

🐾 ジビエとは 🐾

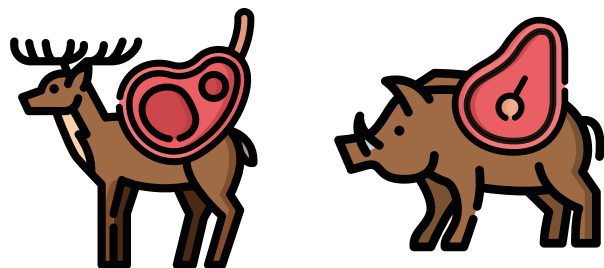
ジビエ (GIBIER) とは野生鳥獣の肉を意味するフランス語。

ヨーロッパでは、古くから貴族の伝統料理として発展してきました。

日本でもシカやイノシシ、クマ、ウサギ、キジ、カモなどの

野生鳥獣を食する文化が古くからあり、

近年これらを用いたジビエ料理が注目を集めています。



野生鳥獣による農作物被害が大きな問題となり捕獲とその有効活用が進められています。
2014年には厚生労働省が「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」を策定、
2018年には農林水産省が「国産ジビエ認証制度」を制定し、適切に処理された安全なジビエを提供する仕組みが整ってきました。

さらに、食肉処理の技術や設備の向上により、捕獲された鳥獣が衛生的に処理され質のいい状態でお店に運ばれ、より食べやすく調理されるようになり、ジビエが親しみやすい存在になっているのです。



国産ジビエ
認証

POINT

国産ジビエ認証制度とは

食肉処理施設の自主的な衛生管理等を推進するとともに、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図ることを目的としており、衛生管理基準及びカットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保等に適切に取り組む食肉処理施設の認証を行うものです。

🐾 ジビエが届くまで 🐾

ジビエ(野生鳥獣のお肉)はどのように私たちの食卓に届けられるのでしょうか？

衛生的に安全なジビエをいただくためには、

実はハンターだけでなく多くの人々が活躍し、徹底した衛生管理を行っています。

1 狩猟・捕獲



ハンター・狩猟者が捕獲

厳しい試験をパスしたハンター(狩猟免許所有者)が、農業被害等を防ぐために、シカやイノシシなどの野生鳥獣を捕獲しています。
特に、ジビエに活用するために、良質な肉となるように、様々な専門的な技術や工夫のもと捕獲されています。



2 処理・加工



処理・加工業者のもとで加工

さらに、ジビエは保健所の認可を受けた「食肉処理加工施設」で、ジビエ利用に向けた食品衛生等の専門的な知識や技術のもと食肉に加工されます。



3 流通・販売

卸売業者



消費者

適切に処理・加工されたお肉は飲食店や小売店、食品加工業者に卸され、おいしい「ジビエ」として私たちの食卓に届きます。

