

平成 31 年度  
外食・中食等における  
国産食材活用促進事業  
報告書

令和2年3月

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

## ま え が き

近年、外食・中食産業の市場規模が拡大してきており、そうした中、外食・中食事業者においては国内外旅行者の需要の取り込みや、商品の高付加価値化・差別化に向け、地域の食文化を背景とした地場産食材の活用に関心が高まっている。

一方、近年、農山村地域では野生鳥獣による農作物被害が拡大しており、その捕獲・駆除が課題となっている。そのため、国の主導により各地において捕獲強化対策が講じられており、その結果、野生鳥獣の捕獲数はここ数年大幅に増加しているが、残念ながらジビエ（野生鳥獣肉）としての利用率は9%程度（平成30年）に留まっている。捕獲した野生鳥獣をできるだけ無駄にすることなく、地場産食材のジビエとして外食・中食事業者が利用すれば、外食・中食事業者の活性化はもとより、ジビエ生産者の所得向上と農林業の振興、ひいては農山村地域全体の発展にもつながってくるものと考ええる。

しかしながら、我が国においては古くから狩猟肉を食する文化はあったものの、ジビエはまだまだ一般には馴染みがない食材である。その一方、平成26年には、その年の世相を反映し象徴する食である「今年の一皿」にジビエ料理が選ばれており、消費者のジビエに対する関心も着実に高まってきている。

そのため、本事業では、外食・中食産業におけるジビエの利活用の拡大を図るため、外食・中食事業者をジビエ産地に招き、ジビエ生産者とのマッチングを行うとともに、外食・中食事業者とジビエ生産者との情報共有体制の整備等を通じて、新たな商流の形成につなげる場の創出に努めた。また、実施に当たっては、会員や組合員に依っていない公益財団法人という当機構の性格を最大限に活かし、ジビエに関心を有する外食・中食事業者を広くその対象として取り組んだところである。

末筆ながら、本事業に多大なご協力をいただいた各地のジビエ生産者及び地方自治体の方々をはじめ、関係各位に厚く御礼申し上げます。

令和2年3月

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

## 目 次

1	事業概要	3
1.1	事業の背景および目的	3
1.2	事業実施体制	3
1.3	事業実施概況	4
2	産地懇談会	5
2.1	産地懇談会の開催状況	5
2.1.1	猟師工房ランド・君津いのか食肉加工組合	5
2.1.2	阿寒グリーンファーム・知床エゾシカファーム	8
2.1.3	糸島ジビエ研究所	13
2.2	産地懇談会に関するアンケート結果	16
2.2.1	猟師工房ランド・君津いのか食肉加工組合	16
2.2.2	阿寒グリーンファーム・知床エゾシカファーム	18
2.2.3	糸島ジビエ研究所	19
3	都市部懇談会及びシンポジウム	21
3.1	都市部懇談会及びシンポジウムの開催（未実施）	21
3.1.1	都市部懇談会の開催日程及び会場（計画段階）	21
3.1.2	都市部懇談会の展示ブース出展者（計画段階）	21
3.1.3	シンポジウムの開催日程及び会場（計画段階）	22
3.1.4	シンポジウムのプログラム（計画段階）	22
4	ジビエ食材に関する情報受発信	23
4.1	産地懇談会に関する事前調整	23
4.1.1	訪問先	23
4.1.2	ヒアリング内容	23
4.2	食流機構の機関紙（OFSI）への掲載	25
4.3	食流機構のホームページによる情報発信	33
4.4	日本農業新聞への掲載	36
5	おわりに	37

# 1 事業概要

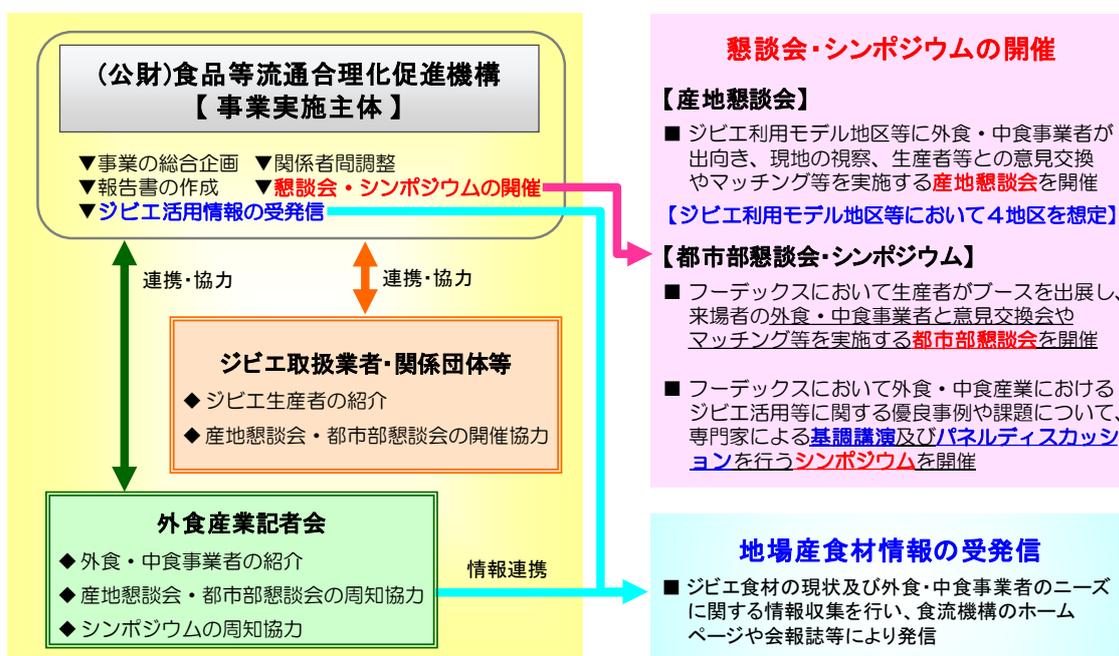
## 1.1 事業の背景および目的

外食・中食事業者をジビエ産地に招き、加工処理施設の見学や生産者とのマッチングを行う「産地懇談会」と、都市部においてジビエ生産者がブース出展し、外食・中食事業者と商談等を行う「都市部懇談会」の開催、また、外食・中食産業におけるジビエ活用等についての優良事例や課題等を講演内容とする「シンポジウム」を開催するとともに、ジビエ生産者と外食・中食事業者との情報共有体制の整備等を通じて、新たな商流の形成につながる場を創出することで、外食・中食事業者の活性化及びジビエの活用促進に資することを目的とした。

