

別紙 1

項目	現状 (令和4年度)	目標 (令和6年度) ①	目標達成のための具体的な方法	実績 (令和6年度) ②	目標の達成率 (%) ②／①×100	事業実施主体における自己評価	担当課所見
○ジビエの取扱量目標	75.8 トン (参加6処理施設合計のシカ肉・皮・角・骨の生産販売量)	140.8 トン	シカの処理利用頭数を令和6年度は4年度に比べ約1.5倍に、廃棄率割合は45%から32%に減少することで、ジビエ利用量を約1.9倍にする。	109.7 トン	78%	処理頭数が目標より10%減、廃棄率が目標32%に対し6年実績が37%であったため、取扱量の目標達成率は78%にとどまった。しかし、4年実績に比べれば46%増えており、一定の成果があったと考える。また、以下に述べるように処理頭数と角・皮・骨の利用割合の増加によって、目標達成を目指す。	9都道府県にまたがる、処理加工施設や皮革の加工事業者等と広域的に連携し、その多くが廃棄されているシカの部位（肉及び角・骨・皮・内臓）の利活用に係る取組を実施した。 展示会やワークショップ、農業学校への出張授業等の一般消費者に向けた普及啓発のほか、先進的な取り組みを行っている施設の見学会や研修等による処理加工施設の人材育成など、幅広い取り組みを行っている。 猛暑や豚熱により目標は達成できなかったものの、いずれの取組も、今年度以降の食肉利用や皮革等利用の取組に繋がる成果となっており、各事業目標に対し、78%以上の達成率を修めていることから、本提出を以って、事業評価を終了とする。
○ジビエの利用頭数	2,630 頭 (参加6処理施設合計)	3,830 頭	処理利用頭数は、期中の施設新設1、増設1の他、人材育成による供給増と販路拡大による需要増により達成する。	3,452 頭	90%	目標を10%下回ったが、その要因としては猛暑のための廃棄個体増加などがあげられる。ただし、4年実績と比較すると31%増加しており、一定の評価がされると考える。 今後は、新たな従業員の確保や、豚熱対策のためにイノシシの搬入を控えることで、更なる処理頭数の増加を図っていく。	
○皮・角・骨の利用割合)	38% (参加6処理施設平均)	73%	処理施設と皮革製造業や副産物利用製造業者とのマッチングによって、皮、角、骨の利用率を令和4年の38%から6年には73%に1.9倍に高める。	63%	86%	骨の利用先の廃業や取扱量の増加に骨・皮の利用が追いつかなかったなどのため、目標値には及ばなかったが、本事業のマッチングにより4年実績38%から6年は63%に向上しており、大幅な改善と考える。 本事業の先進地研修などにより、副産物の取り扱いについて現場のニーズを確認できたことは、今後の利用率向上につながる。また今後本事業のマッチング先との取引を増加することで、皮や角の利用率向上が望める。さらに現在骨などの取引先について、動物園などへの提供や新たな取引先との交渉を行っており、利用割合の改善が期待できる。	

○シカ廃棄率	45% (参加 6 処理施設平均)	32%	皮・角・骨の利用割合の向上と研修会などにより処理技術の向上により、廃棄する割合を令和 4 年の 45%から 6 年には 32%に 0.7 倍に低下する。	37%	85%	廃棄率は 4 年実績の 45%を 6 年には 32%にまで減らす目標だったが、角・皮・骨の利用割合が目標に達しなかったことなどから、6 年実績は 37%で目標に対し 15%未達だった。しかし、4 年実績に比べすべての施設で減少しており、成果があったと考える。 今後については、上記の皮・角・骨の利用率向上などにより、廃棄率を引き下げる。	
--------	----------------------	-----	--	-----	-----	--	--

