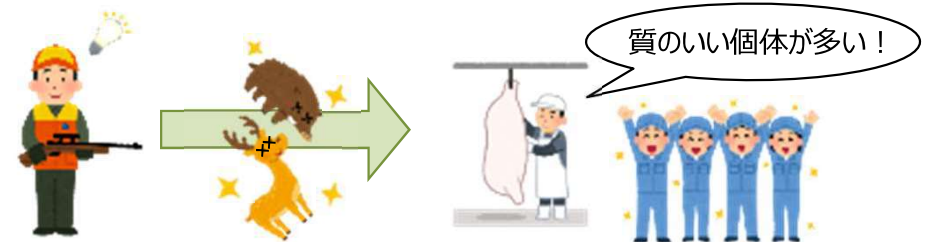
より多くのハンターに「ジビエには捕獲段階からの衛生管理が必要」と知ってもらうための研修

- ・猟友会の他研修と同時開催
- ・HP(下記リンク)に研修用動画を公開

Step 2 育成研修

ジビエに興味があるハンターをターゲットに、ジビエに必要な衛生管理の知識を学んでもらい、実際に獲る際に活かしてもらうための研修

- ・国が研修実施するとともに、地方公共団体などの実施をサポート
- ・国が作成したテキストを使用し、国が登録した講師による研修



ハンターにとっても多くの個体を施設に受け入れてもらえれば、収入増や埋設等の作業負担減につながる可能性がある。

研修内容、講師、実施機関等の詳細はこちら
(https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/gibier_hunter.html)



国産ジビエ認証制度

- ジビエの食肉処理施設の自主的な衛生管理等を推進するとともに、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ため、平成30年5月に「国産ジビエ認証制度」を制定。
- 本制度は、厚労省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。
- また、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。
- 農林水産省が指定する国産ジビエ認証委員会が認証機関を審査・登録し、認証機関が食肉処理施設を審査・認証。

【制度のスキーム】

国産ジビエ認証委員会

目 的：認証機関の審査・登録、制度の普及

委員構成：捕獲から処理加工、流通販売までの
事業者・有識者等
(オブザーバー：厚生労働省、農林水産省)

認証部会：認証申請機関の事前審査を実施

申請 ↑ ↓ 審査
登録 ↓ 監査、指導

【認証機関】民間団体等

(一社)国産ジビエ認証機構

申請 ↑ ↓ 書類審査
現地審査
認証 ↓ 監査、指導

【事業者】(食肉処理施設)

【認証マークの使用】

- 認証を取得した事業者は、認証機関に認証マークの使用許諾申請を行うことで、認証マークを使用することが可能。

ジビエ製品、ジビエ加工品、
販売促進資材に使用可能



国産ジビエ
認証

国産ジビエ認証制度【認証基準・カットチャート】

【認証基準の主な項目】

1. 厚労省ガイドラインに基づく衛生管理の遵守

＜チェックシートの項目＞

(厚労省ガイドラインを基に各県の認証を鑑み作成)