## 1.2 事業実施体制

本事業は、公益財団法人食品等流通合理化促進機構（以下「食流機構」という。）が事業実施主体となって実施した。

食流機構は、事業実計画を策定し、産地懇談会及びシンポジウムの開催方法、内容、開催場所等について企画し、ホームページや機関紙等によりジビエ食材の情報発信等に取り組んだ。その際、ジビエ取扱業者や（一社）大日本猟友会、（公財）日本食肉消費総合センターなどの関係団体及び外食産業記者会に協力を仰いだ。



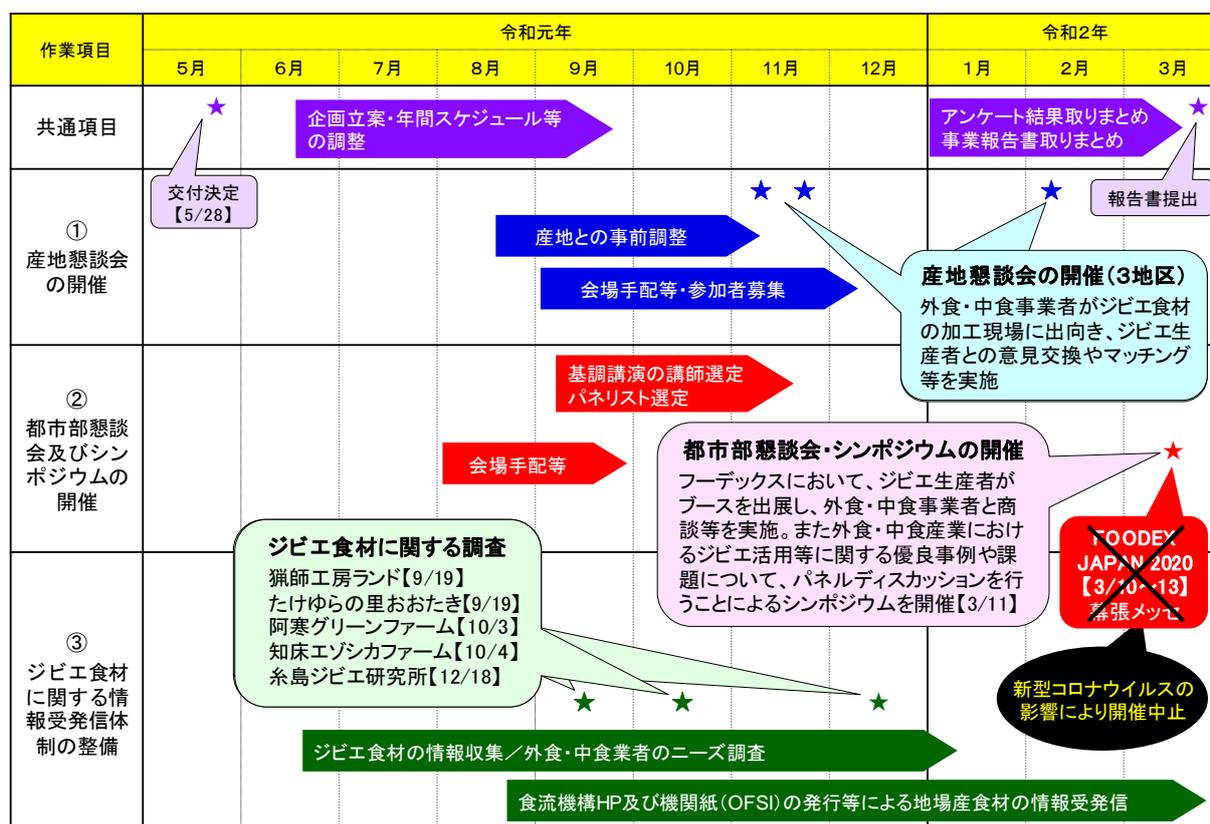
事業実施体制図

### 1.3 事業実施概況

千葉県君津市と北海道の釧路市・斜里郡、福岡県糸島市のジビエ産地に外食・中食事業者を招いて産地懇談会を開催し、加工処理施設の見学とともに、ジビエ生産者とのマッチングを行った。なお、産地懇談会の参加者募集に当たっては、関係団体及び外食産業記者会などに協力を仰ぐとともに、外食事業者のリストを購入し、ダイレクトコールやダイレクトメールにより広く参加を働き掛けた。

また、都市部懇談会とシンポジウムについては、フーデックスジャパン 2020 において 3 月上旬の開催を予定していたが、新型コロナウイルスの感染拡大の影響により急遽開催中止となったために実現できなかった。

なお、ジビエ食材に関する情報の受発信については、産地懇談会にご協力いただきジビエ生産者等を訪問し、ヒアリング等によりニーズや課題を収集するとともに、食流機構のホームページ及び機関紙等を活用して情報発信を行った。



事業実施概況

## 2 産地懇談会

### 2.1 産地懇談会の開催状況

加工処理施設を備え、一定の衛生基準をクリアしたジビエが提供可能なジビエ産地において、以下のとおり産地懇談会を開催した。

#### 2.1.1 猟師工房ランド・君津いのか食肉加工組合

一般社団法人猟協（理事長 原田 祐介 氏）及び千葉県庁にご協力いただき、猟協の関連施設である「猟師工房ランド」と「君津いのか食肉加工組合」の加工処理施設に外食・中食事業者を招き、産地懇談会を行った。

猟協は、狩猟関連ビジネスを行う団体や企業及び個人などが、国や地方自治体などとも協同し、その事業によって日本の豊かな自然を守り後世に引き継ぐこと、それを担う次世代の人材を育成することを目的とし、2018年8月に設立された。

猟師工房ランドは、君津市が実施する旧香木原小学校跡地の利活用事業により、鳥獣害問題解決をテーマに捕獲個体の100%利活用と廃校リノベーションによる中山間地域の活性化を目的として、令和元年7月20日にオープンした施設で、試食懇談会はこの施設で行った。試食したジビエ（房総ジビエ）は、シカとイノシシの各部位（ロース・モモ・カタ・スネ）、キョン（シカ的一种）、タヌキで、参加者がそれぞれを食べ比べた。

