

捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況

平成30年10月

農林水産省 農村振興局

鳥獣対策・農村環境課 鳥獣対策室

農林水産省は、
捕獲鳥獣のジビエ利用を応援しています



ジビエとは野生鳥獣の
お肉を意味する
フランス語



野生鳥獣による
農作物等被害が深刻です



1 農作物被害額200億円超過
2 年間7,200ha以上の農作物被害
3 農林水産省の調査による被害額

継続的な被害対策等が重要。そこで…

ジビエ利用で有害鳥獣を
「マイナス」から「プラス」の存在へ



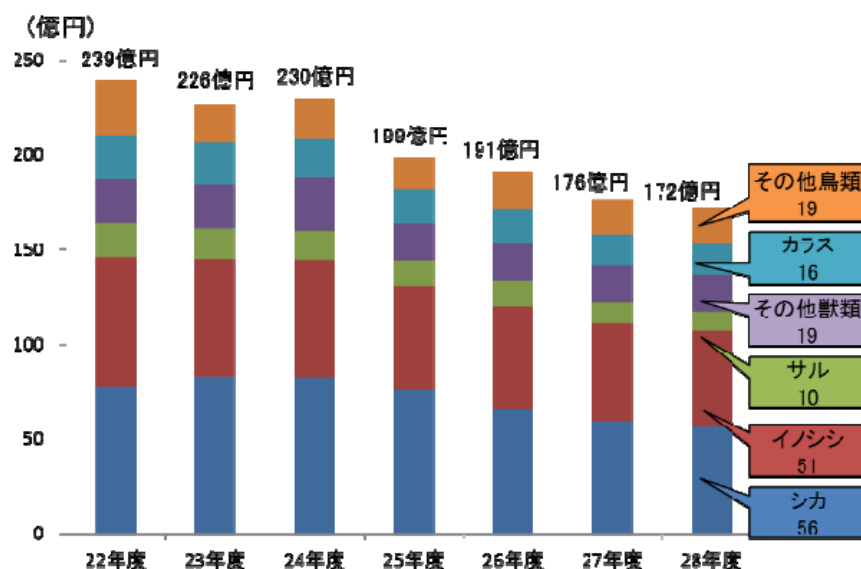
今、ジビエ料理への注目が
高まっています



野生鳥獣による農作物被害額の推移

- 野生鳥獣による農作物被害額は、近年、200億円前後で推移しており、平成28年度は172億円。全体の7割がシカ、イノシシ、サルによるもの。
- 森林の被害面積は全国で年間約7千ha(平成28年度)で、このうちシカによる被害が約8割を占める。
- 鳥獣被害は営農意欲の減退、耕作放棄・離農の増加、さらには森林の下層植生の消失等による土壌流出、希少植物の食害、車両との衝突事故等の被害ももたらしており、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る。

