



ジビエを活用した観光事例集 — 全国 の 取組 —

令和6年4月版



全国のジビエと関連したツーリズム





【岩手県大槌町】MOMIJI株式会社

三陸・大槌の自然を体感し、ジビエの体験プログラムを通じて命を学ぶ



特徴的な取組内容

- ・狩猟やジビエの魅力を現場で体験できる「大槌ジビエツーリズム」を令和2年度から展開。
- ・プロハンターの狩猟に同行し実際の狩猟を間近で見学できる「狩猟同行」や処理施設で鹿肉の解体を体験する「解体体験」を始めとして、ハンターと交流するジビエBBQ、若手ハンターの案内による山歩きなど多岐に渡るプログラムを用意。
- ・これらのプログラムを、ふるさと納税の返礼品としても提供。
- ・連携している町内の宿泊施設や飲食店では、大槌鹿を使ったジビエ料理を提供している。



実施体制

【開始令和2年度～】



ジビエメニューとその特徴

ツアーでは「ジビエBBQ」を実施。ハンターが参加者に鹿肉の焼き方を教えながら、一緒に楽しむ。厳選した大槌鹿と共に、三陸の海の幸も提供。



【ジビエBBQ】

ハンター話で盛り上がりながら



【ジビエBBQ】

厳選した大槌鹿を提供

ジビエ食肉加工施設 (MOMIJI)

・「害獣」を「まちの財産」に変えることを目的として、ジビエ食肉加工販売、角・革の製品化、担い手育成等の様々な活動に地域全体で取り組んでいる。

・令和5年度に国産ジビエ認証を取得。



処理加工施設 外観



【MOMIJIプレミアム】
精肉や枝肉の状態でお出

実績

プログラム参加者数：
185名(R3)、321名(R4)、159名 (R5)

受賞実績：
ツーリズムアワード2024 審査員特別賞
第4回日本国際観光映像祭 日本部門 優秀作品賞

今後の展開

- ・ジビエ・狩猟の価値をより多くの方に届けるため、未利用のもの（革）や時期（冬季）を活かしたプログラムを開発予定。
- ・まちの魅力づくりに地域全体で取り組むため、大槌の魅力を活かした観光コンテンツ（海、祭り、山等）と連携したプログラム開発、体制整備を行う。



【石川県羽咋市】合同会社のとしし団と羽咋まちづくり株式会社 道の駅「のと千里浜」における地域資源を活かした取組



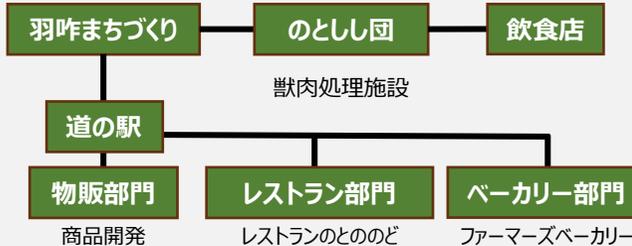
特徴的な取組内容

- ・石川県では、獣害対策などで捕獲したイノシシを有効活用することを目的に、猟友会や獣肉処理施設、料理人をはじめ、農業団体や市町など、ジビエに関係する方々を構成員とする「いしかわジビエ利活用研究会」を平成26年に設立。
- ・羽咋市が平成27年にイノシシ特産化事業として「のとしし団」とともに、「のとしし大作戦」を展開。
- ・作戦の一環として、有害捕獲したイノシシを有効活用するため、処理した精肉を道の駅「のと千里浜」に提供し、道の駅では、イノシシ肉を使用したメニュー作りやお土産開発に取り組んでいる。



