

aff

あふ

Agriculture Forestry Fisheries

食とくらしの「今」が見える
Webマガジン

9

2026 SEPTEMBER



特集 ジビエの 新しい価値

農林水産省

VOL.

1



ジビエが 私たちに 届くまで

ハンターが地域を救う？ ジビエの“今”を知る

近年、拡大している野生鳥獣による農林水産業への被害。

日本の各地では捕獲した有害鳥獣を、地域の宝に変える取り組みが拡大中！

「ジビエ」の最新情報をお届けします。

食

地域

「ジビエ」って
何だろう？



捕獲から
消費までを知る



知られざる
ジビエハンターの世界



「ジビエ」って 何だろう？



「ジビエ」とは食材となる野生鳥獣肉を表す言葉です。捕獲した有害鳥獣をジビエや食用以外の用途で活用することで、地域の厄介者を“プラス資源”に転換する、日本のジビエ政策を深掘りします。

* * *

野生鳥獣による農作物の被害額は、2024 年度で年間 188 億円という深刻な金額になっています。しかも、畑を荒らすシカやイノシシを捕獲しても、大半は埋めるか焼却することになるため、重労働な上に地域のコストも増えるばかり。捕獲を担う人のモチベーションも続きません。このまま鳥獣害が増大すれば、農家の廃業が進み、耕作放棄地が増えて、農山村地域そのものが衰退しかねない状況です。こうした問題を解決するために生まれたのがジビエの活用。悩みのタネだった有害鳥獣を食用や観光資源に利用し、マイナスの存在から地域資源に転換することでプラスの存在にしていくアイデアです。例えば静岡県富士宮市では、ジビエ処理加工施設の整備と利活用を進めた結果、捕獲体制が強化され、2013 年に 1,200 万円以上だった被害額が 8 年間で約 3 分の 1 になりました。このように農家の被害軽減につながった事例もすでにあり、被害対策と地域振興を一体で進める仕組みが推進されています。政府は捕獲から処理加工施設整備、流通や消費を拡大する施策を講じ、2023 年には 2,729 トンであったジビエ利用量を、2029 年までにおよそ 1.5 倍の 4,000 トンにする目標を立てています。

有害鳥獣が資源に変わる 仕組みづくり

ジビエ利用拡大の具体策とは

ジビエ利用は、外食や小売、学校給食、ペットフード等の様々な分野において広がり、地域の収入向上にも役立っています。しかし、野生動物は家畜と違って健康状態が管理されておらず、捕獲直後からの衛生管理がとても重要です。そのため地域の関係者が連携し、捕獲から加工、流通、提供まで一貫した衛生体制が求められています。このような体制の整備が進む一方で、ジビエとして実際に活用されるシカやイノシシは全体の1割ほどにとどまっているのが現状です。数年後に迫る政府目標を達成するには、施設の増設や搬入体制の改善、ジビエに適した捕獲方法や衛生管理の知識を有するジビエハンターの育成、衛生管理体制や流通網の確立、イメージ戦略など、解決すべき課題が山積しています。

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

廃棄していた捕獲鳥獣
の利用拡大推進

プラス面

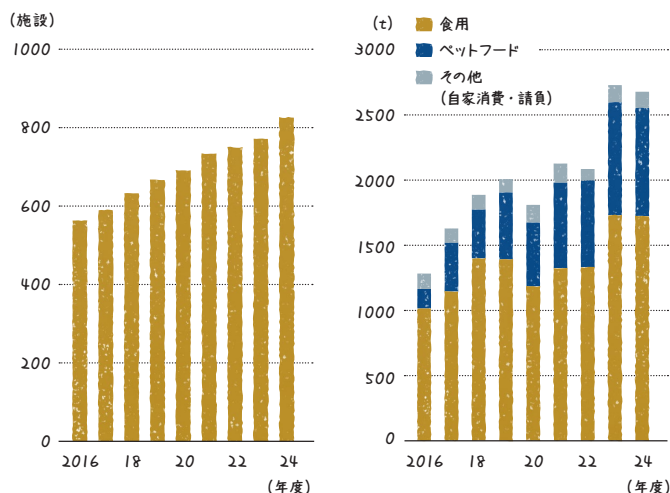
積極的な捕獲の推進

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

処理加工施設数の推移 ジビエ利用量の推移



出典＝野生鳥獣資源利用実態調査

適切な処理加工施設を増やすことが重要

ジビエ利活用には多くの課題がありますが、重要なことは、有害鳥獣を食肉に加工する、適切に管理された処理加工施設の確保です。衛生管理されていない有害鳥獣の肉を食肉として安全に届けるためには適切な処理が欠かせません。全国に800か所以上の施設がありますが、一部地域では処理加工施設が足りていないこともあるため、施設整備や捕獲個体の搬入体制の強化、また広域搬入体制の構築も重要です。施設整備には多額の費用がかかるため、国では助成金による支援を行い、地域や事業者をサポートしながら進めています。また、国が推進する「国産ジビエ認証制度」は、厚生労働省のガイドライン※に基づいた衛生管理を行うことで高い品質を保ち、消費者への安全性の担保を可能にしました。認証制度に基づき認証された施設は、ジビエの信頼性向上、市場拡大に向けて大きな役割を担うことが期待されています。

※厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」

捕獲から 消費までを知る

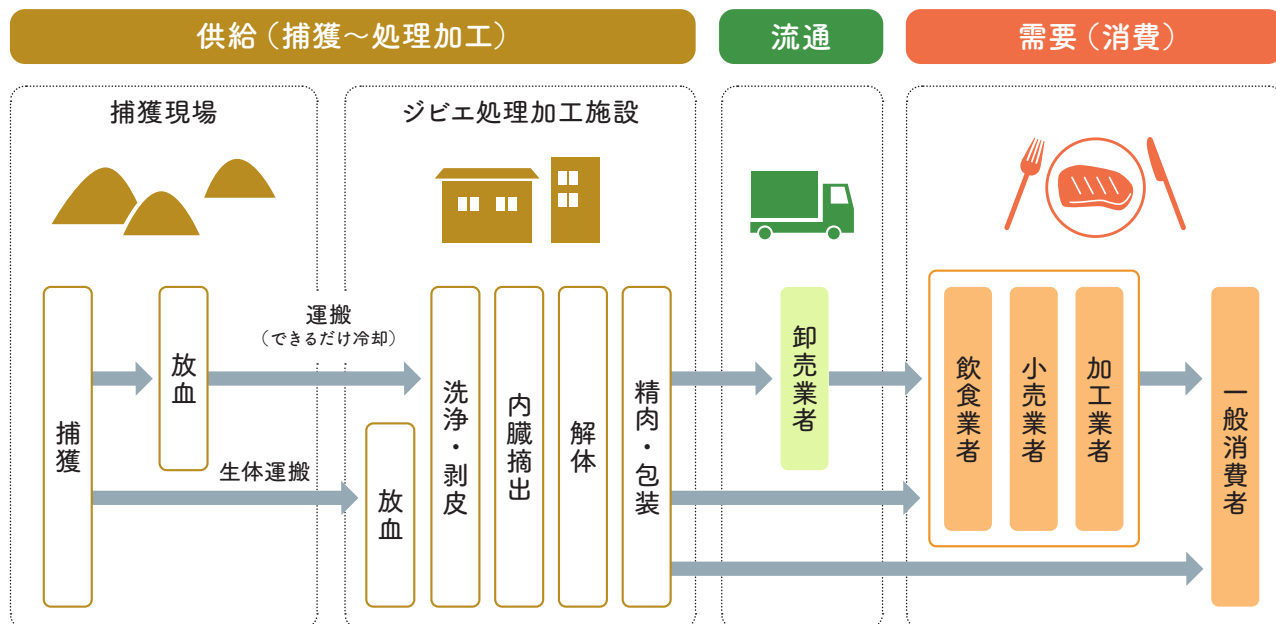


有害鳥獣を食用にするには初動が大事。撃ったその場で血を抜き、低温で運搬という一連の処理を急いで行います。スピードと衛生管理を徹底し、消費者に届くまでを追います。

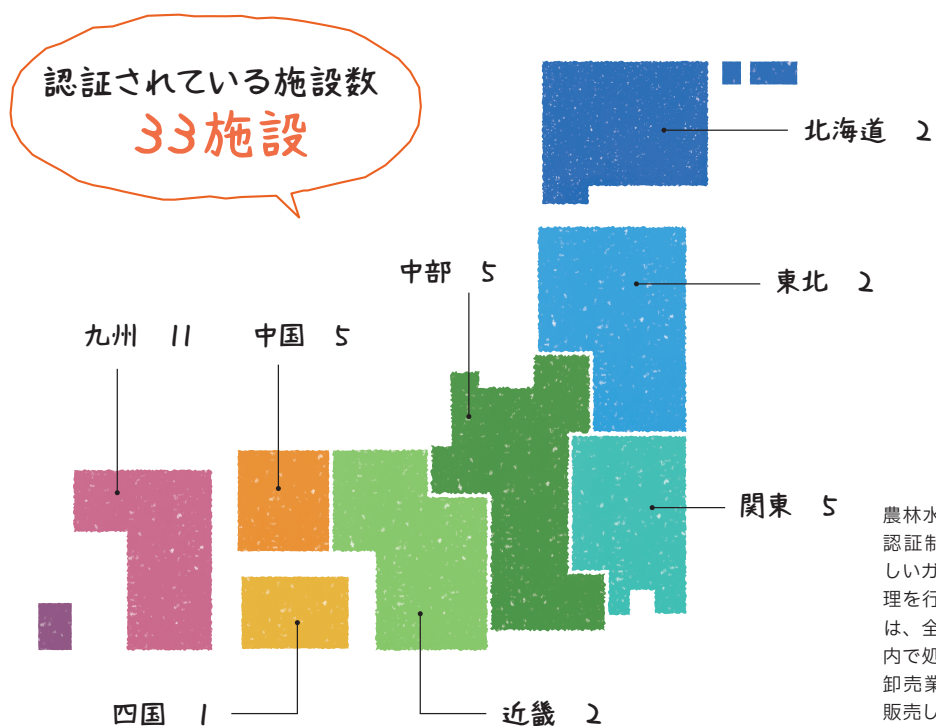
* * *

狩猟で捕獲した個体はすぐ放血したのち、運搬中は必要に応じて冷却し、一分でも早く施設に搬入することで肉質の劣化を防ぎます。捕獲段階のミスで食用にできないこともあるため、ジビエハンターの育成は必要不可欠です。施設では洗浄・剥皮・内臓の処理をして状態を確認。精肉や包装の工程でも低温を保ち衛生的に取り扱います。個体情報を記録・追跡できるようにすることも重要です。特に国産ジビエ認証制度の普及により、衛生管理とトレーサビリティが確保された安全なジビエを市場に届ける環境も整いつつあります。認証施設は温度管理など衛生面や交差汚染防止・記録管理などが厳格なため、処理・加工されたジビエ製品は学校給食や大手外食チェーンなどからも需要があり、利活用されています。こうしたプロセスを通じて有害鳥獣はジビエになり、安全な食材として消費者の元に届けられています。

捕獲から消費までの主な流れ



国産ジビエ認証制度 33 認証施設一覧（令和 8 年 7 月上旬） 現在の地域区分別施設数



農林水産省の定める「国産ジビエ認証制度」の基準を満たし、厳しいガイドラインに則り適正な処理を行っていると認められた施設は、全国に 33 箇所。中には施設内で処理・加工したジビエ製品を、卸売業者のほか、消費者に直接販売している施設もあります。

知られざる ジビエハンターの世界



最前線で有害鳥獣と向き合う“ジビエハンター”の仕事とは。北海道美唄（びばい）市で処理加工施設や食肉店を営む（株）Mt.（エムティー）の代表でハンターの山本峻也さんに伺いました。

* * *

「昔はシカやイノシシの肉は臭くて硬いというのが定評でした。でも、僕たちが扱うジビエは違います。臭みがなく柔らかくてうまい。それに自然の中で育ったシカは究極のオーガニックフードなんですよ」と山本さんは自信を見せます。一般的なハンターとジビエハンターの違いは「肉にするかどうか」と断じる山本さん。「撃つ瞬間から調理が始まるというのが僕の信条。良い肉質を守るためには、倒れても傷つかない平地にいるシカを狙う。衛生上、消化管の中身を肉につけないように胸ではなく、鼻か頭を一発で仕留めるんです。シカが恐怖も痛みも感じず、草を食（は）んだまま静かに倒れるくらいが理想ですね」。さらに「若いメスや未成熟のオスは肉質がいい。成熟したオスは肉が硬いので除外します。撃つ前に獲物を選ぶ眼こそ大事」と続けます。銃の腕だけではなく、動物の生態や血抜きなどの知識があり、場面に応じて適切な判断ができるのが良いジビエハンターだと語る山本さんの言葉には、猟場で培った豊富な経験がにじみます。

命を奪う側には 重い責任がある

農家のシカ被害に直面し、 農協職員からハンターへ転身

山本さんがハンターを志したきっかけは、生まれ育った美唄で農協に勤めていた頃に経験した深刻なシカ害でした。

「農家さんに荒らされたキャベツ畑を見せられて、『これ見てどう思う?』と言われ、被害の重さに圧倒されました」。

防除策を試みても根本的な解決には至らず、「結局自分が駆除するしかないのか」と狩猟免許を取得したといいます。

「最初の頃は技術が未熟で、急所を外してシカに逃げられてしまい、追いかけて二発目を撃っても絶命せず、仕方なくナイフでとどめを刺したことがありました。その時のシカの声は一生忘れられません」。この経験で、命を奪う側に立つことの責任を胸に刻んだ山本さん。応募してくるハンターにはいつも約1時間の面接を課すそうです。「契約する前に、動物を苦しめず、命に敬意を払うという価値観を共有しています。このマインドがないと、すぐれたジビエハンターにはなれません」。信頼関係を築いた上で、門外不出の「アイヌ式血抜き術」など独自の捕獲マニュアルを共有し、技術と精神の両面で高い基準を求めています。



地元に根付いた仕事で人の役に立つこと、狩猟を続けていくことが人生の二本柱だという山本さん。シカ猟だけでなく凄腕ハンターとしてヒグマを通算17頭も仕留めている。



ジビエ購入は(株)Mt.のHPの注文フォームか電話で小ロットから注文が可能。美唄では直売店やジビエ料理のビストロ店も展開中。
<https://mt-ezo.jp/> TEL: 0120-38-5528

