

ジビエの利用拡大に向けた各段階の取組ポイント

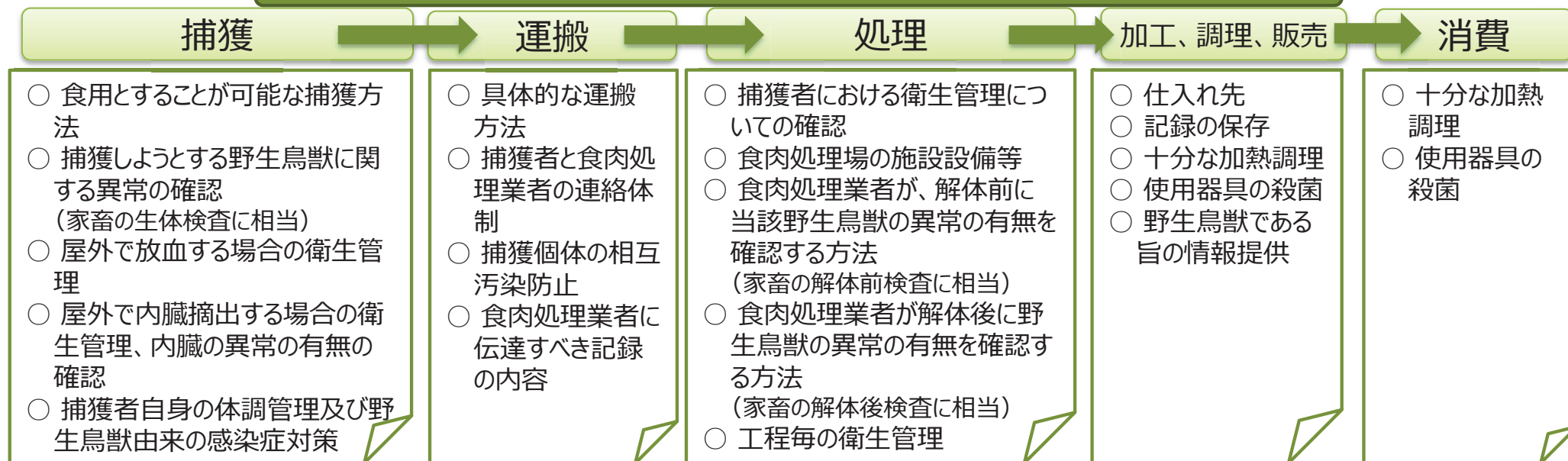
- ジビエへの利活用推進にあたっては、捕獲・処理加工・供給・消費の各段階において、利活用推進に必要な取組や課題を共有し、関係者が一体となって取り組むことが必要。



野生鳥獣肉の衛生管理

- 平成26年5月、鳥獣保護法の改正に伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加し、食用としての利活用が増加する見込みであり、食用に供される野生鳥獣肉の安全性の確保を推進。（平成26年5月22日参議院環境委員会附帯決議）
- 野生鳥獣肉の衛生管理について「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会」において検討し、厚生労働省では、「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（平成26年11月）。
- 食品衛生法の改正（令和2年6月1日施行）により、野生鳥獣肉を処理する施設においてもHACCPによる衛生管理が義務付けられたため、ガイドラインを一部改正（令和2年5月28日）。
- 豚熱感染確認地域で捕獲された野生イノシシを食用として利用できる条件を追加したことから、ガイドラインを一部改正（令和3年4月1日）。
- 関係法令との整合を図るため、ガイドラインの用語等を一部改正（令和5年6月26日）。

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）の項目



衛生管理の技術を有する捕獲者と野生鳥獣肉を取扱う事業者による適切な衛生管理

食品衛生法に基づく一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理の基準（ソフト）
食品衛生法に基づく食肉処理業、飲食店営業、食肉販売業等の許可と施設基準（ハード）

ジビエハンター育成研修制度

- ジビエに適さないため、処理施設に受け入れられず、捨てられてしまう個体を減らすため、ハンターにジビエに適した捕獲方法等の知識を学ぶ研修を実施及び支援する仕組みである「ジビエハンター育成研修制度」を令和5年3月に制定。
- 地方公共団体、猟友会等と連携しながら、より多くのハンターに衛生管理の知識をつけてもらうことで、利用率向上を図る。

