

# 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。

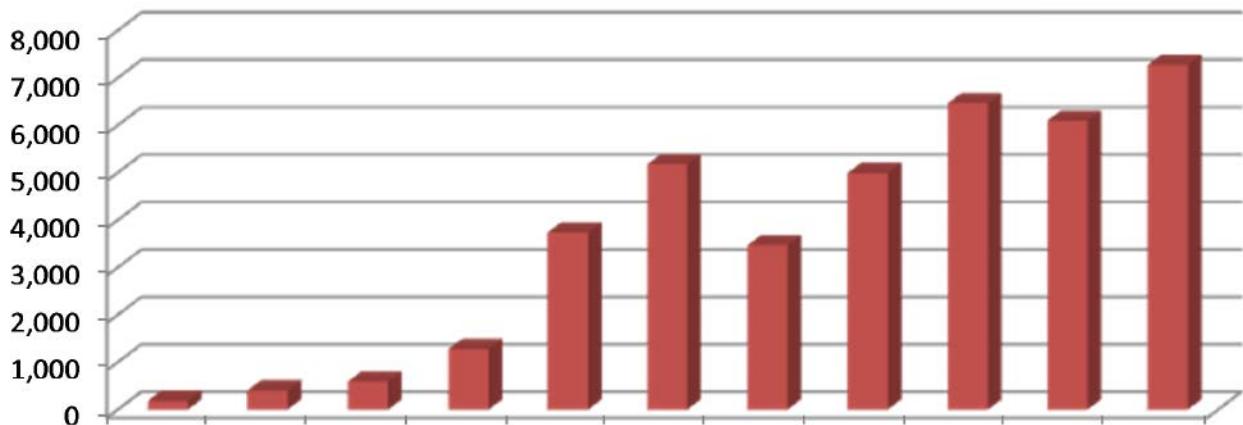


# 活動の経緯

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



# 県外イベントによる販売促進

様々なイベントに参加してとっとりジビエの知名度を上げ、ジビエの販売促進につなげる。

H26より プロの料理人向け東京とっとりジビエ料理講習会  
東京レストランキャンペーン

H27より とっとりおかやま新橋館ジビエフェア  
イタリア料理専門展(アッティグスト)への参加

H28.09 フランスレストランウィークのがラパーティーに鹿肉提供(3万円/食)



## 和食の若手料理人と連携した活動

社団法人鳥取県調理師連合会の若手料理人が立上げた惣和会と連携して、とっとりジビエを活用した食育活動をする。

H29.06 ジビエ料理研究会発足

H29.12 三朝中学校にて親子ジビエ料理教室開催

三朝子供フェスティバルにジビエカレー提供

三朝小・中学校の学校給食にジビエと花御所柿のカレーを提供



# ジビエ料理講習会

ジビエの普及啓発を進めるため、衛生管理やジビエの必要性、ジビエ肉の取扱い方法などを学んでいただく。

H26より プロの料理人向けジビエ料理講習会

H29より 食生活改善推進員を対象としたジビエ料理講習会

和食のジビエ料理講習会



## 地元スーパーによるジビエ肉販売

地元スーパー(サンマート)と連携してジビエ肉のお試し販売を開始。

H28.07 ジビエ料理レシピ作成

H28.08 ジビエ料理講習会及びジビエ料理教室を開催

H28.09 2週間限定で「ジビエ肉お試し販売」

H28.10 2店舗で常設販売開始 (H30.2より全9店舗で販売)

H29.01 親子でジビエ料理教室を開催



# 学校給食への導入

公益財団法人鳥取県学校給食会と連携して県下全域の小中学校にジビエ給食の導入を進める。

- H29.11 栄養教諭及び学校栄養士を対象としたジビエ調理講習会  
(座学は衛生管理とジビエの必要性)
- H30.01 ジビエ啓発資料を県下全域の  
小中学生に配布(約4.4万人)
- H29年度 ジビエ給食を提供 (10/19市町村)



自然からの贈り物  
TOTTORI  
Gibier  
~森の恵をいたたく~

ジビエってなあに?

