

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。





鹿肉＝
もみじ



いのしし肉＝
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。



なぜ今ジビエ振興なのか？



畑のイノシシ被害



樹園地のシカ被害

農作物を作ってもイノシシやシカに食べられてしまう。もう、農業続けられないよ



鳥獣被害対策



3つの柱

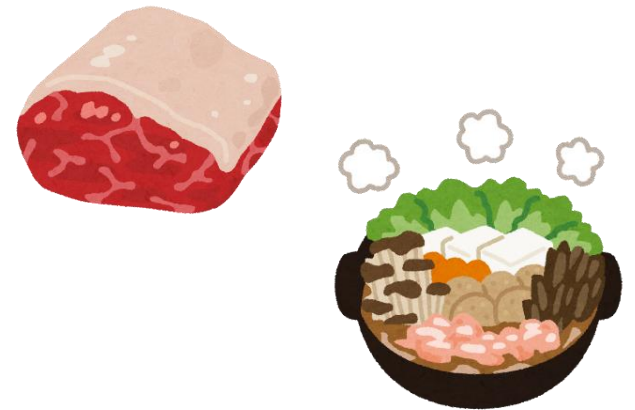
捕獲（生息数を減らす）
防護柵（農地を守る）
環境整備（出にくくする）



安心して農業が
続けられる環境



いただいた命を無駄にしない。
ジビエとして有効活用



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**

野生鳥獣による農作物の被害

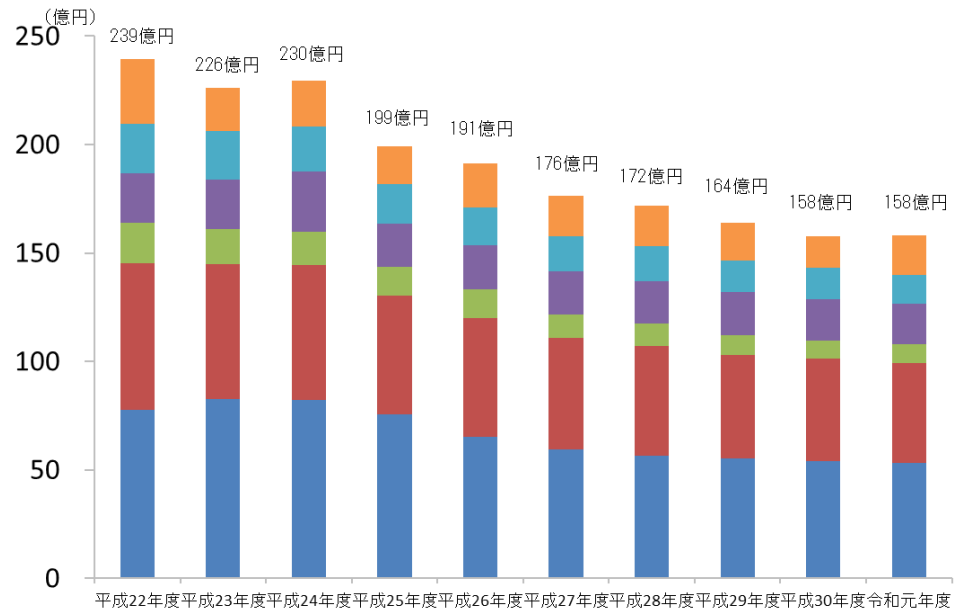
野生鳥獣による農作物被害額は **158** 億円 (令和元年度)



※全体の約6割以上がシカ、イノシシ

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出
○希少植物の食害
○車両との衝突事故 等
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＞



様々な対策により被害額は減少傾向

農作物の野生鳥獣被害対策の3つの柱

- 鳥獣被害対策は、**個体群管理**、**侵入防止対策**、**生息環境管理**の3本柱が鉄則。
- この3つの活動を**地域ぐるみ**で、いかに徹底してできるかが、対策の効果を大きく左右。