捕獲・搬入時の状況確認

放血状況の確認

内臓摘出（屋内で行う場合・屋外で行う場合（※））

内臓及び枝肉の異常の有無確認

ナイフ等器具や設備の洗浄・消毒

枝肉の洗浄、冷蔵

細菌検査(自主検査)、金属探知機 等

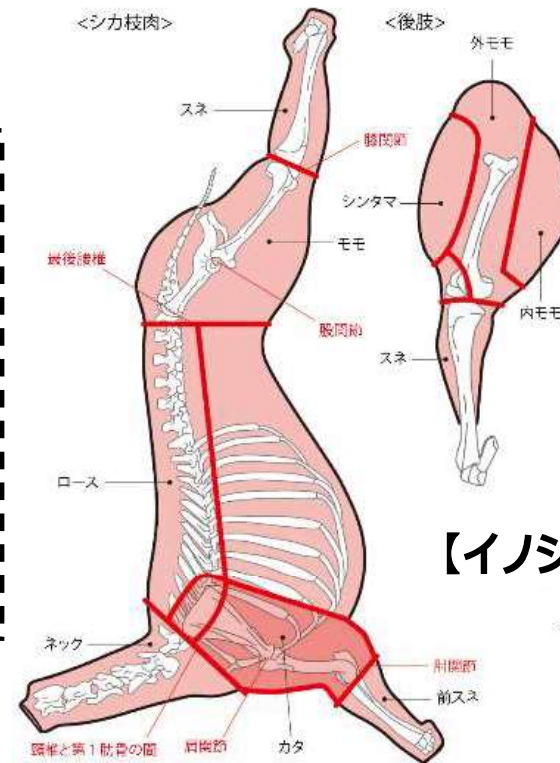
2. 規定されたカットチャートの遵守

3. 規定された表示ラベル記載事項の遵守

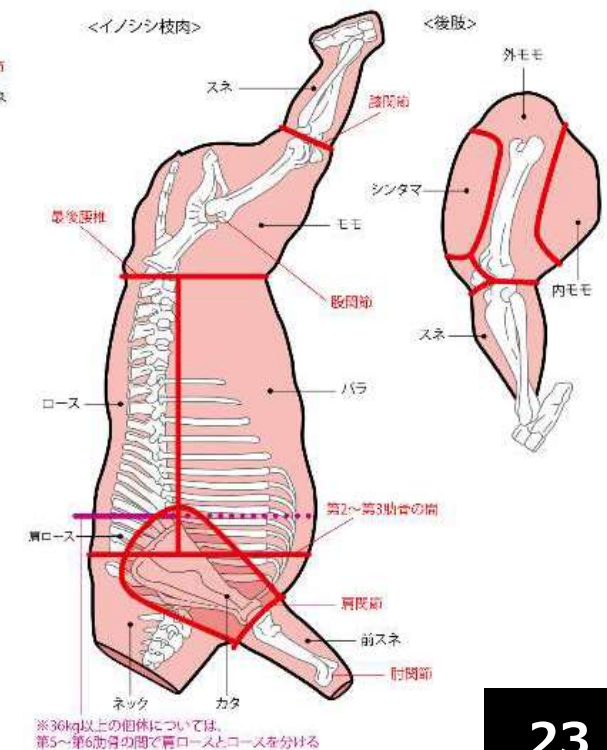
4. 出荷する製品のトレーサビリティの確保

(※)一定の技術を有する捕獲者に限る。

【シカのカットチャート】



【イノシシのカットチャート】