地域を潤すジビエ利用、 うまいくかはハンター次第

「シカは美唄の資源」と山本さんは言います。ジビエハンターが増えて、良質の肉が獲れるようになれば、地域経済の活性化につながると語ります。「獲った命が廃棄されずゴミにならないことが大事です。ジビエが広く流通して利益が出れば、駆除も継続できて、農家も助かります。その出発点がハンターの仕事だと自負しています」という山本さんは今年、地元の美唄でジビエを堪能できるビストロ店を開業し、ハンターの一撃から始まるという調理が山本さんの手の中で完結したのだとか。美唄を訪れたら、ぜひ一度ジビエの真髄を極めたプロの一皿を味わってみたいものですね。



山本峻也(やまもとしゅんや) (株)Mt. 代表取締役／ハンター

1986年美唄市生まれ。幼少期より自然に囲まれて育ち、2010年、美唄市農協に就職。野菜の営農指導・販売やガソリンスタンドの所長業務を行いつつ、農業における鳥獣被害を目の当たりにし、2015年に狩猟免許を取得。ハンターとして有害鳥獣の駆除にあたる。2021年、ジビエを主要な事業とする(株)Mt. 設立、代表取締役に就任。

写真提供＝(株)Mt.

国産ジビエ認証施設の 直販ショップを覗いてみました！

国産ジビエ認証処理加工施設には、シカやイノシシなどの処理肉や加工品などのジビエ製品を販売する施設も多数。京都府と熊本県の認証施設で見つけた商品の一部をご紹介します。

【鹿肉のかきうち（京都府船井郡京丹波町）】

主に焼き肉用のシカ肉や、ソーセージなどの加工品を販売しています。

<https://www.shikaniku-kakiuchi.com/>



シカのモモ肉を使用した肉感しっかりの本格派ソーセージ。焼き目をつけてワインやビールのお供にも◎
写真提供＝（株）ART CUBE

【ジビエ工房やまと（熊本県上益城郡山都町）】

主に焼き肉用のシカやイノシシの肉、猪ウインナーなどの加工品を販売しています。

<https://jibiekoubou.thebase.in/>



猪鹿あいびきハンバーグは、イノシシとシカの肉を使用したジューシーであっさりとした味わい。
写真提供＝（有）清和資源 ジビエ工房やまと

イラストレーション＝わたなべるみ

VOL.

2



体がよろこぶ
おいしいジビエ

メリット満載！ ジビエの栄養素

実は体にうれしいメリットがたくさんあるジビエ。シカやイノシシなど、動物ごとの栄養素や体への効果をわかりやすく紹介！ ジビエの秘密に迫ります。

食

レシピ

知っておきたい
ジビエの栄養素



初めてでもおいしくつくれる
ジビエ料理



学校給食で
いのちを学ぶ



知って おきたい ジビエの栄養素



野山を駆け回り、自然の中で育った野生鳥獣の肉であるジビエは、力強い旨みや独特の風味が特徴です。良質なたんぱく質をはじめ、ビタミン、ミネラルなど、私たちの体にうれしい栄養素を含む食材としても注目されています。

* * *

日本では近年、処理加工施設の整備や冷凍流通の発達などにより、ジビエは外食でも気軽に食べられるようになりました。また、安全性を確保しながら一年をとおして手に入りやすくなったため、レストランの通年メニューとして見かける機会も増えています。家庭用としても、冷凍・真空パックのジビエを少量から通販で購入できるため、家庭で手軽にジビエ料理を楽しめるようになりました。しかし、「牛肉や豚肉とは何が違うの?」「家庭ではどう調理すればいいの?」と思う人も少なくないのではないのでしょうか。そこで今回は、管理栄養士で料理研究家の牧野直子さんに、ジビエの栄養や特徴、おいしく安全に楽しむためのポイントについて伺いました。

シカ肉・イノシシ肉の 栄養とおいしい調理法

高たんぱく・低脂質で栄養豊富なシカ肉

「シカ肉やイノシシ肉は、おいしさだけでなく栄養価の高さでも注目されています。中でもシカ肉は、高たんぱく質・低脂質が特長で、100グラム当たりのエネルギー量を比べると、牛肉やイノシシ肉より低く、キュウシュウジカはエゾシカよりもさらに低エネルギー。また、牛肉と比べて脂質を抑えながら良質なたんぱく質を摂取できるだけでなく、鉄や亜鉛、ビタミンB2、ビタミンB6などを含んでいます。こうした栄養特性から、成長期のお子さんをはじめ、健康的な食生活を心掛ける人や、鉄を意識して摂りたい方など、幅広い方々に取り入れていただきたい食材なんです。一方、イノシシ肉はシカ肉よりエネルギー量は高めですが、良質なたんぱく質を含み、濃厚なうま味とコクが魅力です。味わいは豚肉に近く、“ぼたん鍋”のような鍋料理や煮込み料理によく合います。ジビエは種類によって栄養や味わいにそれぞれ特長があるため、料理や好みに合わせて使い分けるといいですね」

ジビエに適した主な調理法と注意点

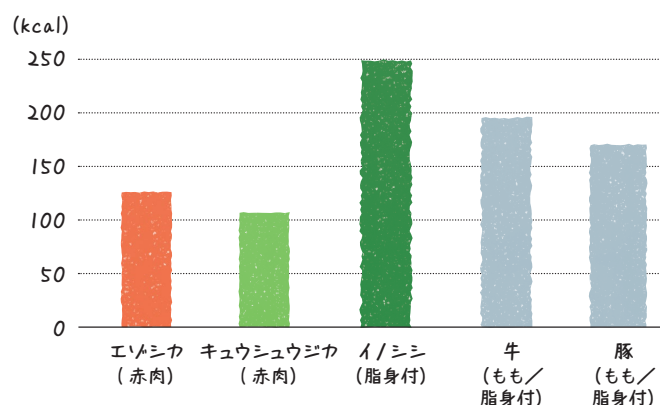
- ◎ 焼く → ハーブや香味野菜をプラスでより◎
- 煮込む → 煮込みすぎると固くなるので注意
- ◎ スモーク → 保存も利くので◎
- ✕ 生食 → 寄生虫や病気感染があるため✕



牧野直子（まきのなおこ）（有）スタジオ食（くう）代表

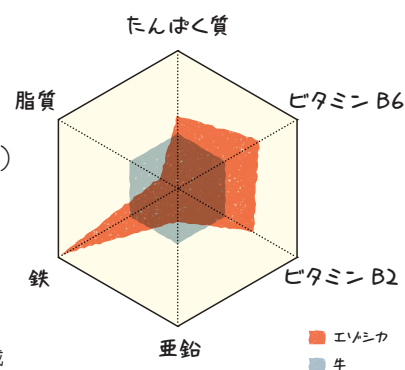
管理栄養士、料理研究家、ダイエットコーディネーター。日本栄養大学生涯学習講師。簡単で健康によい家庭料理（生活習慣病予防やダイエットなど）、わかりやすく実践しやすい食生活の提案をモットーに、雑誌やウェブ、保健指導など多方面で活躍中。