個体群管理

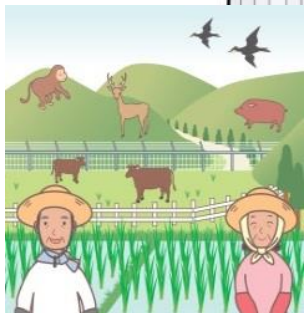
(捕獲)



鳥獣対策の鉄則！
3つの柱！

侵入防止対策

(柵の設置等による侵入防止)



侵入防止柵の設置

生息環境管理

(放任果樹等の伐採、刈払いによる餌場・隠れ場の撲滅)



緩衝地帯の整備



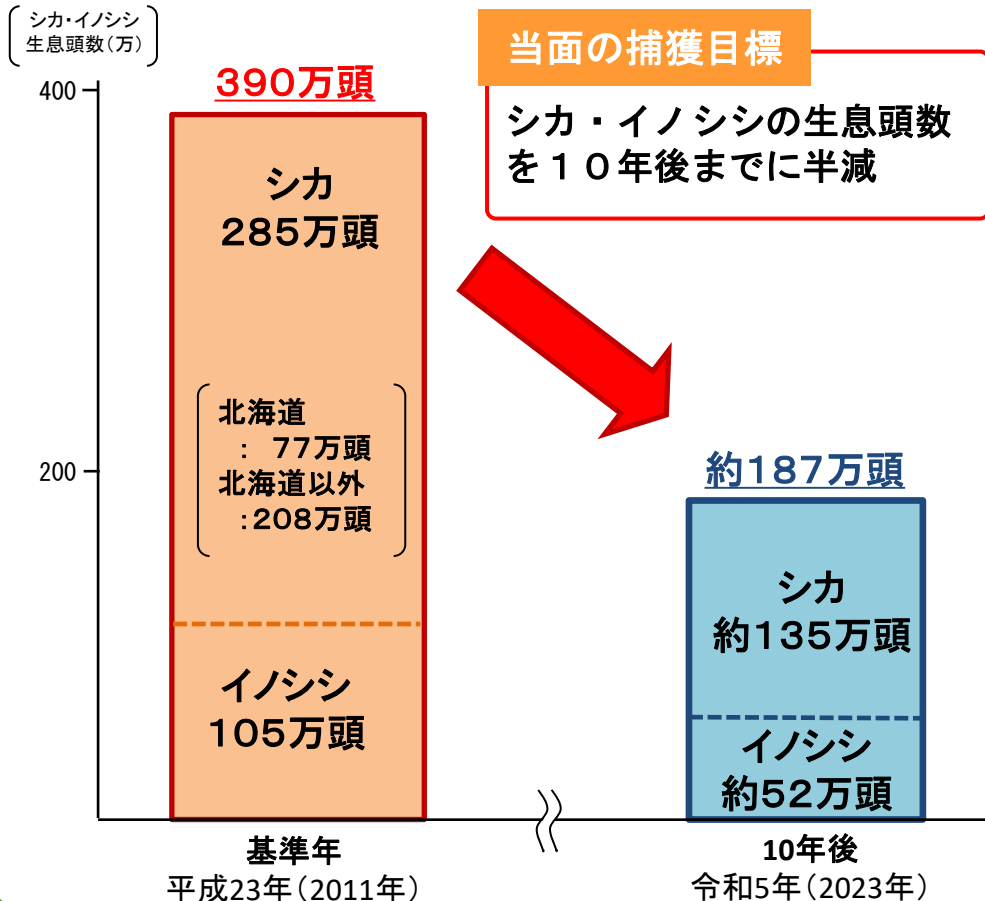
放任果樹の伐採

野生鳥獣の捕獲について

抜本的な捕獲強化対策(平成25(2013)年12月 環境省・農林水産省策定)概要

生態系や農林水産業等に深刻な被害を及ぼしている野生鳥獣について、抜本的な捕獲強化に向けた対策を講じ、当面の捕獲目標として、シカ、イノシシの生息頭数の10年後までの半減を目指す

