法律
ルールを守ろう

北海道森林管理局はこのほど、北海島厚岸町の国有林にて、エゾシカと見られるシカの骨や皮が大量に投棄されていると明らかにしました。

投棄量は100頭以上におよぶ大規模なもので、半径50メートルほどの現場にばらまかれるように散乱していたとのこと。投棄が明らかになったのは2022年5月16日のことで、現場を調査していた作業員が発見し通報したことにより判明しました。

情報によると、投棄されたシカはいずれも人の手による解体を受けたと見られるもので、肉やツノが取り除かれています。通報を受けた警察は産業廃棄物法および鳥獣保護法違反の疑いで捜査している状況です。

狩猟禁止の検討や監視カメラの設置で対策

シカの大量不法投棄は珍しい事案ですが現在、投棄行為が周辺住民の安全上の問題にも影響を及ぼすと指摘されています。

② 副産物のマテリアル

肉以外の内臓、皮、骨、角などは、廃棄物となる場合は処理費用がかかりジビエ処理施設にとってマイナスになりますが、それらを必要とする相手がいれば、金額の大小・有償・無償あるもの[illegible]

③ 残渣処理の効率化

ジビエ処理施設の残渣は基本的に「産業廃棄物」として事業者の責任で処理する必要がありますが、産廃費用は施設にとって大きな負担となります。

そこで、自治体の焼却施設において「あわせ産廃」として受入れが可能であれば、処理コスト削減につながります。ジビエ処理施設が地域で続けられることで、獣害対策（捕獲個体の処理）に繋がる等、地域にもメリットがあります。

