令和８年10月版

知って！楽しむ！ジビエ

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。

古くから日本で食べられていたジビエ

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。

ぼたん鍋

シカ肉＝もみじ

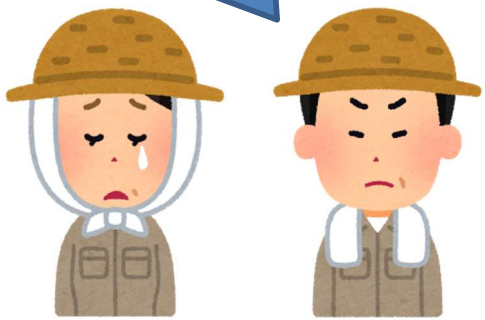
イノシシ肉＝ぼたん・山くじら

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**

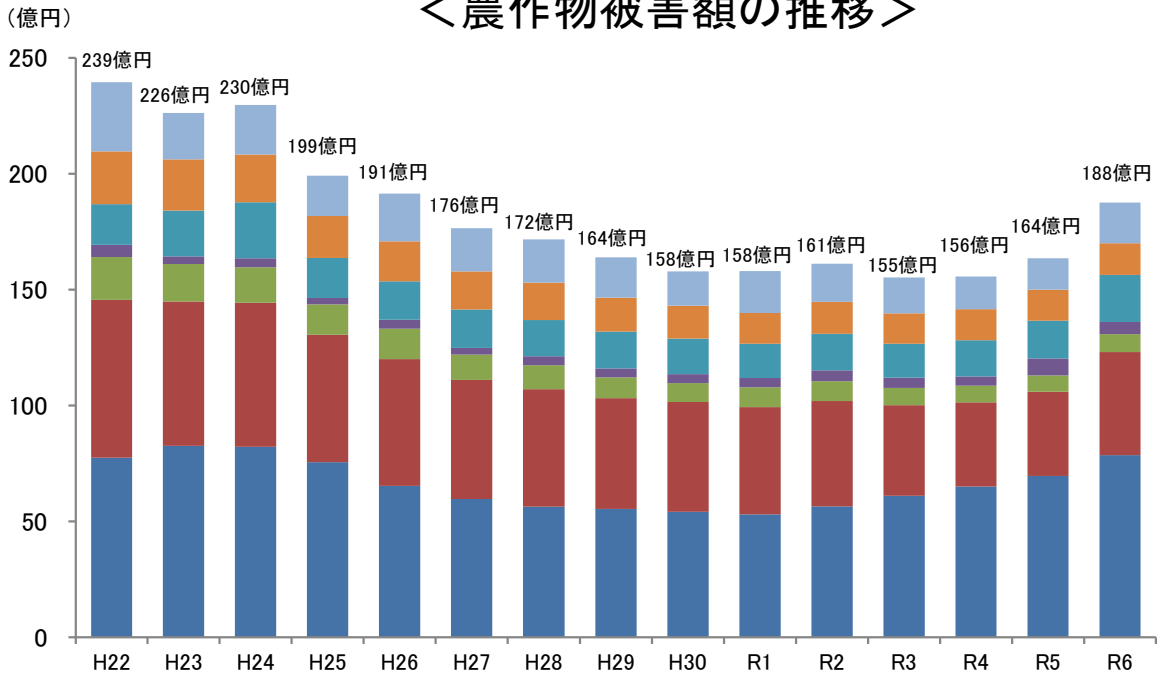
野生鳥獣による農作物の被害

野生鳥獣による農作物被害額は188億円（令和6年度）
全体の約7割がシカ、イノシシ、クマ、サル

※ラウンドの関係で合計が一致しない場合がある

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。

＜農作物被害額の推移＞



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

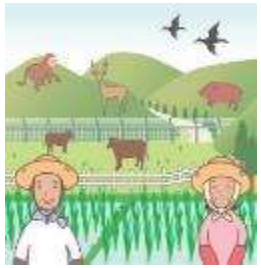
○ 鳥獣被害対策は、個体群管理、侵入防止対策、生息環境管理の3本柱が鉄則。
○ この3つの活動を地域ぐるみで、いかに徹底してできるかが、対策の効果を大きく左右。

