# 【京都府】（株）ART CUBE

シカ　イノシシ　百貨店　ペットフード

≪平成30年度の聞き取り調査に基づき作成≫

**【取組の概要】**

- 安心・安全に加え美味しいジビエを消費者に提供するため、捕獲から食肉加工まで徹底した品質・衛生管理を実施

**【食肉処理施設（京丹波自然工房：京丹波町）の概要】**

ART CUBE 垣内代表

- 整備時期：平成25年
- 取扱獣種：シカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：402頭を処理（県内　京丹波町：98頭、福知山市：283頭）
  （県外　大阪府能勢町：21頭）（平成28年度）
- 従事者数：７名（うち４名はジビエハンターとして、現場に赴き止め刺し・放血を行う。）
- 主な販路：首都圏のレストラン・小売店や百貨店「高島屋」に精肉を供給。ペットフードのネットショップ展開。

**【特徴的な取組】**

- 独自の衛生管理マニュアルに基づき、全ての工程の作業記録を作成、捕獲時の体温や内臓の状態等もチェック、個体毎に識別番号を付与、工程ごとに処理する部屋を分けるなどして、品質・衛生管理を徹底。
- 大手百貨店高島屋と連携し、処理加工施設の運営・管理状況の確認作業を繰り返し、約１年かけて衛生面や安全性の確認を受け、高級ブランドとして高島屋洛西店で29年７月より常設販売、30年９月からは同京都店でも常設販売開始。

**【課題】**

- 止め刺しや放血の技術を身に付けるなどジビエに精通した人材の育成が急務であり、食肉処理技術の標準化も必要。
- 自社単独による捕獲供給体制から、広域による連携体制を強化した安定的な供給体制の構築が望まれる。

＜中核処理施設「京丹波自然工房」＞

＜徹底した衛生管理による処理＞

＜イノシシのロース＞

＜高島屋の常設販売コーナーで高級ジビエを販売＞

# 【兵庫県】夢咲鹿工房（姫路市）

シカ　加工商品　ペットフード

≪平成30年度の聞き取り調査に基づき作成≫

## 【取組の概要】

- 作業役割分担による効率的な解体処理と丸ごと一頭利用の取組

## 【処理施設の概要】

- 整備時期：鳥獣被害防止総合対策交付金により既存の倉庫を改装し、平成26年3月竣工
  （ひょうごシカ肉活用ガイドライン適合施設）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：1,147頭（姫路市のほか、市川町、福崎町からも搬入）（平成29年度）
- 従事者数：常勤2名とボランティアで4～5名体制

＜交付金を活用し施設を整備＞

## 【特徴的な取組】

- 下処理、精肉のカットを役割分担することで、一頭あたり30～40分程度で精肉用のブロックまでの処理が可能（1日最大で10頭程度を処理）
- 丸ごと一頭の活用を目指し、精肉の他、加工食品、ドックフードの原材料、革製品の原材料、筆の原材料に活用している。加工食品では、スモーク機やミンチ機が整備された加工室も併設しており、スモークハム、生ハム、ミートローフ等を生産・販売

＜効率的な枝肉からのカット作業＞

## 【販売先など】

- 販売先：神戸のレストラン、ドッグフード加工工場
- 販売量：約12トン（平成27年度）
- 販売商材：卸価格はロースやモモ等の精肉が2,500～4,000円/kg
  ドッグフードは400円/kg

＜加工による付加価値化＞

＜スモーク用の加工機器＞

## 【課題】

➢ 搬入時の個体の状態にもよるが、歩留まりは2割前後で廃棄物の処理費が大きい。廃棄物は専用のゴミ袋（1枚100円程度で廃棄費用含む）に入れて回収され、1日10～20袋の廃棄物が出ており、丸ごと一頭利用を進め歩留まりを向上させたいが、ドックフードの卸値が安く苦慮している。

# 【兵庫県】宝塚ジビエ工房（養父市）

シカ　品質管理　トレサ

≪平成30年度の聞き取り調査に基づき作成≫

**【取組の概要】**

- 枝肉の状態で一定期間熟成させた高品質な肉にこだわり、神戸や大阪のレストランから高価格で取引

**【処理加工施設の概要】**

- 整備時期：古民家を改装し、平成28年11月に運営開始
  運営は宝塚出身で養父市で捕獲をしている猟師歴24年の猟師
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：300頭（全て市内から搬入）（平成29年度）
- 従事者数：工房の従業員は1名、運搬、解体処理、加工、商品の受注・発送まで全て行う

