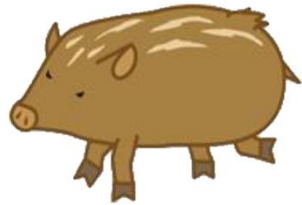


鹿児島県内のジビエを食べよう



令和5年8月
九州農政局鹿児島県拠点

はじめに

野生鳥獣被害は、営農意欲の減退、耕作放棄・離農の増加、森林の下層植生の消失等による土壌流失、希少植物の食害、車両との衝突事故等をもたらしており被害額として数字に表れる以上に農山漁村に深刻な影響を及ぼしています。そのため、被害防止等を目的とする捕獲が行われていますが、被害防止のために野生鳥獣の捕獲を進めるだけでなく、地域資源(ジビエ※)として利用し、農山村の所得に変えるような、有害鳥獣をマイナスの存在からプラスの存在に変える取組を地域で進めていくことが重要です。

※ジビエとは、食材となる野生鳥獣肉のこと(フランス語でジビエ(gibier))

野生鳥獣のジビエへの利活用を推進するにあたっては、供給(捕獲・処理加工)・流通・消費の各段階において、取組事例や課題等を共有し、関係者が一体となって取り組むことが必要です。そのため、九州農政局鹿児島県拠点では、特に消費者の皆様がジビエを身近に感じ、食材として認知してもらえるよう、野生鳥獣の生息や捕獲の状況、県内のジビエ処理加工施設の取組、ジビエ商品が購入できる店等を取りまとめた「鹿児島県内のジビエを食べよう」を作成しました。この情報が、ジビエの需要拡大の一助となれば幸いです。

本冊子作成に御協力いただいた方々に、感謝を申し上げます。九州農政局鹿児島県拠点は、今後も現場と共に課題解決に向けて努めてまいります。

目次

ニホンジカの生息状況	1
イノシシの生息状況	2
野生鳥獣による農作物への被害の状況	3
シカ・イノシシの捕獲状況	4
捕獲から消費までの主な流れ	5
捕獲頭数から見たジビエ（獣肉）の利用状況	6
鹿児島県内の主なジビエ処理加工施設	7
ジビエ肉が購入できる店舗	18
ふるさと納税返礼品にジビエ活用している市町村	20
国の支援事業	21

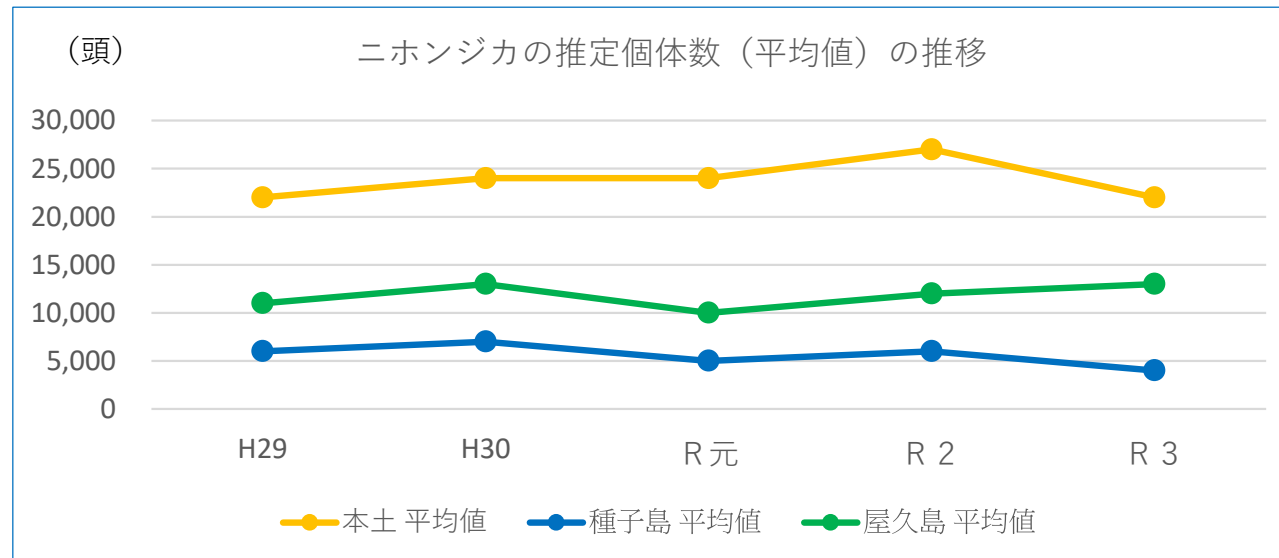
ニホンジカの生息状況

- ・ 鹿児島県内のニホンジカの推定個体数は、令和3年度調査においては平均値で39,000頭。
- ・ 平成29年度調査から本土は横ばい、種子島は2,000頭減少、屋久島は2,000頭増加。

ニホンジカの推定個体数（平均値）

（単位：頭）

年 度	H29年度調査	H30年度調査	R元年度調査	R 2 年度調査	R3年度調査
県 計	39,000	44,000	38,000	46,000	39,000
本 土	22,000	24,000	24,000	27,000	22,000
種子島	6,000	7,000	5,000	6,000	4,000
屋久島	11,000	13,000	10,000	12,000	13,000



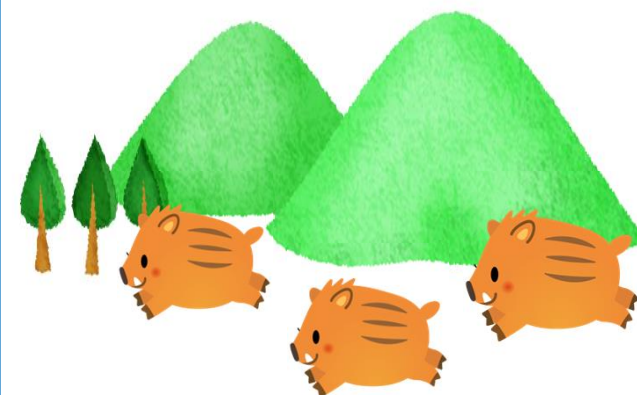
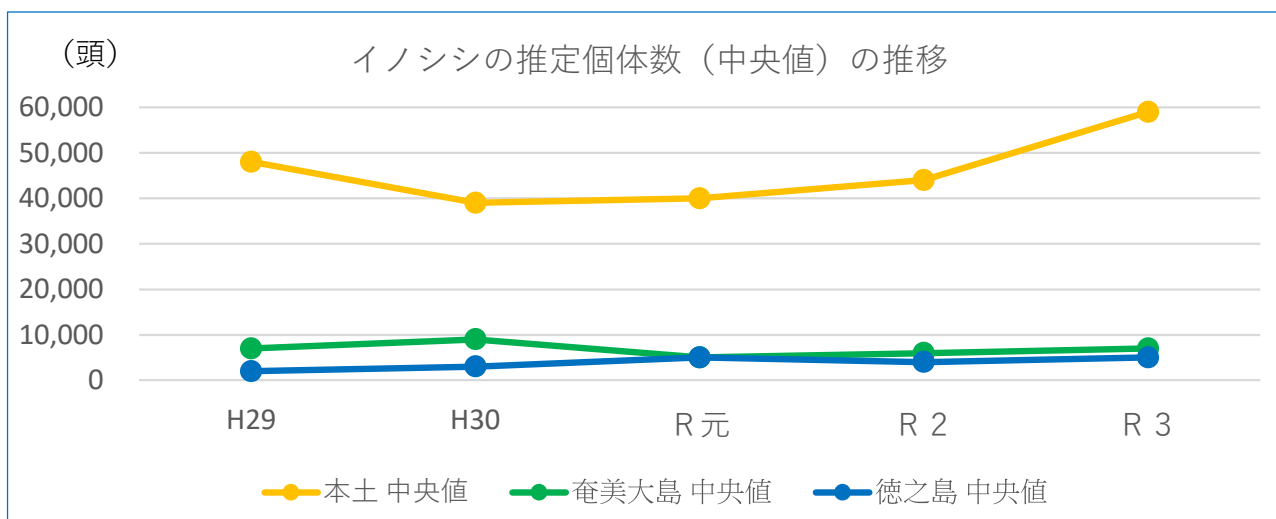
イノシシの生息状況