実施体制

【開始平成29年度～】



ジビエメニューとその特徴

★のとししカレー

ジビエ独特の臭みなく、イノシシ初心者にも食べやすいカレー。能登の食材を使い、季節ごとにテイストを変えます。レトルトも販売中！



★のとししカレーパン

とろとろの自家製カレーにのとししを入れたカレーパン。1日に400個も売れる道の駅人気ナンバー1商品。カレーパン専用のカレーを製造しています。



合同会社のとしし団

現地にて捕獲イノシシの状態を確認の上、仕留めて搬入。衛生管理に十分注意して、解体処理を行った後、急速冷凍で素材の良さを維持。



処理加工施設 内観



イノシシ精肉

実績

＜来客者の声＞

- ・地域資源を活かした取り組みは素晴らしいと感じた。
- ・のとししカレーを食べたが、臭みもなく、まろやかでおいしかった。



今後の展開

のとししカレーなどの商品化をはじめ、のとししを使った中華ちまき、ジャッキーなど様々な加工品を開発し、販売実績を元にさらなる加工品の製造販売を手掛けていく。





【長野県泰阜村】泰阜村ジビエ加工施設もみじや 地域交通会社と連携した「ジビエ&わな猟体験ツアー」の提供



特徴的な取組内容

- ・南信州周辺地域の狩猟文化の継承
ジビエの搬入は、わな猟による捕獲が9割。わな猟で安全に捕獲する方法や道具、猟に興味のある方々へ講習を実施。
- ・捕獲から搬入・解体・精肉・調理体験まで「命をいただく」体験の提供
当日に鹿捕獲の連絡があれば、止め刺しから搬入まで見学し、さらに実際に皮剥ぎや内臓処理など「いただく」までの過程を体験。「命をいただく」大変さ、尊さなど様々な感情を体感することを重視。
- ・「ジビエ」を知って、鹿肉料理の美味しさを体感
- ・捕獲する命を余すことなくいただく
体験は、愛犬も連れて参加可能。血の多い部位やあばら骨は加熱処理して愛犬用に、角や皮もクラフト体験等に活用し、いただく命をできるだけ大事に活用していくことを伝える。
- ・地域交通会社との連携
交通会社はツアーの主催者として募集・広告を行いお客様対応。けもかわプロジェクトは共同主催者として、体験の詳細作成などの準備と当日の進行を実施。



猟犬との触れあい



鹿革クラフト体験の様子



ランチ・クラフト体験会場

実施体制

【開始令和5年度～】

※令和4年度以前より違う体制で10年以上体験ツアーを実施していたものをさらにブラッシュアップし体制を整え、再スタート。



ジビエメニューとその特徴

できるだけジビエそのものの味を感じてほしい。また、泰阜村と南信州の味を楽しんでもらえる食材・味にしている。

(例) 夏はBBQ、冬は鍋をメインに地元食材と



ロースト鹿肉寿司と鹿丼



鹿肉餃子の鉄板焼き



鹿つみれ&しゃぶしゃぶ鍋



鹿肉のしゃぶしゃぶ

泰阜村ジビエ加工施設 もみじや



処理加工施設 外観



ペット用の鹿肉・鹿骨加工品

信州ジビエ衛生管理ガイドラインとHACCPに基づき、徹底した品質・衛生管理を実施。夏場の搬入には保冷車も活用し捕獲後の搬入で食肉用・ペット用共に肉質を保持。食肉に向かない部位は衛生的に処理しペット用として活用。毛皮や角も活用し残渣を減らし、品質維持と活用率向上に尽力している。

実績

体験参加人数：合計61人/計5回

参加者からは、ジビエランチがとても美味しかった、解体は難しいところもあったがとても刺激的な体験だった、わな猟の免許をいつかとりたかったなどの声をいただいている。

毎回キャンセル待ちが出ており、次回への期待も高い。

今後の展開

今後も、ニーズに合わせた体験事業の実施、通常のジビエ加工施設の運営で働きながら学べる研修職員を継続して募集・採用予定。研修職員が将来的に各々の地域でジビエ・猟に関わり、全国に仲間が増えまたつながっていくように進めていく予定。



【岐阜県郡上市】猪鹿庁（猪鹿庁合同会社）

猟師によるジビエ体験ツアー



特徴的な取組内容

- 美味しいジビエはどのようにして自分の口まで届くのか。ジビエを通じて里山保全活動を行う「猪鹿庁」の案内のもと、獣の痕跡探しや狩猟体験と鹿の解体体験などができるツアーを開催。
- 体験ツアーは、郡上八幡リバー・ウッドオートキャンプ場とその周辺の里山で実施され、大ナゴヤツアーズ（ツアー企画・運営会社）とのコラボにより開催。

体験ツアーのプログラムとその特徴

• 体験ツアーのプログラムの一例※1

- ① 動物の痕跡探しに里山散策へ
- ② くり毘など毘の仕掛け体験
- ③ エアソフトガンによる射的体験
- ④ シカの解体処理体験※2
- ⑤ ジビエBBQの提供