生肉100グラムのエネルギー比較（kcal）



出典＝文部科学省「日本食品標準成分表（八訂）増補 2023 年」より、編集部作成

エゾシカ肉と 牛肉の 栄養分比較 （牛を「1」とした場合）



出典＝文部科学省「日本食品標準成分表（八訂）増補 2023 年」より、編集部作成

シカは牛肉、イノシシは豚肉に近い味わい

「『ジビエは臭みが強い』と思われるがちですが、適切に処理された肉であれば臭みはほとんど気になりません。シカ肉は牛肉に近い上品な味わい、イノシシ肉は豚肉に近いコクのある味わいが特徴です。独特の風味が気になる場合は、オレガノやタイムなどのハーブを合わせることで、香りや味わいに奥行きが生まれるのでおすすめです。安全に美味しく食べるためには、普段の肉料理と同じように、中心部までしっかり火を通すことができていると大丈夫。特別な調理法は必要ありません」

初めてでも おいしくつくれる ジビエ料理



料理研究家の牧野直子さんに、ジビエ調理が初めての人でも、家庭でおいしくつくれるレシピを紹介していただきました。

餃子の皮でつくる！

シカミートソースの ラビオリ風

【材料：4人分】

シカヒキ肉・・・300グラム（冷凍・真空パック）

※冷蔵庫で1日かけて自然解凍を

たまねぎ・・・2分の1個（約100グラム）

にんじん・・・4分の1本（約50グラム）

セロリ・・・4分の1本（約50グラム）

にんにく・・・1かけ（みじん切り）

赤ワイン・・・2分の1カップ

オリーブ油・・・大さじ2

塩・粗びきこしょう・・・各少々

餃子の皮（市販品）・・・20枚

A) 塩・・・小さじ2分の1

砂糖・・・小さじ1

水・・・大さじ1

B) トマト水煮缶（ホール）・・・2分の1缶（200グラム）

※フォークなどでつぶしておく。

水・・・2分の1カップ

顆粒コンソメ・・・小さじ1

ドライハーブ（オレガノ、タイムなど）・・・少々

〈仕上げ用〉

エキストラバージンオリーブ油、パルメザンチーズ適量

ルッコラ（適宜）

※フライパンは2個使用（1つは小鍋で代用可）



【作り方】

- 1 食感をよくするため、ひき肉によく混ぜ合わせた A をもみ込み、10 分ほどおきます。
- 2 たまねぎ・にんじん・セロリはすりおろすか、フードプロセッサーでペースト状にします。
- 3 フライパン（または小鍋）にオリーブ油大さじ 1、にんにくを入れて、中火にかけ、香りが立ったら 2 を加え、水分を飛ばすようにじっくり炒めます。
- 4 別のフライパンにオリーブ油大さじ 1 を中火で熱し、1 を入れて焼きつけます。肉の色が変わったら、3 のフライパン（または小鍋）に移します。

POINT

炒めず、フライパンに広げて
焼き付けるようにするのがコツ



- 5 肉を炒めた 4 のフライパンに赤ワインを入れ、中火でアルコールを飛ばしながら、フライパンに残った肉の旨味と混ぜ合わせます。3 のフライパン（または小鍋）に移し入れ、混ぜながら煮汁が少なくなるまで煮詰めます。
- 6 5 に B を加え、弱火で 20 分ほど煮て、塩・粗びきこしょう各少々で味を調えれば、ミートソースの完成！

POINT

餃子の皮に包むので、
水分は飛ばし気味に





- 7 完成したミートソースの半量を使って餃子の皮 20 枚分を包みます。沸騰したお湯に 1%の塩（分量外）を加えて茹で、浮き上がってきたらざるに上げます。肉は加熱済みのため、皮に火を通す程度で OK。



- 8 器に盛り付け、ルッコラを添えます。エキストラバージンオリーブ油を回しかけて、パルメザンチーズをふれば完成。
※ミートソースの残り半量は冷凍用保存袋などに入れて冷凍保存するといいでしょ。

arrange!

耐熱皿に並べたシカのラビオリ風に、さらにミートソースとピザ用チーズをかけて、180℃のオーブンで 15 分。
熱々のシカミートグラタンに変身!

撮影＝田子芙蓉

家庭で楽しむジビエレシピ

ジビエ料理の参考にしたいのが、農林水産省が開催する「[ジビエ料理コンテスト](#)」の受賞レシピ。2025 年度は「ご家庭でのジビエ料理」をテーマとし、家庭でもチャレンジしやすいアイデアが満載。こうしたレシピを参考にすれば、ジビエは特別な食材ではなく、普通の食卓に取り入れやすい存在だと気付きます。まずはいつもの料理の感覚で、豚肉や牛肉の代わりにトライしてみてもいいかもしれません。

ジビエ料理コンテストレシピリンク先：https://www.gibier-contest.jp/assets/img/result/10th/recipe_10contest_.pdf



学校給食で いのちを学ぶ



捕獲した有害鳥獣の有効活用という意味だけでなく、子どもたちが地域の自然や野生鳥獣による農作物被害の現状を知り、「命をいただくこと」の意味を考える食育の機会としても、全国各地で学校給食へのジビエ導入が進んでいます。

* * *

学校給食でジビエを活用することは、農作物被害や有害鳥獣被害対策への理解を深めるだけでなく、捕獲から処理加工、流通までの多くの人の努力を知り、自然の恵みや命への感謝を学ぶ機会にもなります。そのため、地域の食文化や産業への理解を深め、学校と地域をつなぐ食育の機会としても期待されています。また、ジビエの味や魅力を知るきっかけにもなります。その一方で、ジビエに馴染みのない子どもたちが食べやすい献立づくりなど、導入には様々な工夫が欠かせません。それぞれの地域はこうした課題をどう乗り越え、学校給食へのジビエ導入を実現しているのでしょうか。鳥取県と長野県の事例を紹介します。

地域で獲れたジビエを 日常でいただく

多彩な献立でジビエを身近な食材に

鳥取県若桜（わかさ）町の若桜町立若桜学園（小中一貫校）では、2019 年からジビエ給食を月 1 回から 3 回程度提供しています。これを支えているのが、町内にある処理加工施設「わかさ 29 工房」です。工房からジビエを安定的に供給してもらえることで、定期的に学校給食に取り入れることができ、多彩な献立づくりが可能になっています。ひき肉やスライス肉、角切り肉を、タコライスやビビンバ、ゴボウとジビエの炒め物といった献立に合わせて使い分けています。若桜学園の栄養教諭・山本貴美子さんは、子どもたちの様子をこう語ります。「給食で初めてジビエを食べた子どもが多いのですが、だんだんとジビエのおいしさがわかってきて、今ではジビエ料理を楽しむにまで。子どもたちにとってジビエは身近な食材となっています」。地域の課題と自然の恵みをひと皿にのせた給食が、地産地消と食育を無理なく日常へ根付かせています。



給食で提供された「ジビエタコライス」。シカひき肉を炒め、スパイスで味付けしています。写真提供＝若桜町立若桜学園

給食にジビエを取り入れ、子どもたちを応援

次に紹介するのは、市内の中条地区に処理加工施設「長野市ジビエ加工センター」が整備されたことをきっかけに、シカ肉を給食に取り入れ始めた長野県長野市立中条（なかじょう）小学校の取り組みです。「シカ肉は栄養豊富で成長期の子どもたちにぴったりの食材。鉄分豊富なため、運動会や試験前に『がんばって！』という思いを込めて献立に取り入れることもあります」と話すのは、同校・栄養教諭の清水智子さん。長野県はシカ解体頭数全国 3 位（農林水産省「令和 6 年度野生鳥獣資源利用実態調査」）ですが、校内の先生方や子どもたちの中でジビエを食べた経験のある人は少なかったそうです。「中条は山里の原風景が残る自然豊かな地域。子どもたちは、畑が有害鳥獣の被害に遭い、困っている人たちの姿を身近に見ているため、命をいただくことの意味をすぐに理解してくれました」と清水さん。年 5 回から 6 回程度のジビエを使った給食の経験によって、子どもたちは地域が抱える課題への理解を深めています。



給食で提供された「ジビエカレー」。ジビエを活用した給食は子どもたちに大好評です。中条小学校では、給食の写真を毎日子どもたちが撮影しているそう。写真提供＝長野市立中条小学校

イラストレーション＝小池ふみ

VOL.