試食懇談会のあと君津いのか食肉加工組合に移動し、加工処理施設を見学した。同施設は平成24年から稼働しており、床面積は約140㎡、冷凍庫や薫製機が整備されている。解体処理から弾丸や放射性物質などの検査や包装まで可能で、運び込まれた野生獣を解体して枝肉や薫製にして出荷でき、年間約350頭を処理している。同組合が取り扱うのはほぼすべてが畏猟で捕らえた野生獣で、全処理工程において、衛生管理及び鮮度管理に細心の注意を払って生体を解体している。

開催年月日	開催地	取扱商品	参加者
令和元年 11月18日 (月)	猟師工房ランド 君津いのか食肉加工組合	シカ 各部位（ヒレ・ロース・肩ロース・モモ・肩・バラ・ネック・スネ・他）、 加工品（ソーセージ・チョリソー） イノシシ 各部位（ヒレ・ロース・肩ロース・モモ・肩・バラ・スネ・他）、加工 品（フランク・ソーセージ） その他（キョン・タヌキ・アナグマ）	21名



事業概要の説明（猟師工房ランド）



房総ジビエの試食（猟師工房ランド）



タヌキ肉



イノシシのスネ肉



猟協が開発したプレハブ型のジビエ簡易加工処理施設（猟師工房ランド）



止め刺し方法の説明（君津いのか食肉加工組合）



ジビエ加工処理施設内の見学（君津いのか食肉加工組合）

### 2.1.2 阿寒グリーンファーム・知床エゾシカファーム

エゾシカ食肉事業協同組合（代表理事組合長 曾我部 元親 氏）にご協力いただき、有限会社阿寒グリーンファーム（釧路市阿寒町）と株式会社知床エゾシカファーム（斜里郡斜里町）に外食・中食事業者を招き、産地懇談会を行った。

開催日	開催地	取扱商品	参加者
令和元年 11月27日 (水)	阿寒グリーンファーム 知床エゾシカファーム	以下のとおり	3名

**エゾシカ肉加工品**

<p><b>真空ニク入りソーセージ</b> 焼いて食べるだけでなくお好みの厚さにカットして野菜炒めにしても美味。</p>	<p><b>エゾシカしゃぶしゃぶ</b> 柔らかく、クセがほとんどないエゾシカ肉のしゃぶしゃぶです。</p>	<p><b>北海道エゾシカ缶詰 カレー煮</b> エゾシカ肉をじっくり煮込んで缶詰にしました。カレー煮</p>	<p><b>北海道エゾシカ缶詰 大和煮</b> エゾシカ肉をじっくり煮込んで缶詰にしました。大和煮</p>
<p><b>北海道エゾシカ缶詰 味噌煮</b> エゾシカ肉をじっくり煮込んで缶詰にしました。味噌煮</p>	<p><b>エゾシカジャーキー</b> 適りサイズのスライスを取り上げて干しました。</p>	<p><b>エゾ鹿スープカレー レトルト</b> 新鮮な野菜と一緒にじっくり煮込み、まろやかにコクと風味を出しました。</p>	<p><b>エゾシカ あまから焼肉</b> エゾシカバラ肉を特製の甘辛いタレに漬けこんであります。</p>
<p><b>エゾシカ スパイシー焼肉</b> ビールが合うお楽しみ物と一緒にどうぞ。</p>	<p><b>エゾシカ 味噌漬け焼き</b> 味噌ペースのタレにエゾシカのモモ肉を漬けこみました。</p>		

エゾシカ肉加工品（エゾシカ食肉事業協同組合 HP）

食肉



**ロース ブロック**

柔らかく、適量に脂肪も乗っておりステーキやローストが楽しめます。



**ロース カット**

ステーキやローストが楽しめます。15mm程度の厚さにカットしてお届け。



**ヒレ ブロック**

非常に柔らかく、ステーキやカツなどに適しています。



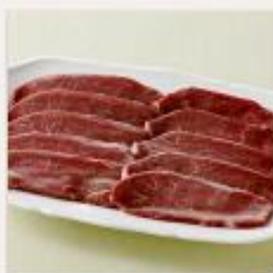
**ヒレ カット**

ステーキやカツなどに適しています。15mm程度にカットしてお届け。



**内モモ ブロック**

モモ肉の中で一番柔らかく、モモステーキやローストに最適です。



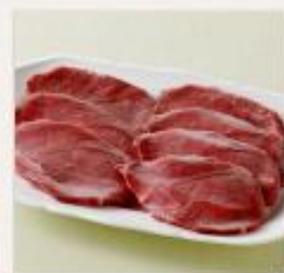
**内モモ スライス**

幅広いメニューで利用できます。6mm程度にスライスしてお届けします。



**シンタマ ブロック**

焼き物・煮物などに使ってください。



**シンタマ スライス**

焼き物・煮物などに使ってください。6mm程度にスライスしてお届け。



**外モモ ブロック**

焼き物としておいしい部位ですが煮込み料理にも適しています。



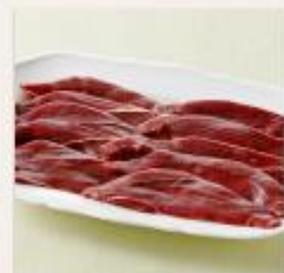
**外モモ スライス**

焼き物としておいしい部位ですが煮込み料理にも適しています。



**カタ ブロック**

焼肉用やタイスカットしてカレーなどの煮込み料理にも適しています。



**カタ スライス**

焼肉用やタイスカットしてカレーなどの煮込み料理にも適しています。



**バラ ブロック**

煮込み料理や肉巻などに幅広い利用に適しています。凍結して保存にも良い。



**バラ スライス**

煮込み料理や肉巻などに幅広い利用に適しています。凍結して保存にも良い。



**スネ ブロック**

肉がしっかりしており煮込み料理に最適。ゼラチン質も多く含まれています。



**エゾシカ挽肉**

ハンバーグやミートソースなどに使いの肉で、エゾシカ肉を堪能できます。

エゾシカ肉各種（エゾシカ食肉事業協同組合 HP）

北海道は、増えすぎたエゾシカによる農林業被害・交通事故・自然植生の破壊等が社会的な問題となったことから、エゾシカ保護管理計画を策定して適正な生息数にするとともに、捕獲したエゾシカをジビエとして有効活用する取組を進めている。その際、衛生的に処理したエゾシカ肉を流通させるために、道は自ら衛生処理マニュアルを策定し、マニュアルを遵守した処理施設の認証制度（エゾシカ肉処理施設認証制度）を設けており、エゾシカ食肉事業協同組合はすべての組合員の施設が認証食肉処理施設として認証されている。なお、組合が販売しているエゾシカ肉には 11 桁の数字が付番されており、生産履歴検索システムにより組合のホームページからその番号を検索すると、どこで、どのように処理されたものなのかを購入者自身で確かめられる。