また、生物処理による食肉加工残渣の減容化も、処理コストの削減になります。地域の状況を総合的に判断し、適した処理方法を選定することが重要です。

詳細は、国立環境研究所「有害鳥獣の捕獲後の適正処理に関するガイドブック」を参照してください。

（国立環境研究所「有害鳥獣の捕獲後の適正処理に関するガイドブック」より）

シカ肉などを無許可販売疑い、ベトナム国籍２人逮捕　フェイスブックで全国販売か

2023/11/21 21:43

社会 | 事件・疑惑

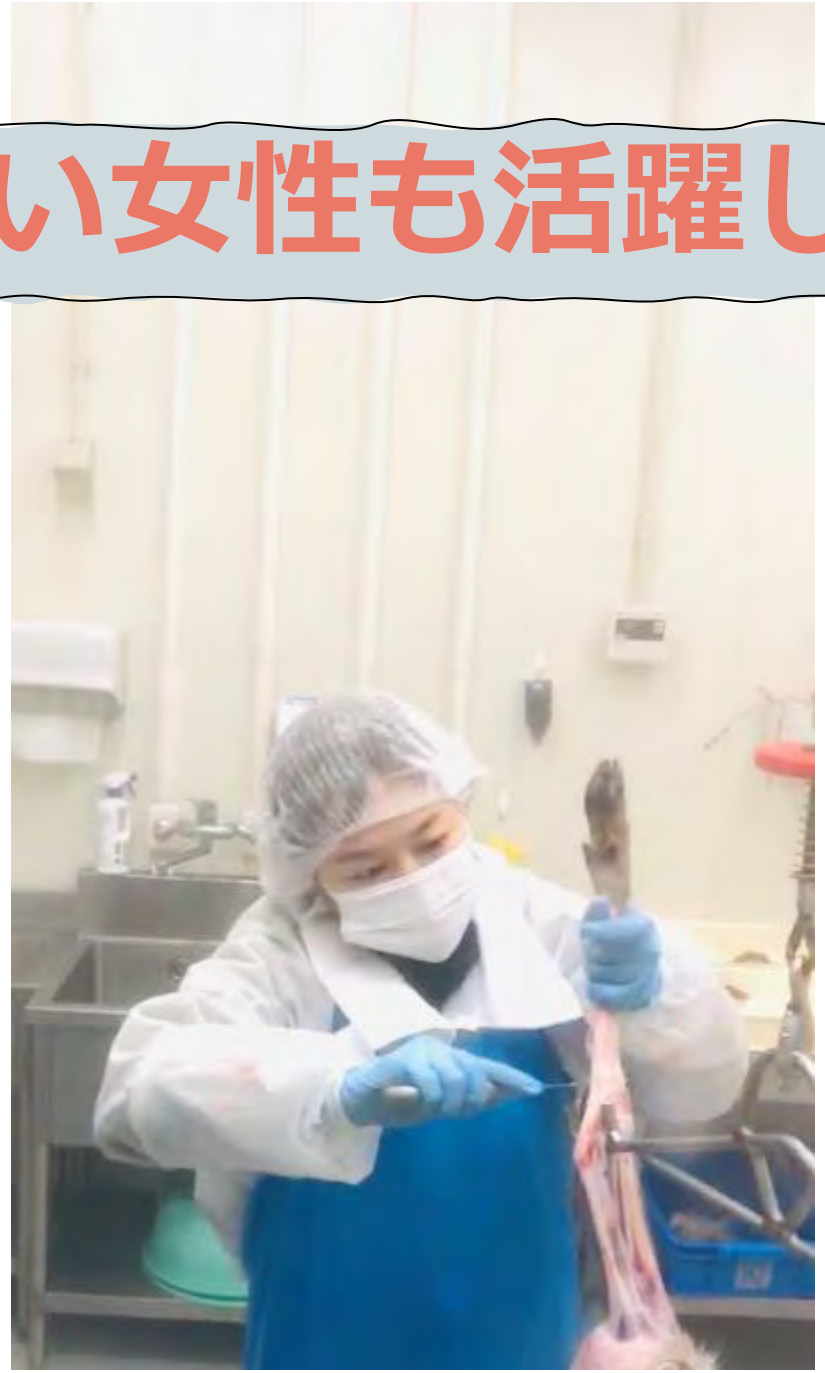
知っておきたい年商の調べ方｜経理ドリブン　広告

知事の許可を受けずにシカ肉などを販売したとして、大分県警は２１日、食品衛生法違反の疑いで、グェン・ティ・アン・トゥエット容疑者（３８）と、ブー・ホン・ナム容疑者（３０）＝いずれもベトナム国籍、住所不詳、職業不詳＝を逮捕した。