【抜本的な鳥獣捕獲強化対策イメージ】



イノシシ、シカの捕獲頭数

令和元年度(環境省調べ)



イノシシ

64万頭

- ・被害防止等を目的とした許可に基づく捕獲※ 51万頭
- ・狩猟による捕獲 13万頭



シカ

60万頭

- ・被害防止等を目的とした許可に基づく捕獲※ 47万頭
- ・狩猟による捕獲 14万頭

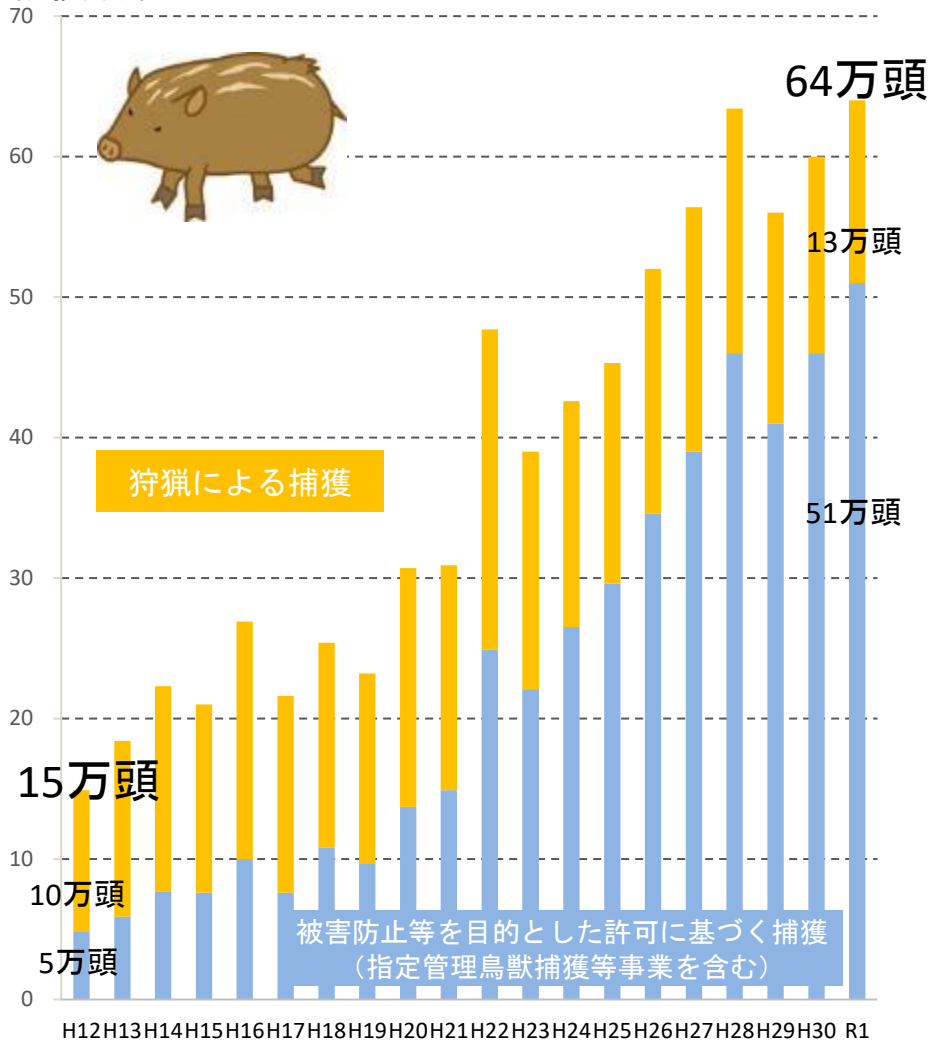
注) ニホンザル・カワウについても、それぞれ別途加害群半減に向けた被害対策強化の考え方を策定(平成26年(2014)4月)。