### 安心・安全なエゾシカ肉

お買い求めいただいたエゾシカ肉がどこで、どのように処理されたものかを、お客様ご自身でお確かめいただけます。当組合にて購入されたエゾシカ肉についている11桁の番号と照合して、お確かめください。

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
処理場 No.	銃猟 飼養別	性別	推定年	処理場管理番号7桁						
阿寒 1	銃猟 0	メス 0								
根室 2	飼育 1	オス 1								
日高 3										
知床 4										
豊富 5										
南富良野 6										
函館 7										
中標津 8										

生産履歴検索の HP 画面（エゾシカ食肉事業協同組合 HP）

当日は、まず阿寒グリーンファームが運営するエゾシカ学習館を見学した後、阿寒町商工会館に場所を移し、同社が製造するエゾシカ肉を使った加工品の試食懇談会を行った。加工品に用いるエゾシカ肉は、ウデやスネ、ネックなど、焼肉では筋があったり固かったりする部位とのことだったが、試食した商品はどれも柔らかく美味で、参加者の評価は高かった。



エゾシカ食肉事業協同組合の曾我部組合長



エゾシカ学習館内



試食懇談会の模様（阿寒町商工会館）



エゾシカ肉加工品（缶詰・レトルト）

続いて、知床エゾシカファームに移動し、同社の畜鹿場と加工処理施設を見学した。畜鹿場では肥育することはできないが（捕獲後 1 年以内に処理しなければならない）、畜鹿場を備えることで安定供給が可能となる。また、同施設は HACCP 認定を受けており、検体検査を徹底するなど、衛生管理には万全を期している。施設見学後は、同社の生産したエゾシカ肉を焼肉で試食した。部位は、ロース、モモ、ヒレ、バラ、ウデ、スネの 6 種類。特にヒレは 1 頭から数百グラムしか取れない稀少部位で、合わせて、中食業者（肉のまるかつ）が柔らかく一次加工を施したモモとスネも試食した。



知床エゾシカファーム



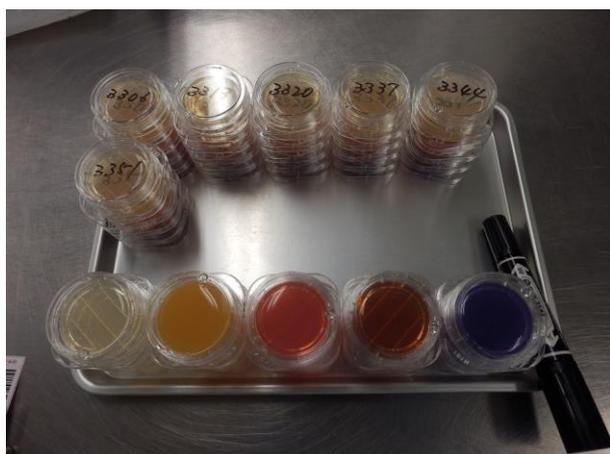
畜鹿場に放牧されたエゾシカ



加工処理施設内



枝肉は3日程熟成し、各部位に切り分けて出荷



個体ごとに細菌検査を実施



エゾシカ肉の各部位の食べ比べ

### 2.1.3 糸島ジビエ研究所

ふくおかジビエ流通促進協議会（会長 山本 倫明 氏）及び福岡県庁にご協力いただき、同協議会の事務局長である西村直人氏が代表を務めて運営する糸島ジビエ研究所に外食・中食事業者を招き、産地懇談会を行った。

ふくおかジビエ流通促進協議会は、獣肉処理加工施設が連携して安定供給に必要な技術の向上を図るとともに、流通体制を強化し、ジビエの利用及び消費拡大を促進するために福岡県が設置した組織である。同協議会は参画施設の流通規格の平準化を図るため、以下のとおり鹿及び猪の標準規格を作成している。

#### 鹿

- ・筋肉の塊毎での分割。
- ・簡単なクリーニング・トリミング
- ・酸化防止などの観点から筋引きはしない状態です。（筋引きをご希望の場合お申し付けください。）
- ・コモモ、シキンポ、ランイチは各々ウチモモ、ソトモモ、シンタマにつけた状態です。



※写真：上から時計回りに ロース、シンタマ（ランプ）、ソトモモ、ウチモモ  
 ・煮込み用ならびにミンチは、スネ・バラ・ネックなどで構成します。

#### 猪

- ・豚肉規格（日本）を基本とした分割。
- ・簡単なクリーニング・トリミング
- ・コモモ、シキンポ、ランイチは各々ウチモモ、ソトモモ、シンタマにつけた状態です。



※写真上：左上から時計回りに 肩ロース、ロース、ヒレ、（骨付き）モモ、バラ、ウデ  
 ・煮込み用ならびにミンチは、スネ・ハパキ・ウデなどで構成します。

#### ※写真右：モモの分割

左上から時計回りに ウチモモ、ソトモモ、シンタマ、スネ  
 ランプは分割され、ソトモモとシンタマにそれぞれつきます。  
 脂が全くないものは鹿モモの規格に準じます。



#### 仔猪

- ・半丸枝肉の例



ふくおかジビエ流通促進協議会 標準規格（福岡県 HP）

糸島ジビエ研究所は福岡県糸島市に拠点を置き、農林業被害防止・生態系保全のために行われる鳥獣捕獲について、「有害鳥獣を駆除する」のではなく、「生態環境における捕食者、すなわち自然の一員としての捕獲と共生」を理念に、産・学・官及び地域と連携し持続可能モデルの構築に取り組んでいる。捕獲した野生鳥獣は精肉として出荷するほか、精肉としての販売に向かない部位等はソーセージ・ハムなどに加工している。