※1 プログラムは開催時期によって変更。
本ツアーにおいて実猟（捕獲行為）は実施しない。
従って参加にあたって狩猟免許も不要。

※2 洗浄・腹抜きのもの。



里山散策の様子



罠の仕掛け体験の様子



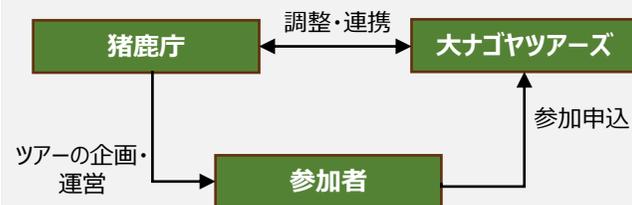
射的体験の様子



解体処理体験の様子

実施体制

【開始平成29年度頃～】



猪鹿庁では様々な体験コンテンツを実施しており、上に示す体制は大ナゴヤツアーズとコラボした体験ツアーの実施体制。



ジビエメニューとその特徴

• 体験ツアーの最後で提供されるジビエBBQメニュー等の一例※3

- 鹿肉、特製ジビエフランク、地元野菜
- ジビエのスープ
- 鹿のロースト
- その他スペシャルメニューなど



特製ジビエフランク



鹿のロースト

ジビエ処理加工施設（ジビエITAYA）

- シカ等の利活用に連携して取り組んでいる郡上市内にある処理加工施設
- 第3回日本猪祭りでグランプリを受賞した、ぎふジビエ登録店

実績

令和5年度は夏3回、秋2回、冬2回の合計7回開催し、延べ約120人が参加。

今後の展開

今後も捕獲から利活用に至るまでの体験ツアーを企画・実施予定。

※3 ジビエメニューは開催時期によって変更。
写真は過去に提供されたジビエBBQの一部抜粋であり、ジビエBBQにていただくジビエは事前に処理施設で精肉したものを提供。



【京都府南丹市】田歌舎

京都美山の山里でジビエに関わる自給的暮らしを体感



特徴的な取組内容

・農業や狩猟をはじめとした自給自足の暮らしの知恵と技をプログラム化した「暮らし体験」において、農林業の体験のほか、鹿の狩猟、解体体験や山野草の採集、川魚採りなど季節にあわせた様々な体験メニューを提供。

・宿泊やレストランの食事も自社製の食材を利用。朝ごはんから夕食のコースにかけ、ジビエを使った料理を味わえる。

・清流美山川でのラフティング、キャニオニングなど、その他アウトドア体験も充実。



鹿の狩猟体験



鹿の解体体験

実施体制

【開始平成16年度～】



ジビエメニューとその特徴

・田歌舎レストラン
自給自足のスローフードレストランでは、どんな時期に採れた鹿でも美味しく食べられるように研究を重ねた定番ランチを提供。

・宿泊施設・体験ツアー、手ぶらで楽しめる日帰りBBQ等でもジビエを提供。



田歌舎レストラン
鹿カバプレート



宿泊コース
高級ジビエ炭火焼き+
鍋MIXプラン



処理加工施設 外観



鹿肉の焼肉用スライス

実績

令和4年度参加実績

- ・狩猟体験：108人
（狩猟体験13人、解体体験14人、狩猟+解体体験81人）
- ・山村体験：64人
- ・その他の体験（ラフティング、トレッキングなどアウトドア体験含む）：約1000人

今後の展開

田歌舎は、持続可能な暮らしのモデルを目標としており、自給自足が見える施設、体験を提供。今後とも自給自足が見える体験を提供し、豊かな自然と共生する知恵と技術を次世代に繋ぐ。

田歌舎獣肉解体所

セルフビルドの処理加工施設。
年間で200頭程を処理。



【和歌山県田辺市】株式会社日向屋

ジビエを通じた地域活性化に貢献するチームひなたの取組



特徴的な取組内容

鳥獣被害をはじめとした地域課題に立ち向かうため、若手農家が自ら会社を立ち上げ、農業生産を中心に、新商品開発、農作業受託、狩猟活動を実施。ジビエ加工施設（ひなたの杜）やレストラン（キャラバンサライ）とも協業し、狩猟・ジビエを活用し地域を活性化。