※指定管理鳥獣捕獲等事業を含む

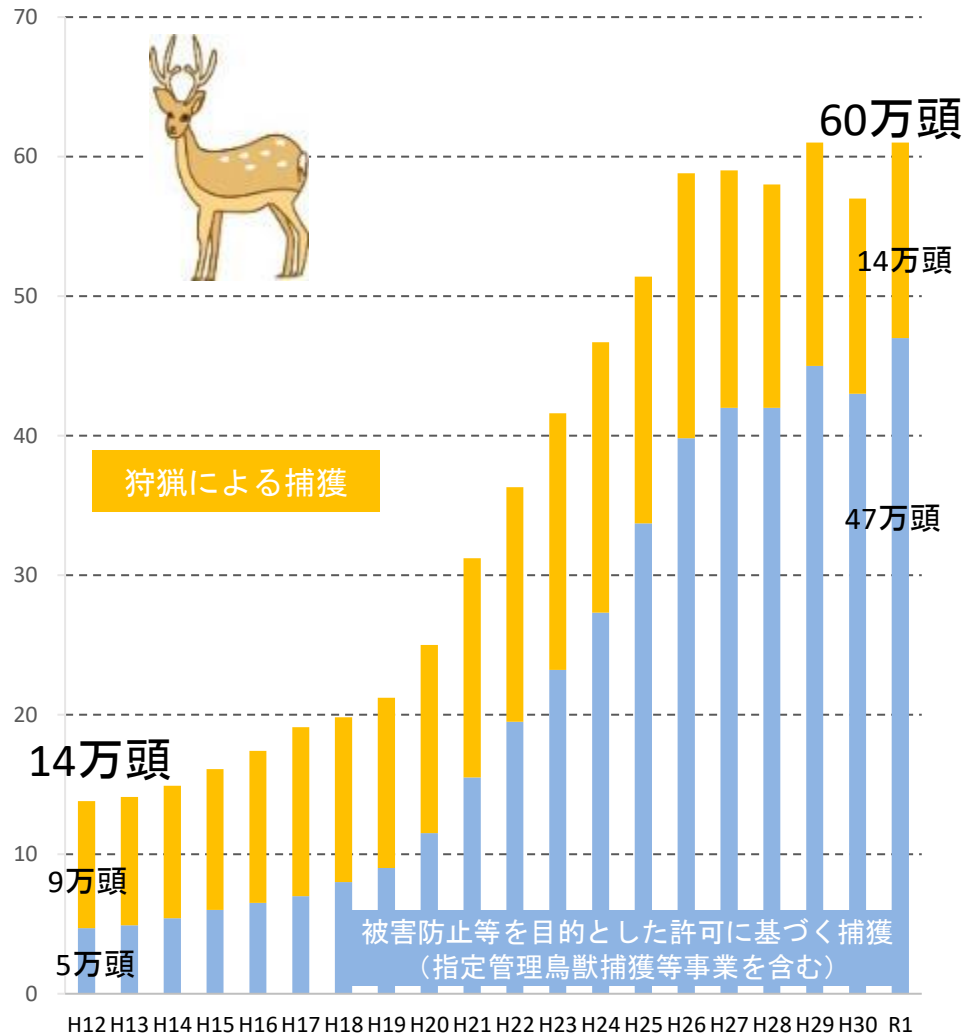
イノシシ、シカの捕獲頭数の推移(環境省調べ)

■ イノシシ

(捕獲頭数)



■ シカ



※ シカは北海道のエゾシカを含む数値。

※ シカ及びイノシシのR1捕獲数は速報値(令和2年9月10日現在)。捕獲数の訂正等により今後変更があり得る。

(出典)「捕獲数及び被害等の状況等」(環境省)を加工して作成

捕獲された有害鳥獣のジビエ利用について

捕獲されたシカ・イノシシのうち
ジビエとして食肉加工・流通された割合 **約1割**

(※ハンターによる自家消費を除く)