＜低温熟成室で約7日間前後熟成＞

**【特徴的な取組】**

- 高級レストランで提供する高品質な食材としてのジビエにこだわり品質管理を徹底
  ①箱わな及びくくりワナで前足に掛かったシカのみ使用（後ろ足に掛かった個体は肉質が低下）
  ②低温熟成室で約7日前後熟成させ、余分な水分を抜き、旨味を閉じ込める。
  ③熟成後シカ肉を部位に切り分け、真空パックし、ショックフリーザーにより-30℃で急速冷凍
  （急速冷凍により解凍後 のドリップが出にくい）
- トレーサビリティーへの取組として、商品バーコードから捕獲日時、場所、ワナの種類、体重、雌雄などの情報がわかるシステムを開発

＜ショックフリーザーで急速冷凍＞

**【販売先など】**

- 販売先：神戸や大阪のレストラン等
- 販売量：約１８トン
- 販売商材：部位別販売（背ロース、もも肉、すね・ふくらはぎ等）
  たれ漬けシカ肉、レストラン用カット、ドックフード等

＜高級レストランの食材として提供＞

＜金属探知機による安全確認＞

**【課題】**

➢ 人手が足りない。養父市内のシカ全ては受け入れられないので、約10名の猟師とのみ連携して、受け入れ数を制限している。他に従業員がいれば、既存の施設で2～3倍の個体を処理できることから、養父市の地域おこし協力隊を活用し人材の確保と技術の習得が出来ないか検討している。

# 【奈良県】ジビエール五條（五條市）

シカ　イノシシ　学校給食

**【取組の概要】**
- 農林業被害対策として捕獲した野生獣類をジビエとして活用しようと運営を開始し、質の高い精肉を行い、市内のレストラン、生協、道の駅で販売。

**＜団体の概要＞**
ジビエール五條は、平成27年10月に五條市が直営で管理・運営を行う食肉処理加工施設として運営を開始し、シカとイノシシの精肉加工を行っている。

**＜活動のきっかけ＞**
五條市は、イノシシやシカ等の獣類による農林業被害対策として進入防止柵の設置や捕獲檻の配置を進めており、これにより捕獲された獣類を焼却処分していたが、ジビエとして加工・販売することで、地域の新しい資源として活用するためジビエール五條の運営を開始した。

**【取組の具体的活動】**
- 市が管理する捕獲檻で、捕獲してから１時間以内に処理できる個体のみをジビエの対象とするなど、徹底した衛生管理のもとで質の高い精肉を行い、熟成を行うことで肉のうまみを引き出す等適切な製品化を進めている。

販売商品（イノシシ肉）

市長許可による有害鳥獣捕獲檻

一次処理室

熟成用冷蔵庫内部

**【活動の効果】**
- 精肉されたジビエは、市内のレストランのほか、生協や道の駅で販売されており好評を得ている。
- 学校給食にイノシシ肉がジビエとして提供され、ジビエの普及を推進している。

**【今後の展開方向】**
- 今後は更なる「ジビエ肉」の普及を図るため、今まで以上の在庫を確保する冷凍スペースを増設する。
- 食肉処理する過程で発生する精肉以外の部分については、余すところなく利用するためペットフード店に提供することを計画している。

# 【和歌山県】一般社団法人　和歌山鳥獣保護管理捕獲協会

シカ　イノシシ　県認証施設　肉質等級

**【取組の概要】**
● 獣害対策で捕獲したイノシシとシカのジビエの流通拡大を目指して、肉の安全性に対する利用者の信頼を確保し消費を促進。

**＜団体の概要＞**
和歌山鳥獣保護管理捕獲協会は、平成27年３月に獣害対策を主目的で設立された団体で食肉処理施設を有する。捕獲したイノシシとシカの解体処理を行い系列店にジビエとして納品。平成29年９月現在、会員数は69名で狩猟者と農業者で構成。