3

新体験！ ジビエ ツーリズム



体験してこそわかる！ 旅して楽しむジビエ

レストランで食べるだけでなく、現地で楽しむイベントや体験アクティビティも人気になりつつあります。全国に広がる、旅して楽しむ「ジビエツーリズム」の魅力を紹介します。

地域

広がる
ジビエ体験



命を尊び、
無駄にしないサイクル



密着！
狩猟体験ツアー



広がる ジビエ体験



近年、ジビエについて学んだり、体験したりできる施設やツアーが全国で増えており、ジビエへの認知度や理解の広がりを後押ししています。

* * *

狩猟体験や解体見学、ジビエ料理を味わうツアーなど、現地に足を運んで楽しむジビエツーリズムが注目を集めています。中には、自分たちで実際に野生鳥獣を解体するなど、日常では体験できないような貴重な経験ができるものもあります。

また、単にジビエを食べるだけでなく、野生鳥獣による地域への被害の実態や“命をいただく”ことの意味について、体験を通じて自分ごととして理解し、考えてもらうきっかけにってもらうことを目的とするプログラムも少なくありません。野生鳥獣の捕獲に漠然とした不安や抵抗感を持つ人もいますが、実際に体験して正しい知識を得ることで、ジビエや野生鳥獣の捕獲への理解も深めることができます。それは持続可能な農業や環境保全を考えるきっかけにもなっていくはずです。

見る、学ぶ、食べるが、 一箇所に

道の駅に隣接。気軽にジビエ体験を

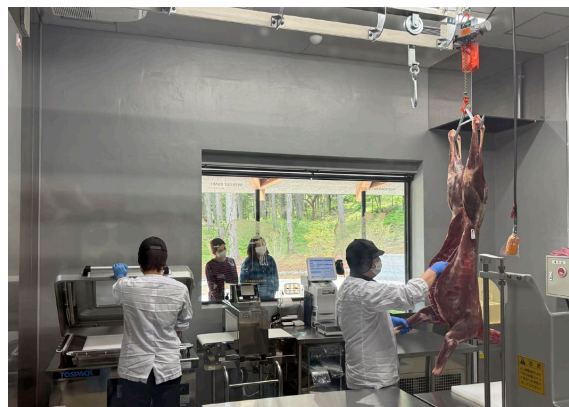
山梨県富士吉田市の道の駅・富士吉田に隣接するのが、富士山ジビエセンター DEAR DEER（ディアディア）。2024 年のオープン以来、年間3万人ほどが訪れています。富士山の麓にあるこの地域では、シカによる食害が年々深刻化。ハンターの高齢化や減少も課題となる中、クラウドファンディングで資金を集め、ジビエ処理加工施設としてオープンしました。

ここには、全国的に見ても珍しい特徴が揃っています。まずは道の駅に隣接する便利な立地。「全国にジビエ処理加工施設は 800 以上ありますが、多くの施設は人目のつきにくい場所に設置されていると思います。日常的にジビエを知ってもらうには人が集まる場所にあることが重要と考えました」と、施設を運営する（株）ふじよしだまちづくり公社の水越欣一さんは語ります。二次加工設備のほか飲食物も楽しめるショップを併設しているのもポイントで、注文を受けてからパテを焼き上げる「鹿肉ハンバーガー」は DEAR DEER の大人気商品です。

富士山ジビエセンター DEAR DEER に
行ってきました！



富士山ジビエセンター DEAR DEER の施設入り口。シカのモニュメントなど、美術館のようなデザインが特徴的。



洗浄・剥皮・解体後、加工室でロース、モモ、スネなどの部位ごとに切り分け、真空パック詰めに。骨や腿、余った肉などはペット用に仕分けられます。加工処理室はガラス張りで、外からも見学可能です。
写真提供＝富士山ジビエセンター DEAR DEER



鹿肉スモークソーセージの出来上がり！食欲をそそる香りが漂います。ハム、ソーセージをつくるこの「燻製室」を含め、施設内部は予約すれば見学可能。搬入後の捕獲獣が食肉になるまでの流れを、実際に学べます。※捕獲と作業状況により実際の作業を見学できない場合もあります。



施設併設のショップには、処理・加工したオリジナルのジビエ製品が並びます。様々な味のシカ肉のソーセージや、ジビエに合うおすすめビールやワインも販売。贈答品対応も可能です。



焼き立て熱々が食べられると人気の、「鹿肉ハンバーガー」と「鹿肉ホットドック」。肉はもちろん、野菜も地産地消にこだわっているそう。ワンハンドで食べられる焼き立てソーセージもありました！



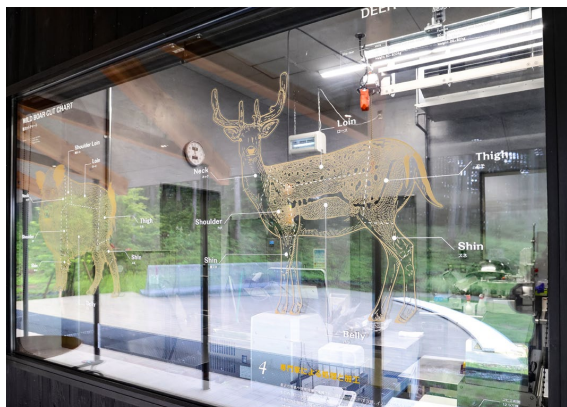
ハンターとして捕獲も担う、富士山ジビエセンター長・古屋さん

ジビエの意義を正しく知ってもらう場に

DEAR DEER は、「多くの人にジビエを正しく知ってもらいたい」という思いから、教育施設の役割も担っています。屋外の壁面展示、解体や加工が見学できる学習会や研修会の他、2026 年 7 月から団体向けの「キッズプログラム」もスタート。トヨタ自動車(株)の社会貢献活動「ソーシャルフェス」や職業体験型テーマパーク「キッズニア」と連携したプログラムなども実施してきました。富士山ジビエセンター長で現役ハンターの古屋明広さんは、「ハンターとして捕獲した個体の命を無駄にせず活用できるのが、何よりもうれしいです」と語ります。美術館のようなデザイン性の高い建物は、訪れやすくするための仕掛けのひとつ。この中で解体や加工の様子をガラス越しに見学し、“命をいただく尊さ”を体感することができます。今後は捕獲した個体の全頭買い取りや若手ハンターの育成にも力を入れ、全国モデルとなるのが目標です。