食肉処理施設における
シカ・イノシシの処理頭数 約12万頭
シカ・イノシシの捕獲頭数 約124万頭

(令和元年度)



出典:野生鳥獣資源利用実態調査

目標:ジビエ利用量の増加

捕獲された有害鳥獣のジビエ利用について

令和元年に野生鳥獣の
食肉処理を行った処理加工施設数 **667**施設(全国)

令和元年度のジビエ利用量 **2,008**トン

※ジビエ食肉処理加工施設での処理・流通量

平成28年度と比べ
1.6倍に増加



令和7年度のジビエ利用量目標 **4,000**トン

「第28回農林水産業・地域の活力創造本部(令和2年6月26日)」において報告。

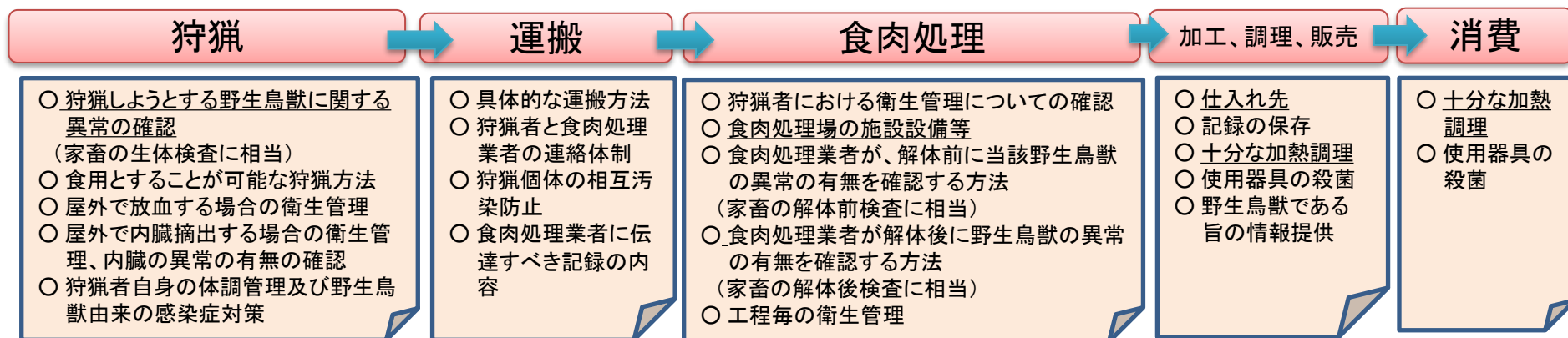
安心・安全なジビエの提供にむけて

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」策定

(平成26年 厚生労働省)

(※令和2年一部修正(野生鳥獣肉の処理施設においてもHACCPによる衛生管理が義務付け))

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



飲食店や販売店などでジビエ(野生鳥獣の肉)を調理・販売する場合、**食品衛生法に基づく営業許可を取得した施設において解体**などが行われた肉を仕入れなければなりません。

ジビエを食べる際には、**十分加熱して食べる**ようにしましょう。

国産ジビエ認証



- 流通するジビエの安全性の向上及び透明性の確保を図るため、平成30年5月に「国産ジビエ認証制度」を制定。
- 「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(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。
- 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。