- ・地域内のジビエ解体処理施設やジビエ料理店との連携により、捕獲から処理・加工、調理、販売の連続した体制を構築
- ・捕獲個体を地域資源（ジビエ）に、施設を観光・体験資源にと、地域を巻き込んだ取組へと発展。
- ・小中学生向けにジビエへの理解を深める食育活動も進めている。
- ・狩猟体験では、山へ罠の見回りから始め、屠殺、処理加工施設での解体まで行う。



小学校での食育活動



日向屋の加工品



ジビエメニューとその特徴

★レストラン キャラバンサライの理念・目的
地元の新鮮な野菜やジビエを使用した自慢のフレンチ料理を地元の人に振舞う。

★主な販売
ランチ・ディナー提供（梅収穫期休業）
お弁当販売（梅収穫期のみ）



レストラン キャラバンサライの料理



ジビエ加工施設（ひなたの杜）

- ・引き取りは、施設から1時間以内の範囲に限定。
- ・衛生管理を徹底。（和歌山県食品衛生管理認定を取得。
- ・視察や社会見学の際、室内に入らなくても様子を観察できる窓を設置し衛生面を確保している。



ひなたの杜（作業が観察できる窓）



実施体制

【開始平成30年度～】

和歌山県田辺市上芳養のエリアで活動



実績

- ・狩猟体験 農業体験 解体体験 加工体験
→計400人超/年
- ・耕作放棄地の解消（令和元年度260a）
- ・日向屋での研修（農業実地等）により新規就農者が増加。
- ・令和2年度、地元小中学校で食育活動を行い、未来の農業を考えるとともにジビエの理解を深めた。

今後の展開

- ・田辺市上野地区で、耕作放棄地対策に取り組む予定。
- ・自然豊かで風光明媚な土地柄を活かし、観光の観点を取り入れたビジネス構築を検討。





【宮崎県宮崎市】フェニックス・シーガイア・リゾート スポーツ合宿プランにおけるジビエメニューの提供



特徴的な取組内容

・宮崎県では、令和9年度の国スポ・障スポ大会開催を見据え、ジビエの豊富な栄養価に着目し、県産ジビエの「アスリート食」としての需要拡大を図るため、フェニックス・シーガイア・リゾートと味の素(株)がアスリート向けの栄養プログラムとして展開する「勝ち飯®」にジビエメニューを取り入れたスポーツ合宿プランを令和6年2月から提供。

・若い層へ「アスリート食」として裾野を広げるため、ターゲットを合宿で訪れる学生・実業団等に設定。

・アスリート向けの食事とするため、栄養の体への吸収が早いとされる挽肉を使用。

・使用するジビエは、アスリートにも安心・安全な国産ジビエ認証施設「西米良村ジビエ処理加工施設」で処理されたものを使用。

【勝ち飯®とは】

味の素(株)によるアスリート支援活動「ビクトリープロジェクト」の長期にわたるサポート活動の知見と、スポーツ栄養学の裏付けにより誕生した、アスリート栄養環境を改善するために実施する栄養プログラム。



出典：味の素(株)ホームページより

実施体制

【開始令和5年度～】



知事会議室にて(表敬訪問時)

合宿プラン提供

フェニックス・シーガイア・リゾート

メニュー監修

味の素(株)

ジビエ部門

西米良村ジビエ
処理加工施設

ジビエ利用促進

宮崎県

宿泊・レストラン



ラグゼー ツ葉/コテージ・ヒムカ [フェニックス・シーガイア・リゾート]

ジビエメニューとその特徴

・西米良村ジビエ処理加工施設で処理されたジビエを使用した「イノシシ肉の麻婆豆腐」と「シカ肉のそばろ丼」の2種類を提供。

・味の素(株)の管理栄養士等によるメニュー監修の下、栄養バランスの良い食事メニューとしている。

【提供メニュー】



イノシシ肉の麻婆豆腐



シカ肉のそばろ丼

西米良村ジビエ処理加工施設

・令和元年度に国産ジビエ認証を取得。
・ジビエを重要な地域資源、観光資源として「西米良ジビエ」ブランドを推進し地域活性化に貢献。
・令和3年度鳥獣対策優良活動表彰農村振興局長賞(捕獲鳥獣利活用部門(団体))を受賞。