**＜活動のきっかけ＞**
狩猟者の減少と野生鳥獣による農産物被害の拡大への対策として設立。現在は猟師の後継者育成や狩猟免許取得を支援するとともに捕獲した獣類の解体処理を実施。その活動を通して、止め刺し、解体処理及び衛生管理の方法を周知することで、ジビエの質や安全性を高めて販売・流通面で活かしていきたいと考えた。

**【取組の具体的活動】**
➢ わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度（注１）の認証を受けることで、「わかやまジビエ肉質等級」（注２）を格付け表示できるようになり、ジビエの品質や安全性に対する利用者の安心と流通・販売面の透明性を確保することでジビエ普及を推進している。

注：１　和歌山県が制定した制度で、わかやまジビエ衛生管理ガイドラインの遵守や履歴管理システムの導入と年１回の定期検査がある等の認定基準がある
　　２　和歌山県が認定したわかやまジビエ格付員が格付する等級

食肉処理施設

殺菌室内部

肉質等級証付商品

肉質等級証

**【活動の効果】**
➢ ジビエの食肉として高い品質を確保しつつ、品質に見合った等級と価格設定を行うことを示す「わかやまジビエ肉質等級」のシールを表示する安心できる食肉処理施設として流通・販売において関係者の信頼を得ている。

**【今後の展開方向】**
➢ ジビエの流通規格を全国的な統一基準で作成することや、日本ジビエ振興協会が開催するジビエサミット等でイノシシ・シカの解体処理方法、衛生管理方法、ラベル表示の決まりなどについて周知・啓蒙するための研修会等に積極的に協力していくことで、ジビエに対する利用者の信頼を確保し流通・販売面の拡大に努めていく予定である。

# 【和歌山県】古座川ジビエ振興協議会

シカ　イノシシ　ジビエハンター　学校給食

**【取組の概要】**（「ディスカバー農村漁村の宝」（第４回）優良事例として選定（ジビエグルメ賞受賞））

- 有害鳥獣駆除で捕獲されたシカやイノシシを「地域の宝」と位置付け、食文化の創出や観光・産業振興に取り組む。

**＜団体の概要＞**

古座川ジビエ協議会は、平成26年12月に設立。構成員は個人会員50名と団体会員（団体会員：古座川町、猟友会東牟婁支部古座川分会、古座川町教育委員会、みくまの農業協同組合、古座川町商工会、古座川ゆず平井の里、一般財団法人古座川ふるさと振興公社、道の駅「一枚岩」（鹿鳴館））にて構成。

**＜活動のきっかけ＞**

古座川町では野生動物による農作物被害等が年々増加している為、年間シカ約1,100頭、イノシシ約300頭近く捕獲・駆除していたが、そのほとんどが利活用されることがなく廃棄処分されている状況が続いていた。「厄介もの」から「地域の宝（資源）」にと発想の転換を行い、ジビエを地域振興の起爆剤にするために設立。

**【取組の具体的活動】**

- 良質な肉質を確保する為に、狩猟者を対象に「捕獲個体受入講習会」を開催して食肉として流通させるための捕獲・処理方法などの講習会を開催しジビエハンターを育成。近隣市町村からの受入も行い広域的な取り組みを実施。
- 全国のジビエ施設で共通課題となっているミンチ肉を活用。課題解決に向けて、パティに鹿肉ミンチ72%を使用した「里山のジビエバーガー」を地元企業（パン工房カワ）と共同開発。全国で大きな問題となっている鳥獣害被害を取り上げ、ジビエというデリケートな食材をジビエ施設での処理工程を始め、おいしく完成度の高いハンバーガーに仕上げたことが高く評価され、ご当地バーガーグランプリで優勝。
- パン工房カワ（和歌山・大阪の18店舗）と連携し、食を通じて地域を知って頂くために、「里山のジビエバーガーキャンペーン」を開催し、バーガー購入者に抽選で古座川町へ招待。狩猟体験（ちびっこハンターになろう！）やジビエバーバーベキュー、ナイトサファリツアー等を実施。
- 学校給食で身近な食材として鹿肉を普及させ、食を通じて「いただきます！」に込められた命の大切さや、地元産業を知って頂き、豊かな自然と命の尊さを次の世代に繋げていく。給食導入に当たって、ジビエ給食導入前の調理講習会等を開催。