注 1 項目、現状、目標、目標達成のための具体的な方法欄については、事業実施計画書様式 4 の（2）及び（3）から転記する。

2 目標の達成率は小数点第 1 位を四捨五入して整数で記載する。

九州ジビエコンソーシアム

別紙 1

項目	現状 (令和4年度)	目標 (令和6年度) ①	目標達成のための具体的な方法	実績 (令和6年度) ②	目標の達成率 (%) ②／①×100	事業実施主体における自己評価	担当課所見
○ジビエの取扱量目標 波佐見町 糸島市 うきは市 日田市 の合計	1083 頭 28158 kg ※皮革利用 4 頭	1842 頭 47892 kg ※皮革利用 20 頭 (70%増加)	地域広報活動・都市圏での商談会・ ペットフードの流通強化・流通頻度 の低い商材の活用・未活用資源の有 効利用・捕獲個体の拡充といった施 策を複合的に行之、捕獲～流通まで のスキームを見直すことにより、ジ ビエの取扱量を増加し、目標を達成 する。	1772 頭 45324 kg ※皮革利用 56 頭	頭数 96% 取扱量 95%	全体的な捕獲頭数と取扱量は 100%を若干下 回る結果となった。ジビエハンター育成研 修等の効果により未利用個体の割合は低減 したものの、糸島市近郊での豚熱の発生に より、イノシシの受け入れ頭数が減ったた め、未達となっている。 令和4年度に対して捕獲頭数も取扱量も大 幅に増加しているが、最も捕獲の多い日田 市の受け入れ頭数とうきは市での受け入れ	九州地方3県4施設の処理加工施 設や、加工・流通販売事業者等と広域 的に連携し、ペットフード等の商品開 発、イベント出展に加え、ハンターや 処理加工施設の従業員に対する研修 による人材育成や、国産ジビエ認証の 取得など、「九州ジビエ」ブランドの 確立に繋がる幅広い取り組みを行っ ている。
○ジビエの利用頭数割合 波佐見町 糸島市 日田市 うきは市 の合計からの割 合	9.0% (1083 頭/11984 頭)	15.3 % (1842 頭 /12000 頭)	猟友会・有害鳥獣捕獲隊に協力を仰 ぎ、ジビエハンター育成研修の実施 と新人捕獲者の育成によりジビエ 利用に適した捕獲個体を確保する とともに処理施設に搬入し、処理頭 数を確保する	15.2%(1772 頭 4/11646 頭)	99%	頭数の増加によるものや骨なども含めてペ ットフードへの利用が進み、以前まで廃棄 していた部位の有効活用ができた結果であ る。	豚熱の影響により糸島市の利用頭 数は目標を下回ったものの、他市の処 理頭数の増加や未利用部位の活用率 の増加によって、全体としては 96% と概ね達成した。 いずれの取組も、今年度以降のジビ エの利活用の取組に繋がる成果とな っており、各事業目標に対し 95%以 上の達成率を修めていることから、本 提出を以って、事業評価を終了とす る。
流通・消費者等 との連携 (「九州ジビエ」 としての地域広 報活動)	特になし	合計6万人規模のイ ベントへの参加と 産地見学会の開催 し、地域の事業者や 一般消費者への流 通拡大を図る。	5つのイベントに糸島農業高校開 発のジビエ商品やジビエ料理レ シピによる参加者体験型の出展 を行う。合わせて「九州ジビエ」 としての九州ジビエコンソーシ アムの取組について地域への広 報活動を行い、ジビエの地産地消 に繋げていく。また日田市とうき は市の処理場の見学会を行い地 域への認知度を向上させ、事業者 や一般消費者への流通を図る。	5つのイベント に参加と日田ジ ビエ工房とウキ ナナの見学会を 実施	達成	高校生の開発したレシピにより体験型のイ ベント出店を実施でき、ジビエを食べたこと の無い層にも周知を図ることができた。 また、処理場の見学会では日田市で 26 名、 うきは市で 40 名超の来場があった。 結果的に大分県のテレビ局の取材にもあい り、よりジビエの認知度の向上に繋がった。	