国産ジビエ認証制度【包装されたジビエ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：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)〇〇県〇〇郡〇〇町〇〇〇

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) 雄/雌、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

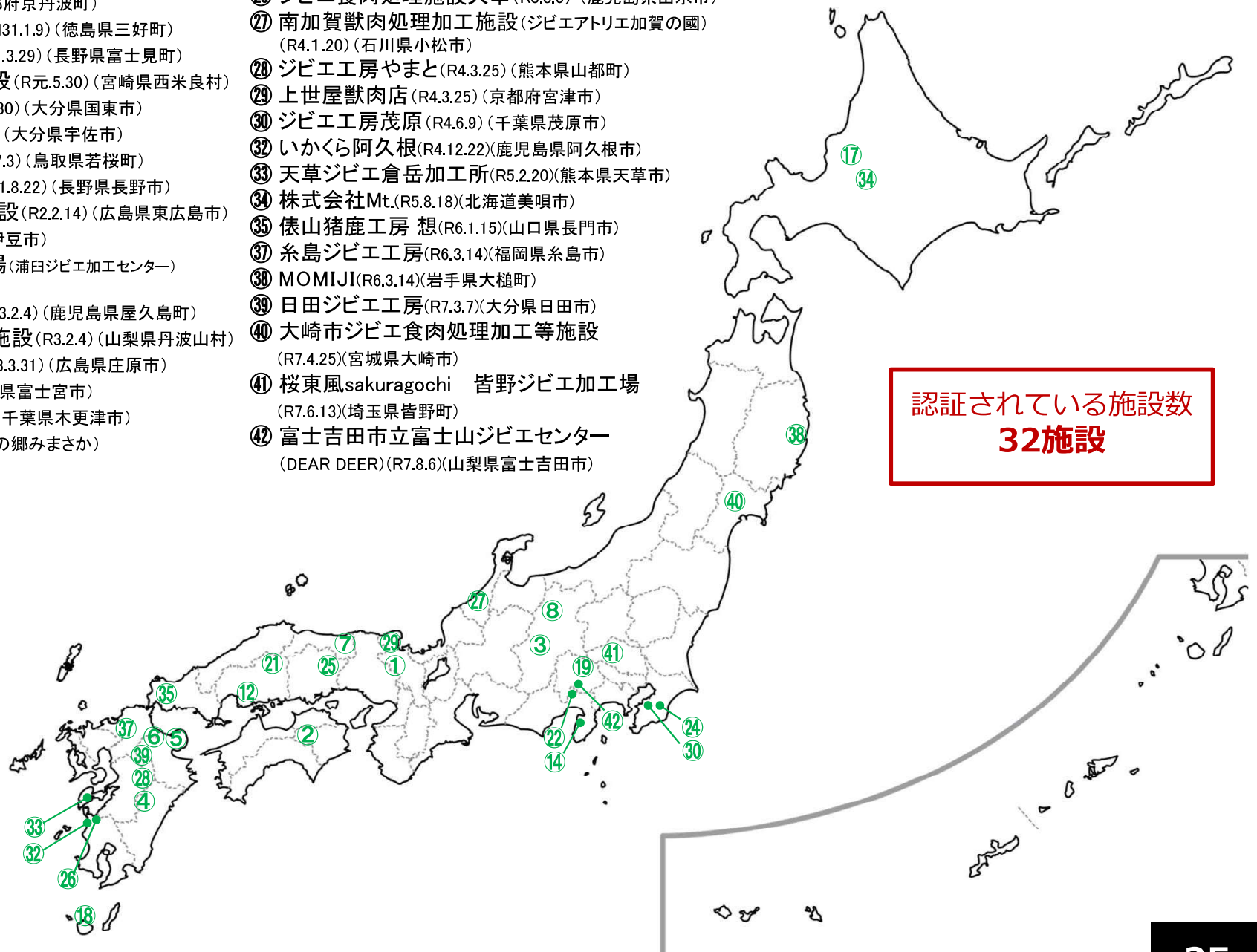
※2 「二次元コードなどで示す情報」については、
二次元コードやURLで示すことが望ましいが、対応できない場合には、
電話番号及び個体を特定できる情報(番号)等を記載し、電話で説明できるようにすること。

