

野生イノシシでの豚熱発生県における 手引き※に基づくジビエ利用の取組事例

令和8年4月
農林水産省 農村振興局
鳥獣対策・農村環境課 鳥獣対策室

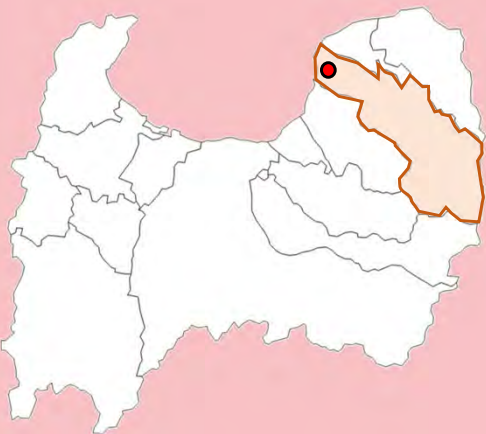
※「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きについて」（令和3年4月1日付け2消安第6357号・
2農振第3720号消費・安全局長・農村振興局長通知）

目次

ページ	施設名称	所在地	一時保管の方式
1	阿窪の森工房	富山県黒部市	A
2	Gibier Atelier 加賀の國	石川県小松市	C
3	猪鹿工房 山恵	愛知県豊田市	C
4	古座川ジビエ 山の光工房	和歌山県東牟婁郡古座川町	B
5	惣右工門	新潟県糸魚川市	C
6	ジビエ工房 めいほう	岐阜県郡上市	B
7	明野ジビエ肉処理加工施設	山梨県北杜市	C
8	ジビエの郷 おおさき	宮城県大崎市	A
9	(参考) 豚熱感染確認区域におけるジビエ利用に向けた取組状況		
10	(参考) 「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」の概要		
11	(参考) 豚熱感染確認区域でのジビエ利用に対する鳥獣被害防止総合対策交付金の支援内容①		
12	(参考) 豚熱感染確認区域でのジビエ利用に対する鳥獣被害防止総合対策交付金の支援内容②		

処理加工施設について

位置図



概要

平成31年2月に鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備(改築)。黒部市及び魚津市で捕獲した有害鳥獣を有効活用するため、特定非営利活動法人 新川地区獣肉生産組合が施設を運営。主にイノシシを対象に「にいかわジビエ」ブランドとして、県内外のレストラン等へ販売。



施設HP:<https://niikawagibier.com/>

野生イノシシにおける豚熱発生状況

- 富山県内では、富山市で令和元年7月に初めて確認。
- 魚津市では令和2年3月に初めて確認。なお、黒部市では発生なし(令和3年12月現在)。

取組内容

- 富山県では、県内の処理加工施設や関係市町を対象に、サーベイランス(※)との連携や国の手引きの内容に関する説明会を実施。
- また、国の手引きに基づく関係事業者の適切な作業を確保するため、関係部局と連携し、「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用時のサーベイランス実施要領」を制定(令和3年6月)。
- ジビエ利用しようとする事業者は、年間計画処理頭数や施設平面図等の書類を県へ提出し、設備や実施体制の確認後、承認を受ける仕組み(本施設は承認第1号)。
- 本施設では、剥皮・内臓摘出後、個体表面に付着した血液等を確実に除去し、肉の品質を保持するため、個体ごとにミートペーパーを巻いた上でビニール袋等で包装。
- 豚熱検査結果の判明まで、12~13頭が入る既存の保冷库で一時保管。陰性が確認できた個体から順次、解体・処理加工し出荷(A方式)。

(※) 豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針(令和2年7月1日農林水産大臣公表)等に基づき実施する野生イノシシにおける豚熱ウイルスの浸潤状況調査



捕獲現場での採血
(サーベイランス検査)