富士山ジビエセンター DEAR DEER

URL <https://mtfuji-deardeer.com/>



(上) デッキテラスに面したガラス窓にはイラストとともに肉の部位名も！ 食肉加工に関する資格を持つ専門家たちが中で作業する様子を見学できます。(下) テラスの壁面に展示されたパネル。日本における野生鳥獣被害の現状と環境保護のための捕獲の必要性や富士山ジビエセンター DEAR DEER が取り組んでいる、捕獲した野生鳥獣の尊い命を無駄にしないための工夫が学べます。



真空パック詰めされたペット用のジャーキー。大量に購入する愛犬家もあるそう。DEAR DEER では、解体から食肉加工、製品販売まで一貫して行うことができるのが特徴です。



偶然居合わせたお客様、オモチちゃん。デッキはペット連れも可です。

撮影＝田子芙蓉

命を尊び、 無駄にしない サイクル



ジビエ体験の中でも人気を呼んでいるのが、野生鳥獣の狩猟とジビエ加工が体験できるツアーです。先駆的な岩手県大槌（おおつち）町での取り組みの背景とその意義を伝えます。

* * *

岩手県大槌町でも、シカやイノシシによる鳥獣被害は地域の大きな課題となっています。三陸海岸に面した大槌町の森はミズナラやクリなど木の実が豊富で、ここで育つシカは大型化する可能性が高くなります。それが、農業被害増大の一因になっているのです。この課題を町の財産に変えようと2017年に始まったのが、有志による大槌ジビエ勉強会でした。40回を超える議論を重ね、行政と民間が連携した「大槌ジビエソーシャルプロジェクト」が誕生。この取り組みは、2021年度、第5回ジャパンSDGsアワード特別賞を受賞するなど、小規模自治体のロールモデルとしても高く評価されています。2021年からは、狩猟や解体を体験できる「大槌ジビエツーリズム」も本格始動。食肉加工を担うMOMIJI（株）とNPO法人おおつちのあそびが共催し、参加者に現地でのリアルな体験をしてもらうことで、鳥獣被害への理解を広げることを目指しています。

鳥獣害を町の 財産に変える

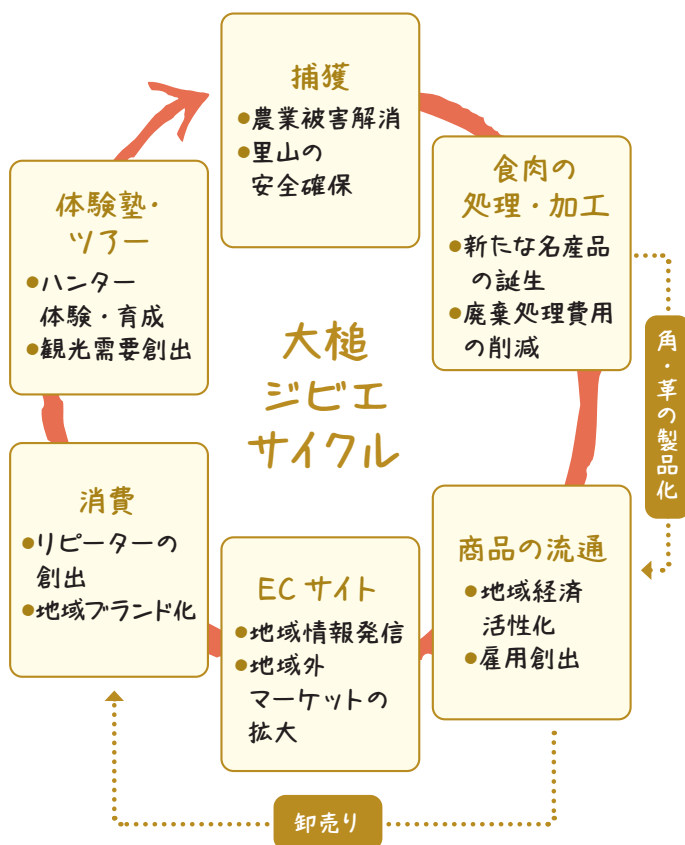
「大槌ジビエサイクル」が生む地域の好循環

大槌ジビエソーシャルプロジェクトの取り組みの基盤となる考え方が、「大槌ジビエサイクル」です。シカを捕獲するハンターから、食肉は処理加工を担う MOMIJI（株）へ、革や角はクラフト作家へと橋渡しする仕組みです。ここから生まれた商品や作品は、大槌町のストーリーとともに通販サイトなどで消費者のもとに届けられます。さらにスタート直後から人気を呼んでいる大槌ジビエツーリズムでは、狩猟同行ツアーに年間約 300 人が参加。全国から大槌町へ観光客が訪れることで、宿泊施設や飲食店など地域全体に経済的メリットをもたらしています。他にも若手ハンターの育成、地域と都市部の交流が増えて関係人口も増加するといった好循環も生まれつつあります。こうした先行事例に学ぼうと、視察に訪れる自治体や企業も少なくありません。



（上）現役ハンターが教える「プチ狩猟体験」。山に入ってシカの痕跡を探したり、エアガンでの射撃体験などができます。（下）「ハンター直伝！解体体験&ジビエ BBQ」では、シカ一頭を丸々解体し、その肉を BBQ でいただくプログラムです。本物のハンターと交流できるのも魅力のひとつです。写真提供 = MOMIJI（株）

捕獲から始まる大槌町の取り組み



リピーター続出。命に向き合う狩猟体験

大槌ジビエツーリズムは、ベテランハンターに同行する「狩猟同行」、シカ 1 頭をさばく「解体体験&ジビエ BBQ」、若手ハンターとの「プチ狩猟体験」など、多彩なプログラムが揃っています。都会から非日常を求めて参加する人の他、（株）雨風太陽が主催する親子地方留学プログラムとも提携して子どもたちも多数参加。リピート率も高く、体験者の 3 分の 1 にものぼります。「狩猟同行では、なぜシカを狩るのかを最初に丁寧に説明し、食害の実態や狩猟の意義、命への感謝を共有してから猟場へ行きます。参加した子どもたちから手紙をもらうことも多く、家に帰ってからも『（命を）いただきます』を大事にしていると言ってくれるのが、うれしいですね」と、大槌ジビエツーリズムのハンター兼澤（かねさわ）幸男さんは顔をほころばせます。

大槌ジビエツーリズム URL

<https://otsuchinoasobi.com/program#gibier>

密着！ 狩猟体験ツアー



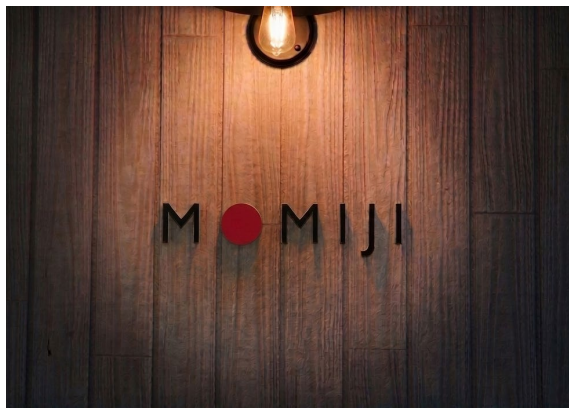
大槌ジビエツーリズムには、“旅”と“学び”を掛け合わせた親子向けプログラムもあります。夏休みに実施された「ポケマルおやこ地方留学」に密着。岩手プログラムの中の、イチ押し企画「ハンターさんと鹿猟同行体験」をレポートします。