また、同研究所は、総合警備保障株式会社（ALSOK）と連携し、同社が有する有害鳥獣対策事業のノウハウを活かして、捕獲罠や監視装置を充実させている。例えば、箱罠装置とメールを連携させ、罠の作動をメールで通知することにより、見回りに掛かる労力の低減や錯誤捕獲の早期発見、食肉としての価値向上（早期の止め刺し）を実現している。

当日は、西村代表から糸島ジビエの特徴や加工処理方法等の概要についてご説明いただいたあと、施設内において西村代表が自らジビエを調理し、質疑応答を交えながら試食懇談会を行った。提供されたジビエは、糸島産のイノシシ（1才と2才）、長期熟成シカ、熟成マガモ（網取）、宮古島産のクジャクと、加工品として、ソーセージ（イノシシ・シカ）、肩ロースのベーコン仕立て（イノシシ）、外モモの生ハム仕立て（イノシシ）で、各種部位を食べ比べた。

なお、ジビエの普及広報資料を作成するため、当日は撮影班を同行させ、試食懇談会の模様を動画に収めた。

開催日	開催地	取扱商品	参加者
令和2年 2月25日 (火)	糸島ジビエ研究所（福岡県糸島市）	イノシシ、シカ、ほか、 野生鳥獣全般の精肉及び加工品	12名



糸島ジビエ等の概要説明



糸島ジビエ研究所の西村代表



質疑応答を交えた試食懇談会



肩ロースのベーコン仕立て

## 2.2 産地懇談会に関するアンケート結果

### 2.2.1 猟師工房ランド・君津いのか食肉加工組合

【開催日：令和元年11月18日（月）（N=12）】

#### ① 参加目的

- ・ お店で出すジビエ料理の幅を広げるため。
- ・ 千葉県の狩猟状況とジビエの購入経路及び加工施設の確認。
- ・ ジビエの商品化のため。販売でずっと疑問を持ち続けており、美味しさは勿論、コストパフォーマンスの面でもどうにかならないものかと、常に考えていた。千葉県主催のジビエの会にも出来るだけ参加し、打開策を探ってきたが、未だ解決策がなく、何か良い契機にならないかと思い参加した。
- ・ 千葉方面で害獣駆除を兼ねてジビエが流行っているというニュースで聴いて。
- ・ 最近、日本でもジビエが注目されているようで、どのような加工で、味はどのようなか興味があった。
- ・ レストランでジビエを扱っているため、千葉の現状を知りたかった。
- ・ 友人に誘われて。ジビエの知識を取り入れたかった。
- ・ 新たなジビエ産地の食材仕入れにつなげるため。

#### ② ジビエ食材に求めるポイント（複数回答）

美味しさ	10	
品質・鮮度	9	
価格	8	
供給体制	2	
ブランド力	1	
その他	1	扱い易さ

#### ③ 情報入手先（複数回答）

業界関係者	7	専門誌：「専門料理」 その他：同業者、行政情報、出来る限り「地産地消」にこだわりたく、千葉県でジビエの取り組みをしているのをきっかけに、県内のジビエ講習会を始め料理人仲間から情報を仕入れてきた。ジビエ料理を積極的に食べ歩いたりしているが、なかなか満足いく結果となっていない。
インターネット	6	
業界紙・専門誌	3	
一般紙		
催事	2	
その他	2	

#### ④ 利用したい食材

- ・ タヌキだが、サンプル価格がないのは売る気がないのではないかと思う。まずは、使ってもらえる事が大事なのでは？
- ・ イノシシ、シカ、キョン、タヌキ。
- ・ 圧倒的に、キョンを使ってみたい。シカのスネ肉も素材としての魅力がある。現在出回っているイノシシやシカの肉などは、確かに臭みもなく美味しいが、素材自体の味が解りづらく、牛肉や豚肉という一般的なものの方が美味しいと思われ、高い金額を払いわざわざジビエを使う必要があるのか？という根本的な問題に立ち返らざるを得ない。比較対象が違うかもしれないが、現在、生の本マグロが、6,000 円/kg で買えるとして、歩留まりを考慮するとキョンの価格はそれを超えてしまう。いくら美味しくても客が納得するか、かなり疑問が残る。しかし、店舗の差別化には間違いなく使えるので悩ましい。
- ・ シカのスネ。
- ・ 全体的に臭みもなかったので、色々利用したいと思った。
- ・ キョンの食感に驚いた。是非利用してみたい。
- ・ キョン、シカ
- ・ タヌキ、イノシシ、シカ
- ・ イノシシ、キョン。

#### ⑤ 感想（今回の産地懇談会は参考になったか）

回答者全員（12名）が「参考になった」と回答。個別意見は以下のとおり。

- ・ 大変参考になった。都心から近い場所でまた開催されると嬉しい。
- ・ とても良い企画だった。過去のジビエの講習会と比べ、実践に即した非常に有意義な一日となった。廃校を利用した指定管理者としてのこの形、プレハブの解体処理施設の説明、検体のやり方、県や市との関わり合い等、調理以外にもこれからのヒントになりえるものばかりで、大変参考になった。今後も様々な視点からの企画を期待している。
- ・ 専門が和食なので、素材の味を大切に、この素材でなければこの味は出せない…という観点からすると、ジビエはとても難しい素材だと思う。
- ・ 試食だけではなく、実際の作業場も見学でき、衛生面でも安心できた。機会があればまた参加したい。
- ・ 獲ったジビエを加工する場所が見学でき、参考になった。
- ・ 東京から僅か 2 時間余りの場所で多くのジビエが獲れることを知った。是非、今後の利用につなげたい。

## 2.2.2 阿寒グリーンファーム・知床エゾシカファーム

【開催日：令和元年11月27日（水）（N=2）】

### ① 参加目的

- ・ ジビエ産地の方との交流と、加工処理施設を見たいと思い参加した。
- ・ 新たなジビエ産地の食材仕入れにつなげるため。

### ② ジビエ食材に求めるポイント（複数回答）

美味しさ	1	
品質・鮮度	1	
価格	1	
供給体制	1	
ブランド力		
その他		

### ③ 情報入手先（複数回答）

業界関係者	1	その他：日本ジビエ振興協会、市役所
インターネット	1	
業界紙・専門誌		
一般紙		
催事		
その他		

### ④ 利用したい食材

- ・ スネや安価な部位。作業を拝見した際、もう少しカブリ（ウチモモを覆っている脂肪に包まれた薄い赤身肉の部分）の部分も商品化して歩留まり率を上げて、全体の価格が下がると仕入れやすくなりそうな気がした。
- ・ エゾシカの各部位。