※3 体重については、施設ごとに、搬入時又は枝肉で、基準を統一する

国産ジビエ認証制度 認証施設一覧（令和7年8月上旬現在）

【認証された食肉処理施設】 ※日付は認証日

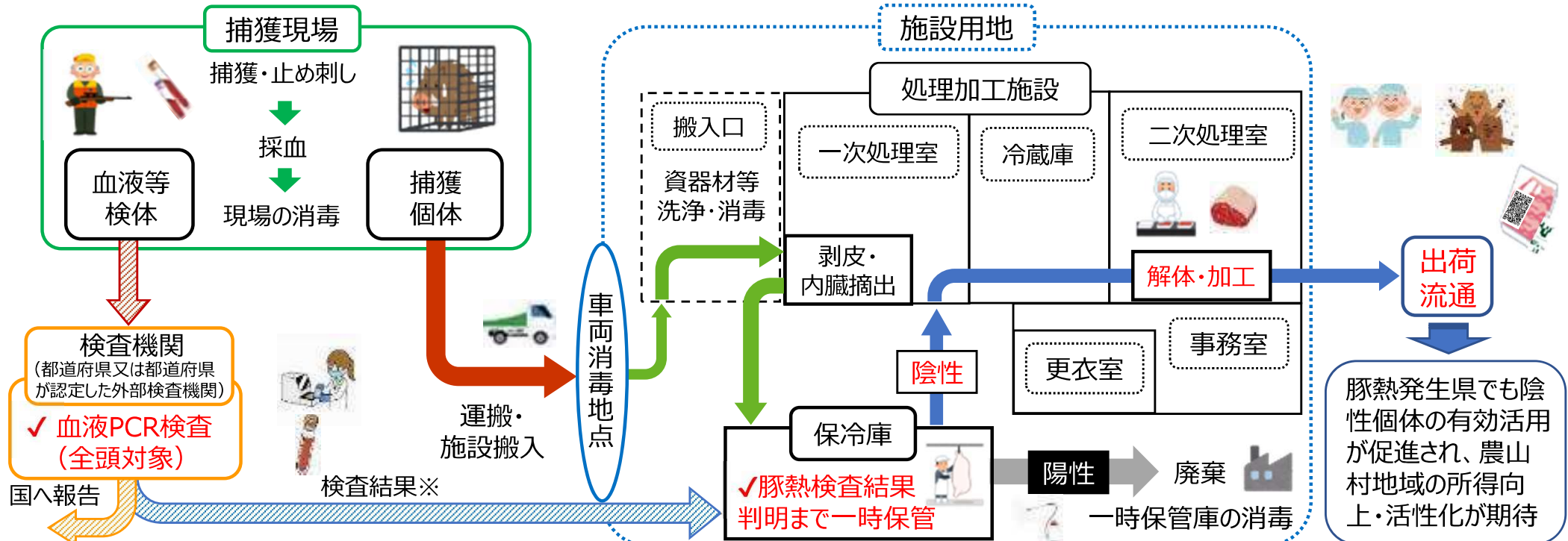
- ① 京丹波自然工房 (H30.9.7) (京都府京丹波町)
- ② 祖谷の地美栄 (いやのじびえ) (H31.1.9) (徳島県三好町)
- ③ 信州富士見高原ファーム (H31.3.29) (長野県富士見町)
- ④ 西米良村ジビエ処理加工施設 (R元.5.30) (宮崎県西米良村)
- ⑤ TAG-KNIGHT (タグナイト) (R1.5.30) (大分県国東市)
- ⑥ 宇佐ジビエファクトリー (R1.7.3) (大分県宇佐市)
- ⑦ わかさ29工房 (にくこうぼう) (R1.7.3) (鳥取県若桜町)
- ⑧ 長野市ジビエ加工センター (R1.8.22) (長野県長野市)
- ⑫ 東広島市有害獣処理加工施設 (R2.2.14) (広島県東広島市)
- ⑭ イズシカ問屋 (R2.3.30) (静岡県伊豆市)
- ⑰ 北海道シュヴルユ浦臼工場 (浦臼ジビエ加工センター) (R2.10.23) (北海道浦臼町)
- ⑱ 屋久島ジビエ加工センター (R3.2.4) (鹿児島県屋久島町)
- ⑲ 丹波山村ジビエ肉処理加工施設 (R3.2.4) (山梨県丹波山村)
- ⑳ 庄原市有害鳥獣処理施設 (R3.3.31) (広島県庄原市)
- ㉒ 朝霧高原ジビエ (R3.3.31) (静岡県富士宮市)
- ㉔ オーガニックブリッジ (R3.5.27) (千葉県木更津市)
- ㉕ 美作市獣肉処理施設 (地美恵の郷みまさか) (R3.7.8) (岡山県美作市)
- ㉖ ジビエ食肉処理施設大幸 (R3.8.5) (鹿児島県出水市)
- ㉗ 南加賀獣肉処理加工施設 (ジビエアトリエ加賀の國) (R4.1.20) (石川県小松市)
- ㉘ ジビエ工房やまと (R4.3.25) (熊本県山都町)
- ㉙ 上世屋獣肉店 (R4.3.25) (京都府宮津市)
- ㉚ ジビエ工房茂原 (R4.6.9) (千葉県茂原市)
- ㉛ いかくら阿久根 (R4.12.22) (鹿児島県阿久根市)
- ㉜ 天草ジビエ倉岳加工所 (R5.2.20) (熊本県天草市)
- ㉝ 株式会社Mt. (R5.8.18) (北海道美瑛市)
- ㉞ 俵山猪鹿工房 想 (R6.1.15) (山口県長門市)
- ㉟ 糸島ジビエ工房 (R6.3.14) (福岡県糸島市)
- ㊱ MOMIJI (R6.3.14) (岩手県大槌町)
- ㊲ 日田ジビエ工房 (R7.3.7) (大分県日田市)
- ㊳ 大崎市ジビエ食肉処理加工等施設 (R7.4.25) (宮城県大崎市)
- ㊴ 桜東風sakaragochi 皆野ジビエ加工場 (R7.6.13) (埼玉県皆野町)
- ㊵ 富士吉田市立富士山ジビエセンター (DEAR DEER) (R7.8.6) (山梨県富士吉田市)



豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の推進

- 豚熱感染確認区域で捕獲した野生イノシシについては、家畜防疫及び食品衛生を確保しつつ、豚熱陰性個体の出荷を可能とする枠組みである「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」に基づくジビエ利用に取り組むことが重要。
- 信頼できる検査結果に基づく防疫措置の確保のため、血液PCR検査による豚熱陰性を確認するとともに、捕獲から出荷までの一連の各作業では、豚熱ウイルス拡散リスクを最小限にするための複合的な対策を徹底。
- 捕獲した野生イノシシを地域資源として可能な限り有効活用するため、豚熱発生県において、手引きに基づくジビエ利用に取り組み、出荷を再開する処理加工施設が増加（23府県116施設（R7.3末時点））
（事例紹介：<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/tonko-11.pdf>）

○豚熱ウイルス拡散リスクを最小限にするための複合的な対策のポイント



※ 豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）結果の活用も可能

■ 捕獲～運搬、処理加工施設への搬入

■ 一時保管

■ 解体・加工～出荷

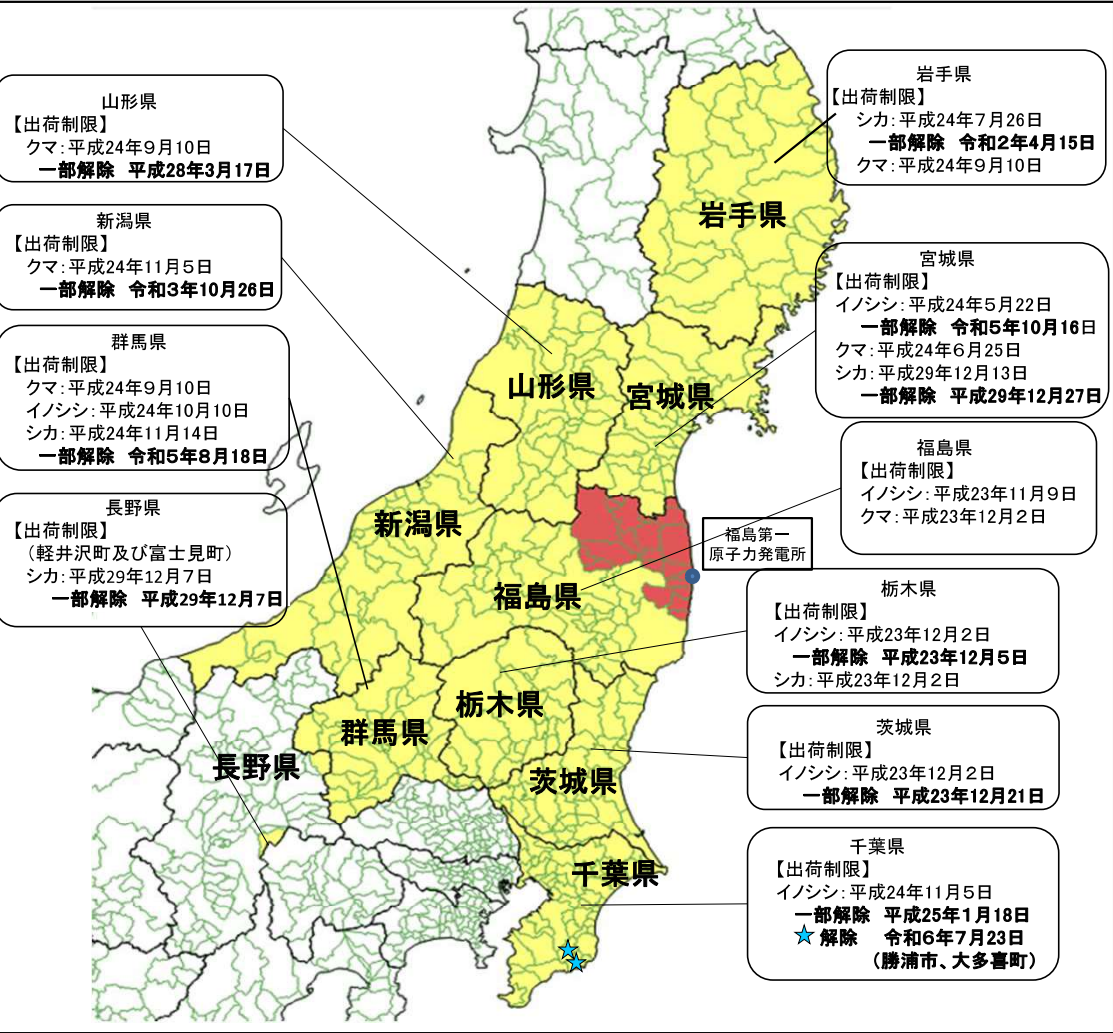
- 都道府県又は都道府県が認定する外部検査機関が実施する血液PCR検査による豚熱感染の有無を確認
- 豚熱判定結果が判明するまで、隔離して一時保管し、陰性個体をジビエ利用
- 豚熱ウイルス拡散リスクを最小限にするための複合的な対策を実施



都道府県は処理加工施設等に対して適切に指導

野生鳥獣肉の出荷制限等の状況(令和7年7月1日時点)

- 原子力災害対策特別措置法に基づき、現在、10県(岩手県・宮城県・山形県・福島県・栃木県・茨城県・群馬県・千葉県全域、新潟県・長野県の一部地域)において、野生鳥獣肉の出荷制限等が指示されている。
- このような中、これまでに、宮城県・福島県・栃木県・茨城県・千葉県のイノシシ肉、岩手県・宮城県・群馬県・長野県のシカ肉、山形県・新潟県のクマ肉について、全頭検査や安全確認スキームを構築した上で出荷可能とする「一部解除」を措置している。
- 千葉県勝浦市及び大多喜町で捕獲されたイノシシ肉は検査不要で出荷可能とする「解除」を措置している。



- 摂取制限・出荷制限が指示されている地域
- 出荷制限が指示されている地域
- ★ 出荷制限が部分解除された地域

上図は、獣種別(イノシシ、シカ、クマ)に出荷制限等が指示された県、指示日及び一部解除日を表記。

モニタリング検査の実施

- ・原子力災害対策本部が策定したガイドライン(「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」)に基づき、17都県で、検査計画を策定し、野生鳥獣肉のモニタリング検査を実施。

出荷再開に向けたスキーム

- ・一部解除(全頭検査のうえ、基準値を下回るもののみ出荷可能)
→ 県が出荷・検査方針を定め、安全管理体制を整備したうえで、全頭検査を行い、結果が基準値(100Bq/kg)以下の個体のみ出荷可能
- ・解除(検査不要で出荷可能)
→ 県域又は地理的範囲が明確になる単位(市町村等)での解除

解除条件: 解除しようとする地域で、野生鳥獣の移動性、個体差、季節変動、捕獲期間等を考慮して十分な検体数を確保しつつ検査を実施し、その結果が安定して基準値を下回っていること