処理加工施設 外観



ジビエを活用した加工品

実績

・令和6年2月5日、フェニックス・シーガイア・リゾートと味の素(株)が河野宮崎県知事を表敬訪問し、ジビエメニュー開発を報告。

・令和6年2月から、「勝ち飯®」スポーツ合宿参加者へ、アスリート向けメニューとして提供開始。

※ 合宿プランは、県内外の学生やアスリートが利用(スポーツ団体のR5年(1-12月)の利用実績は年間約40,000人)。

河野知事による試食(表敬訪問)



今後の展開

・新規ジビエメニューの開発、各種スポーツイベントでのPR。
・ICTを活用した狩猟者と処理加工施設との捕獲通知情報共有とジビエカー活用によるジビエ供給力の向上。



【熊本県宇城市】ジビエファーム（株式会社イノP）

TOBASE 冒険島 ジビエツーリズムの活動



特徴的な取組内容

・獣×農×島（ケモノシマ）をテーマに鳥獣対策と観光を融合した「TOBASE☆ジビエツーリズム」を開催。



・くまもと☆農家ハンターが案内する「猪農＆ジビエファームツアー」、「革加工ワークショップ」が体験でき、修学旅行や企業研修、外国人観光客にも対応可能。宿泊先は旅館業許可を取得した一棟貸の和の一軒家「鶴」。

ランチや夕食にはジビエを味わえるプランや地魚を提供。



・ターゲットは自然に触れることが少ないファミリー層。

【くまもと☆農家ハンターとは】

「鳥獣被害で苦しむ農家や地域の希望の星になりたい！」という気持ちから、災害から地域を守る消防団のように、イノシシ被害から地域を守る若手農家130人による有志活動。

実施体制

【開始令和2年度～】



ジビエメニューとその特徴

- ・ICCサミットグランプリ受賞の最上級のイノシシ「九州ジビエ」を提供。
- ・「焚火＆九州ジビエBBQプラン」では旨味が凝縮されたお肉、スモークハム、ソーセージ、カレーが味わえ、いつものお肉と違ったジビエを堪能でき、宿泊客にもBBQプランは好評。



一軒家の前で焚き火を囲んで



最上の「九州ジビエ」

農家ハンター☆ジビエファーム

年間約1,000頭のイノシシを受け入れる処理加工施設で、一気通貫の仕組とICT活用によるトレーサビリティを実現。ハムやソーセージをはじめ、精肉を部位ごとに提供。「九州ジビエ」としてブランド化。



処理加工施設 外観



商品開発した加工品

実績

- ・開始から令和5年度までに350人がツアーに参加。ツアーは年平均で10回程度開催。
- ・県内外から企業研修として8社、中学・高校の修学旅行や研修で10校以上を受け入れ。
- ・GOOD DESIGN AWARD 2019 受賞  産学官とも連携した鳥獣対策モデルとして、持続可能な農村社会をデザインする取組が評価。

今後の展開

食肉加工できなかったイノシシや加工残渣を利用して製造した堆肥を施用した畑での収穫体験などをツアーに組み込み、イノシシをジビエとしてだけでなく地域資源として余すことなく活用する体験をしてもらう企画を予定。



【北海道・山梨県・長野県・大分県】星野リゾート

狩猟や伝統工芸の体験とともにジビエを味わう旅の提供

特徴的な取組内容

【星のや富士】

・狩猟体験と鹿革を使った伝統工芸（甲州印伝）を組み合わせた体験ツアーを提供。命あるものが食材や伝統工芸品となっていく過程を知ること、自然との共生・共存について考え、学びを深めることをコンセプトとして運営。

・経験豊富な猟師の狩猟に同行し、猟のこだわりを聞きながら、狩猟の一連の流れを間近で見学・体験。

・山梨県の伝統工芸「甲州印伝」の技法（鹿革への漆付け）を体験。大半が廃棄されている鹿革を伝統工芸品に加工する体験を通して命を無駄にすることなく資源として活用する方法を学ぶ。