- ・ 鹿児島県内のイノシシの推定個体数は、令和3年度調査においては中央値※で71,000頭。
- ・ 平成29年度調査から本土は11,000頭増加、奄美大島は変わらず、徳之島は3,000頭の増加。

イノシシの推定個体数（中央値）

（単位：頭）

年 度	H29年度調査	H30年度調査	R元年度調査	R 2 年度調査	R3年度調査
県 計	57,000	50,000	51,000	55,000	71,000
本 土	48,000	39,000	40,000	44,000	59,000
奄美大島	7,000	9,000	5,000	6,000	7,000
徳之島	2,000	3,000	5,000	4,000	5,000



※ 中央値とは、平均値などとともに代表値の一つで、有限個のデータを小さい順に並べたとき中央に位置する値。
 ※ イノシシは階層ベイズ法（統計学）を用いて算出されるため、平均値ではなく中央値となる。

出典：「鹿児島県自然保護課資料」

野生鳥獣による農作物への被害の状況

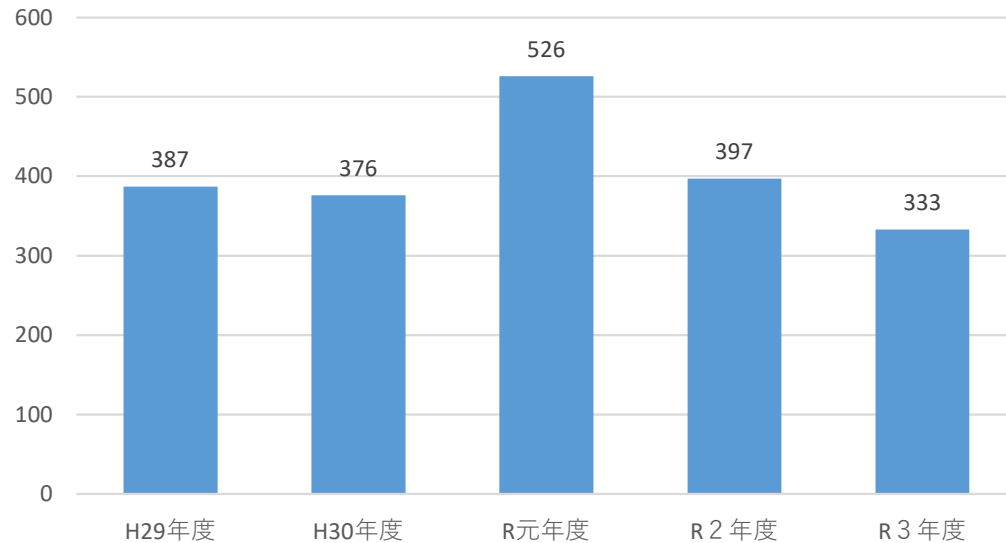
- 令和3年度の鹿児島県内における野生鳥獣による農作物の被害額は約3億円で、そのうち約7割がニホンジカとイノシシの被害で2.2億円程度。

鹿児島県の野生鳥獣による農作物被害額

(単位：百万円)

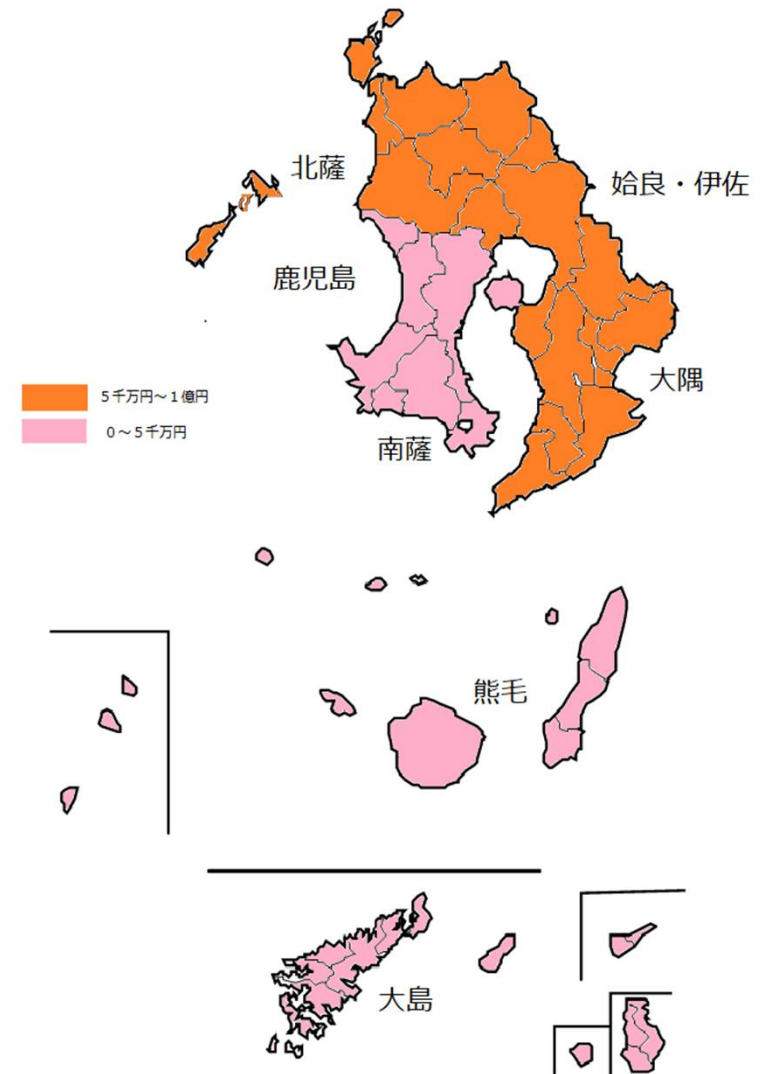
	H29年度	H30年度	R元年度	R2年度	R3年度
被害額	387	376	526	397	333
ニホンジカ	95	85	86	64	48
イノシシ	178	177	228	195	171