<農作物被害額の推移>



農作物被害



車両との衝突事故



住宅地への侵入

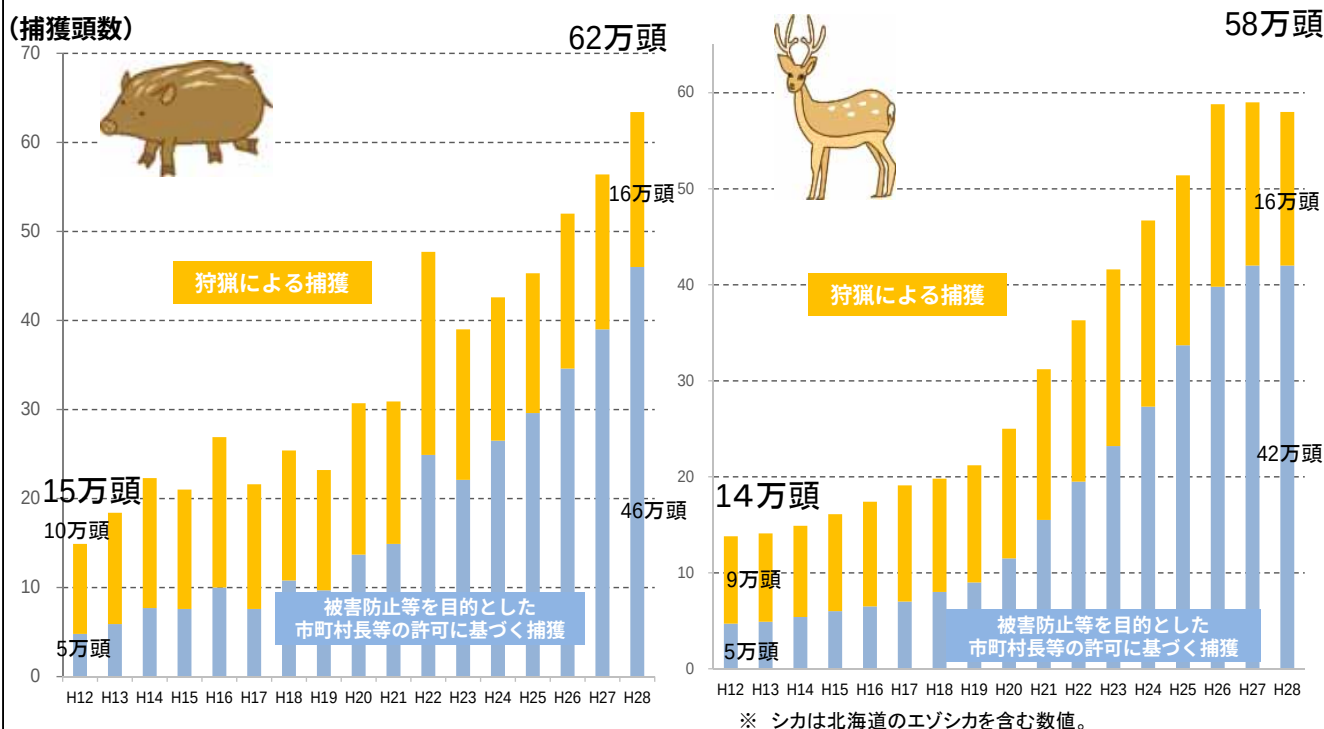


家屋の糞尿被害



イノシシ、シカの捕獲頭数

○ 近年では、被害防止等を目的とする捕獲が中心に行われ、イノシシ及びシカの捕獲頭数が大幅に増加。



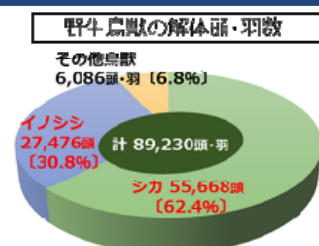
4

捕獲された有害鳥獣のジビエ利用の実態

- 全国の563処理加工施設において、ジビエとして利用するために解体された野生鳥獣は89,230頭であり、このうち、シカ及びイノシシは83,144頭であり、全体の約9割を占める。
- 捕獲頭数に占めるシカ及びイノシシのジビエ利用率は、7%程度に留まる。

ジビエ利用頭数 (H28)

- 全国の563施設で解体された野生鳥獣：89,230頭・羽
シカ：55,668頭 (62.4%) イノシシ：27,476頭 (30.8%)
その他：6,086頭・羽 (6.8%)



シカ及びイノシシのジビエ利用率 (H28、頭数ベース)

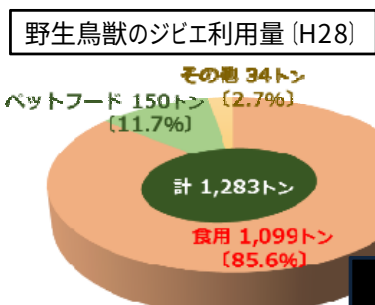
- シカ及びイノシシの利用頭数83,144頭：①
- シカ及びイノシシの捕獲頭数1,199,934頭 (H28※)：②
- 利用率 [①/②]：約7% シカ：約10% イノシシ：約4% ※捕獲頭数 (H28年度) は環境省調べ

獣種	利用率	処理頭数/捕獲頭数
シカ	約10%	5.6万頭/57.9万頭
イノシシ	約4%	2.8万頭/62.0万頭
シカ・イノシシ	約7%	8.3万頭/120.0万頭