ジビエ商品の開発、意向調査	ジビエ肉のペットジャーキーを開発	2000 個のペット用加工商品をつくり、サンプリング意向調査を行う	ボーンブロス 1000 個 ペット用クリーム 1000 個を試作し、ペットイベントやペット商品販売店でサンプル配布を行い一般消費者からアンケートにより意向調査を実施し商品開発とマーケティングを反映する。	ボーンブロス 1000 個 ペットクリーム 1000 個	100%	ペット用品の販売事業者の協力により、サンプルを配布し、アンケートを実施することで、今回開発した商品を改善して流通に繋げていくことを進められるようになった。特にボーンブロスについては次年度以降のペットフード開発の方向性を定めることができた。
販路開拓	処理場 4 施設で約 2 トンのジビエ流通	都市圏の大規模な商談会やペットの専門的な商談会に参加し、新たに約 2 トンの販路拡大を行う。	ジビエ商品の新たな販路を開拓するため、食肉加工品の都市圏での商談会への参加・開催や構成員として新たに加入したペットフード流通販売事業者を主としてペット商品の商談会に参加・開催を行う。流通事業者が新たな事業者との商談を実施する。それにより、流通事業者が商談を継続することで新たな販路開拓を図る。	2.4 トン増加	120%	大阪での協力業者による商談会の開催で 15 社との商談に繋がり、事業者が必要とされている商品を把握することができた。また東京でのペット商品の商談会に参加し、関東の大手ホームセンターとの商談に繋がり、今度の取引を進められる結果となった。
国産ジビエ認証の取得	無し	日田ジビエ工房にて 3 月までに国産認証取得する。	令和 5 年度に糸島ジビエ工房で国産ジビエ認証を取得した内容を基に、日田ジビエ工房の施設に合わせて、衛生管理の基準や手順などを作成・実行し、認証機関の審査を受け、国産ジビエ認証を取得する。	日田ジビエ工房にて国産ジビエ認証取得	達成	前年度の糸島ジビエ工房での取得の経験から、日田ジビエ工房での認証取得は大きな問題もなく進んだ。また、処理場に従事する職員の知識を深め、より衛生的な作業による処理頭数の増加にも繋がった。
捕獲・運搬・集荷の技術向上	捕獲・運搬・集荷に関しては各処理場から捕獲者への指導、もしくは現地でサポートのある状態。また捕獲者が高齢化し、捕獲者が減少している。	既存の捕獲者が衛生的な捕獲・搬入・集荷の実践することにより、ジビエ利用に適した個体を施設に搬入できる状態を作る。また、年間 20 名程度の新人捕獲者の育成により、捕獲頭数と利活用割合を向上させる。	ジビエハンター育成研修を用い、ジビエ利用適した捕獲方法や必要な知識を学ぶ研修会を実施する。また、新人捕獲者には十分な知見を持つ捕獲実務者により、講習用の罠と飼料を用いた実務講習会を開催し、実際に捕獲ができる技術を取得させる。	ジビエハンター研修参加人数 10 月 6 日 21 名 1 月 12 日 21 名 新人捕獲者育成研修参加人数 11 月 16 日 12 名 2 月 8 日 11 名	達成	糸島ジビエ工房にて 2 回研修を実施し、受け入れ可能な個体が 20%増加した。豚熱の影響による猪の受入れ頭数の大幅減を懸念していたが、衛生的な捕獲や知識を狩猟者が学ぶことで、ジビエ利用可能な個体が増えるという結果になった。次年度以降も継続して開催していく。

処理加工の技術向上	各処理場の処理加工技術に差がある。また、一日の処理可能頭数が従業員一人当たり約 3 頭となっている。	国産ジビエ認証に基づいた処理加工やジビエの調理についての知識を取得し、処理場の技術レベルを向上することで1日の処理可能頭数を約 5～6 頭/人と改善する。	日本ジビエ振興協会に講師の派遣を依頼し、講習会形式で、実際に枝肉のジビエの処理加工や部位ごとに適した調理方法、国産ジビエ認証の衛生管理や意義などの研修会を実施する。	1 日の処理可能頭数が、従業員一人当たり 6 頭に改善	達成	国産ジビエ認証に基づいた正しい処理加工とカットチャートを学ぶことで、処理場の職員の技術レベル向上に繋げることができた。また自治体の職員にも参加戴くことでジビエ利用への理解を深めてもらうことができ、自治体と処理場の連携を強化にも繋がった。	
捕獲体制や処理能力、人員配置（処理場の人材育成）	既存従業員	次世代を担う人材を新たに雇用し、構成員の中で十分な知見と技術をもつ指導員による O J T と国産ジビエ認証を取得した施設の外部講師による研修を行う。これにより国産ジビエ認証に基づいた人員を 2 名育成する。	7 月以降に採用予定の従業員を既存の構成員の人員の中で十分な専門知識を有する指導員により、O J T にて育成する。また、高い技術を持つ処理加工豊富な講師を日本ジビエアカデミーに派遣依頼し、新人のいる処理場の現地にて研修を実施する。	糸島ジビエ工房と日田ジビエ工房にて各 1 名を育成	達成	OJT にて合計 2 名の職員を新規で育成することができた。また日本ジビエアカデミーの講師による研修で、繁忙期でも対応のできる技術を身に付けることができ、今後の受け入れ頭数の増加へ繋げていく。	