【第１の柱】個体群管理
鳥獣の捕獲

鳥獣対策の鉄則！３つの柱

【第２の柱】侵入防止対策
柵の設置、追払いによる被害防除

【第３の柱】生息環境管理
刈払いによる餌場・隠れ場の管理
（緩衝帯の整備）、放任果樹の伐採



侵入防止柵の設置

追払い

緩衝帯の整備

放任果樹の伐採

野生鳥獣の捕獲について

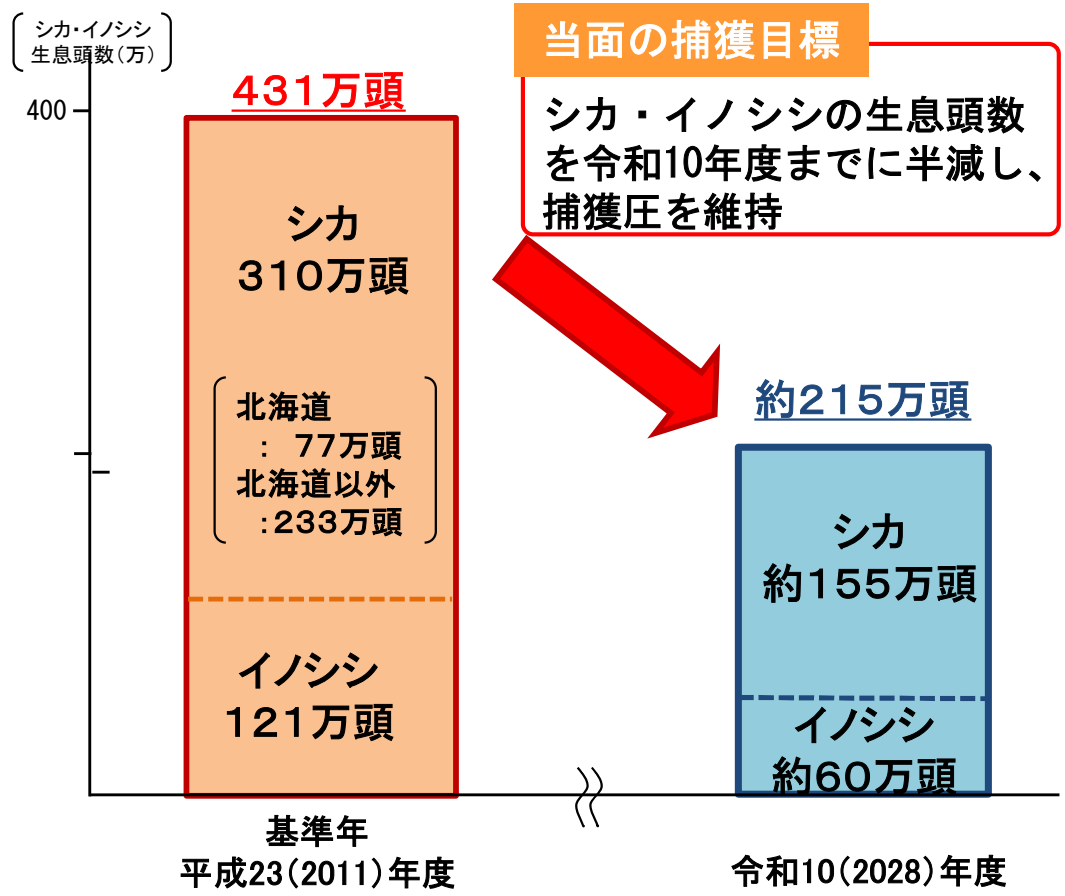
シカ・イノシシの捕獲目標

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。