ジビエ利用量 (H28)

ジビエ利用量：1,283トン

- 食用：1,099トン (85.6%)
自家消費：84トン (6.5%) 流通販売：1,015トン (79.1%)
- シカ肉：665トン (51.8%) イノシシ肉：343トン (26.7%)
● その他鳥獣：7トン (0.5%)
- ペットフード：150トン (11.7%) ● その他：34トン (2.7%)



5

なぜ今、ジビエ振興なのか

○ 被害防止のために捕獲を進めるだけでなく、捕獲鳥獣を地域資源(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全国に広げていくことが重要。

マイナス面

- ◆ 野生鳥獣による農作物被害の増大
- ◆ 営農意欲の減退
- ◆ 耕作放棄地の拡大
- ◆ **農山村地域の衰退**
- ◆ 有害鳥獣の捕獲
- ◆ **捕獲鳥獣の埋却・焼却処理が負担**

ジビエ振興

これまで廃棄していた捕獲鳥獣のジビエ利用拡大を推進

プラス面

- ◆ 積極的な捕獲の推進
- ◆ **農作物被害の低減が期待**
- ◆ 様々な分野でジビエ利用
 - 農泊・観光
 - 外食・小売
 - 学校給食
 - ペットフード など
- ◆ **農山村地域の所得向上が期待**

6

ジビエの利用拡大に向けた各段階の取組ポイント

○ ジビエへの利活用推進にあたっては、捕獲・処理加工・供給・消費の各段階において、利活用推進に必要な取組や課題を共有し、関係者が一体となって取り組むことが必要。



7

- 食肉流通の見える化**

供給現場

捕獲・止め刺し

広域に展開

捕獲段階・処理加工施設搬入の前段階の肉質の向上

狩猟者へのeラーニングや研修
〔人材の確保及びスキルアップ〕
肉質のバラツキを少なくする

捕獲段階での食肉供給量の増加

捕獲頭数を確保しつつ、ジビエ利用拡大に誘導するための捕獲支援策の見直し(交付金単価)や創設(狩猟に対する支援)を検討
JAによる新たな捕獲の推進

処理加工

中核的な処理加工施設

年間を通じたジビエの安定供給

◆ 都市部が需要・流通 ◆ 郊外農家を中心として集約化
※ JA等による流通向上が期待される

冷凍施設 (在庫調整機能)

◆ 地域の処理施設の在庫受入れ
◆ 在庫情報を統一的に見える化
※ JA等の既存冷凍施設の活用も検討

移動式解体処理車の保管スペース (広域収集機能)

冷凍・冷蔵
肉質検査
肉質管理

洗肉・剥皮
内臓摘出
解体・処理
肉質検査
肉質管理

枝肉搬入

◆ 搬送に伴う肉質の劣化
◆ モデル地区ごとに移動式解体処理車等を整備
◆ 移動式解体処理車の利用に関する全国共通の許可基準ガイドラインを整備

情報管理に係るシステム開発を支援

安全・衛生管理、流通規格の統一

◆ ジビエの安全性の確保 ◆ 共通規格の導入による部位の形状の統一化
◆ 衛生管理に関する認証と認証結果の公表 ◆ 部位の共通カットルールの徹底
【※ 日本ジビエ振興協会による認証】
◆ 日頃からの処理内容の検査 (と畜検査員OB (獣医) 等の活用)

流通

飲食・小売等

認証基準や規格へ意見

需要

定時・定量・安定取引

流通業者や消費者への商品情報の見える化・安心の提供

◆ 流通業者や消費者への商品情報の見える化・安心の提供
◆ 流通業者や消費者への商品情報の見える化・安心の提供

- 捕獲鳥獣のジビエ利用は大きな可能性を秘めており、外食や小売等を始め、農泊・観光や学校給食、更にはペットフードなど、様々な分野において、ジビエの利用拡大が加速するよう、政府として全力で取り組む。
- 具体的な目標として、30年度にジビエ利用のモデルとなる地区を12か所程度整備し、ジビエ利用量を31年度に倍増させる。