ウイルス拡散防止
対策を実施の上、
施設へ搬入



品質保持のため
の処置



検査結果判明まで
保冷库で一時保管



陰性確認後、
解体・処理加工



出荷・販売

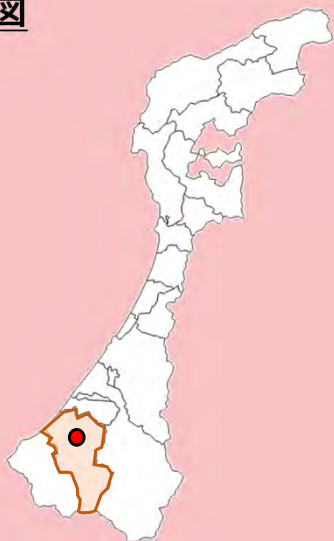
事業者の声

新川地区獣肉生産組合 理事長 野村 春幸氏
令和2年度は、国の実証事業に協力しながら、在庫の肉を使いレトルトカレーの試験販売もしたが、ストックは尽きた。今年度ようやく出荷が可能となり光が見えた。今後、国産ジビエ認証の取得を目指して頑張りたい。



処理加工施設について

位置図



概要

小松市、加賀市、能美市、川北町の3市1町で構成する南加賀広域圏事務組合は、イノシシ肉を有効活用し被害の抑制につなげる目的で、令和元年6月に鳥獣被害防止総合対策交付金を活用して施設を整備。ジビエ利用モデル地区「石川県南加賀地区」のコンソーシアム構成員。



施設HP: <https://kaganokuni-gibier.com/>

野生イノシシにおける豚熱発生状況

- 石川県内では、白山市で令和元年8月に初めて確認。
- 小松市では令和元年9月に、加賀市及び能美市では令和元年11月に初めて確認。なお、川北町では発生なし（令和3年12月現在）。

取組内容

- 石川県では、国の手引きの通知後、直ちに県内の獣肉処理施設を巡回し、手引きの内容を説明するとともに、獣肉処理施設や関係市町等への説明会を実施。
- また、国の手引きを踏まえて県・市町担当者がジビエ利用に取り組む全施設を対象に、手引きに基づく一連の作業手順をOJT（※）研修で指導。
- 関係部局と連携し、ジビエ利用の実態等を踏まえ、各施設で活用可能なサーベイランス頭数を割り当てるとともに、捕獲現場での採血は、研修を受けた施設従業員が実施。
- 本施設では、解体・加工・真空包装した製品について、豚熱検査結果の判明まで、新たに導入した保冷庫で一時保管。一時保管中の全ての製品に由来する個体の陰性確認後、出荷専用冷凍庫（既存冷凍庫）に移動させ順次出荷（C方式）。
- 本取組にあたっては、鳥獣被害防止総合対策交付金を活用して一時保管用の保冷庫を導入。

（※）On-the-Job-Trainingの略。実際の職務現場で業務を通して行う教育訓練のこと



捕獲現場での採血
(サーベイランス検査)



ウイルス拡散防止
対策を実施の上、
施設へ搬入



解体・処理加工し
真空包装



検査結果判明まで
冷凍庫で一時保管



陰性結果の判明後、
出荷・販売

事業者の声

Gibier Atelier 加賀の國 福岡 大平 氏

これまではイノシシを施設に全く搬入出来なかったが、今年度から豚熱陰性が確認できたイノシシはジビエ利用が可能となり、大変嬉しく思っている。猟師や飲食店からも喜びの声を聞いている。



処理加工施設について

位置図



概要

三河山間地域の農作物被害軽減と駆除された猪等の有効活用や地域活性化を目指して施設を設立。豊田市内で有害捕獲された個体を迅速に処理・搬入し、衛生管理を徹底し、専門知識を持つスタッフが安全に処理した製品を全国へ販売。



