

# いなばのジビエビジネス

～森の厄介者を地域のお宝に～

いなばのジビエ推進協議会

ジビエコーディネーター  
米村 晴己

## 地域の概要

鳥取県東部(いなば)地区は、鳥取市・岩美町・八頭町・若桜町・智頭町の1市4町からなり、東は兵庫県、南は岡山県に接している。東部全域の人口は229,320人。  
赤丸で囲ったところが、シカが最初に出始めたところです。

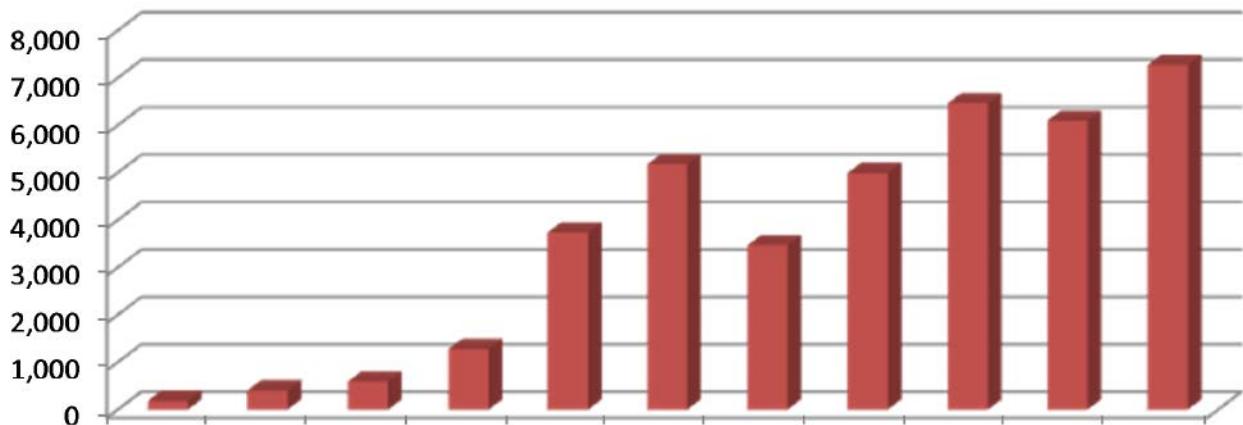


# 活動の経緯

鳥取県では平成7年頃からシカによる農林被害が目立ち始め、平成20年には被害額が1千万円を超えた。

シカの捕獲は東部地区に集中し、全体の9割を占める。

## シカの捕獲頭数(県全域)



シカ	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28
捕獲頭数	187	404	591	1,280	3,738	5,183	3,466	4,991	6,468	6,097	7,274
捕獲倍率		2	3	7	20	28	19	27	35	33	39

## 活動の経過

シカによる農林被害と共に平成18年から平成23年の5年間で捕獲頭数が28倍と大幅に増えた。

そこで、有害捕獲だけではなく利活用の方向に舵を切る。

- ・H23 鳥取県解体処理衛生管理ガイドライン制定
- ・H24 いなばのジビエ推進協議会立上げ
- ・H25 わかさ29工房稼働
- ・H28 わかさ29工房がシカの利活用を推進(全体の9割)  
県東部のシカ利用率 H23は7% → H28は26%

## 農林水産統計 野生鳥獣資源利用実態調査(平成28年度)

### ジビエ利用量

順位	都道府県	トン
1	北海道	503
2	兵庫	117
3	鳥取	63
4	長野	48
4	和歌山	48

### うちシカ利用量

順位	都道府県	トン
1	北海道	400
2	鳥取	47
3	長野	34
4	兵庫	29
5	京都	22

# 協議会の概要

鳥取県東部でシカの捕獲頭数が急増しており、捕獲したシカを高級食材の地域資源として見直し、ジビエの消費拡大を図るため、川上(狩猟者・解体処理者)から川下(飲食店)、商工会、行政(県・1市4町)のジビエ関係が連携した全国初の組織。

名称 いなばのジビエ推進協議会

設立 平成24年5月17日

会長 長尾 裕昭

役割 安全安心なジビエの供給体制整備

ジビエのイメージアップとおいしさのPR

販売促進と消費拡大

一頭まるごと利活用

会員数 54団体

ファンクラブ会員数 247名

※ファンクラブは、とっとりジビエのサポーターです



## 目次

### 1. 安全安心の推進

- ①上級者向け解体処理技術研修
- ②中級者向け解体処理研修
- ③初心者向け解体処理研修
- ④一般的衛生管理の向上
- ⑤HACCP認証の推進

### 2. 販売促進及び消費拡大

- ①県内イベント
- ②県外イベント

### 3. 連携した活動

- ①和食の若手料理人と連携
- ②ジビエ料理講習会

### 4. 成功事例

### 5. 協議会の目指す将来の姿

# 上級者向け解体処理技術研修

施設管理者を対象とした解体処理研修は、様々な専門分野の方々より学んでいただく。

- H27 食肉学校より学ぶ家畜に準じた技術研修  
イタリア料理有名シェフより学ぶ品質向上研修
- H28 ジビエ解体処理第一人者より学ぶ解体処理研修
- H29 HACCP取得施設より学ぶ解体処理研修



# 中級者向け解体処理研修

協議会会員及び猟友会の方々に放血・解体処理・衛生管理の方法やジビエの美味しさを学んでいただく。

- H25 鳥取県食肉センター視察、猪の解体処理研修
- H26 鹿と猪の解体処理研修
- H27より 猟友会も参加した鹿と猪の解体処理研修
- H29より ジビエのおいしさを知っていただくためのBBQも行う



# 初心者向け解体処理研修

学生及びファンクラブの方々にジビエ座学と解体処理体験、ジビエの美味しさを学んでいただく。

H27 ジビエ座学及び鹿と猪の解体処理体験

H28 ジビエ座学及び鹿と猪の解体処理体験

H29より ジビエのおいしさを知っていただくためのBBQも行う



## 一般的衛生管理の向上

県・生活安全課に協力いただき、培地検査による「細菌の見える化」と施設に合わせた作業指導で改善を進める。

H25 解体処理施設の施設確認

H26より 培地検査と施設別の作業指導



### 一般細菌による汚染度の目安

集落数	判定表記	汚染度
0個	清潔	一
1~9個	ごく軽度の汚染	±
10~29個	軽度の汚染	+
30~100個	中程度の汚染	++
101個以上	やや重度の汚染	+++
一面※1	重度の汚染	++++

### 食品衛生検査指針収載



※1：コロニーとしてカウント不能な程度の菌数

上記はTen Cateの基準を参考にした10cm<sup>2</sup>の集落数です。

# HACCP認証の推進

食品の安全性を確保すると共にHACCPを導入することで消費者に安全性をアピールする。

鳥取ジビエWGメンバーの銀行が市場調査をすると「安全が担保できないと販売は進まない」の結論になった。  
わかさ29工房と協議し、取得の方向に向かう。

H28.11 HACCP取得に向けてわかさ29工房が活動開始

H29.06 鳥取県よりわかさ29工房がHACCP施設認証を取得



## 県内イベントによる消費拡大

様々なイベントを主催・共催・参加することによりジビエの知名度を上げ消費拡大を進める。

H25より 森の贅沢ジビエフェアを開催

H26より いなばのジビエフェスティバルを開催  
29グルメ&ジビエフェアを開催

※国道29(ニク)号線を活性化するための活動  
とつとり肉肉力ーニバルへの参加