(百万円) 鹿児島県の野生鳥獣による農作物被害額の推移



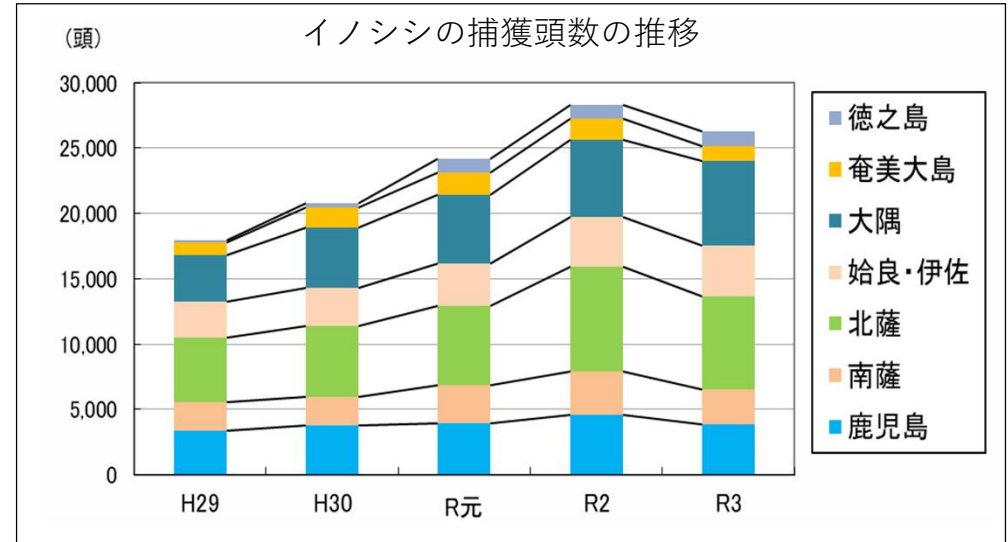
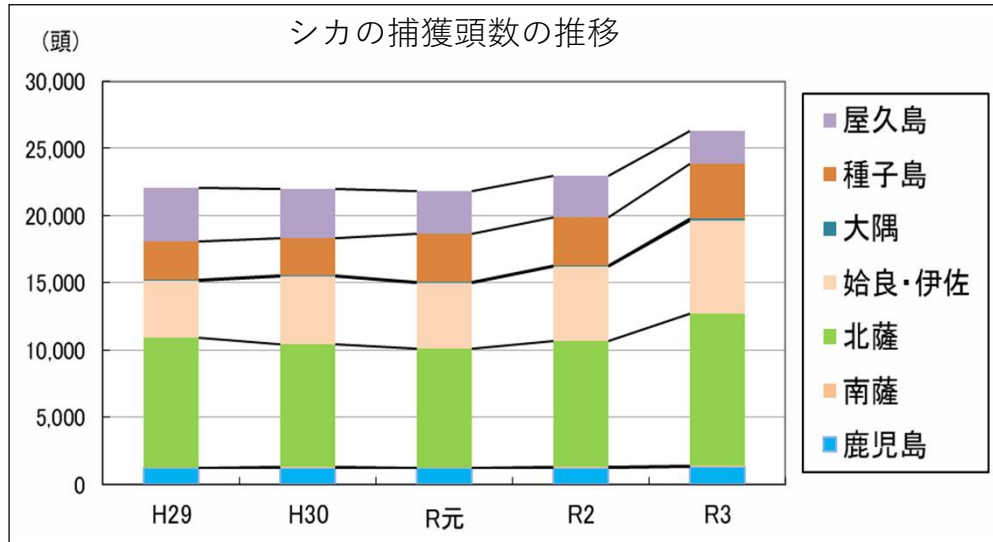
出典：「鹿児島県農村振興課資料」

令和3年度 地域別被害状況 (被害額)



シカ・イノシシの捕獲状況

- 鹿児島県内における、令和3年度のシカ、イノシシの捕獲頭数はシカが26,320頭、イノシシが26,290頭。
- シカは北薩、始良・伊佐地域で捕獲が多く、イノシシは北薩、大隅地域での捕獲が多い状況。



シカの捕獲状況

単位：頭

調査年度	H29	H30	R元	R2	R3
鹿児島	1,233	1,272	1,224	1,201	1,323
南薩	38	35	20	99	53
北薩	9,636	9,162	8,868	9,349	11,310
始良・伊佐	4,232	5,010	4,840	5,527	6,918
大隅	108	73	109	104	225
種子島	2,865	2,774	3,576	3,569	4,019
屋久島	3,930	3,689	3,159	3,123	2,472
合計	22,042	22,015	21,796	22,972	26,320
指数(H29=100)	100	100	99	104	119

(注) 合計は、奄美地域、数の調整を除く

イノシシの捕獲状況

単位：頭

調査年度	H29	H30	R元	R2	R3
鹿児島	3,349	3,755	3,916	4,613	3,862
南薩	2,176	2,172	2,900	3,293	2,635
北薩	4,967	5,480	6,100	8,047	7,192
始良・伊佐	2,727	2,890	3,254	3,773	3,875
大隅	3,555	4,599	5,274	5,927	6,472
奄美大島	973	1,548	1,707	1,625	1,112
徳之島	224	303	993	993	1,142
合計	17,971	20,747	24,144	28,271	26,290
指数(H29=100)	100	115	134	157	146