注1 項目、現状、目標、目標達成のための具体的な方法欄については、事業実施計画書様式4の（2）及び（3）から転記する。

2 目標の達成率は小数点第1位を四捨五入して整数で記載する。

ジビエ利活用コンソーシアム

別紙 1

項目	現状 (令和 4 年度)	目標 (令和 6 年度) ①	目標達成のための具体的な方法	実績 (令和 6 年度) ②	目標の達成率 (%) ②／①×100	事業実施主体における自己評価	担当課所見
○ジビエの取り扱量目標	平戸ファクトリー (猪肉)：2,000 キロ 下湯原温泉ひまわり館 (鹿肉)：200 キロ 合計：2,200 キロ	配布数量： 猪肉：800 キロ 鹿肉：800 キロ 猪ベーコン：300 キロ 猪パテ：300 キロ 猪ソーセージ：300 キロ 実売数量： 猪肉：200 キロ 鹿肉：200 キロ その他（地域等での販売）： 猪肉：500 キロ 鹿肉：500 キロ 合計：3,900 キロ 合計金額：600 万円	(同) ワイルドライフと共同し、レストラン 1,500 店舗への販売促進。また、ビッグサイトで開催される展示会(紹介 CAFERES JAPAN)に出店し、商品紹介する。	配布数量： 猪肉：800 キロ 鹿肉：800 キロ 猪ベーコン：150 キロ 猪パテ：150 キロ 猪ソーセージ：150 キロ 実売数量： 猪肉：200 キロ 鹿肉：200 キロ その他（地域等での販売）： 猪肉：500 キロ 鹿肉：500 キロ 合計：3,450 キロ 合計金額：600 万円	88%	食肉処理施設のブランドをレストランへ浸透させることができた。具体的には、平戸ファクトリーは、「平戸猪」、下湯原温泉ひまわりは、「ひまわり館夏鹿」というブランド名で呼ばれている。 一方、ソーセージやベーコン等の加工品では、需要の有無を確認し、今後の商品化に生かすデータが収集できた。具体的には、パテなどシェフの嗜好性が出る商品は、需要が少なく、ベーコン・ソーセージなどの食味がわかりやすい商品は反応が良かった。さらに、食味については、プロ仕様のレベルが求められることが分かった。 加工費の高騰により予定数量の製品が作れず、配布量が一部未達となった。	2 軒の処理加工施設や自治体等と連携し、在庫を抱えがちなイノシシのモモ、ウデ、端肉を活用した付加価値の高い商品開発、試食会等の販促活動等により、ジビエの利活用に資する取組を行った。 いずれの取組も、今年度以降のジビエの食肉利用の取組に繋がる成果となっており、事業目標に対し 88%の達成率を修めていることから、本提出を以って、事業評価を終了とする。

注 1 項目、現状、目標、目標達成のための具体的な方法欄については、事業実施計画書様式 4 の（2）及び（3）から転記する。
2 目標の達成率は小数点第 1 位を四捨五入して整数で記載する。

