

ジビエ利用の推進

- 年間135万頭捕獲されているイノシシ・シカは、これまで廃棄されていましたが、捕獲された鳥獣を地域資源(ジビエ等)として利用し、農山村の所得に変える取り組みを推進しています。
- ジビエは、レストランや宿泊施設、学校給食、ECサイトでの販売のほかにも、ペットフードでの利用も進んでいます。
- より安全なジビエの提供と、消費者のジビエに対する安心の確保を図るため、国産ジビエ認証制度が制定されており、これまで 29 施設(九州8施設)が認証されています。



処理作業



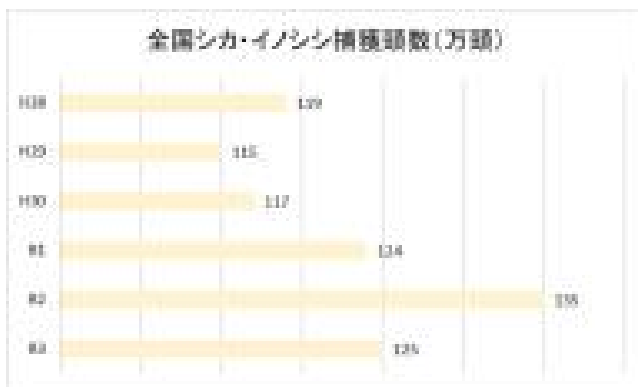
ジビエ



学校給食



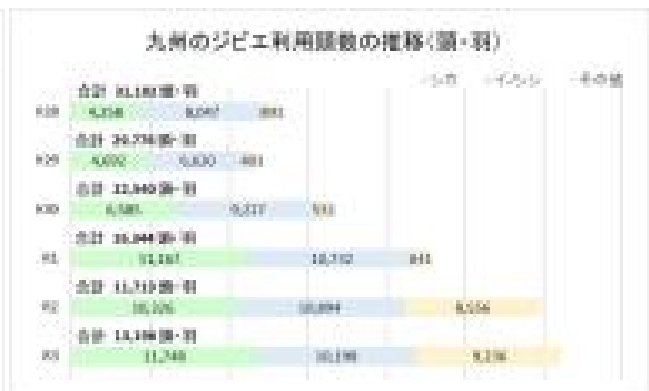
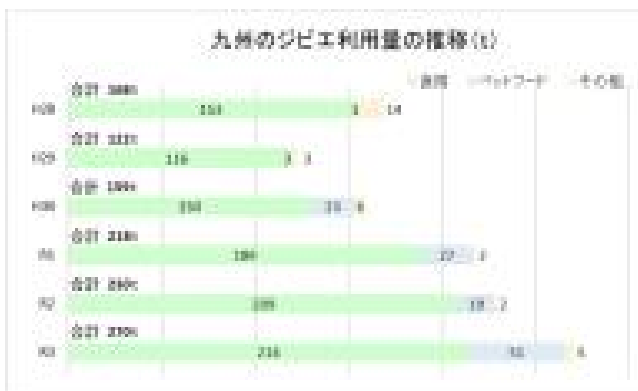
ペットフード



国産ジビエ認証のマーク



全国ジビエフェア



(参考)農林水産省HP

○鳥獣被害の現状と対策

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/attach/pdf/index-8.pdf>



○捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/suishin-84.pdf>



ジビエってなに？

食材となる野生鳥獣肉のこと
(フランス語でジビエ (gibier))

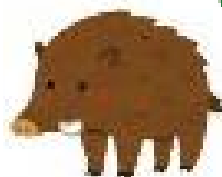


主なジビエ: シカ、イノシシ、カモ、キジ、
野ウサギ、クマなど

ヨーロッパでは貴族の伝統料理として、古くから発展してきた食文化。
ノーベル賞受賞者の晩餐会において、メインディッシュにシカ肉が振る舞われることも有名。



シカ肉＝
もみじ



イノシシ肉＝
ぼたん・山くじら

日本でも古くから狩猟肉を食べる文化がありました。

肉食を禁忌としていた江戸時代にも、植物の名前を隠語として使用し、「決して肉ではない」ということで、誤魔化して食べていたということです。



国産ジビエ認証制度

農林水産省では、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図るため、衛生管理及び流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保等に取り組む食肉処理施設の認証を行う制度（平成30年5月制定）を運用しています。