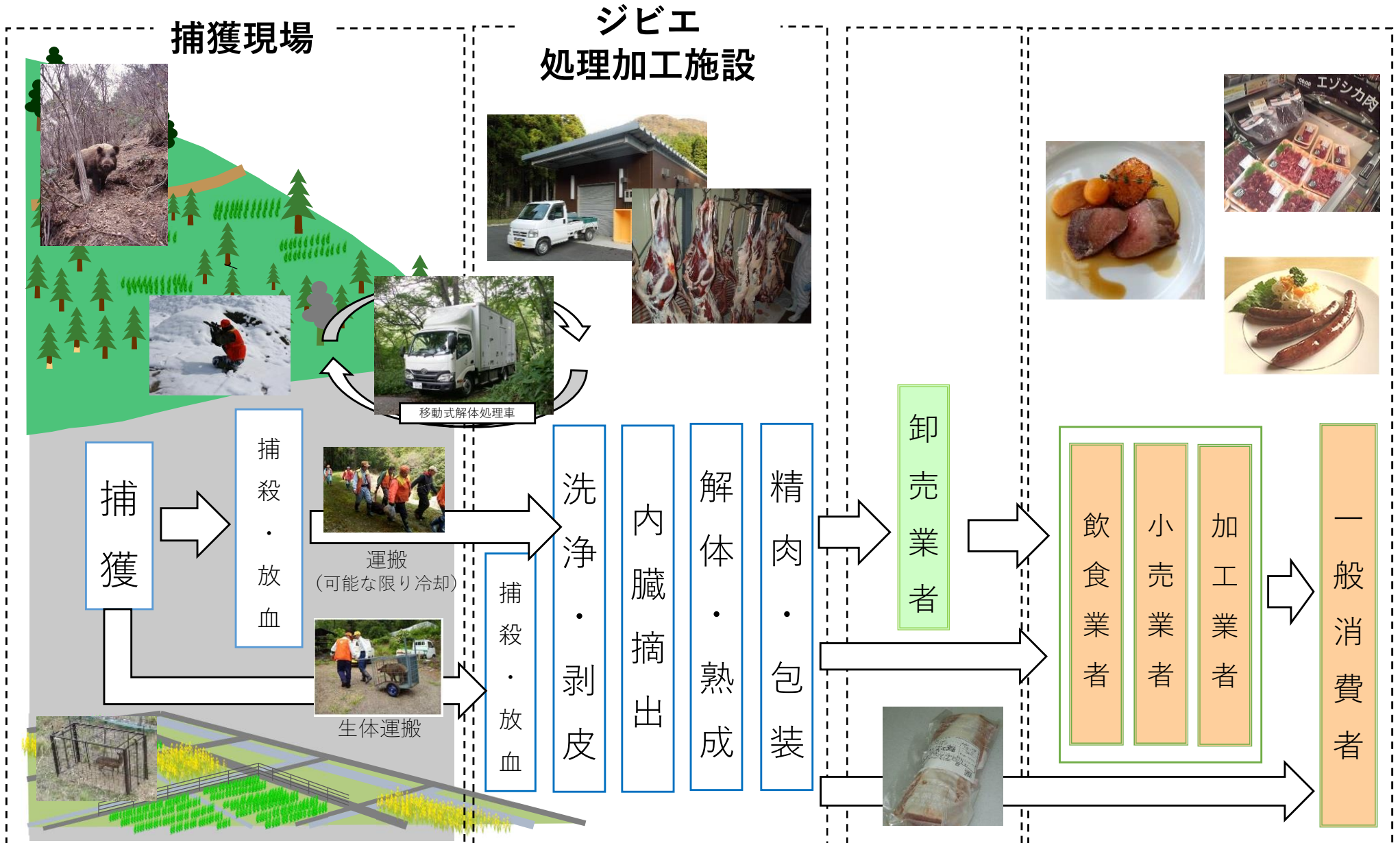
(注) 合計は、知名町を除く。種子島・屋久島・和泊町・与論町は捕獲なし。

捕獲から消費までの主な流れ

供給（捕獲～処理加工）

流通

需要（消費）

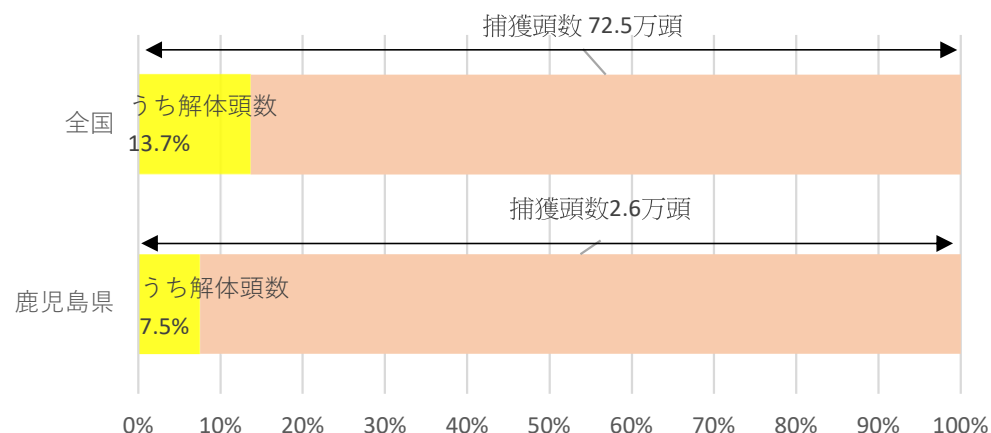


捕獲頭数から見たジビエ（獣肉）の利用状況（令和3年度）

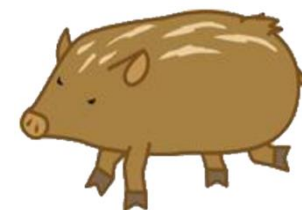
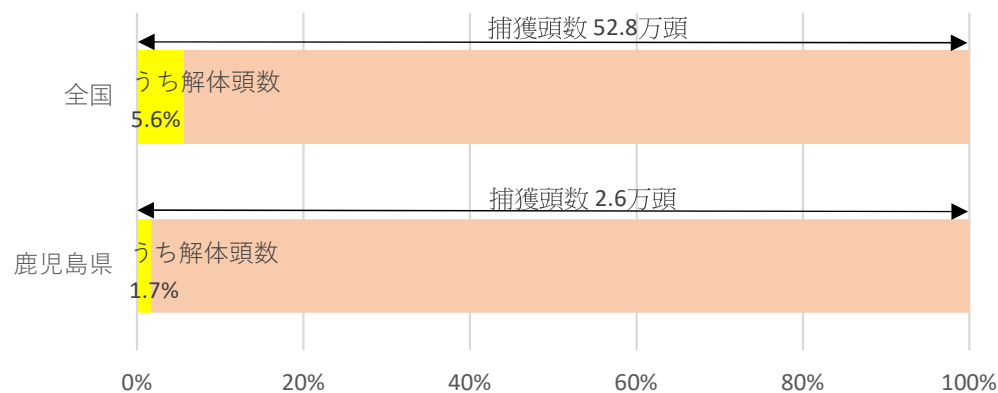
- 鹿児島県内の食肉処理施設で解体されたシカは捕獲頭数の7.5% (1,974頭)、イノシシは捕獲頭数の1.7% (447頭)と全国と比べてもジビエ利用が少ない状況。



シカの解体頭数割合



イノシシの解体頭数割合



※捕獲頭数は速報値である。

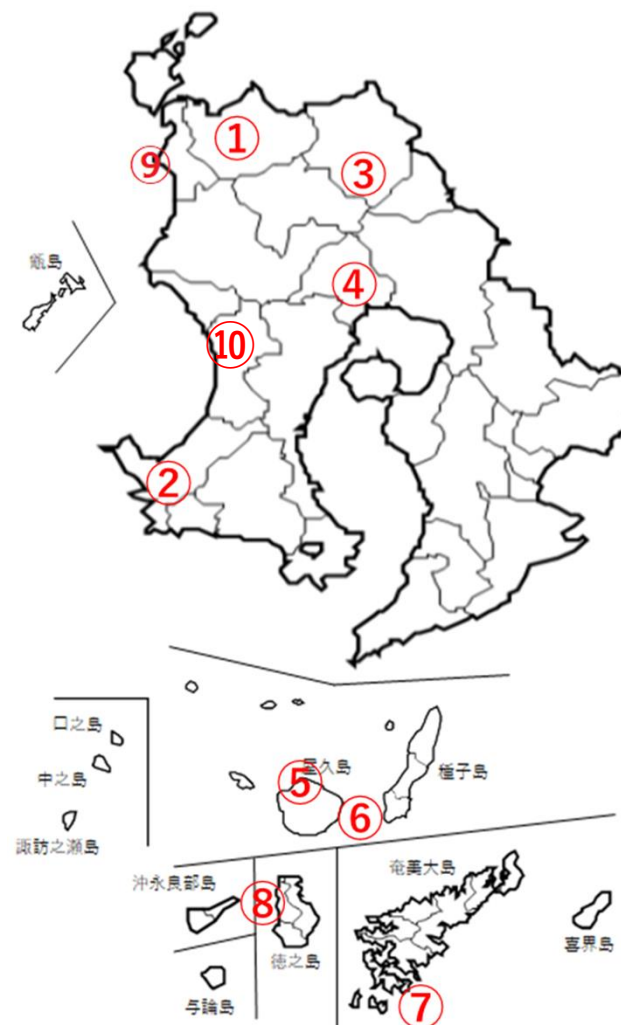
出典：「捕獲数及び被害等の状況等」（環境省）、「野生鳥獣資源利用実態調査」（農林水産省）

鹿児島県内の主なジビエ処理加工施設

・鹿児島県内の主なジビエ処理加工施設は10カ所。そのうち3カ所（合同会社 大幸（表・地図①）、屋久島ジビエ加工センター（表・地図⑥）、一般社団法人いかくら阿久根（表・地図⑨））は、国産ジビエ認証処理施設の認証※を取得。

※衛生管理基準を遵守し、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処理施設を認証して、よりジビエに対する安心の確保を図る制度

	ジビエ処理加工施設名
①	合同会社 大幸（出水市）※
②	めんどり（南さつま市）
③	伊佐市有害鳥獣処理施設（伊佐市）
④	加治木ジビエ加工センター（始良市）
⑤	合同会社89298.com（ヤクニク屋）（屋久島町）
⑥	屋久島ジビエ加工センター（屋久島町）※
⑦	加計呂麻島ジビエ研究会（瀬戸内町）
⑧	山猪工房あまぎ（天城町）
⑨	一般社団法人いかくら阿久根 ※
⑩	鹿児島ジビエ研究所 REIBIG_JAPAN（レイベッグ・ジャパン）（日置市）



① 合同会社 大幸

令和3年8月国産ジビエ認証処理施設(第26号)に認証



<施設概要>

代表者氏名：時吉 大喜

所在地：出水市

処理頭数：鳥類 約7,200羽、獣類 約900頭(令和3年度実績)

取扱獣種：カモ、シカ、イノシシ、アナグマ等

従業員：6名

主な販路：県内外のレストラン、地元物産館、ふるさと納税返礼品等

<施設整備に至った経緯>

- 会社勤めを辞めて25歳で新規就農。(現在：水稻15ha、WCS用稲20ha作付け)
- カモ猟師だった叔父から猟を引き継ぎ、プレハブ小屋で処理・販売を開始。
- 30歳で会社を設立。その翌年、関係機関等の後押しがあり、鳥獣全てを扱えるジビエ食肉処理施設を整備(施設整備には、国の鳥獣被害防止総合対策交付金を活用)。



冷凍冷蔵庫



24時間室内殺菌用オゾン発生器

<特徴的な取り組み>

- カモは鮮度にこだわり、猟の翌日午前中に出荷。獣類は、捕獲(止め刺し)から施設への搬入を1時間以内と定め、迅速で徹底した品質・衛生管理のもと処理を行い販売。
- カモ(猟期10~3月)は、猟場に篩下米を撒き、おびき寄せて網で捕獲。
- 農業系高校が商品開発した、「旨鹿醬(うんまかしょう)」の原材料として、シカ肉を提供。