愛媛ジビエコンソーシアム

別紙 1

項目	現状 (令和4年度)	目標 (令和6年度) ①	目標達成のための具体的な方法	実績 (令和6年度) ②	目標の達成率 (%) ②／①×100	事業実施主体における自己評価	担当課所見
ペットフード用のジビエ取扱目標	鬼北町：出荷歴無し 池田町：鹿肉3トン	骨ジャーキー：1トン スープ：0.3トン 鹿肉：6トン 合計：約7.3トン	1) (社)ジビエペットフード協会と、処理施設で、開発した商品を令和7年1月に開催される横浜・ペット博に出店し、新商品を販売・PRする。 2) ワンコの聖地と言われる駒沢公園半径5キロにあるドッグカフェ・しつけ教室に商品のサンプルリングを約100店舗で実施。実売に向けて販売を促進させる。	骨ジャーキー：1トン（内訳） ペット博：900キロ カフェ等：100キロ スープ：0.3トン（内訳） ペット博：250キロ カフェ等：50キロ 鹿肉：6トン（内訳） ペット博：5000キロ カフェ等：1000キロ 合計：7.3トン	100%	○ペット博での展示、営業活動で新規10社のペットフードメーカー及び飼い主への普及活動ができた。 ○地域の普及活動ではドッグパス https://dog-pass.jp/ の配布活動が好評で、ラインの友だち登録で1400名を集客し、普及を推進している。ドッグカフェは現在も50店舗が参加し、普及活動を継続。PRに大きな貢献をしている。また、10店舗では、鹿ジャーキーの販売に結び付き、毎月300袋の販売となっている。	6軒の処理加工施設や、流通事業者等と広域的に連携し、ジャーキー、ドライフード等のペットフード商品の開発や、開発した商品の展示会での販促活動、商品販売用マニュアルの作成により、ジビエのペットフードへの利活用に資する取組を行った。 今年度以降のジビエの利活用の取組に繋がる成果となっており、事業目標に対し100%の達成率を修めていることから、本提出を以って、事業評価を終了とする。

注1 項目、現状、目標、目標達成のための具体的な方法欄については、事業実施計画書様式4の（2）及び（3）から転記する。
2 目標の達成率は小数点第1位を四捨五入して整数で記載する。

ジビエ鹿肉市場開発コンソーシアム

別紙 1

項目	現状 (令和4年度)	目標 (令和6年度) ①	目標達成のための具体的な方法	実績 (令和6年度) ②	目標の達成率 (%) ②／①×100	事業実施主体における自己評価	担当課所見
○ジビエの取扱量目標	合計 700kg FERMENTO 200kg やせいのおにくや 500kg	合計 1,100kg FERMENTO 260kg やせいのおにくや 840kg	イベントでの販売、告知並びにコンソーシアムでの共同営業の実施。	合計 6767kg FERMENTO 5789kg やせいのおにくや 1018kg	616%	本事業により、ジビエ取扱量は当初目標に対して、大幅に上回った。 FERMENTO、やせいのおにくやの両施設における処理体制強化に加え、イベントでの販売やコンソーシアムを通じた共同営業などから、周知も拡大し、鹿肉の需要拡大と販路確保に繋がったと評価できる。 また、利用頭数割合についても、当初目標を上回り、多くの鹿の有効活用を実現した。これは、猟友会との連携強化が成果に直結したものと考えられる。 一方で、取扱量の増加に伴い、安定した需要創出が今後の課題でもある。特に消費者への認知拡大と定常的な販路形成に向けては、更なるイベント展開やレストラン・小売との連携が必要である。 総じて、本事業は地域におけるジビエ資源の利活用推進に大きく貢献したと自己評価する。	2 軒の処理加工施設や自治体と連携し、シンポジウムやマルシェ等イベントの開催等による一般消費者に向けた普及啓発活動や、商談会・新商品開発による安定供給に向けた取組みを実施した。 いずれの取組も、今年度以降のジビエの利活用の取組に繋がる成果となっており、各事業目標を大幅に上回り達成していることから、本提出を以って、事業評価を終了とする。
○ジビエの利用頭数割合	合計 50 頭 FERMENTO 2.5% (25 頭/1000 頭) やせいのおにくや 2.5% (25 頭/1000 頭) ※所属猟友会の有害捕獲数からジビエ利用を行った頭数の割合を記載	合計 77 頭 FERMENTO 3.5% (35 頭/1000 頭) やせいのおにくや 4.2% (42 頭/1000 頭)	猟友会と協力し、ジビエ利用に適した捕獲個体を確保するとともに、FERMENTO、やせいのおにくやの施設に搬入し、処理頭数を確保する。	合計 256 頭 FERMENTO 19.2% (192 頭/1000 頭) やせいのおにくや 6.4% (64 頭/1000 頭)	332%		

注1 項目、現状、目標、目標達成のための具体的な方法欄については、事業実施計画書様式4の（2）及び（3）から転記する。

2 目標の達成率は小数点第1位を四捨五入して整数で記載する。