

ジビエについてもっと知りたい！

ジビエポータルサイト「ジビエト」

全国各地の様々なジビエが食べれる飲食店や皮革製品等のショップ情報、
おうちで作れるジビエレシピやジビエが食べたくなる動画、
ジビエに関して知って欲しいことなどを紹介する
ポータルサイト「ジビエト」！

飲食店の紹介はもちろん、シェフのジビエへの
想いなどにもスポットを当てた記事を作成！

【ジビエ料理との一期一会を楽しめる場所】



自然の恵みに感謝し、独創性を大切にする室田シェフですが、訪れるお客様の経験値によって、提供するジビエの種類や部位、調理法を変えているのだと言います。「ジビエを初めて食べるという方には、あまり難しくない素材を選び、ジビエに対する負のイメージを解くようにしています。」



2品目「ジビエのパテ・アンクルート」です。使われているのは、ヒグマ、鹿、猪、雉の4種。おとぎ話に出てきそうな見た目に心も踊ります。そのお味は...？ 個々のジビエが複雑に絡み合い、かなり濃密で野性味あふれる一品。中央のフォアグラを添えて食べればまるやかに、コンソメのジュレと一緒に頬ばればさっぱりとすがすがしい喉越しへと変化するのも、楽しい演出です。

見たらジビエが食べたくなる動画などを
youtubeで配信中！



ジビエを食べたい、買いたい

全国ジビエフェア(11月～2月)

ジビエメニューが食べられるお店、買えるお店を検索！
全国約1900店舗（令和4年度実績）の飲食店等が参加！

本格的なジビエ料理からファーストフードまで、様々なジビエが満載！
近くのお店やジャンルを絞って検索して、食べに行こう！



全国ジビエフェア

ジビエ給食に取組みたい学校に対し、食材費（ジビエ）支援を行う【大分県】

- 鳥獣被害対策の推進の観点から、ジビエ給食に取組みたい学校に対して、ジビエ食材費の一部を補助し、幅広いジビエ需要拡大と鳥獣被害対策への理解促進を図っている。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・ 平成23年に県鳥獣被害対策本部を立ち上げ、その対策の一つとして獣肉利活用対策に取り組む。
- ・ 平成29年に「大分ジビエ振興協議会」を設立。需要拡大等の一環として、学校給食でのジビエ提供について、県教育委員会等へ提案。平成30年からジビエ給食を開始。

※大分県 ^{委託} 大分ジビエ振興協議会
協議会員：県、市町、ジビエ食肉処理施設、加工施設、飲食店等



ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ① 毎年度当初に学校給食衛生管理研修会や学校関係者の会議で、「大分ジビエ振興協議会」からジビエ給食の実施、支援について説明。
- ② 協議会メンバーであるジビエ食肉処理施設が、独自に地域の学校にジビエの活用について説明などを行う場合もある。
- ③ ジビエ給食に取組みたい学校や調理場からの協議会への申請を受け、支援校を決定。また、予算の範囲内で、同年度に複数回の活用も可能としている。



ジビエ給食を実施したことの影響・効果

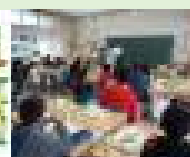
- ・ 平成30年は136校で実施。令和3年には県内小中学校のうち半数程度（201校）で実施（新規取り扱い校を優先）。
- ・ 給食の時間に、ジビエを食べる意味やクイズ等を行い、食育の時間として利用する学校もある。
- ・ 児童から「ジビエ給食を食べたい」との要望を受け、補助なしで実施する学校も見られた。

ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点もしくは課題

- ・ 美味しくジビエ給食を食べてもらうため、試作用の獣肉も補助対象としている。メニューはミートスパゲティやカレーが多い。
- ・ 「ジビエ給食の日」として市内一斉に実施する場合もある。（メニューは学校ごと）
- ・ 学校に職員が訪問し、鳥獣被害の現状とジビエを食べる意義を説明。
- ・ ジビエ給食に難色※を示す先生もいる。
※アレルギーや獣肉への抵抗感など



食育の教材
ジビエクリアファイル



子どもたちへの
ジビエの説明

ジビエの調達について（補助金の有無等）

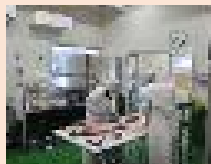
- ・ 大分ジビエ振興協議会の会員であるジビエ食肉処理施設からの仕入とし、食材費（ジビエ）に対し一部補助金交付（1/2相当）