逮捕容疑は１０月２～１２日、県知事の許可を受けずに２度、大分市の男性にイノシシ肉やシカ肉計約２７キロを宅配便で発送し、販売したとしている。

県警によると、２人はフェイスブックを通じて全国に販売していた。

近年は若い女性も活躍しています



小学生社会見学　高校生・大学生インターンシップ　子ども食堂活動

講習会　県庁の依頼で出張講習や調理学校で講義

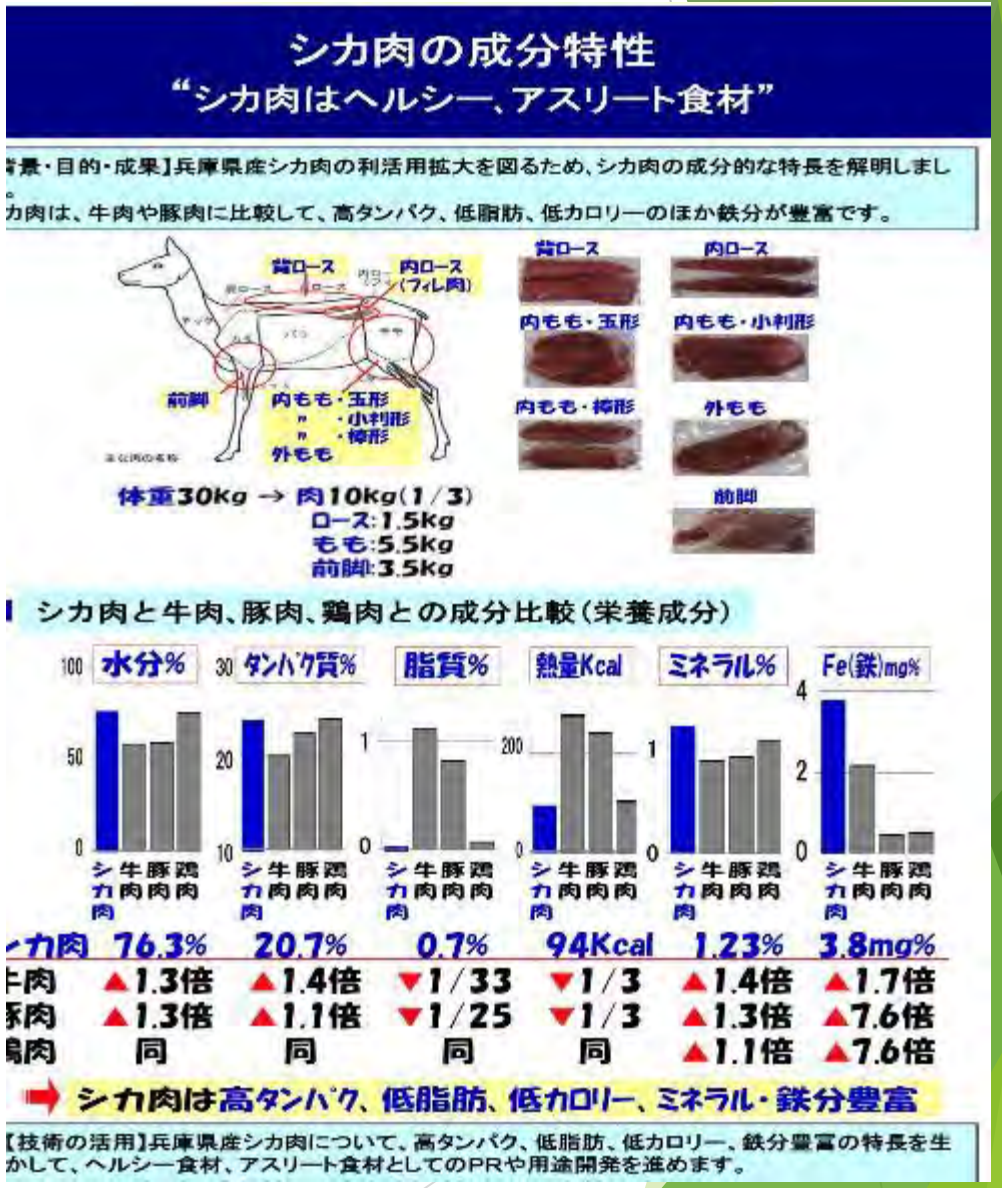
1　狩りの対象はこの動物

遺跡からは多くの種類の動物のホネが出てきます。しかしながらその量の比には偏りがあります。縄文時代の出土獣骨の約８割を占めるのがシカ（４割）とイノシシ（４割）です。この２種類の動物は中型動物であり，多数生息していて当時の人々にとって狩りやすい動物であったことが分かります。

縄文時代の貝塚から発掘された猪や鹿の骨

薬の日

全国医薬品小売商業組合連合会が1987(昭和62)年に制定。
611(推古天皇19)年5月5日、推古天皇が大和の兎田野で薬草を採取する薬狩りを催し、これから毎年この日を「薬日」と定めたという故事に因む。



【鹿加工品への取り組み】

【鹿ボーンゼリー】

【鹿皮抽出物】

【鹿ボーンブロス：野菜スープ】

ジビエに関するアンケート調査（消費者）

調査期間：2022年2月25日（金）～28日（月）

調査方法：WEBアンケート

対象条件：全国20～69歳男女　ぐるなび会員

サンプル数：1566サンプル

※性年代別（5歳刻み）を令和2年国勢調査の人口構成比に合わせてウエイトバック（重み付け）をしてサンプル数を補正。

サンプル数	[illegible]	[illegible]
全体	(1566)	(1566)
1 男性 20～24歳	79	67
2 男性 25～29歳	85	61
3 男性 30～34歳	52	67
4 男性 35～39歳	66	77
5 男性 40～44歳	71	89
6 男性 45～49歳	115	102
7 男性 50～54歳	72	90
8 男性 55～59歳	81	82
9 男性 60～64歳	98	76
10 男性 65～69歳	61	83
11 女性 20～24歳	41	59
12 女性 25～29歳	80	60
13 女性 30～34歳	62	65
14 女性 35～39歳	56	74
15 女性 40～44歳	77	85
16 女性 45～49歳	124	100
17 女性 50～54歳	87	89
18 女性 55～59歳	77	82
19 女性 60～64歳	116	78
20 女性 65～69歳	29	88

※集計結果でn数30未満のものはサンプル数過少につき参考値扱いとする。

属性

単一回答	%
全体	(1566)
1 男性	50.2
2 女性	49.8

単一回答	%
全体	(1566)
1 20～24歳	7.6
2 25～29歳	7.1
3 30～34歳	8.4
4 35～39歳	9.6
5 40～44歳	11.0
6 45～49歳	12.9
7 50～54歳	11.4
8 55～59歳	10.4
9 60～64歳	9.8
10 65～69歳	10.5