施設HP:<https://yamakei.biz>

野生イノシシにおける豚熱発生状況

- 愛知県内では、犬山市で平成30年12月に初めて確認。
- 豊田市では、令和元年6月に初めて確認。

取組内容

- 愛知県では、県内の処理加工施設や関係市町等を対象に、サーベイランスとの連携や国の手引きの内容に関する説明会を実施。
- 関係部局と連携し、鳥獣被害防止総合対策交付金を活用して、本施設をモデルに国の手引きに基づくサーベイランス結果の活用や防疫体制等を検証。
- これらの結果を研修会を通じて処理加工施設に周知し、ジビエ利用再開の検討を促進するとともに、「愛知県豚熱感染確認区域内における野生イノシシのジビエ利用に関する取扱いについて」を制定（令和3年11月10日）。
- ジビエ利用を再開しようとする事業者は、県へ開始届出書を提出。県はジビエ利用開始までに、手引きに基づく適正処理の確認等のための立入点検を実施。陽性個体が確認された際に、再度家保が立入点検を実施。
- 陽性個体確認後の施設内洗浄・消毒は専門業者が実施し、専門業者が発行する作業完了通知を県へ提出することで営業を再開。
- 本施設では、剥皮・内臓摘出後に枝肉をブロックごとに解体のうえ、ビニール袋等で包装し、豚熱検査結果の判明まで、新たに導入した保冷庫で一時保管。陰性が確認できた個体から順次、処理加工し出荷（C方式）。
- 防疫体制等の検証にあたっては、鳥獣被害防止総合対策交付金を活用して一時保管用の保冷庫を導入するとともに、施設内での衛生管理に必要となる防護服等の防疫資材を購入。



捕獲現場での採血
(サーベイランス検査)



ウイルス拡散防止対策を
実施の上、施設へ搬入



検査結果判明まで
保冷庫で一時保管



陰性確認後、加工



出荷・販売

事業者の声

猪鹿工房 山恵 経営責任者 井原 綾子 氏

私達の施設は、獣害駆除した猪を有効活用し、山の生き物と人間がバランス良く持続していくために作りました。

豚熱が発生して以降、猪肉の市場流通が自粛となっていましたが、国や県の取扱いを遵守し引き続き猪の有効活用に努めてまいります。



処理加工施設について

位置図



概要

古座川町及び近隣5市町で捕獲された個体を受け入れ、「わかやまジビエ処理施設衛生管理認証」に基づいて処理加工し販売。アスリート向け商品も開発。ジビエ利用モデル地区「和歌山県古座川町」のコンソーシアム構成員。



施設HP:<https://kozagawa-gibier.jp/>

野生イノシシにおける豚熱発生状況

- 和歌山県内では、紀の川市で令和2年10月に初めて確認。
- 古座川町では令和3年4月に、田辺市、那智勝浦町及び串本町では5月に、新宮市では8月に初めて確認。なお、太地町では発生なし（令和3年12月現在）。

取組内容

- 和歌山県では、県内の処理加工施設に対して国の手引きの内容を個別に説明するとともに、関係市町への説明会を実施。
- 関係部局と連携し、県・関係市町と処理加工施設間でサーベイランス結果を共有する体制を構築。
- また、手引きに基づくジビエ利用を希望する処理加工施設に対して、既存の設備状況を踏まえ、豚熱判定結果が判明するまでの一時保管の方法を個別に検討。
- 本施設では、剥皮・内臓摘出後、枝肉状態で個別包装せずに保冷庫で一時保管し熟成。庫内全頭の豚熱陰性確認後、解体・処理加工し出荷（B方式）。
- 本取組にあたっては、県の補助事業を活用して一時保管用の保冷庫を導入。



ウイルス拡散防止対策を実施の上、施設へ搬入



検査結果判明まで保冷庫で一時保管



陰性確認後、解体・処理加工



出荷・販売

事業者の声

古座川ジビエ 山の光工房 施設長 ジャイアン（鈴木）氏

全国の養豚場はもちろんのこと、多くのジビエ施設が豚熱禍の中で大変な思いをしていると思います。食肉利用に至るまでの過程も各施設かなりの負担になっていることでしょう。うちも例外ではなく同じように頭を抱えております。

しかし、この食肉利用に関する制限が解除される見通しが立っていないのが現状なので、また以前のように制限なく利用できるようになるその日まで、決められた方式に則ってベストを尽くし、安心安全な猪肉を消費者の皆様にお届けしたいと思います。