- **ジビエ情報の発信、広報PR**
- 「全国ジビエレストランマップ」や「イベントカレンダー」など、ジビエが分かる情報を発信。
【H29.8月提供開始】
- 「ジビエ料理コンテスト」で家庭向けレシピを50品選定し、日本ジビエ振興協会のウェブサイト等で広く発信。
【H29.2月〜】
- **外食・小売・農泊・学校給食**
- 飲食店やチェーン店バイヤー向けにジビエの魅力をPR：「外食ビジネスウィーク2017」
【H29.5月・8月】
- 全国主要都市（9ブロック）で「農泊シンポジウム」を開催し、ジビエの活用をPR。
【H29年度前半】
- 安価・安全で美味しい給食メニュー開発：
「ジビエ料理コンテスト（学校給食部門）」
【H30.2月】
- 真空低温調理法により、使いにくい部位も「おいしく」「安全」に調理・提供。
【取組中】
- ジビエ調理のプロフェッショナルを育成：
「全国各地で「ジビエ料理セミナー」を開催」
【H29.9月〜】

■ **ジビエ処理加工施設の衛生管理認証**

- モデル的な処理加工施設※で、ジビエの衛生管理に関する認証制度案を試行導入 **【H29.7月取組開始】**
※長野県富士見町、愛知県設楽町、和歌山県和歌山市・古座川町、鳥取県若桜町、岡山県美作市、鹿児島県阿久根市
- 移動式解体処理車に係る営業許可の基準に関するガイドライン策定を検討 **【H29年度実証調査終了後、検討開始】**

- 農林水産省においてジビエ利用拡大推進体制を整備するとともに、厚生労働省や環境省等の関係省庁との連携を強化。
- ジビエ利用に意欲的に取り組む地域からの相談や要望に対応するため、民間等のノウハウを活用し、官民連携した支援体制の構築を検討。

ジビエ利用拡大に向けた主な取組

1. ジビエ利用モデル地区

- 捕獲から搬送・処理加工、販売がしっかりとつながった**ジビエ利用モデル地区を全国から17地区選定**（3月9日公表）。鳥獣対策交付金を活用して整備を進め、順次本格稼働。
また、今後、ジビエ利用モデルの取組を他地区へ横展開。
- 国産ジビエ認証や道府県認証を取得し、衛生管理を徹底。
また、人材育成に向け、7月に全国食肉学校でジビエ基礎セミナーを開催。



ジビエカーを駆使して良質なジビエを生産
「空知地区・長野市・美作地区」で導入予定

2. 国産ジビエ認証制度

- 5月18日に認証の仕組みを決定・公表し、認証制度の運用を開始。
- 認証機関の判定委員会を経て、9月7日に「**国産ジビエ認証施設（第1号）**」となる食肉処理施設を決定。

認証制度の制定
：5月18日

認証委員会設立
：5月22日

認証機関の登録
(第1号：(一社)日本ジビエ振興協会)
認証機関による申請受付・審査

国産ジビエ認証施設
：9月7日に第1号



【国産ジビエ認証施設（第1号）の概要】

- 京丹波自然工房（所在地：京都府京丹波町）（株）ART CUBE（代表：垣内 規誠氏）
- ジビエ利用モデル地区（京都丹波・大阪北摂地区）
- 特徴的な取組
 - ・ 県域を越えた広域連携で良質肉を確保（現在の処理頭数約400頭）
 - ・ 捕獲から加工まで独自の衛生管理マニュアルに基づき衛生管理を徹底
 - ・ 京都中丹認証ジビエを取得し、京都丹波ブランドとして確立
 - ・ 高級ブランドとして高島屋洛西店で29年7月より常設販売、本年9月からは同京都店でも販売開始。



ART CUBE 垣内代表



インバウンド向け
ジビエPR動画
(イメージ)