単一回答	%
全体	(1566)
1 男性 20～24歳	2.6
2 男性 25～29歳	3.9
3 男性 30～34歳	4.3
4 男性 35～39歳	4.9
5 男性 40～44歳	5.6
6 男性 45～49歳	6.5
7 男性 50～54歳	5.8
8 男性 55～59歳	5.2
9 男性 60～64歳	4.9
10 男性 65～69歳	5.3
11 女性 20～24歳	3.8
12 女性 25～29歳	3.8
13 女性 30～34歳	4.1
14 女性 35～39歳	4.8
15 女性 40～44歳	5.4
16 女性 45～49歳	6.4
17 女性 50～54歳	5.7
18 女性 55～59歳	5.2
19 女性 60～64歳	5.1
20 女性 65～69歳	5.6

単一回答	%
全体	(1566)
1 Z世代（20～26歳）	10.4
2 Y世代（27～41歳）	28.7
3 X世代（42～56歳）	33.4
4 それ以外（57～69歳）	27.5

単一回答	%
全体	(1566)
1 男性 Z世代（20～26歳）	5.3
2 男性 Y世代（27～41歳）	13.5
3 男性 X世代（42～56歳）	17.9
4 男性 それ以外（57～69歳）	13.5
5 女性 Z世代（20～26歳）	5.1
6 女性 Y世代（27～41歳）	13.2
7 女性 X世代（42～56歳）	17.5
8 女性 それ以外（57～69歳）	14.0

単一回答	%
全体	(1566)
1 北海道	2.7
2 東北	4.6
3 北関東	4.0
4 南関東	41.5
5 北陸	2.4
6 中部	9.7
7 関西	22.5
8 中国	3.6
9 四国	1.8
10 九州・沖縄	4.7

ジビエに関するアンケート調査（飲食店）

調査期間：2022年2月24日（木）～3月7日（月）

調査方法：WEBアンケート

対象条件：全国ぐるなび加盟飲食店

サンプル数：333サンプル

※集計結果でn数30未満のものはサンプル数過少につき参考値扱いとする。

属性

令和２年度
食料・農業・農村の動向

令和３年度
食料・農業・農村施策

第204回国会（常会）提出

特集

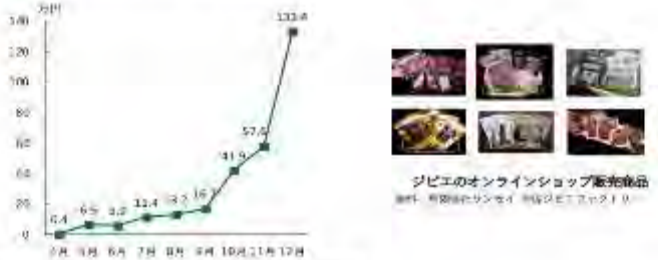
新型コロナウイルス感染症による影響と対応

（外食向けジビエを消費者向けに販売）

新型コロナウイルス感染症の拡大を受け、これまで主に外食事業者向けに販売されていたジビエをオンラインを通じて、消費者に販売する動きが見られました。

大分県宇佐市にある有限会社サンサイの宇佐ジビエファクトリーは、シカ肉やイノシシ肉等のジビエの処理加工施設を持つ、大分県ジビエ利用モデル地区のコンソーシアム構成員の一つです。飲食店やホテル等で予定されていたジビエの催し物が相次ぎキャンセルされたため、令和２(2020)年８月中旬から国産農林水産物等販売促進緊急対策事業(品目横断的販売促進緊急対策事業)による送料支援を活用し、オンラインで消費者向けにジビエソーセージの販売を送料無料で開始したところ、それ以前は月当たり 20 万円以下だった売上げが、ほかのジビエ加工品も含め、同年12月には133万円と大幅に増加しました(**図表 特-33**)。

図表 特-33 オンラインにおける売上額



ジビエのオンラインショップ販売商品

資料：有限会社サンサイ 宇佐ジビエファクトリー資料を基に農林水産省作成

注：令和２(2020)年の数値

（家庭消費向け品目の輸出額が増加）

新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、令和２(2020)年の農林水産物・食品の輸出額は、６月までは前年同月比で減少傾向で推移しましたが、７月以降は増加し、年間の合計額は9,217億円で、前年比で1.1%(96億円)の増加となりました(**図表 特-34**)。