処理加工施設について

位置図



概要

農作物被害軽減と駆除されたイノシシ等の有効活用を目指して、平成27年に経営者自らが自宅倉庫を改装して、施設を整備。糸魚川市内で有害捕獲された個体を受け入れ、国の衛生管理ガイドラインに沿って解体・処理加工し、県内のレストラン等に提供。



施設Instagram : souemon_gibier

野生イノシシにおける豚熱発生の状況

- 新潟県内では、妙高市で令和2年4月に初めて確認。
- 糸魚川市では、令和2年10月に初めて確認。

取組内容

- 新潟県では、国の手引きを県内の市町村及び処理加工施設に周知するとともに、取組を希望する事業者からの問い合わせに対して、市町村とともに対応。
- 取組を開始する事業者のサーベイランスの実施にあたっては、県担当部局が検査頭数の調整・割当を行うとともに、捕獲現場での採血手技については、家畜保健衛生所が指導。
- また、県・関係市町村と処理加工施設間でサーベイランス結果を共有する体制を構築。
- 本施設では、解体・加工・真空包装した製品について、豚熱検査結果の判明まで、新たに導入した保冷庫で一時保管。一時保管中の全ての製品に由来する個体の陰性確認後、順次出荷（C方式）。
- 解体・処理加工に伴い生じた残渣及び使い捨て手袋など消耗品は、速やかに焼却処理施設へ持ち込み、処分。
- 本取組にあたっては、鳥獣被害防止総合対策交付金を活用して一時保管用保冷庫を導入。



ウイルス拡散防止対策を実施の上、施設へ搬入



解体・処理加工し真空包装



検査結果判明まで保冷庫で一時保管



陰性結果の判明後出荷・販売

事業者の声

惣右工門 代表 青田 葉子 氏

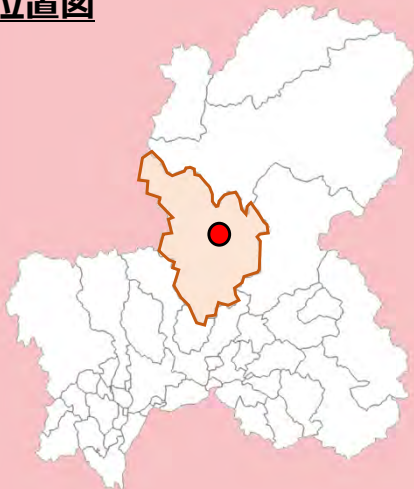
豚熱の影響により、出荷までの工程が多く苦労していますが、提供先の消費者から喜んでもらえ、嬉しく思っています。当施設の職員が捕獲にも携わっていますが、豚熱感染が確認されてからは、捕獲場所の選定に配慮し、感染確認区域外まで行くこともあるため、大変に感じることも多いです。

早く制限が解除され、より一層、安心・安全なジビエを消費者に届けられる日が来ることを待ち望んでいます。



処理加工施設について

位置図



概要

郡上市明宝地区で捕獲した猪等を有効活用した地域活性化を目指し発足した「明宝ジビエ研究会」により施設を設立。ぎふジビエ衛生ガイドラインに沿って解体処理し、「明宝ジビエ」ブランドとして、施設併設店舗、県内の道の駅等で販売。ジビエ利用モデル地区「岐阜県西濃ブランチ」のコンソーシアム構成員。