【一部解除により出荷可能な施設 (カッコ内は施設所在地)】

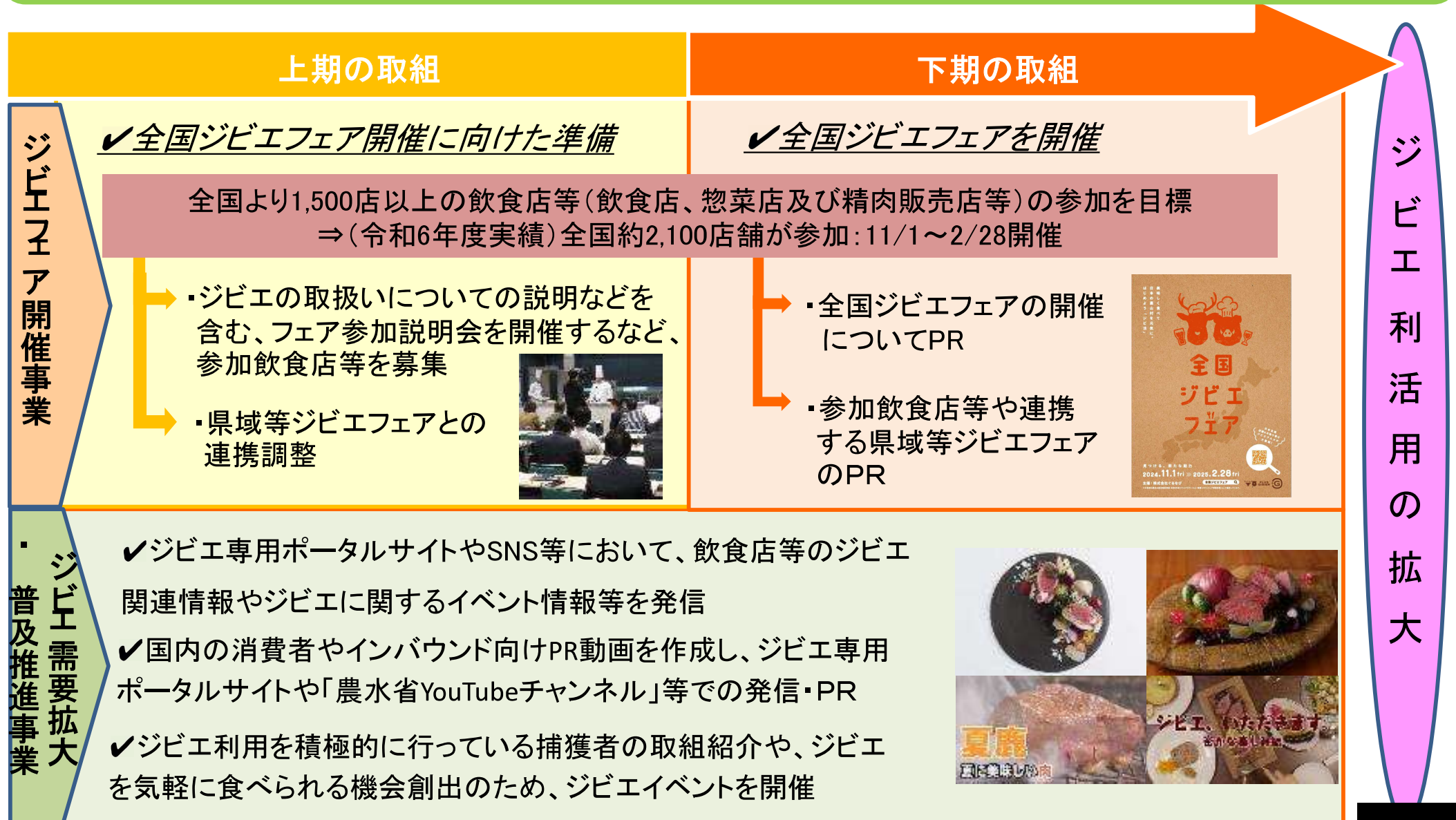
- 岩手県(シカ肉) 2施設(大槌町、遠野市)
- 宮城県(シカ肉) 3施設(石巻市、女川町)
(イノシシ肉) 1施設(大崎市)
- 山形県(クマ肉) 1施設(小国町)
- 栃木県(イノシシ肉) 1施設(那珂川町)
- 茨城県(イノシシ肉) 2施設(石岡市、高萩市)
- 群馬県(シカ肉) 2施設(高崎市、南牧村)
- 千葉県(イノシシ肉) 15施設(勝浦市、君津市、大多喜町、鴨川市、木更津市、茂原市、いすみ市、館山市、富津市、一宮町)
- 長野県(シカ肉) 1施設(富士見町)
- 新潟県(クマ肉) 5施設(新発田市、上越市、十日町市、南魚沼市、糸魚川市)

【解除により検査不要で出荷できる地域】

- 千葉県(イノシシ肉) 勝浦市、大多喜町

〈需要拡大に向けて〉 全国ジビエプロモーション事業の概要

- ジビエメニューを提供する全国の飲食店やご当地フェア等の情報を特設サイトで紹介する「ジビエフェア開催事業」を実施。
- ジビエ関連のイベントや作成動画の発信等を行う「ジビエ需要拡大・普及推進事業」を実施。
- これらを効果的に行うことにより、ジビエ利活用の拡大に資する。



ジビエ利活用の拡大

〈需要拡大に向けて〉ジビエ料理レシピの開発・紹介

- 家庭や飲食店、学校給食などにおけるジビエ料理の普及・展開を図るため、「ジビエ料理コンテスト」を平成28年度から開催。
- 令和4年度からは、2部門に分けて、幅広くレシピを募集(農林水産省補助事業で実施)。