また、品目別に見ると、世界各国において家庭内での消費が限定的なことから、小売向けの品目である和牛、ぶどう等の輸出が増加しました。

JALショッピング
マイルをためる・つかえる
メニュー
商品を探す　ログイン　会員登録　カート

トップ ＞ グルメ ＞ 肉類 ＞ 肉加工品 ＞
大分県 国東半島[宇佐ジビエファクトリー]ジビエ生ソーセージセット

商品番号：9420A
大分県 国東半島[宇佐ジビエファクトリー]ジビエ生ソーセージセット

TAKASHIMAYA ONLINE STORE
商品を探す　カート　メニュー

大きな画像をタップすると拡大します。
※画像はイメージです。
※調理盛り付け画像は一例です。商品内容欄に記載以外の食材や器・装飾等は含まれません。

NEW　高島屋限定　冷凍便
製造元・納入元からの直送

【高島屋限定】〈宇佐ジビエファクトリー〉ジビエセット

商品情報　お届け日　ギフト体裁　カートボタンへ

プロによる徹底した品質管理で
美味しさを追求したジビエ料理

増えすぎた鹿やイノシシを、地域資源として有効活用する宇佐ジビエファクトリー。狩師が駆除した野生獣を、食肉加工の専門知識を持つスタッフが手早く適切に処理。鮮度を守るために温度管理を徹底したジビエは、臭みやクセが少ないのも特徴のひとつ。さっぱりとした味わいの鹿肉のローストとメンチカツ、ジューシーなイノシシ肉のハンバーグを、高島屋だけの特別セットで。

USA GIBIER FACTORY
宇佐ジビエファクトリー

高島屋限定
〈ジビエセット〉ローストヴェニソン（鹿肉のロースト）200g、
イノシシ肉のハンバーグ（生）40g×5個、鹿肉のメンチカツ（生）100g×4個、
オニオンソース50g×2個、5,400円（送料込み・冷凍）／宇佐ジビエファクトリー
■高島屋オンラインストアのみ・WEB

食べチョク

TABE CHOKU

最近見た商品

【冬ギフト】超人気！栄養価たっぷりイノシシ…

191件

¥3,000

大分県宇佐市院内町…

安心院ソーセー…

【冬ギフト】１番お勧め❗ジビエバラエティ…

124件

¥3,500

大分県宇佐市院内町…

安心院ソーセー…

畜産物28位：安心院ソーセージ 宇佐ジビエファクトリー

安心院ソーセージ 宇佐ジビエファクトリーさんはこちら!

NHKの特集をはじめ各局TVや新聞や雑誌ネットニュースに取り上げられています

研修施設の説明をするサンセイの山末社長

ジビエの"イロハ"学ぶ

宇佐に

ジビエ（野生鳥獣肉）加工、販売などを手掛ける「サンセイ」（宇佐市下〔…〕司社長）が、同市院内〔…〕ジビエ処理研修施設

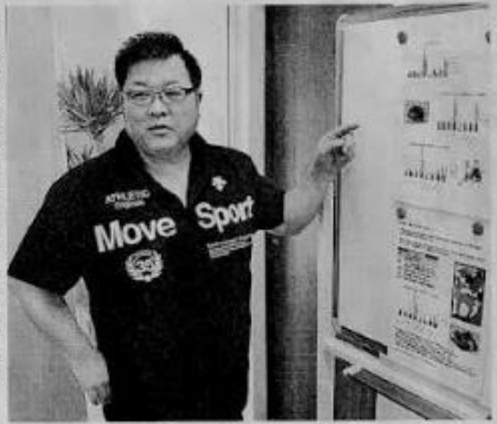
〔…〕進

㈲サンセイ

〔…〕翼担う

加工施設の設立にあたって山末成司社長(44)は、「美しい里山を取り戻したいという思いがあった」と話し、ジビエを新たな資源として活用することで、農業被害対策の一翼も担えるのではと期待を込める。

施設では処理場面積が2〔…〕0平方メートルと県内一の処理能力を備え、また専用の減〔…〕装置を導入。誰でも安心して食べられるジビエとして現在、ジビエソーセージを中心に製造している。食肉として基準に満たないものは同市のアフリカンサファリが買い取り動物の餌に