施設HP:<https://gibier.meiho.info/index.html>

野生イノシシにおける豚熱発生状況

- 岐阜県内では、岐阜市で平成30年9月に初めて確認。
- 郡上市では、平成30年10月に初めて確認。

取組内容

- 岐阜県では、国の手引きを踏まえ、ジビエ事業者が行うべき具体的な防疫対応を検討するため、鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し、捕獲から出荷までの一貫した実証試験を行い、ジビエ利用に伴う豚熱ウイルスの拡散リスク等を検証。
- 実証結果を踏まえ、ジビエ事業者が行うべき豚熱防疫対策を取りまとめた「【岐阜県版】野生いのししジビエ利用マニュアル（暫定版）」を策定（令和4年3月）。
- また、サーベイランス結果（ジビエ利用個体の豚熱検査結果）の共有と豚熱陽性高率エリアの確認を可能とする機能を追加した既存の捕獲情報記録システム（アプリ）「いのししまップぎふ」を運用開始（令和4年3月）。
- 県マニュアルではジビエ利用を希望するジビエ事業者は、施設・運営状況の自己点検・改善を実施。ジビエ事業者の申し出により、県担当課はこれらを現地確認し、必要に応じて施設に適した防疫管理の提案・助言を実施。また、ジビエ利用に必要なアプリ利用のためのID等の付与、サーベイランスに必要な資材を配布。
- 本施設では、わな猟で捕獲したイノシシを生体搬入し、止め刺し・採血を実施。剥皮・内臓摘出後、枝肉状態で個別包装せずに保冷庫で一時保管し、庫内全頭の豚熱陰性確認後、解体・処理加工し出荷（B方式）。



ウイルス拡散防止対策を実施の上、施設へ生体搬入



施設での採血（サーベイランス検査）



検査結果判明まで保冷庫で一時保管



陰性確認後、加工



出荷・販売

事業者の声

ジビエ工房 めいほう 工房長 元満 真道 氏

イノシシ三大猟場の一つに在する当工房では、シーズンに猪肉が提供できない、狩猟もできない状態が続くのは、猟師さんの士気も落ちてしまうともつらい日々でした。豚熱対策に必要な消毒や施設管理など厳しいルールでもそれに則って処理することでジビエ利用できるのは、地元猟師さんら、消費者の方々にももちろん私達ジビエ界の底上げになる、未来のために大切なことだと思っています。皆さんと笑顔で過ごすために、これからも精進いたします。



明宝ジビエ
<https://gibier.meiho.info/>

処理加工施設について

位置図



概要

平成28年3月に鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備。主に市内で捕獲したシカ、イノシシを地域資源として有効活用し、地域活性化への貢献を目指す。施設従事者が捕獲現場で止め刺しした個体を保冷車により搬入。適切な衛生管理の下、市内のホテルや飲食店等へ販売。



施設HP:<https://8gibier.jp/>

野生イノシシにおける豚熱発生状況

- 山梨県内では、北杜市で令和元年10月に初めて確認。

取組内容

- 山梨県では、県内の市町村を対象とした野生イノシシにおける豚熱等サーベイランスに関する説明会を実施し、ジビエ利用については国の手引きの内容を周知。
- 手引きに基づくジビエ利用を希望する処理加工施設には県担当者が訪問し、一連の作業手順を確認して事業者の意向や設備の状況を踏まえた最適な一時保管の方法を助言。
- サーベイランス結果は、市及び事業者へ速やかに共有。
- 本施設では、解体・加工・真空包装した製品を豚熱判定結果の判明まで、個体毎に各冷凍庫で一時保管。陰性確認後、出荷専用冷凍庫（既存ストッカー）に移動させ出荷（C方式）。



ウイルス拡散防止対策を実施の上、施設へ搬入



解体・処理加工し真空包装



検査結果判明まで冷凍庫で一時保管



陰性結果の判明後、出荷・販売

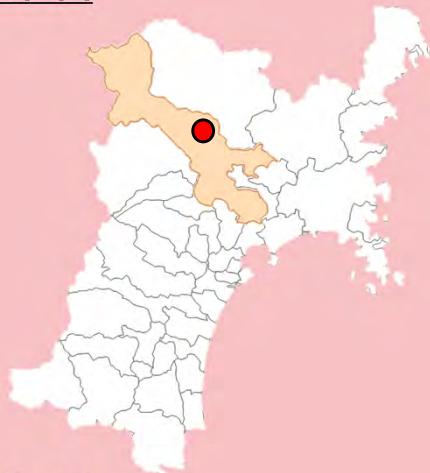
事業者の声

ハヶ岳ジビエ（有）五味製作所 代表 五味 誠 氏
豚熱蔓延後、サーベイランス検査結果により豚熱陰性を確認しているため、自信を持ってお客様にジビエをご提供出来ております。
お客様には搬入～販売まで、安全・安心なジビエをこれからもお届けします。