### ⑤ 感想（今回の産地懇談会は参考になったか）

回答者全員（2名）が「参考になった」と回答。個別意見は以下のとおり。

- ・ 北海道という厳しい環境で育った天然のエゾシカを見ることができた。HACCPの設備や、仕事の手順など快く見学させてもらい大変勉強になった。
- ・ エゾシカを自分のお店でも是非使いたいと思うので、価格情報を教えてほしい。

### 2.2.3 糸島ジビエ研究所

【開催日：令和2年2月25日（火）（N=6）】

#### ① 参加目的

- ・ ジビエ各種に興味があった。
- ・ 海外や国内のシェフを招聘するイベントが多いが、ジビエ関係の食材がなかったため。
- ・ 狩猟免許を取得し、運営しているカフェでもジビエを出したいと考えており、食肉処理のプロに絞め方や保存方法など聞いたかった。食べた事の無い肉を、プロの方が処理した方法で味見したかった。
- ・ ジビエは利用したいアイテムだったが、品質に不安があった点と、肉質の点を確認したかったため。
- ・ 食材ルートの開拓と自身の勉強を兼ねて。
- ・ ジビエの種類と流通がどの程度あるか。肉の加工管理はどのように行われているか。福岡ではどのような店舗がジビエを提供しているのか。何か商品として検討できることはないか、等を確認するため。

#### ② ジビエ食材に求めるポイント（複数回答）

美味しさ	5	
品質・鮮度	5	
価格	3	
供給体制	2	
ブランド力	1	
その他		

#### ③ 情報入手先（複数回答）

業界関係者	4	その他：今回のような催事
インターネット	3	
業界紙・専門誌	1	
一般紙		
催事		
その他	1	

#### ④ 利用したい食材

- ・ イノシシ、カモ
- ・ シカ、イノシシ、カモ
- ・ イノシシ、カモ（価格が合う店舗が少ないが、価格の合う店舗で検討したい。）

#### ⑤ 感想（今回の産地懇談会は参考になったか）

回答者全員（6名）が「参考になった」と回答。個別意見は以下のとおり。

- ・ ジビエに対する考え方が変わった。
- ・ 西村代表の話がとても参考になった。猟友会にも処理の手ほどきをしてもらえればもっとおいしい肉が食べられると思った。
- ・ 肉の加工技術・ポイントを分かり易く話してもらい大変参考になった。
- ・ 思った以上にクオリティーの高いジビエが出てきたので、とても勉強になった。色々と相談に乗ってもらえるようなので、改めて話を聞いてみたい。
- ・ ジビエ肉は臭いとか硬いと言われるが、処理の仕方により美味しいということが分かった。この美味しいことと安全な処理をしていることをもっと知ってもらえれば利用が増えると思った。
- ・ 今回とは違う種類のジビエも試してみたい。

### 3 都市部懇談会及びシンポジウム

#### 3.1 都市部懇談会及びシンポジウムの開催（未実施）

ジビエ生産者にブース出展してもらい、外食・中食事業者等との商談を促す「都市部懇談会」と、ジビエの利活用に関して学識経験者とジビエ生産者及び外食事業者等によるパネルディスカッションを行う「シンポジウム」を、フードックスジャパン2020において3月上旬に開催する予定であったが、新型コロナウイルスの感染拡大の影響により開催中止となり、実現することができなかった。

##### 3.1.1 都市部懇談会の開催日程及び会場（計画段階）

開催日程	会場
令和2年3月10日(火)～13日(金)	幕張メッセ（FOODEX JAPAN2020）

##### 3.1.2 都市部懇談会の展示ブース出展者（計画段階）

出展企業	試食品／配布資料等
ふくおかジビエ流通促進協議会	試食品 ・漬け込み肉（シカ・イノシシ） ・ジビエメンチカツ ・ボーンブロス（シカ・イノシシ） 配布資料等 ・協議会タペストリーと幟の掲示 ・協議会員の各施設のパンフレット配布
古座川ジビエ 山の光工房	試食品 ・ビュートミートスタンダード（鹿肉加工品） 展示品等 ・古座川ジビエ 山の光工房のタペストリー掲示 ・古座川ジビエ 山の光工房のパンフレット配布 ・ビュートミートスタンダードのチラシ配布
ALSOK 千葉株式会社	配布資料等 ・ALSOK の加工処理施設概要、販売案内 ・千葉県内の食肉加工処理施設一覧 ・房総ジビエをたべよう！
食流機構（事務局ブース）	配布資料等（日本食肉消費総合センター発行資料） ・ジビエ！ 野生の恵み ・育もう！ ジビエ

### 3.1.3 シンポジウムの開催日程及び会場（計画段階）

開催日程	会場
令和2年3月11日(水) 13:40～14:40	幕張メッセ (FOODEX JAPAN2020 トレンドステージ)

### 3.1.4 シンポジウムのプログラム（計画段階）

時間	講演内容
13:30～	◆ 受付開始
13:40～14:40	<p>■ パネルディスカッション</p> <p>演題： 「ジビエ最前線！～外食・中食におけるジビエの活用について～」</p> <p>コーディネーター： 伊藤 匡美 氏（東京国際大学 商学部 教授）</p> <p>パネリスト： 中村 豪志 氏（レストラン マノワ オーナー・ソムリエ） 西村 直人 氏（榊糸島ジビエ研究所 代表） 原田 祐介 氏（一般社団法人 猟協 理事長）</p>
14:30～14:40	● 質疑応答
14:40	◆ 閉 会

## 4 ジビエ食材に関する情報受発信

### 4.1 産地懇談会に関する事前調整

産地懇談会の開催にあたっては、以下のとおり事前に開催予定地へ赴き、開催内容の確認及び日程調整を行うとともに、提供可能なジビエ食材の特徴や生産管理体制等について、ヒアリング調査を実施した。