する計画だ。

また、材料を県内で徹底し、地産地消も盛んにしていきたい考えで、特産物とコラボした加工品の開発や学校給食での

◆「取り組みを通じて、子供たちに

第3種郵便物認可　大分合同新聞（朝刊）

宇佐に県内最大規模

鳥獣肉処理施設が開所

県内最大規模の鳥獣肉（ジビエ）処理施設「宇佐ジビエファクトリー」の開所式が28日、宇佐市院内町の現地であった。宇佐市の食肉加工卸業、サンセイが整備。同市近隣で捕獲されたイノシシやシカを精肉や加工品にする。学校給食でのメニュー化を目指す他、一部はアフリカンサファリに動物の餌として販売する。

県によると、2016年度に捕獲されたイノシシ、シカは計7万頭。山中で埋設処理されることが多く、処理施設で加工しジビエとして利用されたのは約3%。捕獲鳥獣の有効活用と狩猟者の所得向上のため、加工販売の拡大が課題となっている。

新施設は3月中旬から稼働している。鉄骨平屋約220平方メートル。鶏牛豚の加工と合わせ、野生鳥獣も受け入れている。専用の減菌装置を備え、年間でイノシシとシカを計千頭処理する計画。

猪肉やソーセージなどに加工し同社が経営する焼き肉店や総菜店で小売りする他、関東や関西のステーキハウスにも販売する。食肉に適さない鳥獣はアフリカンサファリに販売。食肉並みの衛生管理基準で処理し、月に0・6〜1トンを出荷する。

開所式には是永修治宇佐市長、アフリカンサファリの神田岳委獣医師ら関係者約40人が出席。サンセイの山末成司社長は「鳥獣は年齢や季節、鮮度によってどうしても人の口にそぐわないものがある。おいしいものは人間、それ以外はサファリの動物が食べる無駄のない仕組みができた。全国のモデルになるようにしたい」と話した。

県によると、総事業費は6800万円。県が3千万円補助した。

下処理をしたシカを保存する冷凍庫とサンセイの山末成司社長＝28日、宇佐市院内町

2023年（令和5年）12月14日（木曜日）〔…〕新聞

「うまいジビエ」技術確立

転換力

加工から販売　学ぶ施設も

サンセイ（大分県宇佐市）

捕獲数増加

シカやイノシシの供〔…〕

ジビエ処理〔…〕

宇佐市〔…〕

初めて〔…〕

【宇佐】宇佐市の食肉加工卸業サンセイ（山末成司社長）は、同市院内町に整備した野生鳥獣肉（ジビエ）処理施設「宇佐ジビエファクトリー」の隣にシカやイノシシなどの供養塔を設置した。

市内に供養塔がなかったことから、クラウドファンディングなどで資金を募った。市内の石材店から万成石の提供を受け、高さ1・2メートル、幅0・5メートルの塔を建てた。

14日に除幕式があり、従業員や宇佐、豊後高田両市の猟師、宇佐市職員ら20人が参加。み霊入れの後、猟銃やわなで捕獲・駆除したシカやイノシシなどを供養し、冥福を祈った。

山末社長(47)は「立派な〔…〕

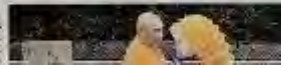
宇佐に処理研修施設オープン

「普及促進の切り札に」

開所した日本ジビエアカデミー〔…〕

小中学生らの見学や食育も

〔…〕内を案内する山末成司社長



ジビエソーセージ

お取り寄せ 九州発の逸品

宇佐市

雌、3歳以下…肉質を厳選

㊤イノシシ肉を使ったジューシーなジビエソーセージ
㊦ジビエソーセージをアピールする山末成司社長

宇佐市で食肉処理や販売を手がける「サンセイ」が地元の猟師とタッグを組んで捕獲したシカとイノシシの肉を使ったソーセージ。シカは鉄分、イノシシはビタミンB群などの栄養素が豊富という。山末成司社長(47)は「ジビエは臭くてまずいというイメージを覆す一品。苦手な人や初心者にも楽しんでもらえるはず」と太鼓判を押す。

山末社長は3年前、同市に県内最大規模の野生鳥獣肉処理場「宇佐ジビエファクトリー」を開設。2年半ほど前にジビエソーセージを商品化し、各地の高級レストランやホテルなどに納品してきた。新型コロナウイルスの感染拡大で出荷量が激減し、昨年4月から一般向け販売を開始。評判は上々という。