3. 全国ジビエプロモーション

- 飲食店でジビエメニューを提供する、全国レベルのジビエフェアを開催。
：夏フェア（8/30～9/30開催、全国約250店舗が参加） 冬フェア（12/10～2/10開催予定）
- 大手メディアの協力を得て専用ポータルサイト「ジビエト」を開設し、ジビエ情報を発信。
：ストーリー性を重視したPR動画を国内向け、インバウンド向けに作成・発信。
：モデル地区等のジビエ関連情報の発信。
：商談会等へ参画し、処理加工施設と飲食店等をマッチング。
- 省内食堂等でのジビエメニュー提供を引き続き実施。



ジビエ利用モデル17地区

平成30年3月9日(金)
モデル地区選定・公表

捕獲から搬送・処理加工、販売がしっかりとつながって、安全で良質なジビエを安定供給

NO.11 みまさか
岡山県 美作地区

NO.8 兵庫県 県内広域

NO.1 そらち
北海道 空知地区

NO.12 鳥取県 東部地区

NO.9 和歌山県 紀北地区

NO.2 長野県 長野市

NO.13 徳島県 県内広域

NO.10 和歌山県 古座川町

NO.3 みなみか
石川県 南加賀地区

NO.14 熊本県 県内全域

NO.4 せいのう
岐阜県 西濃プランチ

NO.15 大分県 県内全域

NO.5 三重県 (伊賀市・いなべ市)