グランピングリゾート
星のや富士



甲州印伝体験

実施体制

星野リゾート

宿泊施設

- ・星のや富士（山梨県）
- ・リゾナーレトマム OTTO SETTE TOMAMU（北海道）
- ・リゾナーレ八ヶ岳 OTTO SETTE（山梨県）
- ・界 由布院（大分県）
- ・星のや軽井沢（長野県）
- ・軽井沢ホテルブレストンコート ユカワタン（長野県）
- ・日本料理 嘉助

※各地域の地元のジビエを活用

宿泊



界 由布院

レストラン



ブレストンコート ユカワタン

ジビエメニューとその特徴

【星のや富士】

屋外ダイニングで狩猟肉をメインに味わうコース料理「ジビエディナー」を提供。



星のや富士 山麓の狩猟肉すき焼き

【軽井沢ホテルブレストンコート】

ブレストンコート ユカワタン

ジビエ料理の中でも、贅を尽くしたパテ・ド・ロワとジビエ・ア・ラ・ロワイヤルを「王様のジビエ」と名付け、提供。



ユカワタン 「王様のジビエ」前菜メニュー

※ほかにも、OTTO SETTE TOMAMU等のレストランで、ジビエ料理を提供

実績

- ・リゾナーレトマム OTTO SETTE TOMAMU
ゲストからは、「鹿肉はもっと臭い物だと思っていたが、大変美味しく驚いた。」という声がとても多い。
- ・軽井沢ホテルブレストンコート及び星のや軽井沢
共同提供したジビエメニューが、日ASEANリーダーズサミットの会食で高い評価を得た。

今後の展開

今後も季節によって変化するジビエの特徴を活かして、地元の食材と合わせたジビエ料理を提供していく予定。

ジビエと関連したツーリズム導入における支援策

新たなジビエ商品を開発し、道の駅や宿泊施設で販売したい！地域の特産品にしたい！民間事業者とコンソーシアムを組んでジビエ等の利用を進めたい！

鳥獣被害防止総合対策交付金のうち
鳥獣被害防止総合支援事業・鳥獣被害防止都道府県活動支援事業

詳細はこちら



- ・支援内容：新たなジビエ商品等の開発、販路開拓のための商談会等の開催・参加、ジビエ普及のための展示会への参加など
- ・補助率：事業メニューによって異なる。
【総合支援(被害緊急対応型・広域連携型・広域コンソーシアム型)】(協議会) 1市町村当たり300万円 (コンソーシアム)1,000万円を上限
【都道府県】 2,600万円を上限
- ・事業実施主体：
【総合支援(被害緊急対応型・広域連携型)】
地域協議会(市町村、猟友会、JA等で構成)、コンソーシアム(処理加工施設の運営者、市町村及び民間事業者が参画)
【総合支援(広域コンソーシアム型)】
広域コンソーシアム(複数の都道府県の2市町村以上、処理加工施設の運営者、民間事業者が参画)
【都道府県】 都道府県

【お問合せ先】農林水産省農村振興局 鳥獣対策・農村環境課
電話(03)6744-2196

ジビエのブランド化に取り組み、地域全体でジビエを観光資源としたい！

農泊地域の地元食材を活用した食等の観光コンテンツの磨き上げや国内外へのプロモーションに力を入れたい！

内閣府 デジタル田園都市国家構想交付金のうち
地方創生推進タイプ(ソフト)、地方創生拠点整備タイプ(ハード)

農山漁村振興交付金のうち
農山漁村発イノベーション推進・整備事業(農泊推進型)

支援内容：オーベルジュ(宿泊機能付きレストラン)の整備や県産食材のこだわりや産地の風景等を紹介する動画の制作、インバウンドをターゲットとした旅行商品の磨き上げ、観光ツアーやメニューの企画・開発・受入を行う拠点施設の整備など
補助率：1/2以内※上限額はメニューによって異なる。
事業実施主体：都道府県市町村

支援内容：農泊地域の実施体制の整備や経営の強化、食や景観の観光コンテンツとしての磨き上げ、国内外へのプロモーション、古民家を活用した滞在施設の整備など
補助率：事業メニューによって異なる。
事業実施主体：事業メニューによって異なる。



【お問合せ先】内閣府 地方創生推進室 地方創生推進交付金担当
電話(03)3581-4213 または (03)3581-4214

【お問合せ先】農林水産省農村振興局 都市農村交流課
電話(03)3502-0030

詳細はこちら