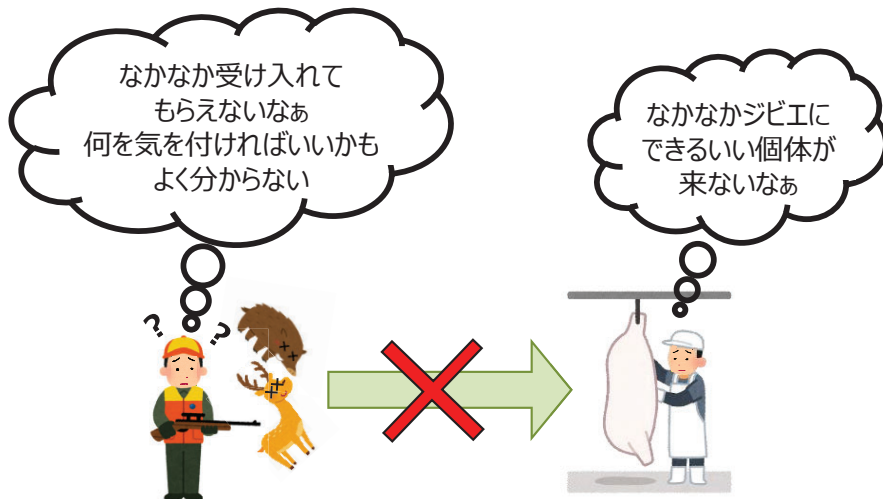
現状と課題

- ✓ 捕獲された個体が食用に適さないため、ジビエ処理施設に受け入れてもらえず、**捨てられてしまう**

(食用に適さない例)

- ・腹が撃たれている（胃内容物などが漏れ出し肉が汚染される）
- ・放血が適切に行われていない（肉質の低下）
- ・速やかにジビエ処理施設に搬入されていない（菌の増殖） など

- ✓ そのため、処理施設従事者だけでなく、衛生管理の知識を有する捕獲者（**ジビエハンター**）の育成が重要。



ジビエハンターの育成

ジビエハンター育成のための**研修制度**をR5年度から開始
(R3年度～試行)

Step 1 基礎研修

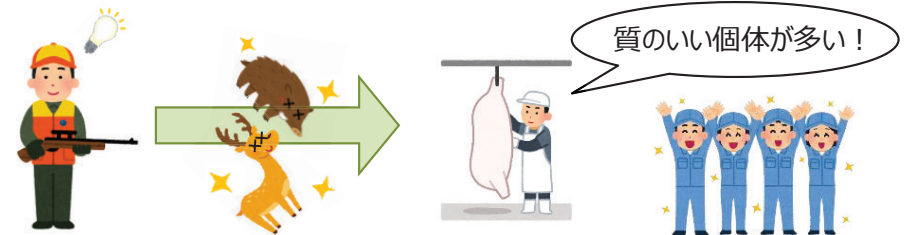
より多くのハンターに「ジビエには捕獲段階からの衛生管理が必要」と知ってもらうための研修

- ・猟友会の他研修と同時開催
- ・HP(下記リンク)に研修用動画を公開

Step 2 育成研修

ジビエに興味があるハンターをターゲットに、ジビエに必要な衛生管理の知識を学んでもらい、実際に獲る際に活かしてもらうための研修

- ・国が研修実施するとともに、地方公共団体などの実施をサポート
- ・国が作成したテキストを使用し、国が登録した講師による研修



ハンターにとっても多くの個体を施設に受け入れてもらえれば、収入増や埋設等の作業負担減につながる可能性がある。

研修内容、講師、実施機関等の詳細はこちら
(https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/gibier_hunter.html)



国産ジビエ認証制度

- ジビエの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ため、平成30年5月に「国産ジビエ認証制度」を制定。
- 本制度は、厚労省ガイドライン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を認証。
- また、認証を受けた食肉処理施設で生産されたジビエ製品等に認証マークを表示するルールを規定。
- なお、エゾシカ肉処理施設認証制度と本制度の審査の同等性が認められたことから、令和2年4月に制度の一部を改正。

【認証基準の主な項目】

1. 厚労省ガイドラインに基づく衛生管理の遵守

＜チェックシートの項目＞

(厚労省ガイドラインを基に各県の認証を鑑み作成)

捕獲・搬入時の状況確認
放血状況の確認
内臓摘出(屋内で行う場合・屋外で行う場合(※))
内臓及び枝肉の異常の有無確認
ナイフ等器具や設備の洗浄・消毒
枝肉の洗浄、冷蔵
細菌検査(自主検査)、金属探知機 等