NO.16 宮崎県 延岡地区

NO.6 京都府・大阪府
京都丹波・大阪北摂地区

NO.17 あくね
鹿児島県 阿久根地区

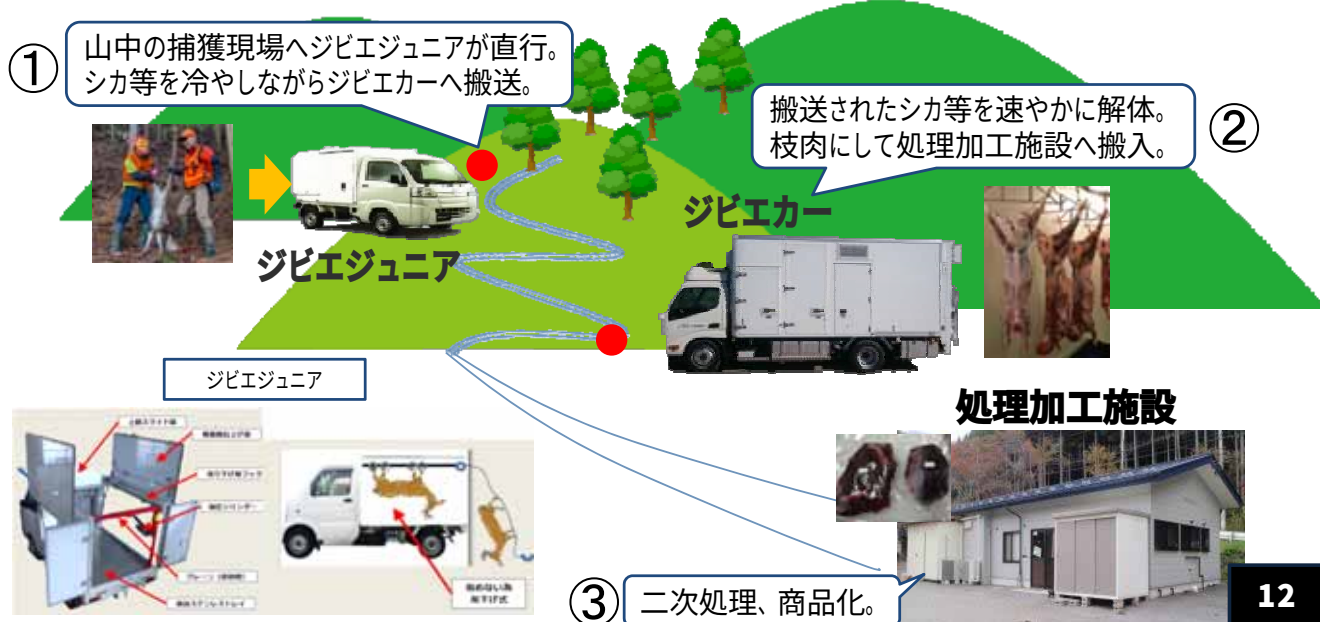
NO.7 ちゅうたん
京都府 中丹地区



<安定供給に向けて> 移動式解体処理車等の活用

- 移動式解体処理車(通称:ジビエカー)は、遠方から処理加工施設に搬入する場合でも肉質を劣化させないようにするため、捕獲現場近くまで移動し、車内にて解体・内臓摘出・はく皮までを行うことができる特殊車両。
- ジビエ専用の小型保冷車(通称:ジビエジュニア)は、捕獲個体を冷却しながら運搬できる回収専用車。
- 道路が狭小な山中の捕獲現場では、ジビエジュニアとジビエカーのリレー方式により、捕獲～搬送～一次処理を迅速かつ衛生的に行うことが可能となり、安全で良質なジビエの安定供給に資することが期待。

(ジビエカーとジビエジュニアの連携イメージ)



12

<安全・安心なジビエの提供に向けて> 野生鳥獣肉の衛生管理

- 平成26年5月、鳥獣保護法の改正に伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加し、食用としての利活用が増加する見込みであり、食用に供される野生鳥獣肉の安全性の確保を推進していく必要がある^{※1}。

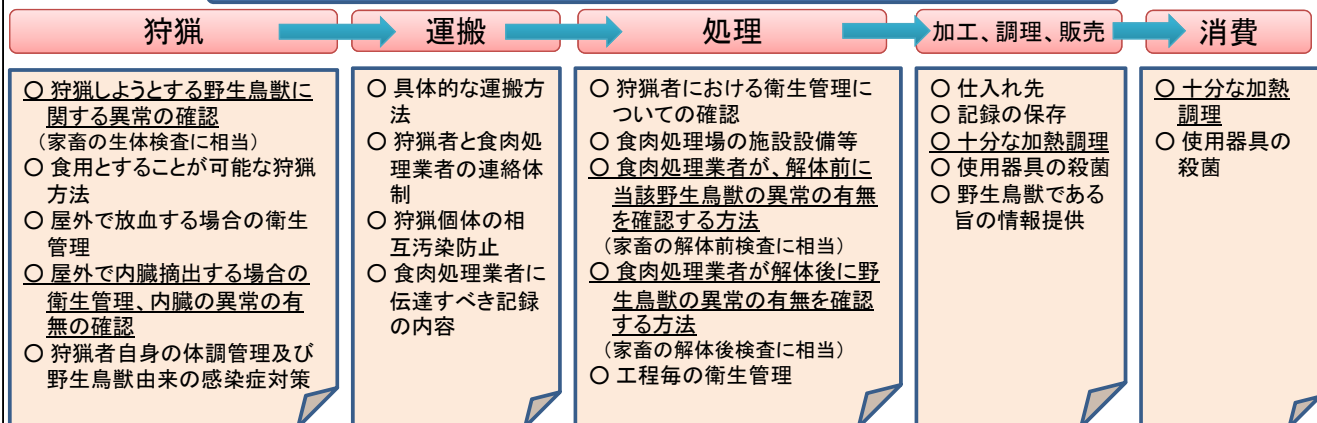
※1 平成26年5月22日参議院環境委員会附帯決議

「捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等として活用するため、国において最新の知見に基づくガイドラインを作成するとともに、各都道府県におけるマニュアル等の作成を支援するなど衛生管理の徹底等による安全性の確保に努めること」

- 野生鳥獣肉の衛生管理について「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会」^{※2}において検討し、その結果を踏まえ、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」を策定し、平成26年11月に全国の都道府県等に通知。

※2 病原体や衛生管理の専門家、地方自治体、消費者団体、日本ジビエ振興協議会、大日本猟友会など関係者10名を構成員とし、平成26年7～9月に計4回実施。

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)の項目



衛生管理の技術を有する狩猟者と野生鳥獣肉を取扱う事業者とによる適切な衛生管理

食品衛生法に基づき都道府県等が条例により定めた管理運営基準(ソフト)
食品衛生法に基づく食肉処理業、飲食店営業、食肉販売業等の許可と施設基準(ハード)