○第9回ジビエ料理コンテストの概要

主催：（一社）日本ジビエ振興協会（農林水産省補助事業実施主体）

審査等：「一般部門」「小・中・高校生部門」の2部門で
合計305点の応募があり、書類審査、実食審査の結果、
農林水産大臣賞をはじめとする各賞を決定。

審査委員長：田崎 真也 氏（（一社）日本ソムリエ協会会長）

～農林水産大臣賞～

【一般部門】

DON!ジビエの火山
～山の恵みの洋風丼～

ヤスザフトモハル
安澤 朋晴 氏
(株式会社LAZO BODEGAdavis)



【小・中・高校生部門】

猪肉の蒸し野菜

チーム名：ななとも

ツチャ ナナコ スギウラ トモカ
土屋 菜々子 氏、杉浦 朋香 氏
(静岡県立下田高等学校)



～農村振興局長賞～

【一般部門】

よくばり味わう ほっとジビエサンド
“ルーベン風”

キムラ ハルヨシ
木村 晴悦 氏
(株式会社ニュー・オータニ SATSUKI)



【小・中・高校生部門】

キャラメル・シカ・ゴ・タルト

チーム名：I LOVE 鹿

スズキ リオナ クメ チサト
鈴木 梨央奈 氏、久米 知里 氏、
サカキバラ チヒロ
榊原 千尋 氏
(東京都立赤羽北桜高等学校)



日本ジビエ振興協会HPで第1回～第8回ジビエ料理コンテストの受賞レシピを紹介(右コード) <https://www.gibier.or.jp/recipe/>
クラシルのジビエレシピ特集で過去の受賞作品から家庭で作りやすいレシピを紹介 <https://www.kurashiru.com/features/751?custom=true>
クックパッドで第1回ジビエ料理コンテスト入賞約50レシピを紹介 <https://cookpad.com/recipe/list/11469357?keyword=%E3%82%B8%E3%83%93%E3%82%A8>



ペットフード向け利用の拡大

- 捕獲鳥獣の利活用として、ペットフードの利用が増加。令和5年度のペットフードとしての利用は866トンでジビエ利用量全体の約3割を占める。
- 今後は、依然として捕獲現場で廃棄されている個体や、処理加工施設に搬入された個体においても、食肉販売できない肉や、内臓、皮、骨等の未利用部位をペットフードとして有効活用し、ジビエ利用量の拡大を図る。

ヘルシーで注目の ジビエペットフード!

お手軽な加工品から手作りペットフードまで、幅広く楽しめる食材

鹿肉ジャーキー



お求めやすく、手軽にジビエを試すには鹿肉ジャーキーがおすすめ! 栄養価はそのままに、旨味を凝縮。

手作りペットフード

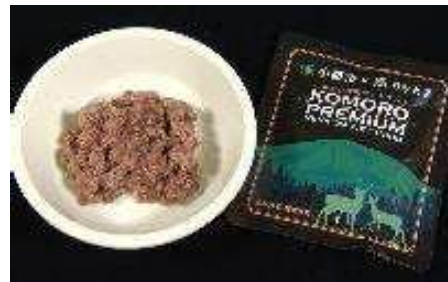


お肉を隠し、野菜や他の食材と合わせて栄養のバランスを取れる手作りペットフード。肥満の解消にもオススメです!



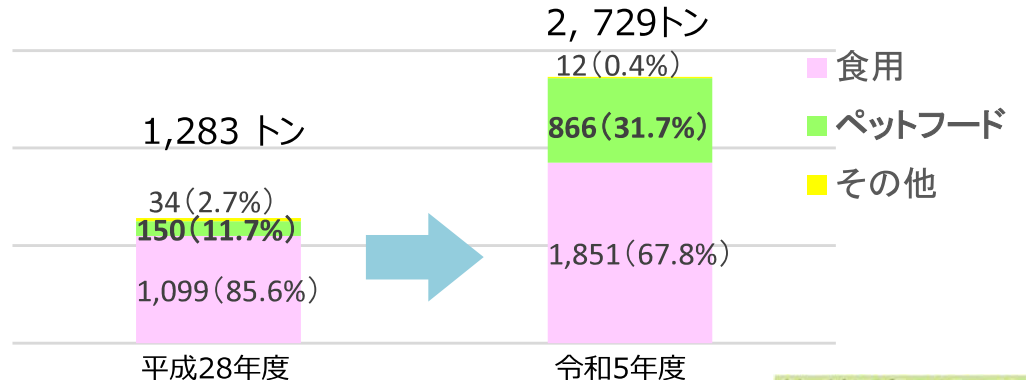
ジャーキー
(くまもと☆農家ハンター)