ジビエの安全性は?

鹿肉のひき肉入りスパニッシュオムレツ

牛ヒレ肉のかたまりにさしみ用ミンチをのせて、ソースと一緒にアサリソースでもお召しいただけます。

鹿肉のヒレ肉の栄養成分比較表

| 項目             | 鹿肉   | 牛ヒレ肉 |
|----------------|------|------|
| タンパク質(g/100g)  | 23.2 | 21.2 |
| 脂肪(g/100g)     | 1.4  | 1.4  |
| カルシウム(g/100g)  | 1.1  | 1.1  |
| ビタミンB1(g/100g) | 0.12 | 0.12 |
| ビタミンB2(g/100g) | 0.12 | 0.12 |
| ビタミンE(g/100g)  | 0.12 | 0.12 |

資料: 公益財団法人鳥取県学校給食会 著者: 鳥取県教育委員会  
協力: 鳥取県学校栄養士協議会・鳥取県元気づくり給食実践委員会・いのばのジビエ推進協議会

## レストランひらまつ

鳥取県の食材を知るために現地を訪れていただき、お店の料理に活用していただく。

- H28.03 シェフが鳥取県の食材生産者を訪れる
- H28.07 鳥取県産食材を使ったガラディーナーバーティを開催(3万円/食)
- H28.12より ひらまつ広尾 鳥取県産鹿肉を使ったコース提供
- H29.12より ひらまつ広尾.西麻布.京都.博多にてコース提供(4店舗)



# ボキューズドール 国際料理コンクール2019 日本代表大会において

課題食材に  
**「鳥取県産鹿肉」**  
が選ばれる

- H29.07 第1次予選書類審査
- H29.08 第2次実技審査準決勝
- H29.10 日本代表選考会決勝大会
- H30.05 アジア・パシフィック大陸予選大会
- H31.01 フランス・リヨン国際決勝大会



## 日本ジビエサミット

全国の先進事例や成功事例を学ぶジビエサミット。  
川上から川下までの活動が評価され、第1回目を鳥取県で開催。

- H27.02 第1回 鳥取県で開催
- H28.02 第2回 福岡県で開催
- H28.11 第3回 和歌山県で開催
- H30.01 第4回 鹿児島県で開催



# 鳥取ジビエWG

鳥取銀行×三菱東京UFJ銀行の協働プロジェクト  
H28.06 鳥取ジビエWG立上げ  
鳥取ジビエを日本一に！

| 区分   | 所属                          |
|------|-----------------------------|
| 公共団体 | 鳥取県生活環境部                    |
|      | 鳥取県商工労働部兼農林水産部 市場開拓局        |
|      | 鳥取県元気づくり総本部                 |
|      | 鳥取県農林水産部 鳥獣対策センター           |
|      | 若桜町 産業観光課                   |
| 各種団体 | いなばのジビエ推進協議会                |
|      | 一般社団法人鳥取県獵友会                |
| 大学   | 国立大学法人鳥取大学工学部 ものづくり教育実践センター |
| 民間企業 | セコム株式会社                     |
|      | ダイヤモンドビジネス株式会社              |
|      | 東京海上日動火災保険株式会社              |
|      | ヤマト運輸株式会社                   |
|      | ヤマトシステム開発株式会社               |
| 金融機関 | わかさ29工房                     |
|      | 株式会社三菱東京UFJ銀行               |
|      | 三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社      |
|      | 株式会社鳥取銀行                    |
|      | とつとりキャピタル株式会社               |

## 協議会の目指す将来の姿

- 観光資源としてのジビエ利活用
- 新規解体処理施設の経営安定化に向けた支援  
ジビエ関連産業への支援
- 地元に密着したジビエ料理開発及び加工品開発



野生鳥獣とのバランス及び農林業被害の減少

**目指せ! 『鹿取県』**



ご清聴ありがとうございました。