13

国産ジビエ認証制度

- ジビエの処理加工施設の自主的な衛生管理等を推進するとともに、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、平成30年5月に「国産ジビエ認証制度」を制定。
- 本制度は、厚労省ガイドライン及びカットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保等に適切に取り組む処理加工施設を認証。
- また、認証を受けた処理加工施設で生産されたジビエ製品等に認証マークを表示するルールを規定。

【制度制定までの経緯】

国産ジビエ認証制度制定に関する専門委員会の設置
＜平成29年度に3回開催し制度(案)を策定＞

目 的：認証制度の基準(①認証機関の登録基準、
②事業者の認証基準)の作成及び運営体制
の構築

委員構成：捕獲から流通に至る関係団体等
(オブザーバー：厚生労働省、農林水産省)

パブリックコメント(任意の意見募集)の実施
＜4/9～4/23＞

国産ジビエ認証制度の制定
＜5/18＞

【認証基準の主な項目】

1. 厚労省ガイドラインに基づく衛生管理の遵守

＜チェックシートの項目＞

(厚労省ガイドラインを基に各県の認証を鑑み作成)
捕獲時の状況確認
搬入時のチェック項目
放血状況の確認
内臓摘出(屋内で行う場合・屋外で行う場合(※))
内臓及び枝肉の異常の有無確認
枝肉の洗浄、冷蔵
細菌検査(自主検査)、金属探知機 等