国産ジビエ認証施設 (令和3年8月現在) 26施設

京丹波自然工房(京都府)、祖谷の地美栄(いやのじびえ)(徳島県)、
信州富士見高原ファーム(長野県)、西米良村ジビエ処理加工施設(宮崎県)、
TAG-KNIGHT(タグナイト)(大分県)、宇佐ジビエファクトリー(大分県)、
わかさ29工房(にくこうぼう)(鳥取県)、長野市ジビエ加工センター(長野県)、
ゆすはらジビエの里(高知県)、早川町ジビエ処理加工施設(山梨県)、
株式会社 暁(岡山県)、東広島市有害獣処理加工施設(広島県)、
清流ジビエフードサービス(岐阜県)、伊豆市食肉加工センター「イズシカ問屋」(静岡県)、
日田市獣肉処理施設(大分県)、株式会社サロベツベニソン(北海道)、
北海道シュヴルイユ浦臼工場(浦臼ジビエ加工センター)(北海道)、
屋久島ジビエ加工センター(鹿児島県)、丹波山村ジビエ肉処理加工施設(山梨県)、
安芸高田市野生鳥獣食肉処理加工施設(広島県)、庄原市有害鳥獣処理施設(広島県)、
朝霧高原ジビエ(静岡県)、ジビエファーム(熊本県)、
オーガニックブリッジ(千葉県)、美作市獣肉処理施設(地美恵の郷みまさか)(岡山県)、
ジビエ食肉処理施設大幸(鹿児島県)

ジビエ商品に表示するラベルの記載事項

商品名: 鹿肉ロース(スライス)
捕獲地: ○○県 **加熱用**
内容量: 500g
賞味期限(※): ○○○○.○○○○
保存方法: -18℃以下で保存
加工者:
(名称) ○○○○○○
(住所) ○○県○○郡○○町○○○
金属探知機: 検査済み



2次元コード

2次元コードなどで示す情報

- ① 捕獲年月日
- ② 捕獲地域
例) ○○県 × × 町
- ③ 捕獲方法
例) 銃/くくり罠/箱罠など
- ④ 性別等
例) ♂/♀、幼獣/成獣
- ⑤ 体重(内臓摘出後)
- ⑥ 解体年月日
- ⑦ 加工年月日
- ⑧ 捕獲者
- ⑨ 個体識別番号
- ⑩ 認証施設・責任者
- ⑪ 電話番号

※賞味期限又は消費期限を表示

おいしくヘルシーなジビエ



おいしく食べて ボディメイク!?

高たんぱく低カロリーな食事は、良質な筋肉をつくり、健康的な体型づくりにひと役買います。シカ肉の場合、カロリーは豚肉の約半分、たんぱく質は牛肉の約1.3倍もあります。



おいしく食べて パワーチャージ!?

ビタミンB12は、肩こりや腰痛の原因となる末梢神経の傷を治す効果があるとされています。シカ肉の場合、ビタミンB12は可食部100gあたり1日に必要とされる量の約54%を、イノシシ肉は、なんと71%も摂ることが可能なんです。



おいしく食べて 丈夫なカラダ!?

鉄は健康な血液を作る上で重要な栄養素のひとつ。適量を摂取することで貧血などを防ぐことができます。シカ肉の場合、可食部100gあたり1日の推奨量の約30%程度を摂ることができます。



おいしく食べて 美肌になれる!?

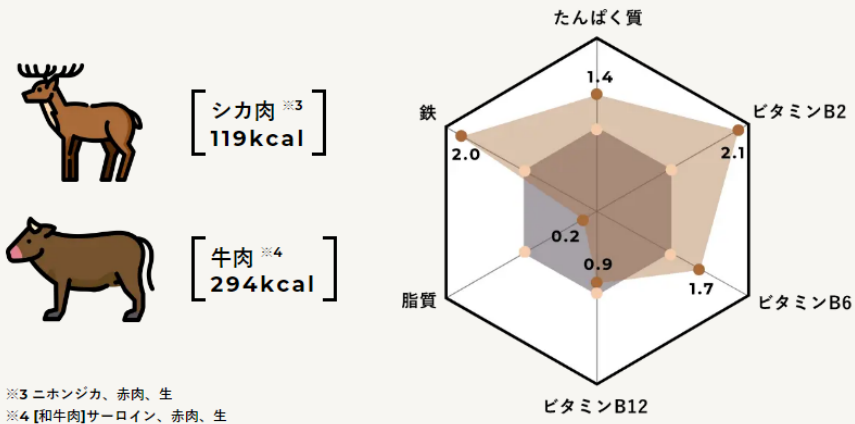
ビタミンB2は皮膚や粘膜の健康を保ち、肌荒れ・ニキビ・皮膚炎の原因を取り除きます。シカやイノシシ肉は、牛肉に比べて、約2倍近いビタミンB2を含んでいます。