1. 衛生管理の遵守

厚労省ガイドラインに基づいた食肉処理施設の徹底した衛生管理

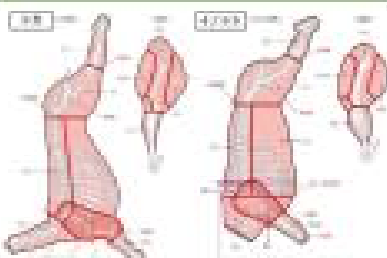


解体処理後の適切な温度管理による冷蔵



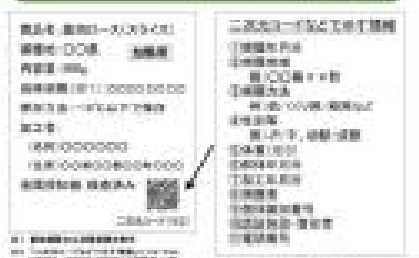
金属網規格
弾丸や金属片の確認

2. カットチャートの遵守



「カットチャート」に基づき、部分肉にカットし、流通規格を遵守

3. 表示ラベルの遵守



出荷製品に掲載する情報

4. トレーサビリティの確保

認証施設で処理する個体ごとに個体識別番号を付し、製品のトレーサビリティに関する記録（捕獲・処理・保管・出荷に至る一連の記録）を管理・保存



認証を受けた事業者は、認証施設に認証マークの表示申請を行うことで、認証マークを使用可能

認証基準

- 厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づく衛生管理の遵守
- カットチャートの遵守
- 表示ラベルの記載事項の遵守
- トレーサビリティの確保