こだわりは鮮度と品質。繁殖期や加齢した雄は独特のにおいが強く、肉質も硬く食用に向かない。そこで地元の猟師に年齢の見分け方や適切な処理法を教え、雌と3歳以下の雄の肉を中心に仕入れ、すぐ加工している。

新鮮だがにおいが強い肉などは犬猫用の高級フードに加工。九州自然動物公園アフリカンサファリ（同市）の肉食獣の子どもの餌としても提供している。山末社長は「肉として食べられるものを廃棄し、命を無駄にしている現状を変えたい」と話している。

ソーセージは1袋5本入りで540円（送料別）。無添加で、豚脂や鶏肉を混ぜて食べやすく加工した。注文は同ファクトリー＝0978（42）5777。おんせん県おおいたオンラインショップからも購入できる。

（井中恵仁）

仕入れたジビエは素早くソーセージに加工する

＝随時掲載

STOP！鳥獣害 166

ジビエはアフリカンサファリのライオンも喜ぶ

大分・宇佐市
宇佐ジビエファクトリー

人もライオンも新鮮ジビエ

ムダのない活用を実現

人気の無添加ソーセージ㊤と枝肉で納入される餌用の鹿肉㊦

昨年3月にオープンした、大分県宇佐市の食肉処理加工施設「宇佐ジビエファクトリー」は、食用の他に、市内にある「九州自然動物公園アフリカンサファリ」にも納入。100頭を超すライオンなどが、大分ジビエの恵みを受けている。

同施設は「安心院ソーセージ」の製造と、飲食店などを経営するサンセイが取り組む新規事業。昨年、食肉処理場の建て替えに合わせ、ジビエ用も併設した。

大分県は北海道に次ぐ年間約7万頭の鹿や猪が捕獲されるが、ジビエ利用率は3%。食肉企業の同社はジビエ部門への参入を決める際に、サファリとも協議し「おいしい活用を実現した。

家畜用とジビエ用を集約して効率化した施設だが、ラインは搬入口から別々。ジビエは地元猟友会と連携し、捕獲現場で迅速に止め刺しと放血後、1時間以内に搬入。肉処理のプロの手で洗浄から解体、加工、貯蔵まで衛生的に処理する。

1年目の処理頭数は約500頭で、鹿と猪が半々。枝肉や精肉、ソーセージに加工するが、鹿肉は70%は枝肉でサファリに納入。脂肪分がなく高タンパク、低カロリーで餌に向き、月に200～400㌔納めた。処理施設を千頭規模に増設する計画で、軌道に乗れば月に1㌧出すという。

食用は東京のレストランなどに販売され、リピートの注文が増えている。ソーセージは、食感を良くするため豚肉と鶏肉をブレンド。塩とコショウだけで味付けし、加熱やくん煙をしない「生」。肉汁が多く軟らかで、新鮮で臭みもない。

鹿は宇佐市内の小中学校の給食でも使われ、子供たちに好評だった。林知志工場長は「市も乗り気。定期的なジビエ給食につなげたい」と話す。

The Washintoko Post
LIVE
#ワシントこポスト
肉のプロが設立！
ゼロから学べるジビエ学校
番組公式Twitter
こちら→
00:00 / 01:24

健康に関係する記念日を取り上げる弊社サイト『elder style』の健康コーナー、「今月の健康記念日」。今回は「獣肉（ジビエ）の日」です。低脂肪で栄養価も高く、ヘルシーな食材として注目されるジビエ。今回はジビエの歴史や栄養、調理法、注意点などを紹介（http://officenakaoka.jp/blog-entry-106.html）。

10月26日は「じゅう（10）にく（29）」（獣肉）の語呂合わせから「獣肉（ジビエ）の日」です。大分県宇佐市でジビエ処理加工を手がける（有）サンセイと、国産ジビエ認証施設の宇佐ジビエファクトリー、日本初のジビエ処理研修施設の日本ジビエアカデミーが制定し、2023（令和5）年に（一社）日本記念日協会も認定しました。

低脂肪で栄養価も高く、ヘルシーな食材として注目されるジビエ。近年はその魅力が再認識され、スーパーマーケットや通販サイトでも、手軽に購入できるようになりました。今回はそんなジビエの歴史や栄養、調理法、注意点など、基本的な知識を紹介します。

10月29日の馬と鹿
#今日は何の日
#ジビエの日

2 11 50 432

野生鳥獣供養　慰霊碑を設置

ご静聴　ありがとうございました。