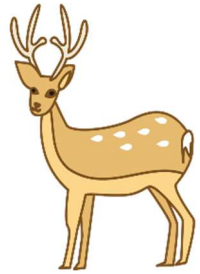
【捕獲目標 イメージ】



注）ニホンザル・カワウについても、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

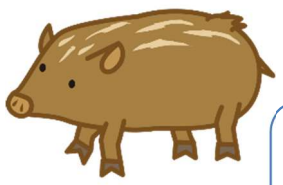
令和6年度（環境省調べ）



シカ

74万頭

- ・被害防止等を目的とした許可に基づく捕獲※　60万頭
- ・狩猟による捕獲　13万頭



イノシシ

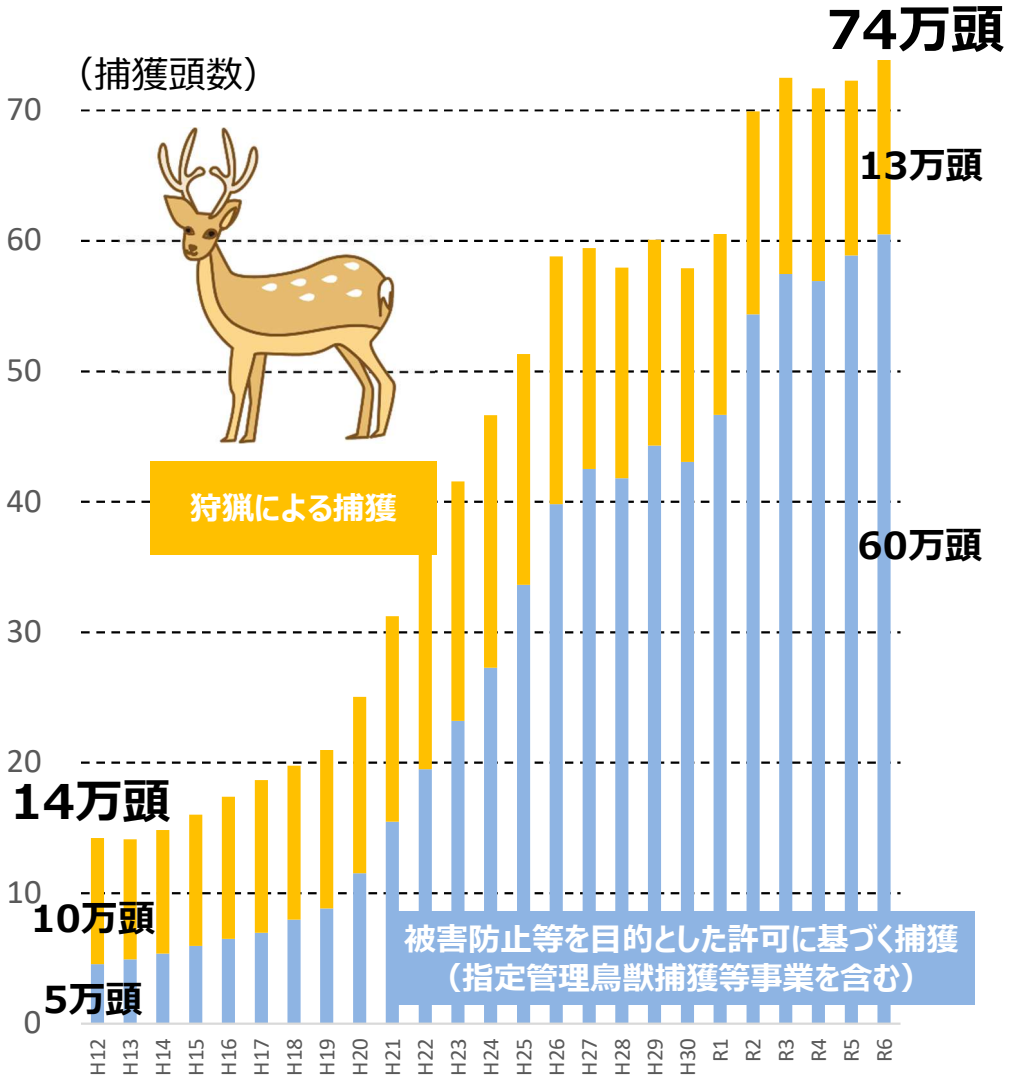
64万頭

- ・被害防止等を目的とした許可に基づく捕獲※　55万頭
- ・狩猟による捕獲　9万頭

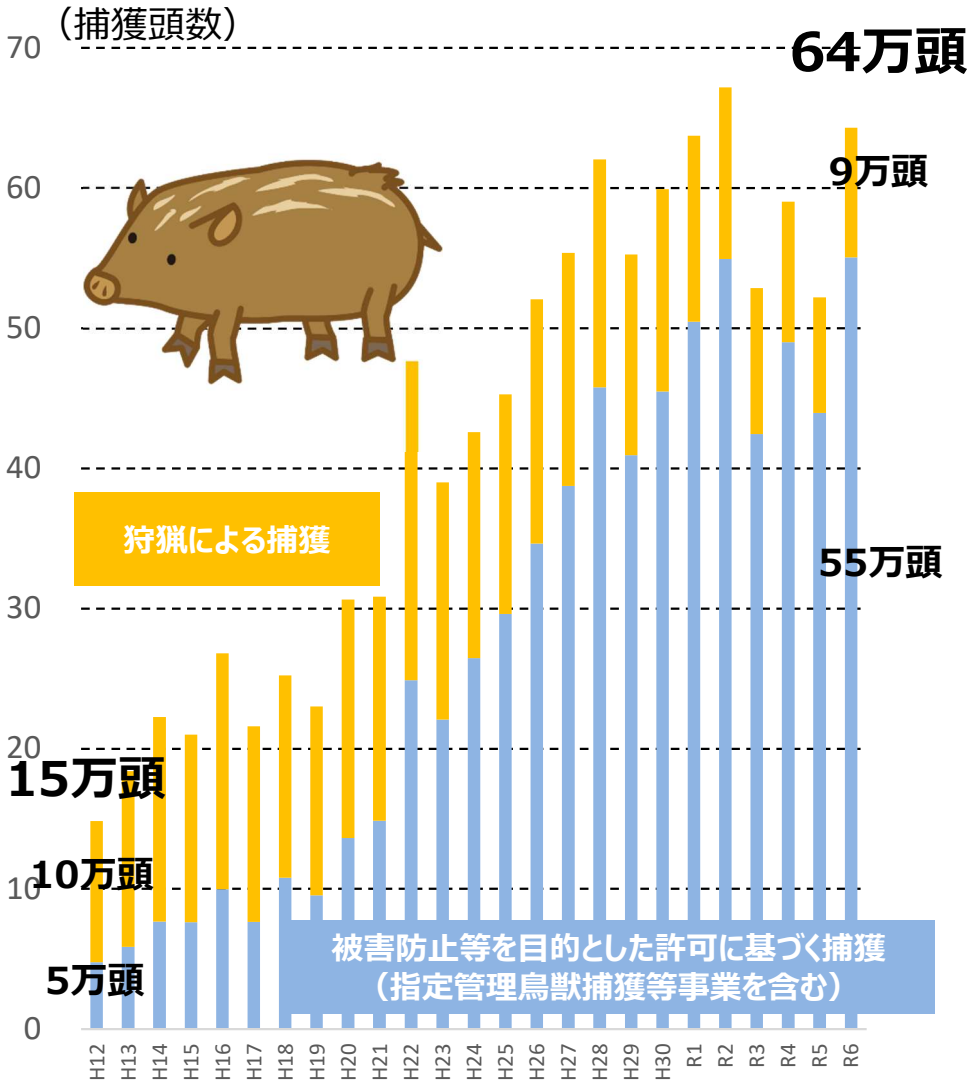
※指定管理鳥獣捕獲等事業を含む

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R6捕獲数は速報値（令和7年9月25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**