安全・安心なジビエの提供



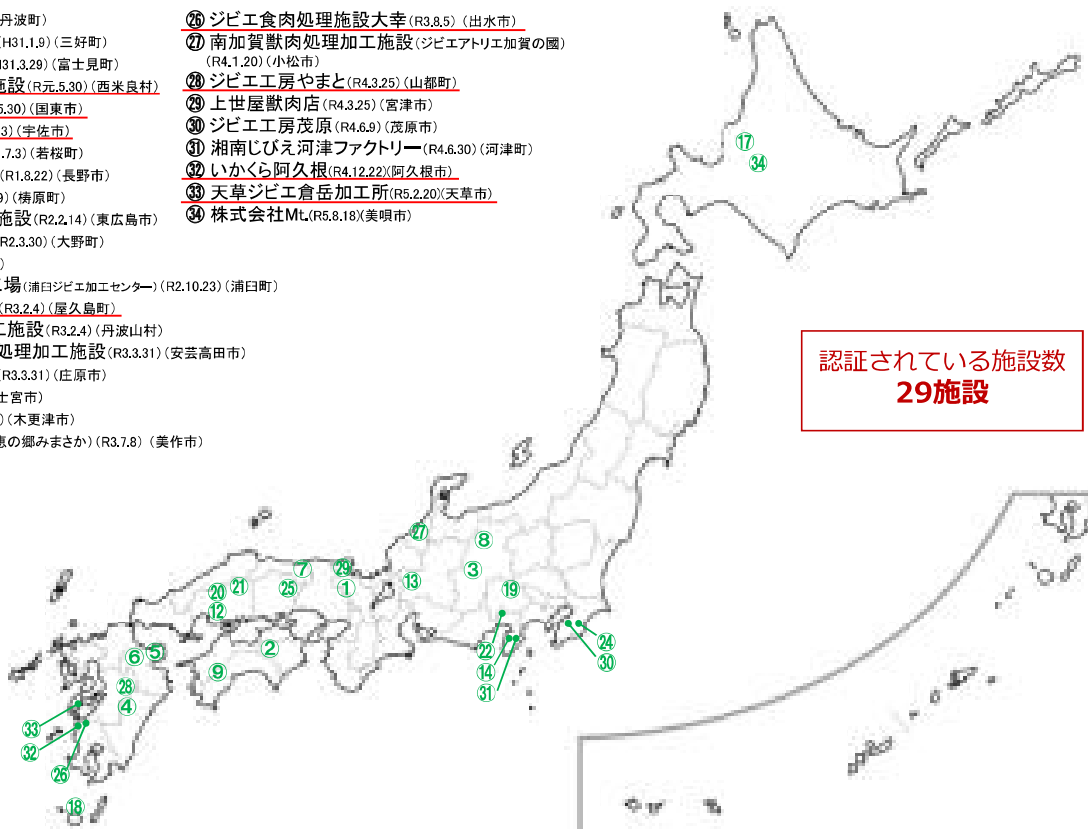
より安全なジビエを提供し、消費者の信頼を確保

国産ジビエ認証制度 認証施設一覧（令和5年8月末現在）

【認証された食肉処理施設】 ※日付は認証日

- ① 京丹波自然工房 (H30.9.7) (京丹波町)
- ② 祖谷の地美栄 (いやのじびえ) (H31.1.9) (三好町)
- ③ 信州富士見高原ファーム (H31.3.29) (富士見町)
- ④ 西米良村ジビエ処理加工施設 (R元.5.30) (西米良村)
- ⑤ TAG-KNIGHT (タグナイト) (R1.5.30) (国東市)
- ⑥ 宇佐ジビエファクトリー (R1.7.3) (宇佐市)
- ⑦ わかさ29工房 (いこうぼう) (R1.7.3) (若桜町)
- ⑧ 長野市ジビエ加工センター (R1.8.22) (長野市)
- ⑨ ゆずはらジビエの里 (R1.12.19) (横原町)
- ⑩ 東広島市有害獣処理加工施設 (R2.2.14) (東広島市)
- ⑪ 清流ジビエフードサービス (R2.3.30) (大野町)
- ⑫ イズシカ問屋 (R2.3.30) (伊豆市)
- ⑬ 北海道シュヴルイユ浦臼工場 (浦臼ジビエ加工センター) (R2.10.23) (浦臼町)
- ⑭ 屋久島ジビエ加工センター (R3.2.4) (屋久島町)
- ⑮ 丹波山村ジビエ肉処理加工施設 (R3.2.4) (丹波山村)
- ⑯ 安芸高田市野生鳥獣食肉処理加工施設 (R3.3.31) (安芸高田市)
- ⑰ 庄原市有害鳥獣処理施設 (R3.3.31) (庄原市)
- ⑱ 朝霧高原ジビエ (R3.3.31) (富士宮市)
- ⑲ オーガニックブリッジ (R3.5.27) (木更津市)
- ⑳ 美作市獣肉処理施設 (地美恵の郷みまさか) (R3.7.8) (美作市)
- ㉑ ジビエ食肉処理施設大幸 (R3.8.5) (出水市)
- ㉒ 南加賀獣肉処理加工施設 (ジビエアトリエ加賀の國) (R4.1.20) (小松市)
- ㉓ ジビエ工房やまと (R4.3.25) (山都町)
- ㉔ 上世屋獣肉店 (R4.3.25) (宮津市)
- ㉕ ジビエ工房茂原 (R4.6.9) (茂原市)
- ㉖ 湘南じびえ河津ファクトリー (R4.6.30) (河津町)
- ㉗ いから久根 (R4.12.22) (阿久根市)
- ㉘ 天草ジビエ倉岳加工所 (R5.2.20) (天草市)
- ㉙ 株式会社Mt. (R5.8.18) (美明市)

認証されている施設数
29施設



ジビエの魅力（栄養成分）

- ① 筋トレやダイエット…ボディメイクにおすすめ！
- ③ 丈夫な体づくりにおすすめ！

ボディメイクに！



ジビエには不足しやすいビタミンやミネラルが多様に含まれています。

丈夫な体づくりに！



ジビエに豊富な亜鉛は免疫細胞を活性化する働きがあります。

- ② 貧血予防や疲労回復におすすめ！
- ④ 美容におすすめ！

疲労回復に！



ジビエには、代謝に関わるビタミンやミネラルが多く含まれています。

美肌になれる!?



ジビエにはビタミンEという抗酸化成分も含まれ、脂質の酸化を防ぐはたらきがあります。

出典:ジビエポータルサイト「ジビエト」

ジビエの魅力（栄養成分の比較（100gあたり））

シカ肉



シカ肉と牛肉を比較すると、シカ肉のほうが脂質は少なく、タンパク質が多いのに加えて、ビタミンB2、ビタミンB6、鉄分がより多く含まれています。

イノシシ肉



イノシシ肉と豚肉の栄養素量を比較すると、タンパク質や脂質はほぼ同じ量であるのに対し、ビタミンB群や鉄分は猪肉のほうがより多く含まれています。

出典:ジビエポータルサイト「ジビエト」