処理加工施設について

位置図



概要

大崎耕土の新たな食文化の創造や地域内循環、産業の創出、地域活性化を目指し、廃校を利用した施設を鳥獣被害防止総合対策交付金を活用して整備。「大崎ジビエ」ブランドとして東北で初めてイノシシを販売。

R7年4月に国産ジビエ認証を取得。



施設HP : <https://osakigibier.com/facility/>

野生イノシシにおける豚熱発生状況

- 宮城県内では、七ヶ宿町で令和3年6月に初めて確認。
- 大崎市では、令和5年9月に初めて確認。

取組内容

- 宮城県では食肉処理施設を整備した市町村に対し独自の手引きを作成するよう県が指導。大崎市は県の指導を受け「豚熱対策としての「ジビエ食肉処理加工施設」運用に関する手引き」を作成。
- 捕獲個体は大崎市鳥獣被害対策実施隊のうち、市が実施する衛生対策や豚熱対策の研修を受講し、市に認定されたジビエハンターが止め刺し、一時間以内に搬入。ハンターの負担を軽減し受入頭数を確保するため、保冷車を導入し施設職員が捕獲現場でも引き取り。
- 個体を搬入する車両は、動力噴霧器による洗浄・消毒後、車両消毒槽、石灰帯及び消毒マットを通過することにより消毒を徹底。
- 内臓摘出・剥皮後、1頭ごとにビニールで包装し、保冷庫で一時保管。陰性確認された個体から解体・加工し出荷（A方式）。
- PCR検査は県家畜衛生部局が委託した外部検査機関で実施。検査結果はサーベイランス検査結果と同様に関係部局で速やかに共有。
- 解体・加工で生じる残渣は、同一敷地内の減容化施設において、市が策定した「豚熱対策としての「減容化施設」運用に関する手引き」に基づき速やかに処理。



ウイルス拡散防止対策を実施の上、施設に搬入



個体の状態確認、捕獲者からの聞き取りを実施し受入れを判断



検査結果判明まで保冷庫で一時保管



陰性確認後、加工



出荷・販売

ジビエの郷 おおさき 菊地代表

市内で捕獲したイノシシを処理加工し、「おおさきジビエ」として出荷しています。イノシシを扱う上で最も重要なのは、捕獲から出荷までの一貫した衛生管理の徹底だと考えているため、専門の知識や技術を持ったジビエハンターが捕獲したイノシシのみ受け入れしています。また、搬入の際は噴霧器や消毒層、石灰帯の通過等により、何重にも車両消毒を行うなどの対策を徹底しています。今後は、受入頭数を増やして出荷量を増加し、「おおさきジビエ」の知名度を向上させ、地域の特産品として定着させることで、地域の活性化に繋げていきたいです。

事業者の声

(参考) 豚熱感染確認区域におけるジビエ利用に向けた取組状況

<経緯>

- 平成30年9月に岐阜県で豚熱が発生以来、野生イノシシでの豚熱感染が確認され、43都府県に拡大（令和8年3月27日現在）。
- 家畜防疫及び食品衛生の観点から、野生イノシシ陽性確認地点から半径10km圏内の区域（感染確認区域）で捕獲された野生イノシシの肉については、原則として自家消費のみとし、市場流通や他人への譲渡を行わないよう各県に要請。

<ジビエ利用に向けた取組>

野生イノシシにおける豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）では、感染確認区域によっては継続的に豚熱陽性個体が確認されなくなっている中、

- ・ 豚熱発生県からは陰性個体のジビエ利用を求める声が高まるとともに、
- ・ 令和2年3月の家畜伝染病予防法の一部を改正する法律案に対する附帯決議では、陰性個体の適切な利用を推進するとされた。

この中で、農林水産省では、令和2年度に、

- 動物衛生等の専門家の科学的知見を踏まえ、厚生労働省及び環境省と連携し、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を構築し、現場向けの手引きとして、「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」を策定。
- 厚生労働省においても、本枠組みを前提に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を改訂。
[ガイドラインでは、豚熱を含む家畜伝染病のまん延が確認された地域で捕獲した個体を食用に供してはならないとされている。]