ペット用鹿ジャーキー



イノシシ肉、シカ肉、ミンチ



カモ猟の様子

<課題・今後の対応>

- 有名産地に負けないよう、鹿児島ジビエのPRと更なる販路の拡大が必要。
- 多くの方に気軽にジビエ料理を食べて頂けるよう、将来は「ジビエ食堂」を開業したい。

【お問合せ先】合同会社 大幸

TEL: 0996-82-3625 mail: llc.daiko@gmail.com

【ウェブサイト】<https://daikou-llc.com>

② めんどり

<施設概要>

代表者氏名：草野 敏(そうの さとし)

(南さつま市猟友会坊津町支部長)

所在地：南さつま市

処理頭数：獣類66頭(うちペットフード用15頭)
(令和3年度実績)

取扱獣種：イノシシ

従業員：3名(臨時雇用2名含む)

主な販路：ふるさと納税返礼品、県内外レストラン、ペット
フード加工製造業者等

<施設整備に至った経緯>

- 南さつま市坊津町内の猟友会メンバーの間で、有害鳥獣駆除事業などで捕獲したイノシシを、地域資源として有効活用したいとの思いから、ジビエ処理加工施設の整備を検討。
- 平成31年4月に、解体から精肉処理まで取り組む施設を自己資金で整備。



一次処理室



超低温(-60℃)冷凍庫

<特徴的な取組み>

- 南さつま市内で捕獲したイノシシの雌(肉が柔らかく臭みが少ないため)を中心に精肉等として販売。雄はペットフード用加工向けに販売。
- 捕獲(止め刺し)から施設への搬入時間を1時間以内と定め処理。
- 精肉(ブロックやスライス)は冷凍真空パックにて、ハム・ソーセージは委託加工し販売。
- 自ら経営する焼き肉店「炭焼きめんどり」において、ジビエ肉の美味しさを広げるため、初めてのお客様には、一人前を試食品として提供。リピーター客も徐々に増加。



スライサー



焼き肉用



ロースぼたん鍋用



ソーセージ



真空包装機



ハム



ふるさと納税返礼品
(焼き肉用スライスとソーセージ詰め合わせ)

<課題・今後の対応>

- 今は、新型コロナ対応で焼き肉店の営業を自粛しているが、再開した際には、ジビエ肉を提供し美味しさを広めたい。
- 利益面で処理加工施設の運営が厳しいため、後継者がいない。今後、販路の拡大等で運営を安定させ、若い猟友会メンバーの中から後継者を確保したい。

【お問合せ先】 めんどり

TEL : 0993-67-1341 FAX : 0993-76-0555

③ 伊佐市有害鳥獣処理施設

〈施設概要〉

- 代表者氏名：上平 清美
 所在地：伊佐市
 処理頭数：獣類76頭(令和3年度実績)
 取扱獣種：シカ、イノシシ
 従業員：5名
 主な販路：市内の直売所、ふるさと納税返礼品を予定

〈施設整備に至った経緯〉

- 近年、野生動物による田んぼや畑の農作物被害が深刻化しており、被害防止のため、侵入防止柵の整備や捕獲を強化。
- 捕獲した野生動物の命の重みを忘れない、いただいた命に感謝し、余すこと無く有効活用したいとの思いから平成20年にジビエ処理加工施設を整備。



精肉前の一時保存用冷蔵庫



スライサー



真空包装機

〈特徴的な取り組み〉

- 11月～3月の狩猟期間に、伊佐市内においてわな猟で捕獲したシカ、イノシシを、捕獲（止め刺し）から施設への搬入を2時間以内と定めて処理。
- 精肉等の処理を短時間でできない、真空冷凍保存するため鮮度の良い肉を出荷。
- リーフレット「伊佐ジビエ」を作成し、ジビエの特徴や料理レシピを紹介。



イノシシの枝肉



シカもも肉



シカ肉ブロック



リーフレット「伊佐ジビエ」



〈課題・今後の対応〉

- ジビエに対するこれまでの獣臭いイメージがあり、販売量が増えないため、運営が厳しい。
- ふるさと納税返礼品の活用など、販路を拡大したい。

【お問合せ先】伊佐市林務課鳥獣被害対策係

TEL : 0995-23-1311 mail : choutai@city.isa.lg.jp

④ 加治木ジビエ加工センター

<施設概要>

代表者氏名：桑迫 輝文
 所在地：始良市
 処理頭数：1,170頭(令和3年度実績)
 取扱獣種：シカ、イノシシ、アナグマ
 従業員：6名
 主な販路：食肉卸(東京、長野、大阪、京都)、インターネット販売、ふるさと納税返礼品



<特徴的な取組み>

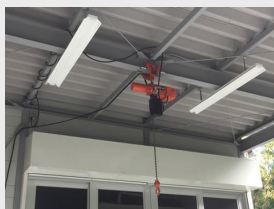
- 10頭同時に吊り下げ保存できる冷蔵庫や、銃弾など異物を見つける金属探知機のほか、雑菌繁殖を抑えるためにアルコールを使った凍結機を導入(「素早く処理し、鮮度を保持」)。
- 捕獲(止め刺し)から施設への搬入時間を2時間以内と定め処理。
- 部位ごとにブロック肉に加工し、販売先の要望に応じて、冷凍や冷蔵の真空パックに製品化。
- 加工品は生ハムのみで、福岡の業者に加工を委託。
- これまでも数多くの視察を受入れており、事前連絡さえいただければ視察は大歓迎。

<施設整備に至った経緯>

- 警視庁を定年退職後、故郷の始良市にUターンしたが、自宅周辺でイノシシと遭遇したことをきっかけに、鳥獣害対策として狩猟免許を取得し地元猟友会に入会。捕獲活動が続けるうちに、ジビエ処理加工施設は経営手法次第で稼げるビジネスになると判断。
- 令和2年3月に株式会社加治木猟友会を設立するとともに、代表の自己資金と融資で施設を整備し、令和2年5月から施設運用を開始。



加工室



捕獲獣を吊すクレーン



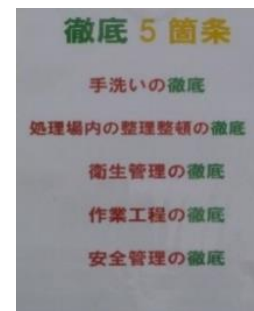
真空包装機



冷凍庫



10頭を同時に保存できる冷蔵庫内
(庫内は剥皮前・剥皮後のイノシシ)



施設内に掲示された徹底5箇条

<課題・今後の対応>

- 課題は、食品衛生と品質管理を徹底した剥皮や骨抜きなど技術継承だが、若い従業員がいるので確実に継承していきたい。
- 更に取り扱量を増やし、2～3年後には年商1億円を目指したい。

【お問合せ先】株式会社加治木猟友会

TEL : 0995-62-5481

【ウェブサイト】 <http://kajiki-gibier.com/company.php>

⑤ 合同会社89298.com (ヤクニク屋)

<施設概要>

代表者氏名：牧瀬 一郎 (上屋久町猟友会副会長)
 所在地：屋久島町
 処理頭数：獣類 287頭(令和3年実績)
 取扱獣種：シカ(ヤクシカ)
 従業員：5名
 主な販路：島内外のレストラン、ホテル等
 店頭・ネット販売



<施設整備に至った経緯>

- 世界自然遺産の屋久島では長らくヤクシカと人は共生し、時にはヤクシカの肉や皮などその命を生きるための糧としてきた。
- その共存共栄の関係が壊れかけ、山に鹿が増え里まで降りてきて農作物を食い荒らし交通事故などの被害が増加。しかし、ヤクシカは害獣などではなく、人に大切なことを想起させてくれる大切な存在であり、ヤクシカに感謝し、かけがえのない島の恵みとしてヤクシカを有効利活用することを“使命”として平成25年に設立。