* * *

7月31日、日の出前の岩手県大槌町。早朝にスタートした狩猟同行は、私たちが何気なく行っている「食べる」の裏側にある“いのち”を考えるという、かけがえのない6時間半でした。現役ハンターに同行する狩猟体験ツアーは、単にシカを狩るだけではなく、地域が抱える現状を知ることによって「狩る」意味も考えることのできる貴重な体験です。その一部始終をお届けします。

am3:50 集合

MOMIJI (株) は、「捕獲」「処理・加工」を行う大槌ジビエサイクルのスタート地点。



am4:10 座学

まずは、ハンターの兼澤幸男さんと俵航海大（たわらこうだい）さんから、シカ被害の現状と捕獲狩猟の意味を学ぶ。この日は小学生4人と、付き添いの親2名＋密着取材者1名の、計7名が参加！狩猟中の注意も教わる。



抜き足差し足を実演！▶



am6:30 狩猟開始

狩猟前は、必ず神社で「これから命をいただきに山に入ります」と神様にお伝えし、無事も祈願する。「あそこにシカの群れがいるぞ」とハンター兼澤さんが指さす方向には、10頭近くのシカの群れが走っていた。



am7:15

「パーン！」と大きな銃声が響く。仕留めたのは、比較的大きな雄ジカ。ただちに放血を行う。倒れたシカをジッと見つめて何を感じるのか…。



ハンターの俵さんに、シカを狩る意味と、狩った命を無駄にしない大切さを改めて教わる。みんな真剣に聞いている。



“大槌ジビエ”は、銃猟が中心。首を狙って仕留めると、シカのストレスが減り、打ち身も抑えられる。それがシカへの礼儀なんです(ハンター兼澤さん)。

am7:40 運搬

「ヨイショ、ヨイショ」。90 キログラム超のシカをみんなで力を合わせて運ぶ。大人の力が欠かせない…。



am7:55 冷却

トラックに乗せ、みんなでシカに氷をかけて冷却。1時間以内に施設に運び、素早く処理・加工することで新鮮かつ上質なシカ肉になるそう。狩猟後、神社で捕獲の報告と感謝を伝えて、山を下りる。



am8:40 搬入

処理加工施設に到着。シカを吊るし、体表を洗浄した後、皮を剥ぎ、丁寧に解体される。



am9:05 剥皮

皮はぎを体験！ 力を入れて一気に引っ張って剥がす。「雄ジカは脂のりがいい。脂も無駄にせず、利用するよ」と俵さん。



am9:15 解体

取り出した心臓を手にして、命の重さを実感。自然と“感謝”の気持ちに変わる。



am9:25 実食

重さを体感した新鮮な心臓は、すぐに焼いて提供される。「いただきます」の意味は、命をいただくこと。目の前の料理が、もとはどんな姿をしていて、どう命を奪われたのかを知ること、食べものにも、命にも心から感謝できるのだと教わる。



am10:30 解散

体験の振り返りを経て、6時間半の狩猟同行体験終了! 「食べる」と「命」はつながっている。体験してこそわかる命の大切さ。貴重かつ充実のツアーだった。

シカの内臓や脚を触ったよ。
苦勞した後に食べたから、
味の感じ方が変わった
(小学3年生・Cさん)。

おいしいお肉を
食べるには、誰かの苦勞が
あることがわかりました
(小学3年生・Bさん)。



撮影= KEN



兼澤幸男 (かねさわゆきお) ハンター/MOMIJI (株) 代表

岩手県大槌町生まれ。東日本大震災を機に大槌町に戻った後、農産物へのシカ被害の大きさを知り、有害獣捕獲に携わる。奪った命を価値あるものにするため、ジビエの事業化を目指してMOMIJI (株)を設立。大槌ジビエソーシャルプロジェクトを起ち上げ、ジビエサイクルの輪をさらに広げるよう日々奔走中。

イラストレーション=ヤマトアノン

VOL.

4



発見！新たな 野生鳥獣の価値

いのちを余すことなく使う！ サステナブルな天然資源

捕獲された野生鳥獣は、皮革製品やペットフードなど様々な姿に変身しています。
命を無駄にしないための、資源利活用の最前線をご紹介します。

その他

毎日に
野生鳥獣の恵みを



ペットフードにも
活路を



Column

動物園、水族館でも
捕獲された野生鳥獣を活用



野生鳥獣の恵みを 毎日に



捕獲した野生鳥獣の皮・角・骨といった部位は、皮革製品、アクセサリ、陶器などの原料にもなります。中でもシカ皮は、その質感や特徴から注目されている素材です。

* * *

シカ皮は軽くて丈夫な上、通気性も良く、きめが細かいという特徴があります。古くから武具に使用され、現在でも剣道や弓道の武道具に使われています。加えて、バッグや財布といった皮革製品に利用されているほか、レンズや刃物などの汚れを拭き取るのに適した「セーム革」の原料にも利用されています。皮革製品に使う皮は、裏面のみ余分な肉や脂肪などを取り除きますが、セーム革は裏・表面とも取り除くのが特徴。さらに、腐敗や硬化、収縮を防ぐ「鞣（なめ）し」という作業の後、魚油を添加して「油鞣し」を行うことで、よりやわらかく、しっとりした質感に仕上がります。シカ皮の利活用を進めることは、廃棄量が減って環境にやさしい暮らしができるだけでなく、新たな地域の特産品となることで、地域活性化にもつながります。