ジビエの魅力（栄養成分）

高タンパクで低カロリー
ジビエは栄養豊富な自然からの贈り物

栄養成分の比較（100gあたり）

シカ肉／牛肉の比較（牛肉を1とした場合）



	たんぱく質	鉄	脂質	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12
シカ肉	23.9g	3.9mg	4.0g	0.35mg	0.6mg	1.3μg
牛肉	17.1g	2.0mg	25.8g	0.17mg	0.35mg	1.4μg

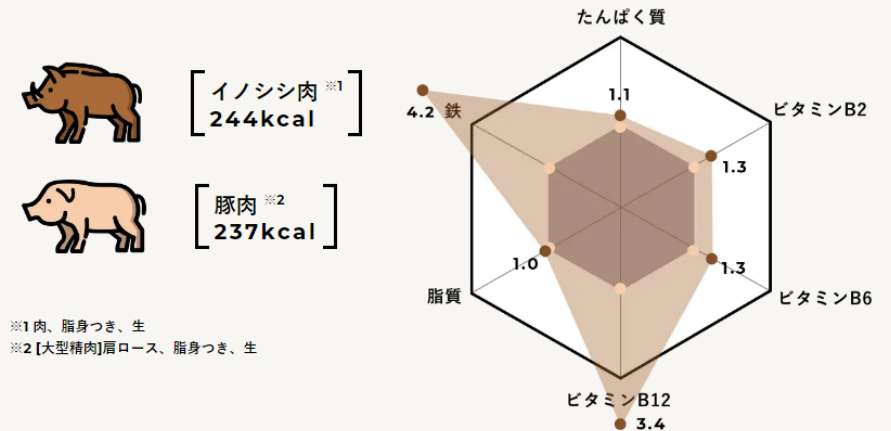
出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」

シカ肉は牛肉と比較して脂質が1/6、カロリーは半分以下なのに鉄分は2倍！ヘム鉄と呼ばれる身体に吸収されやすい鉄分の成分が豊富で、貧血や冷え性を予防する働きがあります。

高タンパクで低カロリー
ジビエは栄養豊富な自然からの贈り物

栄養成分の比較（100gあたり）

イノシシ肉／豚肉の比較（豚肉を1とした場合）



	たんぱく質	鉄	脂質	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12
イノシシ肉	18.8g	2.5mg	19.8g	0.29mg	0.35mg	1.7μg
豚肉	17.1g	0.6mg	19.2g	0.23mg	0.28mg	0.5μg

出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」

イノシシ肉は豚肉とさほど変わらないカロリー・脂質ですが、鉄分はなんと4倍、ビタミンB12が3倍。コラーゲンも多く美容に最適です。美味しいだけでなく健康のためにも積極的に選んでいただきたい食材なのです。

出典：ジビエトより

ジビエの魅力を知りたい

ポータルサイト「ジビエト」

ジビエ料理を提供している飲食店や、イベント情報などを紹介するポータルサイト「ジビエト」を開設！

料理の紹介はもちろん、シェフにもスポットを当てた記事を作成！

見たらジビエが食べたくなる動画などをyoutubeで配信中！

ジビエ料理との一期一会を楽しめる場所



自然の恵みに感謝し執事性を大切に作る冨田シェフですが、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、あまり癖の強くない素材を選び、ジビエに対する食の警戒心を解くようにしています。ジビエ料理との最初の出会い次第で、ジビエファンになるか否かが決まるからです。一方、何度も食べたことのある方や以前フランスに住んでいたなどでジビエを食べ慣れている方というのは、逆に多少の馴染み、野性味がないと美味しさを感じられない。そこをどう見極めるかが、料理人にとってもっとも悩む所だと思っています」。