2. 規定されたカットチャートの遵守

3. 規定された表示ラベル記載事項の遵守

4. 出荷する製品のトレーサビリティの確保

(※)一定の技術を有する捕獲者に限る。

【認証マークの使用】

- 認証を取得した事業者は、認証機関に認証マークの使用許諾申請を行うことで、認証マークを使用することが可能。

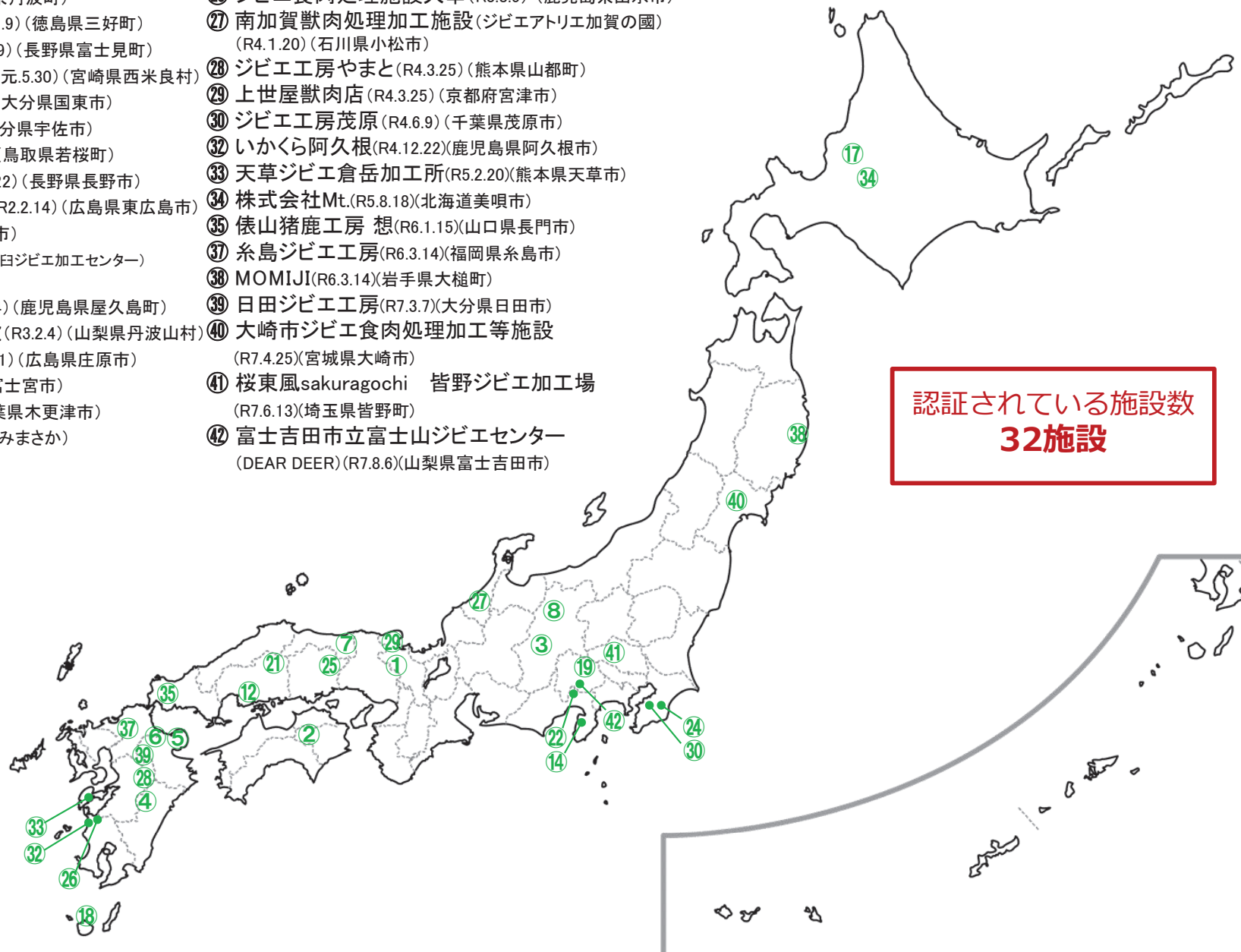
ジビエ製品、ジビエ加工品、
販売促進資材に使用可能



国産ジビエ認証制度 認証施設一覧（令和7年11月上旬現在）

【認証された食肉処理施設】 ※日付は認証日

- | | |
|--|--|
| ① 京丹波自然工房(H30.9.7)(京都府京丹波町) | ②⑥ ジビエ食肉処理施設大幸(R3.8.5)(鹿児島県出水市) |
| ② 祖谷の地美栄(いやのじびえ)(H31.1.9)(徳島県三好町) | ②⑦ 南加賀獣肉処理加工施設(ジビエアトリエ加賀の國)(R4.1.20)(石川県小松市) |
| ③ 信州富士見高原ファーム(H31.3.29)(長野県富士見町) | ②⑧ ジビエ工房やまと(R4.3.25)(熊本県山都町) |
| ④ 西米良村ジビエ処理加工施設(R元.5.30)(宮崎県西米良村) | ②⑨ 上世屋獣肉店(R4.3.25)(京都府宮津市) |
| ⑤ TAG-KNIGHT(タゲナイト)(R1.5.30)(大分県国東市) | ③⑩ ジビエ工房茂原(R4.6.9)(千葉県茂原市) |
| ⑥ 宇佐ジビエファクトリー(R1.7.3)(大分県宇佐市) | ③⑫ いくら阿久根(R4.12.22)(鹿児島県阿久根市) |
| ⑦ わかさ29工房(にくこうぼう)(R1.7.3)(鳥取県若桜町) | ③⑬ 天草ジビエ倉岳加工所(R5.2.20)(熊本県天草市) |
| ⑧ 長野市ジビエ加工センター(R1.8.22)(長野県長野市) | ③⑭ 株式会社Mt.(R5.8.18)(北海道美唄市) |
| ⑫ 東広島市有害獣処理加工施設(R2.2.14)(広島県東広島市) | ③⑮ 依山猪鹿工房 想(R6.1.15)(山口県長門市) |
| ⑭ イズシカ問屋(R2.3.30)(静岡県伊豆市) | ③⑯ 糸島ジビエ工房(R6.3.14)(福岡県糸島市) |
| ⑰ 北海道シュヴルイユ浦臼工場(浦臼ジビエ加工センター)(R2.10.23)(北海道浦臼町) | ③⑰ MOMIJI(R6.3.14)(岩手県大槌町) |
| ⑱ 屋久島ジビエ加工センター(R3.2.4)(鹿児島県屋久島町) | ③⑲ 日田ジビエ工房(R7.3.7)(大分県日田市) |
| ⑲ 丹波山村ジビエ肉処理加工施設(R3.2.4)(山梨県丹波山村) | ④① 大崎市ジビエ食肉処理加工等施設(R7.4.25)(宮城県大崎市) |
| ⑳ 庄原市有害鳥獣処理施設(R3.3.31)(広島県庄原市) | ④② 桜東風sakuragochi 皆野ジビエ加工場(R7.6.13)(埼玉県皆野町) |
| ㉒ 朝霧高原ジビエ(R3.3.31)(静岡県富士宮市) | ④③ 富士吉田市立富士山ジビエセンター(PEAR DEER)(R7.8.6)(山梨県富士吉田市) |