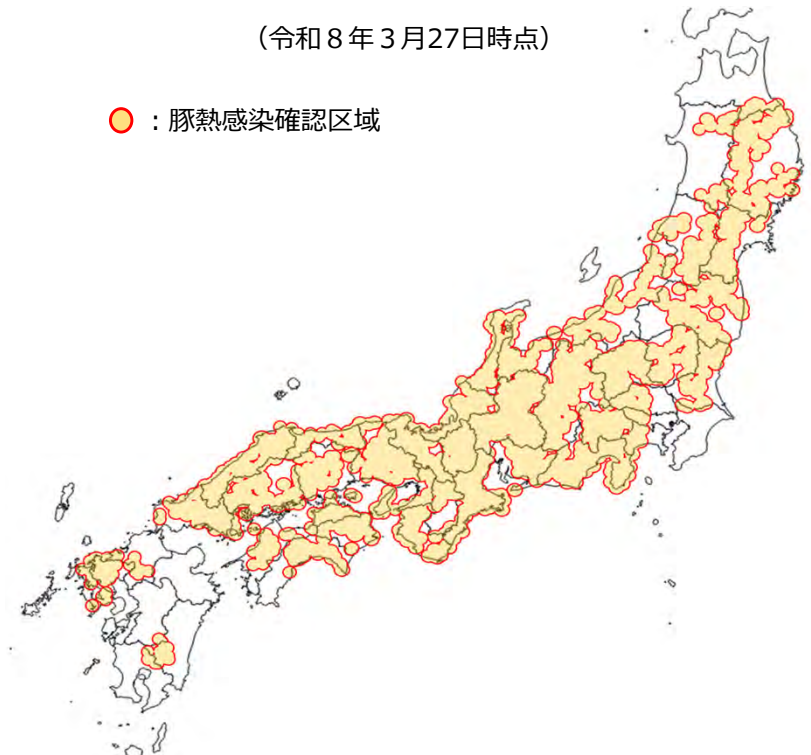
これにより、令和3年4月より、豚熱感染確認区域で捕獲された豚熱陰性イノシシのジビエ利用が可能となった。

令和5年4月に「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」を改訂し、都道府県又は都道府県が認定した外部検査機関が実施するPCR検査において豚熱の陰性が確認されたイノシシのジビエ利用が可能となった。

全国の野生イノシシにおける豚熱発生状況

(令和8年3月27日時点)