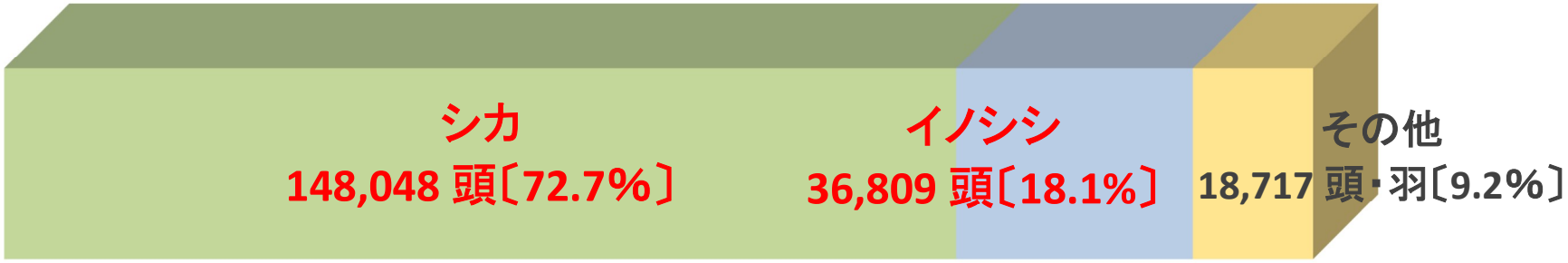
（※ハンターによる自家消費を除く）

食肉処理施設における シカ・イノシシの処理頭数	約18万頭	出典：野生鳥獣資源利用実態調査 （令和7年度）
シカ・イノシシの捕獲頭数	約138万頭※	出典：捕獲頭数（速報値）環境省 （令和6年度）