「里山のジビエバーガー」グランプリ獲得

体験ツアー「ちびっこハンターになろう」

ジビエハンター育成「捕獲個体受入講習会」

給食導入前の調理講習会

**【活動の効果】**

- 有害鳥獣駆除の捕獲個体買い取りをジビエとして利活用することにより、捕獲従事者の費用負担軽減や捕獲意欲の向上が図られ、農作物被害の軽減効果があった。
- ジビエを核とすることで、新たな食文化の創出や、観光客の誘客を始めとする産業振興・観光振興にも繋がった。ジビエ給食導入に当たり、身近な食材としてジビエを食べることにより命の大切さやジビエを食すということは、鳥獣被害対策の一助となっている背景について、食育を通じて伝えることができた。

**【今後の展開方向】**

- 農作物被害対策に取り組んでいくとともに、シカ・イノシシを「害獣」としてではなく「地域資源」、「観光資源」と位置付け、ジビエの普及・消費拡大を図り、「古座川ジビエ」ブランドを確立し、既存特産品（柚子、ニンニク等）を始めとした農業振興や新たな産業の創出による地域活性化・産業振興の促進を図っていきたい。

# 【鳥取県】わかさ29工房（若桜町）

シカ　イノシシ　学校給食　ペットフード

**【取組の概要】**（「ディスカバー農村漁村の宝」（第４回）優良事例として選定）
- ジビエ利活用の先進モデルとして、川上から川下が連携し高品質のジビエを全国に提供。

**＜団体の概要＞**

わかさ29工房は、平成25年７月に設立。代表１名、食品衛生責任者１名、従業員１名、地域おこし協力隊１名、研修生（他町解体処理施設運営予定者）１名。土地・建物は若桜町の所有。猪鹿庵（ジビエアン）が指定管理者として運営。

**＜活動のきっかけ＞**

近年シカ等による農林業被害が目立つようになり平成22年度、23年度には年間約1,000頭（若桜町・八頭町計）であった捕獲数が年々増加し被害は深刻なものとなっている。捕獲後シカ等の多くは埋設などして処理していたが、廃棄されるシカ等を有効活用するため、平成24年度にジビエ解体処理施設（以下「処理施設」という。）を建設し平成25年度から稼働。若桜町と隣接する八頭町で捕獲された鳥獣を含め里山の恵みとして特産化を推進。

**【取組の具体的活動】**
- 全国のシェフの施設見学を積極的に受け入れ安全安心なジビエをPR。消費者目線のジビエを追求するとともに、ジビエが生産される豊かな自然や食材の豊富さをPR。
- 首都圏関西圏レストラン約100店舗、県東部約20店舗等、県内外高級レストラン等へ提供。
- （一社）日本ジビエ振興協会と連携等、全国的なジビエ消費拡大への協力。
- 地元スーパー、道の駅で鹿肉や加工品の通年販売、県庁食堂でのジビエカレーや八頭郡内の小中学校給食活用など県民に向けたジビエ文化の拡大。
- 安全安心な「とっとりジビエ」への理解の深化、県内処理施設の更なる衛生管理の向上を図るため、シェフや他処理施設管理者に対する解体処理研修等の実施。
- 他町処理施設運営予定者を研修生として受け入れなどの後継者育成にも協力。
- 猟師が捕獲し、持ち込まれたシカ等は、原則全頭受け入れ。
- 自社で保冷車を整備し、品質低下しやすい夏場や遠隔地で捕獲されたシカ等を処理施設従業員が自ら集荷。
- ジビエとして提供できるものを厳選し、それ以外はペットフード原料として販売、また、廃棄していた骨や皮などの残渣についても販路を確保し、捕獲鳥獣の有効活用を図る。

首都圏や県内など、全国へのジビエ普及

シカ肉モモを活用した鹿寿司

ジビエ処理技術、衛生管理の後継者育成

首都圏シェフとの交流を通じ、安心安全なジビエをPR

**【活動の効果】**
- 処理頭数、解体処理率が大幅な増加（約７倍）。
  処理頭数：263頭（平成26年）→1,857頭（28年）、処理率（若桜町）：5.6%（26年）→34.8%（28年）
- 首都圏や県内など、全国へのジビエ普及首都圏関西圏レストラン約100店舗⇒首都圏でのブランド力向上、市場拡大に貢献。
- 全国のシェフの視察受け入れを通して安全安心なジビエのPR、ジビエの利用拡大に寄与。鳥取県内スーパーでは鹿肉の通年販売が始まり一般家庭へも普及。近隣の道の駅（鹿加工品の販売）、鹿革製品等の販売店、レストラン（ジビエ料理の提供）などと連携してジビエ関連産業を創出。地域経済へ大きな波及効果。