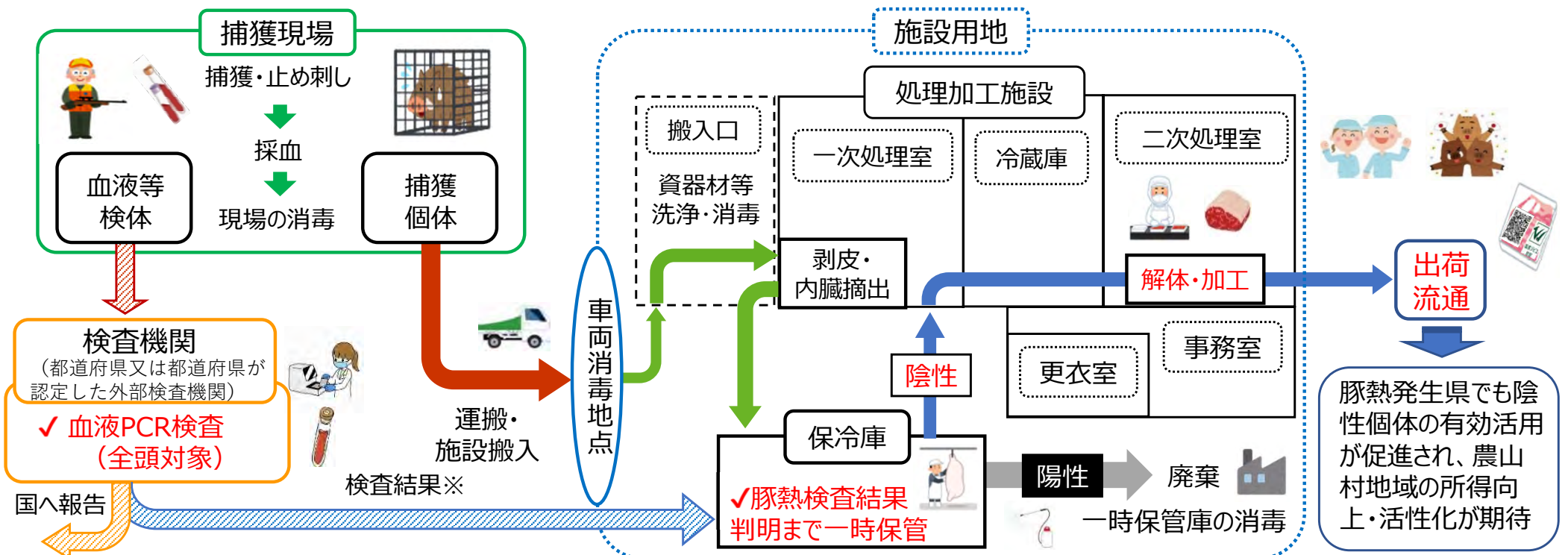
○：豚熱感染確認区域



(参考) 「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」の概要

- ▶ 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。

○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)の結果の活用も可能

■ 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

野生イノシシでの豚熱発生地域における安全なジビエ利用を促進するため、「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」に基づく防疫・検査体制の検討、処理加工施設等での複合的な豚熱ウイルス拡散防止策の実効性確保のための検証、一時保管に伴うジビエの品質確保のための実証などに要する経費を支援します。

(1) 支援内容

- ①手引きに基づく防疫・検査体制の検討
- ②処理加工施設等での手引きに基づく複合的な豚熱ウイルス拡散防止策の検証
- ③安全なジビエ出荷のための検査実施関連費用
- ④一時保管に伴うジビエの品質への影響の検証と品質低下防止のための冷蔵・包装方法等の検討

(2) 補助率

定額 (③の取組は、限度額1,500千円以内)

(3) 事業主体

都道府県

(4) 要件

都道府県の家畜衛生部局との連携を必須とする。



- ①関係機関（県・市町村など）による手引きに基づく防疫・検査体制の検討
- ジビエ利用個体の捕獲可能エリア
 - 豚熱陽性確認時の防疫措置の手順
 - 豚熱検査結果の共有方法
 - 豚熱検査の外部委託化・迅速化など



- ②捕獲から出荷までの一連の各作業における豚熱ウイルスの拡散・交差汚染防止策の実効性確保のための検証



- ③豚熱感染の有無を確認するための血液PCR検査実施関連費用の支援



- ④検査結果判明までの一時保管に伴う品質への影響把握と品質低下防止策の検討・実証

豚熱の感染確認区域におけるジビエ利用を拡大するため、区域内で捕獲されたイノシシをジビエ利用の手引きに従い一時保管に必要となる保冷库の導入や、区域外からイノシシを搬入するための冷蔵・冷凍車の導入、シカのジビエ利用拡大に必要な処理加工施設の改修などを支援します。

(1) 支援内容

- ①ジビエ利用の手引きに従い、一時保管に必要となる保冷库等の借り上げ
- ②感染確認区域の外からイノシシを搬入するための保冷車等の導入
- ③シカの利用拡大に必要な処理加工施設の改修
- ④シカの利用拡大に必要な解体処理技術の習得、商品開発、販路開拓 など

(2) 補助率

- ①④定額支援
交付金額の上限として、1市町村当たり300万円
- ②③ 1 / 2 以内等
交付金額の上限として、24.8万円/m²
(食肉利用等施設又は施設と一体的に整備)



保冷車・保冷库

施設の改修 (軒高)

シカの解体技術

シカの商品開発

シカの販路開拓

※本ページは「鳥獣被害防止総合対策交付金の支援内容について (ジビエ関係)」のp11です。(掲載HP : <https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/yosan/yosan.html>)