2. 規定されたカットチャートの遵守

3. 規定された表示ラベル記載事項の遵守

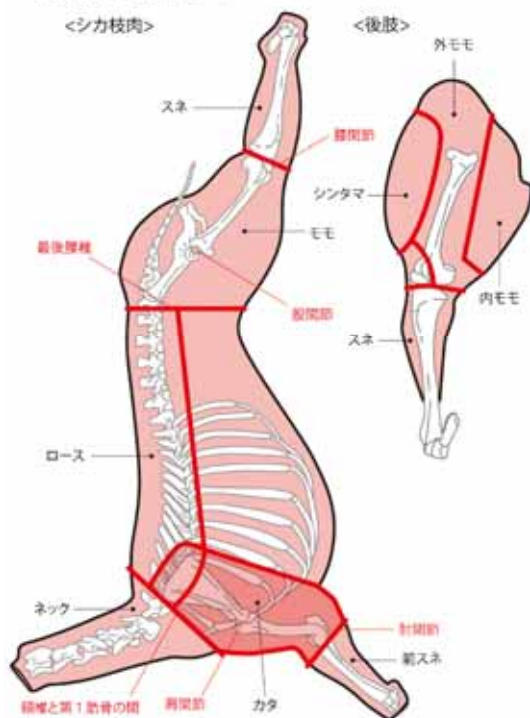
4. 出荷する製品のトレーサビリティの確保

(※)一定の技術を有する捕獲者に限る。これに係る研修制度は、今後新たに設ける予定。

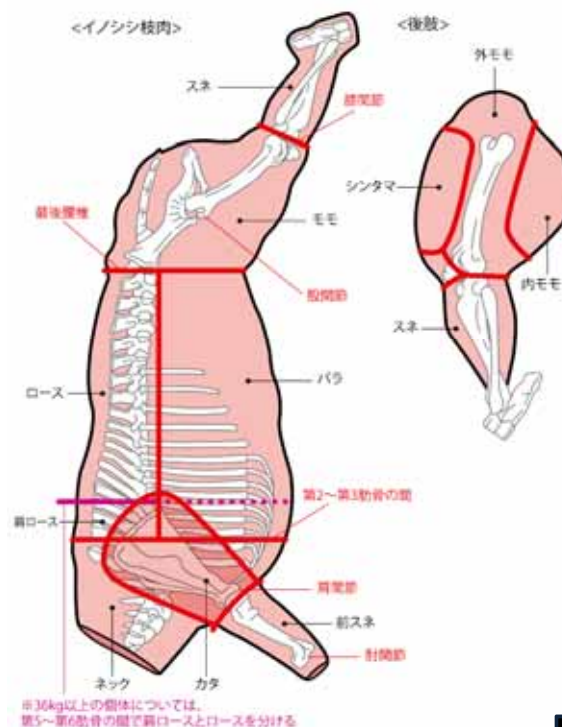
14

国産ジビエ認証制度【カットチャート】

【シカのカットチャート】



【イノシシのカットチャート】



15

国産ジビエ認証制度【制度のスキーム、認証マークの使用】

- 農林水産省が指定する国産ジビエ認証委員会が認証機関を審査・登録し、認証機関が処理加工施設を審査・認証。
- 認証を取得した事業者は、認証機関に認証マークの使用申請を行うことで、認証マークを使用することが可能。

【制度のスキーム】

国産ジビエ認証委員会

目的：認証機関の審査・登録、制度の普及
委員構成：捕獲から処理加工、流通販売までの事業者・有識者等（オブザーバー：厚生労働省、農林水産省）
認証部会：認証申請機関の事前審査を実施

申請 ↑ ↓ 審査登録 ↓ 監査、指導

【認証機関】民間団体等（※）

申請 ↑ ↓ 書類審査 現地審査 ↓ 監査、指導 認証

【事業者】（処理加工施設）

（※）複数機関を想定

現時点での登録状況：（一社）日本ジビエ振興協会（7月17日 登録）

【認証マークの使用】

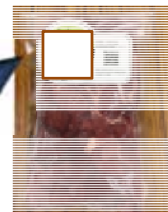
○ 使用許諾の手続き

【認証機関】民間団体等

申請 ↑ ↓ 使用許諾

【認証事業者】（処理加工施設）

ジビエ製品、ジビエ加工品、
販売促進資材に使用可能



16

〈需要拡大に向けて〉平成30年度全国ジビエプロモーション事業の概要

- ジビエに興味があり次世代への普及効果も大きい若者層（20～30代）を主対象とする「ジビエフェア開催事業」を実施。
- ジビエ関連のイベントや作成動画の発信等を行う「ジビエ需要拡大・普及推進事業」を実施。
- これらを効果的に行うことにより、平成31年度でのジビエ利活用の倍増に資する。

上期の取組

✓夏ジビエフェア（8/30～9/30）

全国より約250店の飲食店が参加

- ・東京、大阪などで説明会を開き飲食店等から募集（6月）
- ・フェアのPR・情報発信（8月23日～）

・地方イベントやモデル地区とも連携・協賛



取組改善

下期の取組

✓冬ジビエフェア（12/10～2/10開催予定）

全国の飲食店が参加

- ・東京、大阪などで説明会を開き飲食店等から募集
- ・フェアのPR・情報発信

・地方イベントやモデル地区との連携・協賛



ジビエ利活用の倍増

ジビエフェア開催事業

ジビエ需要拡大・普及推進事業

✓ジビエのポータルサイト「ジビエト」を立ち上げ、モデル地区等各地の取組や飲食店等のジビエ関連情報を発信（7月～）

✓商談会等へ参画し、処理加工施設と飲食店等をマッチング（6月～）

✓ジビエ利用のストーリー性を重視したPR動画を国内向け、インバウンド向けに作成し、SNS等で発信（11月予定）



17

〈需要拡大に向けて〉プロ向けジビエ料理セミナー

- 平成28年度より、全国各地で料理人を対象としたジビエ料理セミナーを開催し、ジビエの料理方法の普及を促進。
- 平成30年度は、大阪・札幌・東京・名古屋・福岡で開催。

■セミナーでの料理講習の様子



- 平成29年度は東京(9月)、大阪(11月)、石川(12月)、広島(2月)で開催。

プロ向けジビエ料理セミナーの詳細はこちら
<http://www.gibier.or.jp/seminar2017/>
 (事務局: (一社) 日本ジビエ振興協会HP)

【問合せ先】

詳細は以下のセミナー事務局までお問い合わせ下さい。
 <一般社団法人 日本ジビエ振興協会>
 ・電話: 0266-75-1885、メール: info@gibier.or.jp

18



19