ジビエを身近に感じてもらうため、ジビエ給食を提供【熊本県上益城郡山都町】

- 「ジビエをもっと身近に、もっと手軽に。」を合言葉に、町内の小・中学校（8校）で年3回程度、学校給食でジビエ提供に取り組んでいる。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・ 捕獲されたシカ・イノシシを有効活用するため、平成29年に町内にジビエ食肉処理施設「ジビエ工房やまと」（民営）が開設。
- ・ 平成30年に学校給食でジビエを活用してもらえないか、ジビエ食肉処理施設から教育委員会へ要望。



ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ① 教育委員会から栄養士の先生へ打診
- ② 栄養士の先生と打合せ後、調理師の先生方と全体で献立会を行った。
- ③ 各小中学校で、定期的に調理師の先生方から注文の連絡がある。



ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・ 給食の先生方にも快く承諾していただき、学校全体にもジビエのことを理解していただくことができた。
- ・ 平成30年から、町内小中学校（小学校6校、中学校2校）で年3回程度（学期に1回）ジビエ給食を提供
- ・ ジビエ食肉処理施設の見学（小学校1校、町調理師等の研修会など）など、より深く地域の方にジビエについて知ってもらうことにもつながっている。

ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点もしくは課題

- ・ 給食教諭の判断によりジビエ給食を行っていない学校もある（未活用1校）。（一部の子どもがジビエが苦手という理由）
- ・ 全ての人に理解されるものではないことが課題として浮き彫りになった。

ジビエの調達について（補助金の有無等）

- ・ 町内のジビエ食肉処理施設から調達。
- ・ 補助金等無し

主な野生鳥獣肉利活用の取組状況

- 捕獲鳥獣は専ら埋設、焼却処分等によって処理されており、食肉としての有効利用は一部地域にとどまる状況。
食肉の普及に向けて、安全性の確保、安定供給、販路の確保等が重要です。
- そんな中、徐々に広がりを見せるジビエ普及の動きについて、九州管内の事例を紹介します。



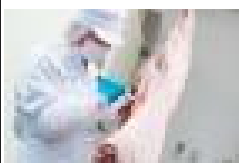
取組例

「単に料理を食べる」だけでなく「地域の魅力や活力を掘りおこし、ジビエに関する背景などを深く知ってもらい、地域に関わってもらう」ファンづくりのための情報提供

「諫早ジビエの関心の高まりを受け、今後も定期的な開催を計画」

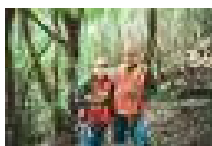
生産者・飲食店・消費者の三者をつなぐ
（「食」を通して、この地で暮らすことを誇りに思えるまちづくりと交流人口の増加を目指す「頂プロジェクト」）

諫早頂プロジェクトの影響 （諫早猪処理販売センター）



イベントでは、諫早猪処理販売センターのジビエ肉を活用
ドイツで修行し、食肉加工マイスターを取得した職員が常駐

- ・参加店舗14店舗のうち5店舗と取引を継続
- ・SNSで拡散され、販路を拡大
- ・後継者として、女性の人材を確保



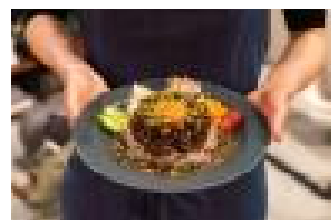
これまで1,000頭以上のイノシシを仕留めた狩猟のプロたちが、頂プロジェクトへ協力

- ・地元の飲食店からジビエの情報を発信
- ・市の補助金で冊子やポスターを作成
- ・教育委員会を通して、食育の観点から市内の小中学校に冊子やポスターを配布

ジビエ料理開発



参加店舗料理例
「イノシシの肉のポリート」



参加店舗料理例
「ジビエキーマカレー」

取組例

食肉処理施設のネットワークを九州圏内から全国まで広げ、実需者が求める衛生基準をクリアしたジビエを、規格を合わせ大量に流通

ジビエ総合商社として生産者と実需者を結びつける役割を担い、その仕組みを構築

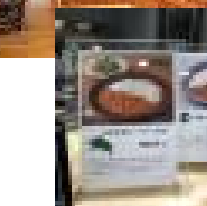
実需者が求める品質・衛生管理の徹底
全国規模にネットワーク拡大



ECサイトの利用による処理加工施設の衛生面のPRや販売促進



ハンバーグ等製造
（レトルト、加工品）



飲食店舗
（Café & Meal MUJI）
への提供

ジビエ料理



猪肉肩ローススライス 500g



シカ肉ミートボール30g×15個