#### 4.1.1 訪問先

実施日	訪問先	調査員
令和元年 9月19日(木)	猟師工房ランド（千葉県君津市） たけゆらの里おおたき*（千葉県夷隅郡大多喜町）	事務局（杉本、田中）
令和元年 10月3日(木)	阿寒グリーンファーム（北海道釧路市阿寒町）	事務局（杉本、田中）
令和元年 10月4日(金)	知床エゾシカファーム（北海道斜里郡斜里町）	事務局（杉本、田中）
令和元年 12月18日(水)	糸島ジビエ研究所（福岡県糸島市）	事務局（杉本、田中）

※ 先方の事情により、たけゆらの里おおたきでは産地懇談会が開催できなかった。

#### 4.1.2 ヒアリング内容

##### (1) 猟師工房ランド

##### ① 提供可能なジビエ食材及びその特徴（セールスポイント）：

シカ、イノシシ、キョンに加えて、希少種（アライグマ、ハクビシン等）。通常は流通に乗りづらい部位（ウデ、スネ等）、その他、加工品（ソーセージ、チョリソー、ジャーキー等）が提供可能。

##### ② 提供するに当たっての条件：

精肉は kg 単位での販売。周年供給が可能で、シーズンを通して一定価格で提供している。オス、メスの区別や齢の指定には応じられない。販売はグループ会社の株式会社猟協流通（千葉市）が行う。

##### ③ 生産管理体制等について：

君津いのか食肉加工組合の加工処理施設は、解体処理から弾丸や放射性物質等の検査や包装まで可能で、運び込まれた野生獣を解体して枝肉や薫製にして出荷でき、年間約 350 頭を処理している。同組合が取り扱うのはほぼすべてが罠猟で捕らえた野生獣で、全処理工程において、衛生管理及び鮮度管理に細心の注意を払って生体を解体している。

## (2) たけゆらの里おおたき

### ① 提供可能なジビエ食材及びその特徴（セールスポイント）：

すべて害獣駆除で捕獲したイノシシのみ。

### ② 提供するに当たっての条件：

周年供給は可能だが、肉質が落ちる夏場は捕獲獣を受け入れないため、在庫品で対応。全体供給量が少ないため、主に自社（道の駅）の外食部門等に供給しており、外部提供は限られる。

### ③ 生産管理体制等について：

迅速な処理を第一とするため、受け入れエリアを「移送時間 30 分圏内」に定め、処理施設搬入後 30 分で枝肉まで処理することで鮮度保持に努めている。また、HACCP に基づいた自社衛生管理を行っている。

## (3) 阿寒グリーンファーム

### ① 提供可能なジビエ食材及びその特徴（セールスポイント）：

エゾシカの精肉（ブロック、スライス、ミンチ、等）及び加工品（生ハム、ロースハム、ベーコン、ジャーキー、クラブソーセージ、スープカレー、等）。エゾシカ牧場の運営から食肉加工まで一貫して行っている。

### ② 提供するに当たっての条件：

個別に相談。

### ③ 生産管理体制等について：

自社の食肉加工センターは、一次処理室（解体処理）・二次処理室（熟成冷蔵庫）・三次処理室（部位加工）・四次加工室（商品開発）で構成している。特に安全衛生に留意しており、解体処理された鹿肉は電解水生成装置で生成した強アルカリ性電解水で洗浄し強酸性電解水で殺菌している。

## (4) 知床エゾシカファーム

### ① 提供可能なジビエ食材及びその特徴（セールスポイント）：

エゾシカの精肉（ヒレ、ロース、バラ、外モモ、内モモ、シタマ、肩ロース、ネック、ウデ、肩バラ、スネ）及び加工品全般。周年供給が可能。肉の等級格付、トレーサビリティを導入。

### ② 提供するに当たっての条件：

個別に相談。

### ③ 生産管理体制等について：

2012 年にエゾシカ処理施設としては道内で初めて HACCP（北海道 HACCP）を取得した自社の加工施設で万全の衛生管理を行っている。年間取扱量は食肉が約 1,200 頭、ペットフード用が約 500 頭。

(5) 糸島ジビエ研究所

① 提供可能なジビエ食材及びその特徴（セールスポイント）：

イノシシ、シカ、ほか、野生鳥獣全般の精肉及び加工品。ジビエ肉が臭い、固いというのは加工工程（衛生管理、調理方法等）に問題あるため。本当に美味しいジビエを提供。

② 提供するに当たっての条件：

捕獲に係る補助金等が入っていないため、価格はあまり下げられないが、出荷形態（品種、出荷量、出荷形態、等）については相談に応じる。

③ 生産管理体制等について：

ふくおかジビエ流通促進協議会の標準規格に基づいた管理を実施。

4.2 食流機構の機関紙（OFSI）への掲載

産地懇談会の開催状況等について食流機構の機関紙（OFSI）に掲載し、情報提供を行った。

**国際食品・飲料展「FOODEX JAPAN2020」にて  
国産ジビエをご紹介するブースを出展します。**



開催日時	会 場
3月10日（火） ～ 3月13日（金） <small>（開催期間中、常設）</small>	<p>「FOODEX JAPAN2020」 9ホール（No. 9D66） 幕張メッセ（千葉県千葉市 最寄り駅「JR京葉線 海浜幕張 駅」）</p> <p>■商談・展示ブースにて ジビエ生産者によるサンプル品の配布や試食、生産者とのダイレクトな意見交換の場をご用意します。</p>

◆出展者

団体・会社名	プロフィール・展示内容
ふくおかジビエ流通促進協議会 （福岡県糸島市）	福岡県内の公設獣肉処理加工施設の技術向上を図るとともに、供給体制強化やジビエの利活用推進、消費拡大等を牽引しています。 シカ・イノシシの漬け込み肉や、ジビエメンチカツの試食を予定しています。
古座川ジビエ 山の光工房 （和歌山県東牟婁郡古座川町）	地元産シカ肉の地産地消やアスリート向け提供など、幅広い消費拡大を展開しています。ピュートミートスタンダード（鹿肉）の試食を予定しています。
ALSOK 千葉 株式会社 （千葉県千葉市）	千葉県より「認定鳥獣捕獲等事業者」の認定を受け、今後、ジビエ加工処理施設の稼働が予定されています。今回は、資料配布のみとなります。