精肉処理室



金属探知機



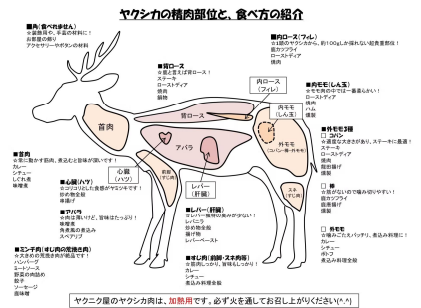
真空包装機

<特徴的な取組み>

- 捕獲(止め刺し)から施設への搬入時間は、鹿児島県のガイドライン(夏1時間、冬2時間以内)と定めているが、より新鮮な肉を確保するため、現在は生体搬入を実施。
- 屋久島の環境やヤクシカの美味しさを理解している飲食店を見定めて販売。
- 自社でペットフードを製造販売し、委託加工した革で革製品を製造販売するなど、無駄なくヤクシカを活用。



シカ肉の各部位



ペットフードジャーキー



イベントへの出店

<課題・今後の対応>

- 屋久島固有種であるヤクシカの肉は、本当に美味しく、低カロリー・低脂肪でヘルシーなため、その良さをPRし、ヤクシカのブランド力を更に高めたい。
- 島の恵みとしてヤクシカを有効利活用しつつ、共存共栄ができる環境に会社として貢献したい。

【お問合せ先】ヤクニク屋

TEL・FAX：0997-42-1129 mail：info@yakunikuya.com

【ウェブサイト】http://yakunikuya.com

⑥ 屋久島ジビエ加工センター

令和3年2月国産ジビエ認証処理施設(第18号)に認証

<施設概要>

代表者氏名：福原 勝利
((株)屋久鹿ジビエ王国)

所在地：屋久島町

処理頭数：獣類 440頭(令和3年度実績)

取扱獣種：シカ(ヤクシカ)

従業員：10名

主な販路：精肉は県内外の飲食店に販売。加工品はみやげ店やネット販売等



屋久鹿ジビエ王国

<施設整備に至った経緯>

○ヤクシカが、屋久島の世界自然遺産に指定されている特定地域で希少な植物を食い荒らすほか、農林産物の食害が増大するなど被害が深刻化。

○捕獲された貴重なヤクシカを食用として提供し、島の食文化として定着させ、自然保護とジビエ利用の調和で島づくりに貢献するため、平成29年に食肉処理施設を整備(野生鳥獣食肉処理施設整備事業(町単独事業)を活用)し、平成31年2月に法人((株)屋久島ジビエ王国)を設立。



処理施設の内部



大型燻製機

<特徴的な取り組み>

- 「くくり罠」で捕え止め刺し後、加工センターへ2時間以内に搬入し、鮮度を確保。
- 精肉販売のほか、加工品の製造・販売にも取り組むとともに、シカ皮を使ったオリジナルグッズの販売で地域を活性化。
- 命をいただく大切さを子供達に伝えるため、学校給食にシカ肉を提供。
- 屋久島と口永良部島にしか生息していない、希少なヤクシカを島の食文化として定着させるため、古民家レストラン「屋久鹿ジビエ王国」を令和3年11月にオープン。



くくり罠



古民家レストラン「屋久鹿ジビエ王国」



シカ皮の加工品



屋久鹿ジャーキー



鹿肉大和煮



<課題・今後の対応>

- 観光客向けに食用の鹿肉を販売しているが、コロナの影響で観光客が減少し経営的には厳しい状況。
- 新たな商品開発を行ない、屋久島の観光資源として更なる地域の活性化を図る。

【お問合せ先】株式会社 屋久鹿ジビエ王国

TEL : 0997-46-3278 mail : info@yakushima.love

【ウェブサイト】<http://www.yakushima.love/>

⑦ 加計呂麻島ジビエ研究会



<施設概要>

代表者氏名：佐藤 幸雄(横浜市から加計呂麻島へ移住)

所在地：瀬戸内町(加計呂麻島)

処理頭数：10頭(令和3年度実績)

取扱獣種：リュウキュウイノシシ

※奄美群島(奄美大島・加計呂麻島・請島・与路島・徳之島)、沖縄の一部に分布するイノシシの固有亜種で、ニホンイノシシと比較すると小さい

メンバー：6名

主な販路：ネット販売、奄美市内の飲食店等

<施設整備に至った経緯>

○加計呂麻島でもリュウキュウイノシシによる農作物の被害が深刻化しているが、捕獲後は山に埋設されることも多く、リュウキュウイノシシの命を無駄にしてはいけないとの思いから、処理加工施設(建屋)を研究会メンバーで手作り。

※施設の建屋は、廃屋をリノベーションし、初期投資を大幅に軽減。

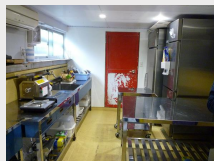
○内部設備は、総務省の補助事業を活用し、冷凍庫・スライサー・真空パック機等を導入。



廃屋をリノベーションした建屋



一次処理室



二次処理室

<特徴的な取り組み>

- 本土より気温が高いため、止め刺し後30分以内の搬入を条件化。
- 捕獲情報や加工処理情報などを記録できるクラウドシステムを活用し、HACCP対応とともにトレーサビリティを確保。
- ハム、ベーコン、ウインナー等の加工品は、静岡県内の工房へ加工委託しているが、使用する調味料素材は、全て加計呂麻島産。

<販売アイテムの一部>



皮付きモモ肉



皮付き背ロース



パンチェッタ



ロースハム



長命草ウインナー



パストラミ



パテ・ド・カンパニユ



塩麹蜂蜜ベーコン

<課題・今後の対応>

- まずは、奄美・徳之島によるリュウキュウイノシシのブランド化。ゆくゆくは沖縄とも連携し、統一したブランド化を目指したい。
- 国産ジビエ認証の取得。
- ジビエの地産地消にも取り組みながら、普及に繋げたい。

【お問合せ先】加計呂麻島ジビエ研究会

TEL : 090-2013-5228 mail : info@kakeroma-jibier.com

【ウェブサイト】<https://amami.kakeroma-gibier.com>

⑧ 山猪（やましし）工房あまぎ

<施設概要>

代表者氏名：天城町有害鳥獣被害防止対策協議会
会長 森田 弘光

所在地：天城町

処理頭数：87頭(令和3年度実績)

取扱獣種：イノシシ

従業員：2名

主な販路：ふるさと納税返礼品、島外のレストラン、島内
小売店での委託販売等

<施設整備に至った経緯>

- 天城町は、JAや猟友会等と町有害鳥獣被害防止対策協議会を設置して、有害鳥獣駆除事業などで捕獲したイノシシを資源として、無駄なくジビエを利活用した地域おこしを検討。
- 解体処理から加工、流通、販売まで取り組む施設を町有害鳥獣被害防止対策協議会で建設し、平成30年5月オープン（施設整備には、国の中山間地域所得向上支援事業を活用）。



温水（75℃）高圧洗浄機

<特徴的な取組み>

- 天城町と猟友会で管理運営を実施。
- 徳之島に生息するイノシシは、本土のイノシシより小さい「リュウキュウイノシシ」で、重さは、30～40kg程度。
- 捕獲（止め刺し）から施設への搬入を1時間以内と定め処理。
- 更なる血抜きと熟成のため、枝肉の状態ですぐに2～3日冷蔵庫で保管し、精肉処理加工。



血抜きと熟成のため
枝肉を冷蔵保管



スライス肉等を真空
パックで冷凍保存



ロース、バラ等のスライス・ミンチ



ふるさと納税返礼品（写真はイメージです。）

<課題・今後の対応>

- 今後、内臓（心臓、肝臓、肺、舌）の有効活用や骨（骨髓）も出汁として使えないか検討中。
- 新型コロナウイルスの影響で、出荷先のレストランが営業自粛し、在庫量が増加。
- 処理頭数を増加させ、インターネット販売による販路の拡大を検討。