| ㉔ オーガニックブリッジ(R3.5.27)(千葉県木更津市) | |
| ㉕ 美作市獣肉処理施設(地美恵の郷みまさか)(R3.7.8)(岡山県美作市) | |



認証されている施設数
32施設

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）概要

- 鳥獣保護法の改正を受け、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれることから、厚生労働省において、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が作成された（平成26年11月）。
- 本指針においては、野生鳥獣肉の利活用に当たっての、①捕獲、②運搬、③食肉処理、④加工、調理及び販売、⑤消費の各段階における適切な衛生管理の考え方等が示されている。

【捕獲時】における取扱

- ・銃器による捕獲の際は、ライフル弾又はスラッグ弾を使用し、腹部に着弾しないよう、狙撃。
- ・網・わなによる捕獲の際は、捕獲個体を可能な限り生体で食肉処理施設へ運搬。
- ・屋外で放血する場合、河川や貯め水等に浸漬しない。
- ・野生鳥獣の外見、挙動から異常の有無を確認。
- ・屋外での内臓摘出は、迅速かつ適正な衛生管理上止むを得ない場合に限る。

【運搬時】における取扱

- ・必要に応じて冷却するなどしながら、速やかに運搬。
- ・1頭ずつ合成樹脂製のシートで覆う等し、運搬時に個体が相互に接触しないよう配慮。
- ・運搬に使用する車両などの荷台は、使用の前後に洗浄。

【食肉処理】における取扱

- ・都道府県等が条例で定める食肉処理業の施設基準を遵守すること。
- ・HACCPに沿った衛生管理を実施すること。
（「小規模なジビエ処理施設向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」参照）
- ・解体前後に異常の有無を確認し、異常が認められた場合は廃棄。内臓については、異常が認められない場合も廃棄することが望ましい。

【加工、調理及び販売】における取扱

- ・仕入れた枝肉等について、異常の有無を確認の上、異常が見られた場合は廃棄し、食肉処理業者に連絡。
- ・食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、提供に際しては十分な加熱調理を行い、生食用としては提供しない。
- ・処理に使用する器具等は処理終了毎に摂氏83度以上の熱湯等の消毒を行う。食肉は摂氏10度（凍結容器包装のものは－摂氏15度）以下で保存。
（注：食肉の加工、調理及び販売を行う場合は、食肉販売業等の施設基準を遵守する必要がある、HACCPに沿った衛生管理の実施も求められる。）

【消費時】における取扱

- ・中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により十分加熱して喫食。
- ・まな板、包丁等使用する器具については処理終了毎に洗浄、消毒し、衛生的に保管。