※令和7年度値の公表前につき令和6年度値を準用

合計203,574 頭・羽（対前年度12,858頭・羽増）

R7年度



出典：野生鳥獣資源利用実態調査

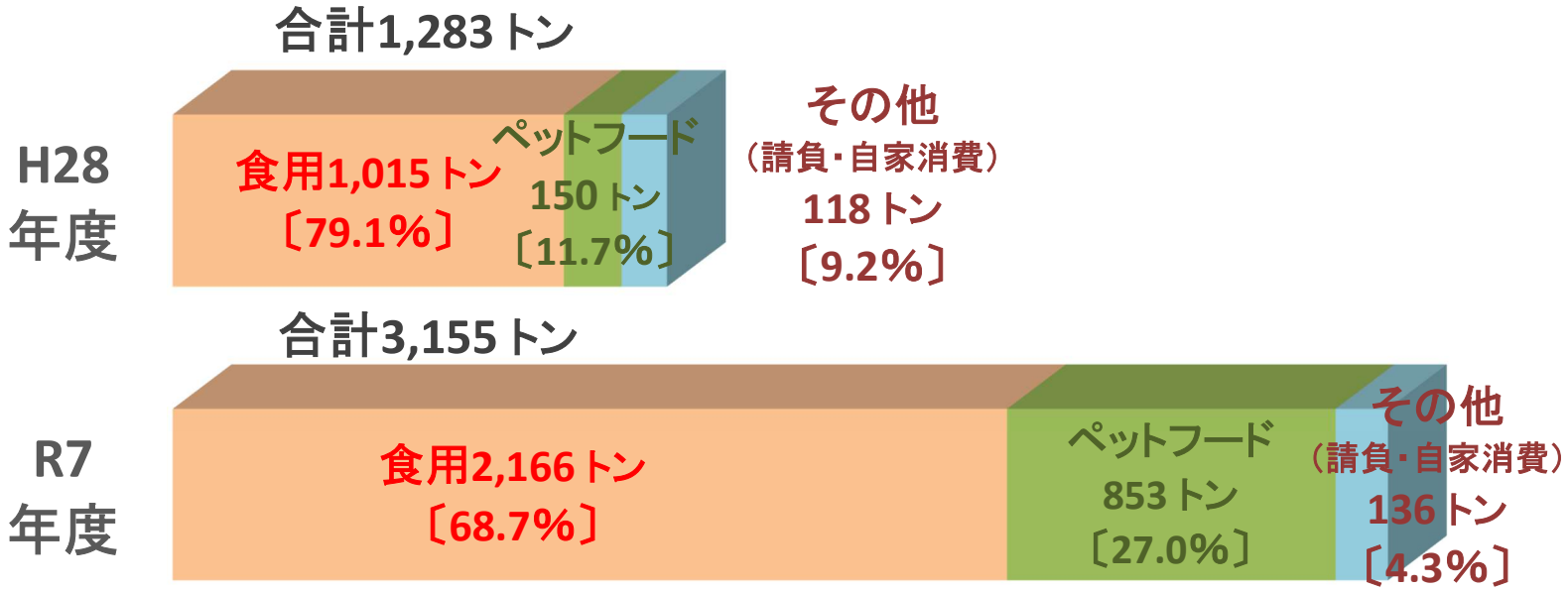
目標：ジビエ利用量の増加

捕獲された有害鳥獣のジビエ利用について

令和7年度に野生鳥獣の
食肉処理を行った処理加工施設数　885施設（全国）

令和7年度のジビエ利用量　3,155トン
※ジビエ食肉処理加工施設での処理・流通量

平成28年度と比べ
2.5倍に増加



出典：野生鳥獣資源利用実態調査

令和11年度のジビエ利用量目標　4,000トン

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

捕獲
- ○ 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）
- ○ 食用とすることが可能な捕獲方法
- ○ 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

食肉処理
- ○ 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

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8年10月上旬現在33施設を認証）

京丹波自然工房（京都府）、祖谷の地美栄（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（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）、
東広島市有害獣処理加工施設（広島県）、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）、
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）、
上世屋獣肉店（京都府）、ジビエ工房茂原（千葉県）、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）、
糸島ジビエ工房（福岡県）、MOMIJI（岩手県）、日田ジビエ工房（大分県）、
大崎市ジビエ食肉処理加工等施設（宮城県）、桜東風sakuragochi　皆野ジビエ加工場（埼玉県）、
富士吉田市立富士山ジビエセンター（DEAR DEER）（山梨県）、
うきは 自然のジビエ肉 ウキナナ（福岡県）

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：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）

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）♂/♀、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。