【お問合せ先】山猪（やましし）工房あまぎ

TEL・FAX：0997-85-2202

【天城町ふるさと納税に関するお問い合わせ】

TEL：0997-85-5374

【ふるさと納税ウェブサイト】

<https://www.town.amagi.lg.jp/docs/185.html>

⑨ 一般社団法人いかくら阿久根

令和4年12月22日国産ジビエ認証施設(第32号)に認証

<施設概要>

代表者氏名：牧尾 正恒

所在地：阿久根市

処理頭数：獣類約120頭(令和4年度)

取扱獣種：シカ、イノシシ

従業員：5名

主な販路：県内、首都圏等の飲食店、ふるさと納税返礼品等

<施設整備に至った経緯>

○阿久根市では麓に出没するシカ、イノシシ等がもたらす、農作物の食害や生活圏への侵入被害など深刻化していることから、被害の軽減を目的に野生獣の捕獲が行われている。当法人では、捕獲された野生獣を安心安全で良質なジビエとして、有効に活用することを目的に食肉処理施設を開設。

○令和4年12月、国産ジビエ認証施設として認証を受け、「食のまち阿久根」の特産となるよう地域でのジビエの消費拡大を進めるため、イベントの開催等を行い、普及に取り組むこととした。



いかくら阿久根処理施設



一次加工処理室



精肉作業室



金属探知機

<特徴的な取り組み>

○捕獲(止め刺し)から施設搬入までを2時間以内と定め、迅速に処理し、商品となる肉の品質劣化を最小限に抑えている。また、仕入れ時の個体記録により履歴管理を徹底している。

○枝肉を冷蔵庫で2~3日熟成させ、ジビエの品質向上を図り、徹底した衛生管理を行うことで、美味しいジビエの製造に努めている。



精肉加工処理



保管冷凍庫



冷凍庫内保管状況



シカ肉(ブロック肉)



シカ肉(スライス)



シカ肉(ミンチ)

<課題・今後の対応>

○施設への野生獣の搬入者に対し、ジビエ認証制度における守るべきルール、基準等を周知していくことが大切である。

○施設開設後、間もないため、まずは需要者を発掘し販路拡大が必要。

【お問合せ先】一般社団法人いかくら阿久根

TEL : 0996-79-3626 mail : ikakura@ray.ocn.ne.jp

⑩ 鹿児島ジビエ研究所 REIBIG_JAPAN (レイビグ・ジャパン)

<施設概要>

代表者氏名：峯 夕子 (みね ゆうこ)
所在地：日置市
処理頭数：獣類約1,000頭 (令和4年9月～翌5年8月)
取扱獣種：シカ、イノシシ、アナグマ
従業員：3名 (ほかアルバイト6名)
主な販路：県内外の飲食店、物産館、オンライン販売等

<施設整備に至った経緯>

- 猟友会から駆除された野生鳥獣の大半が山に埋設処理されるという話を聞き、駆除される命が捨てられる現状を変えたいとの思いで、日置市の旧扇尾小学校 (給食室) を改装した処理加工施設を開設。
- 事業の開始にあたっては、経済産業省 (中小企業庁) の事業再構築補助金を活用し、施設建屋及び各種機器、冷凍車等を整備。



建屋 (処理加工施設)



冷凍車

<特徴的な取組み>

- 日置市を含む近隣の猟友会が、シカ・イノシシ等を捕獲。
- 捕獲の連絡を受けたスタッフが現場に赴き、個体にふらつき等の異常がないことを目視で確認。正常な個体のみを止め刺し、血抜きして冷凍車で処理施設へ運搬。(現場は片道50分までに限定)
- 精肉後は真空パックし、アルコール液で急速冷凍することで品質及び鮮度の保持に努めている。
- 商品は、ミシュランを獲得している東京のレストランや、全国のジビエ専門店、県内外の飲食店等へ販売する他、ネット販売も行っている。
- その他、ペットフードも開発し販売している。



イノシシ肉
(スライス)



シカ肉 (スライス)



ペットフード各種

<課題・今後の対応>

- 現在は、都心部での販売がメインだが、安全・安心で高品質な鹿児島ジビエという地域ブランドを確立し、地元での販売も伸ばしていきたい。

【お問合せ先】鹿児島ジビエ研究所 REIBIG_JAPAN
TEL : 099-295-4666 mail : info@reibig-japan.com

ジビエ肉が購入できる店舗

	店舗名	所在地	連絡先	取扱獣種
①	特産館いずみ	出水市下知識町479番地	TEL : 0996-62-1888	イノシシ、シカ、カモ
②	合同会社 大幸	出水市荘2384-2	TEL/FAX : 0996-82-3625	イノシシ、シカ、カモ
③	めんどり	南さつま市坊津町泊4544-1	TEL : 0993-67-1341	イノシシ
④	田中農産物直売所	伊佐市菱刈重留1414-1	TEL : 0995-26-2866	イノシシ、シカ
⑤	まごし市場	伊佐市菱刈前目675-2	TEL : 0995-26-3755	イノシシ、シカ
⑥	ニシムタ大口店	伊佐市大口大島1270-1	TEL : 0995-22-0123 (JA産直センターニシムタ大口店)	イノシシ、シカ
⑦	加治木ジビエ加工センター	始良市加治木町西別府字前平 1410-1	TEL : 0120-789-009	イノシシ、シカ、アナグマ
⑧	合同会社89298.com (ヤクニク屋)	熊毛郡屋久島町宮之浦421-34	TEL/FAX : 0997-42-1129	ヤクシカ
⑨	屋久島ジビエ加工センター	熊毛郡屋久島町安房1287-4	TEL/FAX : 0997-46-3278	ヤクシカ
⑩	加計呂麻島ジビエ研究会	大島郡瀬戸内町渡連512	TEL : 090-2013-5228	リュウキュウイノシシ
⑪	山猪工房あまぎ	大島郡天城町浅間322-32	TEL/FAX : 0997-85-2202	リュウキュウイノシシ

鹿児島県ホームページに「ジビエ取扱店一覧」が掲載されています。

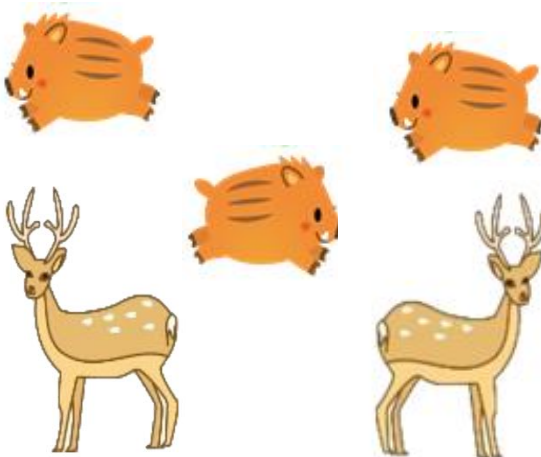
鹿児島県HPのURL <https://www.pref.kagoshima.jp/ag02/sangyo-rodo/nogyo/tyoujuu/rikatsuyou/index.html>

※店舗販売は、季節によって取扱いが無い場合がございますので、事前に店舗にご確認下さい。

出典：「ジビエ取扱店一覧」（鹿児島県）、九州農政局鹿児島県拠点調べ

ジビエ肉が購入できる店舗

	店舗名	所在地	連絡先	取扱獣種
⑫	いちき串木野物産さのさ館	いちき串木野上名3018-5	TEL : 0996-32-0780	イノシシ、シカ
⑬	いかくら阿久根	阿久根市鶴川内5039番4	TEL : 0996-79-3626	イノシシ、シカ
⑭	REIBIG JAPAN	日置市日吉町吉利7272	TEL : 099-295-4666	イノシシ、シカ、アナグマ



鹿児島県ホームページに「ジビエ取扱店一覧」が掲載されています。

鹿児島県HPのURL <https://www.pref.kagoshima.jp/ag02/sangyo-rodo/nogyo/tyoujuu/rikatsuyou/index.html>

