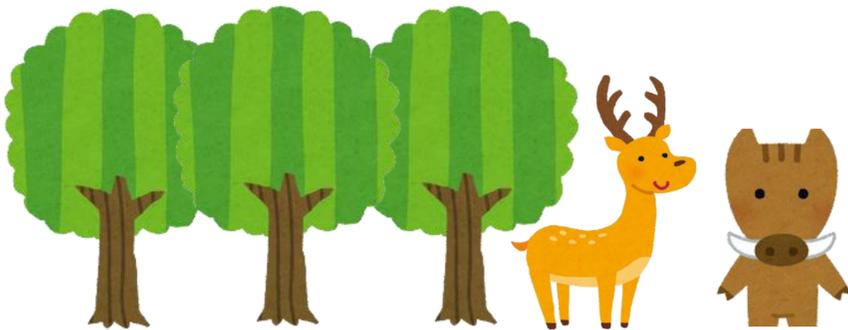


美味しく活かす森のごちそう ジビエ

ジビエとは

ジビエとは、フランス語で野生鳥獣（シカ、イノシシ、クマなど）の食肉のことです。農村地域では、野生のシカやイノシシなどの個体数が増え、農作物の食害や、農地が荒らされる被害が発生し、深刻な問題となっています。国や自治体は、農業や農村地域を守るため、協力してこれらの野生鳥獣の捕獲を推進しています。

捕獲した野生鳥獣は、迅速に衛生的な解体処理を行うことで、おいしい食材「ジビエ」になります。高タンパク・低脂質でとてもヘルシーな食材であるジビエを、地域の特産品として飲食店等で提供する取組が全国で広がっています。



ジビエ料理



画像提供：ジビエト

ジビエの魅力

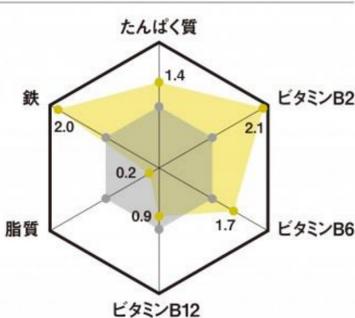
1. さまざまな料理で美味しく食べられる

フレンチ、イタリアン等の洋食、和食、中華料理、ハンバーガー、ラーメン、カレーなど。

2. 栄養豊富、低脂質でヘルシー

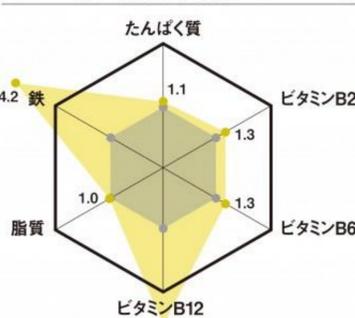
タンパク質、鉄分、ビタミンB群が豊富で低脂質。

シカ肉／牛肉の比較（牛肉を1とした場合）



出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」

イノシシ肉／豚肉の比較（豚肉を1とした場合）



出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」

出典：ジビエト

3. 農村地域の活性化を応援

地域の特産品として、ジビエ製品をふるさと納税返礼品に採用し、地域をPR。

4. SDG s 達成に貢献

野生鳥獣捕獲とジビエの有効活用を今後も行っていくことは、人と野生鳥獣が共存するサステナブル（持続可能）な社会の実現を目指す取組。