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！

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！

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。

③ 丈夫な体づくりにおすすめ！

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！

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。

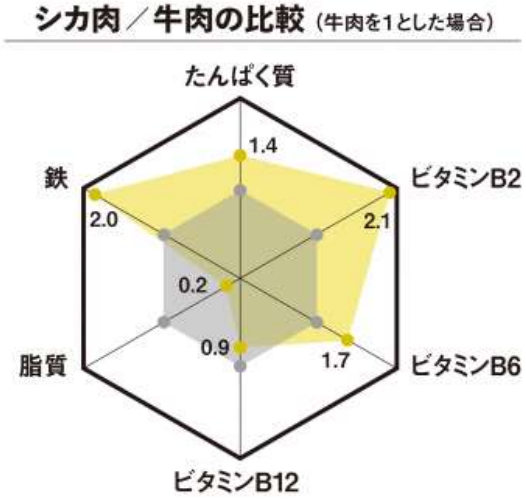
出典：ジビエポータルサイト「ジビエト」

ジビエの魅力（栄養成分の比較（100gあたり））

シカ肉

※3 ニホンジカ、赤肉、生　※4 [和牛肉] サーロイン、赤肉、生

	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



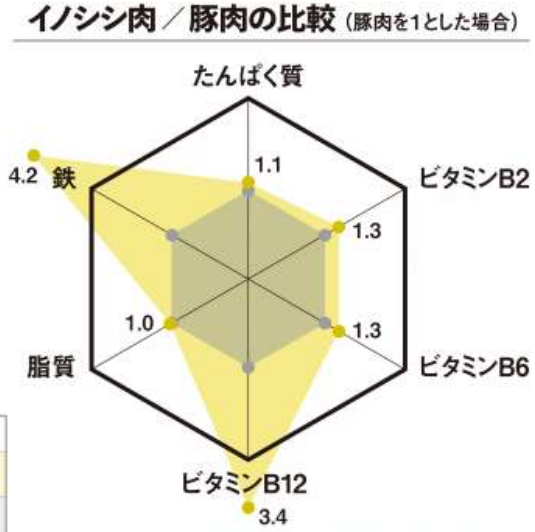
出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」

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

※1 肉、脂身つき、生　※2 [大型精肉] 肩ロース、脂身つき、生

	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



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「ジビエト」

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」

こだわりのジビエ料理が食べられる全国各地の飲食店や、皮革製品等のショップ情報を掲載するほか、おうちで作れるジビエレシピやジビエ関連情報動画など、ジビエを知って楽しむ様々な情報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！

【世界初のポルシェ公認イタリアンレストランで味わう至極ジビエ】

総料理長の林シェフは、調理専門学校卒業後、大阪の料理店で働いたのち、本場のイタリア郷土料理を学ぶため渡伊。帰国後はシェフとして腕を振るう傍ら、日本イタリア料理協会会員として、地方へイタリア料理のレクチャーにいくことも。そんな中、猪だけではなく、鹿も田畑を食い荒らし、農産物への被害が深刻になっていることや、農家の後継ぎ問題など地方の悩みを知ったそうです。
「The Momentum by Porsche」でジビエ料理を提供することは、鳥獣被害解消につながり、さらに都心のポルシェ公認レストランが地方の生産者から食材を仕入れることは、地方に住む若者たちの農業へのプライドにつながると考えたそう。

林シェフ自らが各地に足を運び、味を確かめた安全安心な食材が使われたジビエ料理は、本場イタリアの郷土料理を見事に昇華させたものとなっています。

猪肉を使用した「木更津猪のラビオリ～すっぽんのコンソメ」。ラビオリには猪肉を詰め、鹿の骨やスジから煮出したブロードと、寒い冬を越すための滋養強壮としてスッポンのコンソメを併せたものを使用し、透明なスープパスタに仕上げます。ビーツ・スッポンエキス・赤ワインで作られた濃厚なソースを添えて完成。高級レストランのひと皿にふさわしい、上品で美しく、かつジビエの隅々まで使用した環境にもやさしいパスタ料理となっています。

ジビエ関連情報動画をYouTubeで配信中！

ジビエト　検索

GIBIERTO ジビエト

ジビエを食べたい、買いたい！

全国ジビエフェア

ジビエメニューが食べられるお店、買えるお店の情報を掲載！

本格的なジビエ料理からファストフードまで、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　検索

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。

※ジビエ（野生鳥獣の肉）はよく加熱して食べてください

直近の農林水産大臣賞

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（斉藤 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 太朗）

第9回（R6年度）
- 一般部門　：DON!ジビエの火山　～山の恵みの洋風丼～（安澤 朋晴）
- 小・中・高校生部門：猪肉の蒸し野菜（土屋 菜々子、杉浦 朋香（チーム名：ななとも））

第10回（R7年度）
- 一般部門　：猪肉と鹿肉真薯のお椀～感謝して頂く命の恵み～（今井 湧貴）
- 小・中・高校生部門：ガパオ・クワーン・サップ（髙橋 侑志）

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

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。

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。

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。

と体給餌

動物園等では、ライオンなどの肉食獣に捕獲個体を衛生的に処理したものを与える取組をしています。

と体給餌だと時間をかけてゆっくり食べます

【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9:30～12:00、13:00～18:15
（土日祝日及び年末年始を除く）
☎03-3502-6571

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