**【今後の展開方向】**
- ジビエ拠点施設として高度な処理技術の他施設（地域）へ普及。
- 隣接する智頭町で開設予定の処理施設従業員の研修を受け入れ、安全安心な処理技術の普及とともに、後継者を育成。
- 国のジビエ認証制度モデル地区として認定予定。全国的な先進モデルとして、県内外のジビエ処理施設を牽引。
- 智頭町等と広域連携し、更なる捕獲・処理頭数の増加。
- 更なる販路拡大（県版HACCP認証取得を契機に、安全安心をPR）。

# 【島根県】美郷町・（株）おおち山くじら

イノシシ　加工商品　飼料利用

**【取組の概要】**
- 冬場に比べ、需要の低かった夏場のジビエ肉の有効活用のために、全国に先駆けて、日本初となる夏イノシシ缶詰の商品化に成功。
- 廃棄していた骨や内臓を飼料等に活用し、廃棄コストゼロに取り組む。

**＜団体の概要＞**

美郷町･(株)おおち山くじらは、町と地域住民、地元農業者等が一体となって被害対策で捕獲された主に夏イノシシ等の資源化・有効利用を目的に平成16年６月に組合として設立。農業者等で構成された駆除班員約百数十名の捕獲後の資源化を担う組織として平成29年10月まで地域で活躍し、組織の高齢化や更なる産業振興、定住等のために同年11月に法人化し、新体制でスタート。

**＜活動のきっかけ＞**

農作物等に被害を及ぼす野生鳥獣を捕獲・駆除する目的で組合が設立されたが、年間に約400～500頭のイノシシを捕獲しているものの、そのうち夏季に捕獲するのは300～400頭と割合は多くなっている。

脂の乗った冬場の肉を求める需要は多いが、夏場は脂肪がなく、傷みやすいため消費ニーズがないことが課題であった。しかし、農作物被害が多発し、年間で捕獲頭数の割合も多い夏場の捕獲後の処理を資源として有効利用し、処理軽減に繋げていくことが夏場の食肉等の有効活用の目的であった。

**【取組の具体的活動】**
- 夏場は捕獲檻から捕獲個体を生きたまま食肉施設に運搬する生体搬送を組合設立時から今日まで継続し肉の鮮度や衛生面を保ってきた。
- 平成26年からは、県内のカレー専門店にて夏肉の提供が始まり、28年にはイノシシの夏肉を利用した缶詰を全国で初めて開発した。
- 食肉処理したイノシシの生皮をタンナー（皮なめし業者）のもとで加工し、出来上がった皮を財布やペンケースなどの皮革製品として地域資源化している。
- 29年の７月からは、子イノシシを薫製にする事業にも取り組んでいる。
- 本来廃棄していた骨や内臓をペットフードやセメントの材料に活用する事業にも取り組み、廃棄処理コストの削減にも繋げている。

地元女性によるイノシシ皮革製品活動の様子

夏イノシシの生体搬送

廃棄物のイノシシ残渣を飼料原料に有効活用

閉鎖した旧保育所を活用した工場にて製造した日本初の夏イノシシ缶詰

**【活動の効果】**
- ジビエ肉の有効利用を図ることで、農家等の捕獲従事者の捕獲処理の負担を軽減し、狩猟免許の積極的な取得など自衛意識を向上させ、被害軽減に繋がっている。
- 利用が難しかった夏のジビエ肉の有効活用を始めたことや廃棄していた骨や内臓の有効活用を図ることで、従来発生していた廃棄コストをゼロにするサイクルが確立した。

**【今後の展開方向】**
- 平成29年11月、既存の組合から、被害対策の持つ公益性や公共性の活動も含めた事業を継承した法人を新たに立ち上げた。この法人が、夏場の肉を持続可能な資源として積極的に普及・活用することで産地化を図り、周辺自治体を巻き込んだ事業展開を進めていくことで、町の定住や雇用を含む地域活性化・産業振興にも寄与していくことを望んでいる。