ジビエペットフードプロモーション事業 ポータルサイト「ジビエ」より



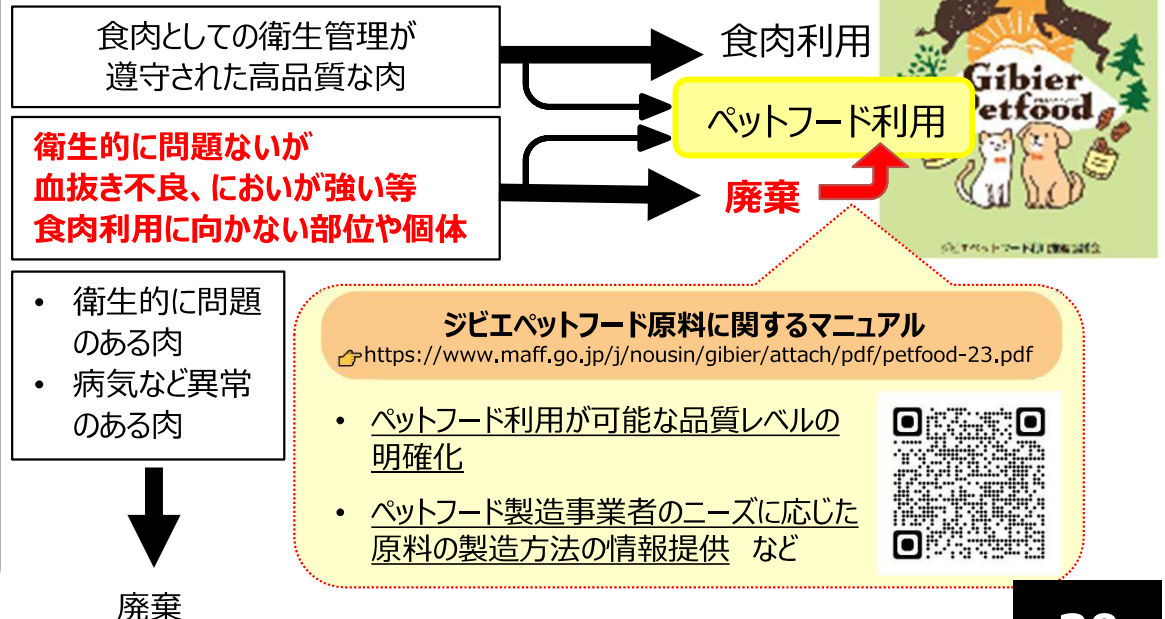
ウェットフード
(小諸市野生鳥獣商品化施設)

捕獲鳥獣のペットフード利用の動向



(出典) R5野生鳥獣資源利用実態調査

捕獲鳥獣のペットフード利用に向けた課題



捕獲鳥獣の皮、骨、角等の有効利用の取組

- 捕獲鳥獣の利活用として、骨や皮を加工して製品化するなどの取組事例や、最近では動物園において、餌利用や屠体給餌※といった取組も行われている。

※大型動物を毛皮や骨が付いた、ほぼそのままの状態ですぐ飼育動物に与える給餌すること。

皮革としての利活用例



エゾシカのクラフト製品
(古川建設(株)ドリームヒル・トムラウシ)



イノシシ革製品(ファーストシューズ)
(一社)伊達市農林業振興公社

骨製品・角製品としての利活用例



シカ骨灰を活用した陶器やシカ革製品
((株)メリケンヘッドクォーターズ)



シカ角のアクセサリ
(猟師工房ランド)

動物園・水族館でのエサとしての利活用例



ライオンへの屠体給餌
(豊橋総合動植物公園)



ホッキョクグマへの屠体給餌
(男鹿水族館GAO)

○詳しい情報や上記以外の利活用例は、HPで紹介中！

👉 <https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/jirei.html>



【農林水産省】 ジビエに関する相談はこちら

➤ ジビエに関するどんなことでも相談窓口までお気軽にお問合せください!!

【ワンストップ相談窓口】

農林水産省農村振興局

農村政策部鳥獣対策・農村環境課 鳥獣対策室

電話
相談

専用電話 平日9:30～18:15 ☎03-3502-6571
(土日祝日及び年末年始を除く)

メール
相談

専用メールアドレス gibier-soudan@maff.go.jp
専用フォームをダウンロードしていただき、上記アドレスまで送信してください。

詳細
HP

農林水産省ホームページ ジビエ利用拡大コーナー
<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/index.html>



➤ ジビエ利活用について専門家に相談したい方はこちら!!

ジビエ利活用コーディネーター登録制度

ジビエ等の利活用に関する専門的知識と経験を有し、捕獲から搬入・処理加工、販売に至る体制づくりなどの各種相談に応じた助言・指導を行うことができる者を「ジビエ利活用コーディネーター」として農林水産省が登録し、処理加工施設などの要請に応じて紹介する制度です。

詳細
HP

農林水産省ホームページ
「ジビエ利活用コーディネーターの登録・紹介について」
<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/coordinator.html>