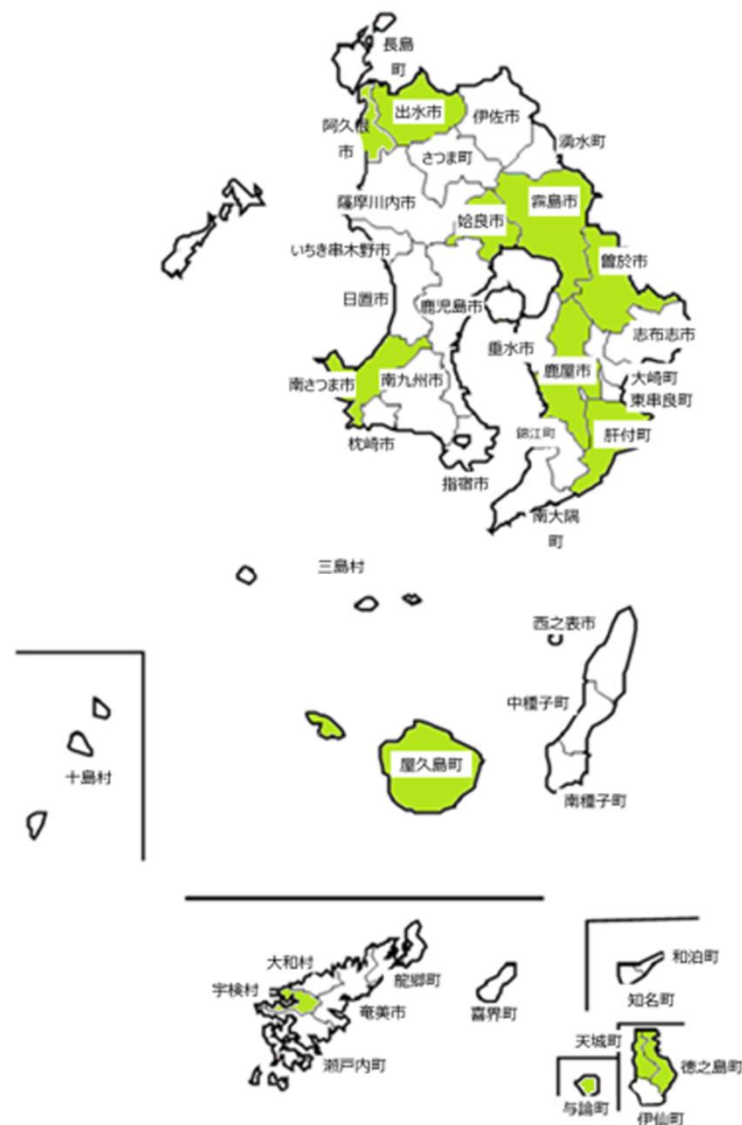
※店舗販売は、季節によって取扱いが無い場合がございますので、事前に店舗にご確認下さい。

出典：「ジビエ取扱店一覧」（鹿児島県）、九州農政局鹿児島県拠点調べ

ふるさと納税返礼品にジビエ活用している市町村

・県内の市町村において、ふるさと納税の返礼品にジビエの精肉や加工品を活用している市町村は13市町。

市町村名	主な返礼品
阿久根市	加工品
鹿屋市	イノシシ肉
出水市	シカ肉
曾於市	加工品
霧島市	加工品
南さつま市	イノシシ肉、加工品
始良市	加工品
肝付町	イノシシ肉
屋久島町	シカ肉、加工品
宇検村	加工品
徳之島町	イノシシ肉
天城町	イノシシ肉
与論町	加工品



※九州農政局鹿児島県拠点が独自にインターネットで把握したもの（令和5年6月時点）

国の支援事業

鳥獣被害防止総合対策交付金

【令和5年度予算額 9,603 (10,003) 百万円】

【令和4年度補正予算額 3,700百万円】

<対策のポイント>

農作物被害のみならず農山漁村での生活に影響を与える鳥獣被害の防止のため、鳥獣の捕獲等の強化やジビエ利用拡大への取組等を支援します。

<事業目標>

- 農作物被害を及ぼすシカ、イノシシの生息頭数を平成23年度から半減（約207万頭【令和5年度まで】）
- 野生鳥獣のジビエ利用量を令和元年度から倍増（4,000t【令和7年度まで】）

<事業の内容>

鳥獣被害防止総合対策交付金

9,603 (10,003) 百万円

① 鳥獣被害防止総合支援事業

市町村が作成する「被害防止計画」に基づく地域ぐるみの取組や施設整備（侵入防止柵、捕獲技術高度化施設、処理加工施設等）を総合的に支援します。

- ア 被害対策に係るICT活用の定着に向けた取組の支援
- イ 鳥類に対する総合的な対策の支援
- ウ 既設柵の地際補強資材の支援【令和4年度補正予算含む】 等

② 鳥獣被害防止都道府県活動支援事業、都道府県広域捕獲活動支援事業

都道府県が主導して行う鳥獣被害防止対策や広域捕獲に係る取組を支援します。

- ア 豚熱発生県でのジビエ利用再開のための体制整備等の支援 等

③ 鳥獣被害防止緊急捕獲活動支援事業

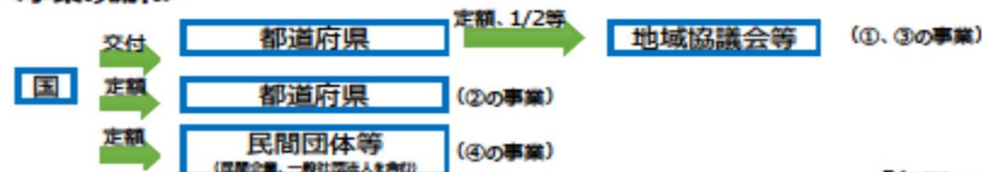
被害を及ぼす野生鳥獣の捕獲活動経費を支援します。

④ 鳥獣被害対策基盤支援事業、全国ジビエプロモーション事業等

被害対策推進のための人材育成やジビエ消費拡大を図るプロモーション等を行います。

- ア 広域搬入体制の全国展開に向けたモデル整備の取組を支援【令和4年度補正予算】
- イ ジビエを扱う飲食店の拡大に向けた取組を支援【令和4年度補正予算】

<事業の流れ>



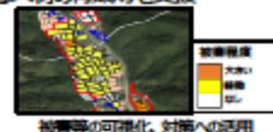
<事業イメージ>

【総合的な鳥獣対策・ジビエ利用拡大への支援】



【捕獲等の強化】

① ICT活用の定着に向けた取組の推進
データを活用した被害対策や、ICTを活用できる人材の育成等を支援



② 鳥類に対する総合的な対策の実施

地域ぐるみで行う計画的な鳥類の追払い等を支援



【ジビエ利用拡大に向けた取組】

① 広域搬入体制の全国展開
【令和4年度補正予算】

各地域の地形等に合わせた処理加工施設への広域搬入方法の実証、全国展開

② 豚熱発生県における支援
「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」に基づく検査体制の整備等を支援

③ ジビエを扱う飲食店等の拡大
【令和4年度補正予算】
消費者へのPR、ジビエ料理に関する指導、処理加工施設と飲食店の商談会等を実施

【鳥獣被害対策推進枠】

- ・多面的機能支払交付金のうち、多面的機能の増進を図る活動等の一部
- ・中山間地域等直接支払交付金のうち、生産性向上加算、集落機能強化加算等の一部
- ・農山漁村振興交付金のうち、最適土地利用総合対策、山村活性化対策、中山間地農業推進対策の一部

【お問い合わせ先】 農村振興局鳥獣対策・農村環境課鳥獣対策室 (03-3591-4958)

鹿児島県内のジビエを食べよう

発行：九州農政局鹿児島県拠点

編集：地方参事官室

〒892-0816

鹿児島市山下町13番21号 鹿児島合同庁舎4階

TEL：099-222-7544

<https://www.maff.go.jp/kyusyu/kagoshima/index.html>

【利用上の注意】

「鹿児島県内のジビエを食べよう」は、消費者の方々にジビエへの関心や魅力を感じてもらうことを目的に作成したものであり、掲載されている商品などについて、九州農政局鹿児島県拠点が推奨・認定するものではありません。