シカ皮の個性を ものづくりに生かす

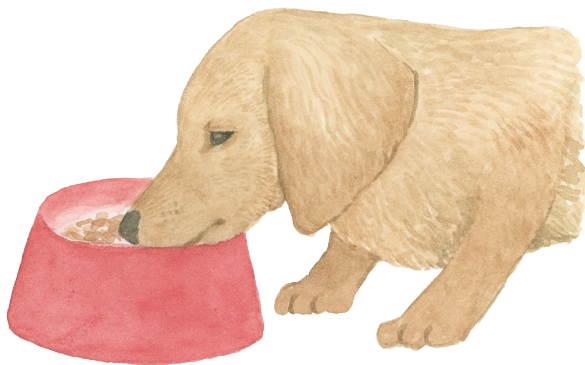
楽器や美容アイテムなど多彩な製品を創出

奈良産業（株）（奈良県）代表の南浦湧弥さんは、セーム革の伝統的な加工技術を受け継ぎつつ、新たな活用に向けた研究開発を進めています。「シカ皮は、多様な用途に使える可能性を持っています。最近では、セーム革でシャツやサンダル、洗顔クロスをつくりたいといった要望もあり、新たな活用法を生み出す研究を重ねています。今後は日本でつくった品質の良いセーム革を、海外にも広めていきたいですね」（南浦さん）。一方、シカ皮を紙のように薄く加工した「鹿皮紙（しかひし）」は、傷や穴、薄さなどが原因で、利活用が難しいシカ皮を生かすために開発されました。「鹿皮紙は用途を一つに絞らず、加工後に製品に応じて仕分けすることで、シカ皮の傷や穴、厚みの違いなどを生かすことができます」と、鹿皮紙プロジェクト（東京都）のカワダシュウジさん。「大きく厚めの皮は太鼓や三味線等の楽器素材に、中厚の皮は照明や造花等のインテリア・手芸素材に、薄い皮は筆写素材にします。用途の幅を広げることで多くのシカ皮が生かされ、さまざまな人に届けられます。日本で生まれた鹿皮紙が世界で認められるよう、素材・用途開発に取り組んでいます」（カワダさん）。ほかにも、日本各地で野生鳥獣の利活用が進められています。（株）ハイブ（東京都）が運営するライフスタイルブランド、85［ハチゴウ］はエゾシカの皮を有効活用し、命の循環を目指すべく、北海道の地元企業と協働してフェイスマスクを開発。YUK COSMETICS（北海道）はエゾシカの命を持続可能資源ととらえ、命に感謝し、地域産業として利活用するためエゾシカ脂 100%の保湿クリームを製造しています。捕獲された野生鳥獣を余すことなく利活用した製品を、生活に取り入れてみませんか。



- (1) 楽器等の汚れを取る「拭き物用クロス（セーム革）」。写真提供＝奈良産業（株）。
- (2) 白や生成りなど多様な色に加工できる「鹿皮紙」。撮影＝小林久井（近藤スタジオ）。
- (3) 「85［ハチゴウ］の蝦夷鹿フェイスマスク」は洗って繰り返し使える。写真提供＝（株）ハイブ。
- (4) 肌や髪を保湿ケアする「YUK EZODEER BALM 100」。写真提供＝ YUK COSMETICS

ペット フードにも 活路を



ジビエの処理加工施設で廃棄されることが多い部位であっても、近年はペットフードとしても有効活用されています。

* * *

ペットフードには食用に処理された肉のほか、衛生的には問題がないものの、硬さ・ニオイ等が人の嗜好に合わない肉なども使用されます。これらは通常、処理加工施設が費用を払って廃棄していますが、ペットフードに加工することで製品として販売でき、廃棄コストを利益に変えることができます。ペットフードを製造するには、「愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律（ペットフード安全法）」に基づく届出が義務づけられています。加えて、農薬や重金属などの上限値を定めた成分規格のほか、病原微生物に汚染された原材料は用いてはならないといった製造方法の基準が設定されています。捕獲された野生鳥獣を活用したペットフードも、ペットフード安全法の下で製造が行われているのです。

栄養が豊富で ペットの食欲もアップ

捕獲された野生鳥獣を原料とした ペットフードが増加

近年は、捕獲された野生鳥獣を活用したペットフードの需要も高まっています。シカ肉を使ったペットフードは低脂質・高たんぱくで、ビタミンや鉄分などが豊富。また、シカ肉ジャーキーは「ペットが好んで食べてくれる」など高い評判を得ています。こうした状況から、2016 年度には 150 トンだった捕獲された野生鳥獣のペットフード利用が、2024 年度には 830 トンと 5 倍以上に増加。ペットフードを製造する処理加工施設が増え、今後さらにペットフードへのジビエの利活用が増えると考えられます。

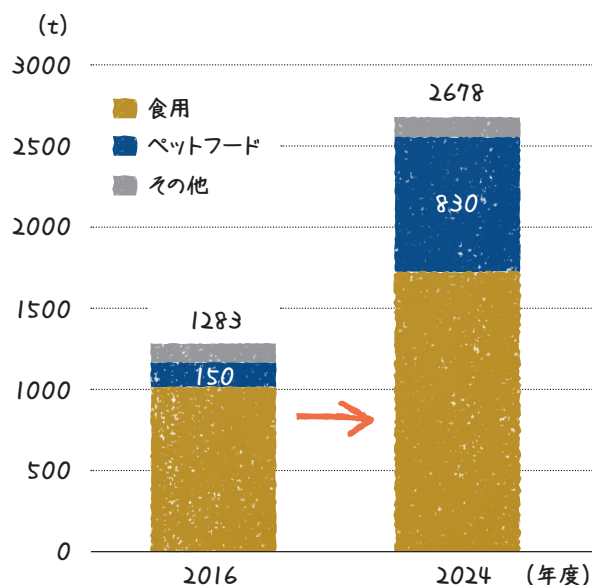


「兵庫県産鹿肉ミンチのジビエペットフード」（約 40g × 6 個入り）は、加熱してペットに与える。写真提供＝（株）メリケンヘッドクォーターズ

獣医師監修による「犬用 ハナ & 肉球ケア」（90g）。エゾシカ精油 100% で、イヌがなめても安心。写真提供＝（株）北海道えぞ鹿ファクトリー



捕獲された野生鳥獣のペットフード利用の動向



出典＝農林水産省「野生鳥獣資源利用実態調査」より、編集部作成

肉球ケアクリームも登場

捕獲された野生鳥獣を活用したペットフードは、様々な地域でつくられています。（株）メリケンヘッドクォーターズ（兵庫県）は、鳥獣害対策で捕獲されたニホンジカを有効活用するため、兵庫県で捕獲したシカの肉をミンチにしたペットフードや、シカ肉に玄米などを加えたペットフードを販売。また、フードにとどまらず、捕獲された野生鳥獣でペットケア用品を製造する企業もあります。（株）北海道えぞ鹿ファクトリー（北海道）は、中国で古くから漢方薬剤として使われているシカ脂を使い、イヌの肉球や鼻の乾燥などをケアするクリームを開発しました。この製品は、北海道白糠（しらぬか）町が、ふるさと納税の返礼品に採用しています。捕獲された野生鳥獣を活用した製品はペットとの暮らしだけでなく、地域課題の解決の一助にもなっています。

Column

動物園、水族館でも 捕獲された野生鳥獣を活用 ～と体給餌（とたいきゅうじ）～

捕獲された野生鳥獣は、動物園や水族館での「と体給餌」にも使われています。と体給餌とは、と殺した動物を、毛皮や骨などが付いた状態で飼育動物に与えること。動物園や水族館で飼育されている肉食動物は、人食用に加工された生肉を与えられるため、毛皮や骨を引き裂く機会が減って食事時間が短くなり、「消化不良を起こす」「筋肉が衰えて噛む力が弱まる」といった健康問題が生じることも。これに対し、と体給餌は肉食動物本来の採食を引き出すだけでなく、時間をかけて採食できることや、ストレス指標となる常同行動を改善できる点で、動物福祉に配慮した給餌方法とされています。海外の動物園では、家畜を用いて少なくとも1940年頃から、と体給餌が一般的に行われていますが、日本では大型の家畜のと体を手に入れることが困難で、家畜を用いた実施が難しい状況にありました。こうした動物園・水族館の動物福祉の問題と、鳥獣被害防止対策として捕獲したシカ・イノシシの利活用問題が結びつき、2017年に福岡県の大牟田市動物園が、捕獲したヤクシカを使って、と体給餌を行ったことをきっかけに、全国に広がりました。現在では捕獲されたシカ・イノシシを用い、ホッキョクグマ、ライオン、オオカミ、ハゲワシ、ワニなどに、と体給餌が行われています。



イラストレーション＝サイトウカエデ