

農村振興局長賞（捕獲鳥獣利活用部門（団体））

実施隊と連携し捕獲強化を進めるとともに、ジビエとしての品質管理の徹底等により業務用向けの販路確保や学校給食への提供など、持続可能なジビエ事業を実現

日野町猟友会（^{じびえどう}獣美恵堂）

主な取組

（会長：吉澤 郁一）

滋賀県蒲生郡日野町

日野町猟友会は、平成18年度からのシカ被害の急増に対応し、捕獲したシカの有効活用としてフランス料理人と連携しジビエの可能性を模索。19年に京都のフランス料理研究会と猟友会が「日野鹿を広める会」を結成し、シカ肉販売の規格等を決め販売を開始。活動を通じての地元でのジビエの関心が高まり、21年に猟友会が処理加工施設を整備し、^{じびえどう}「獣美恵堂（ジビエ堂）」を設立。

猟友会は、国のジビエガイドラインを遵守し、狩猟者に対し頭部等を狙撃し、現地で速やかに放血後、1時間以内で処理加工施設へ搬入を義務づけるほか、処理加工施設従事者の衛生管理講習会への参加や微生物検査等を定期的実施し衛生管理を徹底。「ジビエ堂」は、取引先の要望に応じて肉を冷凍せず処理後速やかに冷蔵し出荷する体制も整備し、取引先は県内外100以上に拡大。（ロース、モモ肉以外の部位は、ペットフード、ラーメン出汁の販路を開拓）

猟友会は、獣肉の消費拡大に向け、学校給食への鹿肉提供に加え、ジビエ給食前に鹿肉に関する講話を実施し、自然の恵みに感謝する心を育てるなどの情操教育に役立っている。近年、猟友会の一連の活動が地域で認められ、若者の参加を含め狩猟免許取得者が増加するなど、後継者の確保・育成にも貢献。「ジビエ堂」の活発化に伴い農産物被害金額は、25年度以降減少傾向。

【ジビエ利用率 H27年度 約48%】