なるほど、お客様一人一人の好みから体調に至るまで、会席の中から感じとって、フレキシブルに提供するからこそ、訪れた人すべてを笑顔にすることができるのでしょう。



ジビエト 検索



ジビエト



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れるお店、買えるお店を検索！
全国1000店舗以上の飲食店等が参加！

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

検索



ジビエをお取り寄せ

ジビエEC特設サイト「HELLO！ジビエ」

ジビエがわかる、ジビエ商品を購入できるジビエEC特設サイト！

温めるだけで美味しく食べられる商品から、本格的に料理するためのブロック肉、そしてペットフードまで様々なジビエ商品を扱っています。

また、絶品ジビエレシピや新商品開発、ジビエ旅などジビエを楽しむ情報満載

まだ知らないおいしいお肉に出会おう
HELLO！ジビエ



家でも店でも！
気軽に食べたいジビエメニュー



ハロージビエ

検索



ジビエでお料理！（ジビエ料理コンテスト）

農林水産省では、ジビエの普及啓発の一環として「ジビエ料理コンテスト」を実施し、全国から応募があったレシピの中から、優秀であったものを入賞レシピとして紹介しています。

農林水産大臣賞

第1回（H28年度）：猪舞（ししまい）ふりっと（猪肉のゲージョネットフライ）
（天池大造）

第2回（H29年度）

給食アイデア料理部門：鹿カツドッグ

（北海道陸別給食センター・津幡恵一）

家庭料理部門：鹿ボール（三村美佳）

第3回（H30年度）：鹿肉のビビンパとスネ肉のスープ（上屋薫里）

第4回（R元年度）：棒棒鹿（バンバンロク）（平岡祐子）

第5回（R2年度）：麻辣猪肉刀削麺（猪の四川風湯麺）（中西優花）

入賞レシピはこちらから

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/cooking.html>



※ジビエ（野生鳥獣の肉）はよく加熱して食べてください

ジビエでお料理！（レシピ例）

イノシシバラニクの
炒めもの

イノシシのタコライス

鹿スネ肉のポトフ

鹿しぐれ煮の Pasta

鹿肉ソーセージと
卵の炒めもの



イノシシバラ肉の炒めもの

材料（4人分）

イノシシバラ肉 150g
シイタケ 2個
シメジ 1/2パック
マイタケ 1/3パック
クミンシード 2g
カレー粉 5g
ホールアーモンド 適量
オリーブオイル 適量
塩 適量

【作り方】

1. フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱し、キノコを全体に広げ、塩、オリーブオイルを軽くまわしかける。
2. キノコから水蒸気が出始めたらトングで返して、片面も焼き色を付ける。
3. フライパンの真ん中にスペースを空け、オリーブオイル大さじ1/2とクミンシードを入れ、香りを出したら、一口大に切ったバラ肉を加え、塩を振る。
4. バラ肉が焼けたら、仕上げにカレー粉を加えて炒め合わせる。
5. 皿に盛り、砕いたアーモンドを散らす。

【ワンポイントメモ】

キノコはなるべく動かさず、焼き色が付くまでそのまま待つのがコツ。野菜を季節のものにアレンジすればバリエーションは無限。

出典：「HELLO！ジビエ」より

食べる以外の活用も！（例）



皮革製品

鹿革は軽くて丈夫なうえに通気性が良いという特徴があり、しかも非常にキメ細かい革です。レンズなどのクリーニングに用いる「セーム革」も鹿革です。

日本でも古くから武具や足袋などに鹿革が用いられており、現在でも剣道の防具には鹿革が使われています。



せっけん

イノシシの脂は、浸透力に優れ、保湿力が高いという特徴があり、昔から塗り薬としても使われていました。



ペットフード

ジビエはペットフードとしての利用も増えています。利用者からも「食いつきがいい」と評判。シカ肉は、低カロリー・高タンパク、イノシシ肉はビタミンBが豊富など、ペットにもヘルシー。

食肉に向かない固い部分や個体なども、ペットフードとして無駄なく活用。