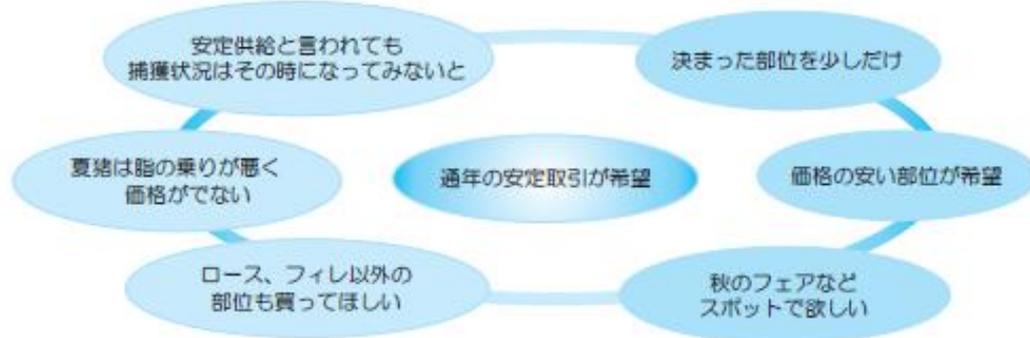
3/11（水）13:40～14:40、同ホール内のトレンドステージにて、「ジビエ最前線！～外食・中食におけるジビエの活用について～」と題したパネルディスカッションも行います。（詳細は、当機構ホームページをご覧ください）  
※「FOODEX JAPAN2020」の入場には、招待券（5,000円）が必要となります。  
担当：業務部 田中（TEL：03-5809-2176）

OFSI（2020年3月号）

# 「ジビエをあなたのお店のメニューに加えませんか！」 産地懇談会（In千葉）の実施について

農林水産省「外食・中食等における国産食材活用促進事業」

「ジビエをメニューに取り入れたい」「新たな差別化商品としてジビエを活用したい」と、真剣にお考えの外食事業者（和・洋食店・中華料理・居酒屋など）、中食事業者（お弁当、惣菜事業者）の皆様へ、耳よりの情報をお届けします。



このように、双方の要望は多種多様……  
本年度、当機構では「売りたい:生産者」と「買いたい:外食・中食事業者」を結ぶ、産地懇談（商談会）を実施します。

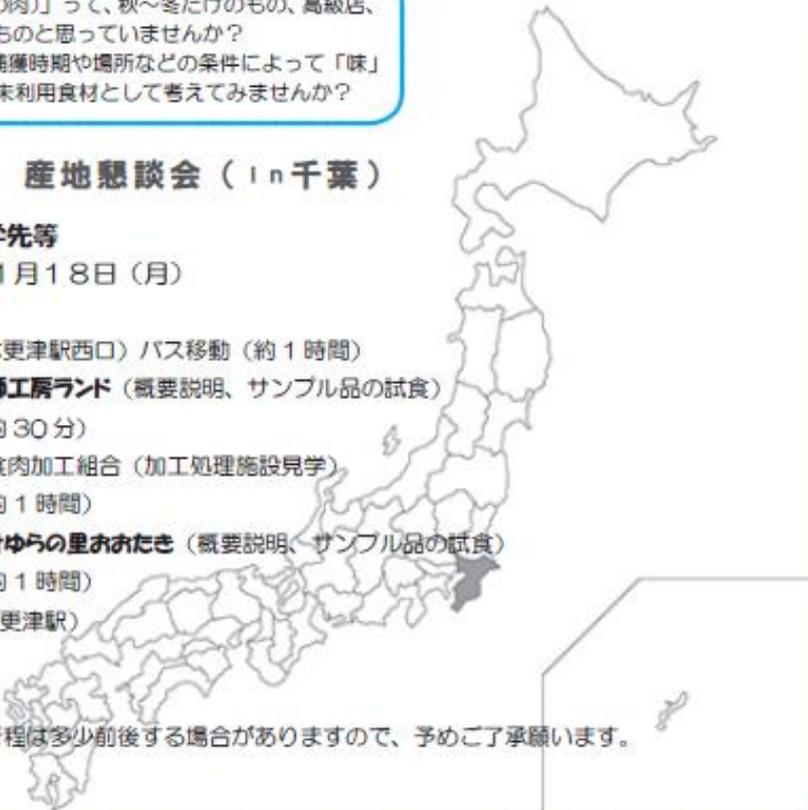
「ジビエ（野生鳥獣の肉）」って、秋～冬だけのもの、高級店、ぼたん鍋等…限られたものと思いませんか？  
ジビエは、365日、捕獲時期や場所などの条件によって「味」が変わります。身近な未利用食材として考えてみませんか？

## 産地懇談会（In千葉）

### 1. スケジュール及び見学先等

- ◆開催日：令和元年11月18日（月）
- ◆行 程：
  - 9:00：集合（JR木更津駅西口）バス移動（約1時間）
  - 10:30：商談先①鍋師工房ランド（概要説明、サンプル品の試食）
  - 11:30：バス移動（約30分）
  - 12:00：君津いのか食肉加工組合（加工処理施設見学）
  - 13:00：バス移動（約1時間）
  - 14:00：商談先②たけゆらの里おたき（概要説明、サンプル品の試食）
  - 15:00：バス移動（約1時間）
  - 16:00：解散（JR木更津駅）

※集合時間厳守。  
交通状況等により行程は多少前後する場合がありますので、予めご了承願います。



◆ 各商談先のポイント

<p><b>①【猟師工房ランド】(千葉県君津市)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・サンプル品の試食は、シカ(スネ、モモ、バラ)、イノシシ(スネ、モモ)、キョン、その他(捕獲状況により提供できない場合があります)の部位を素焼きで参加者に試食していただきます。</li> <li>・人気部位のロース、フィレ等ではなく、あえてスネ、バラ等を中心に試食していただく予定です。素材の持つ歯ごたえ、香り、味等を参加者ご自身の舌で確認してください。野生獣の処理加工施設もご見学いただけます(当日の捕獲状況により実際の処理工程を見学いただけない場合があります)。</li> <li>・1頭買いなどにも対応します。</li> </ul>	
<p><b>②【たけゆらの里おみたき】(千葉県夷隅郡大多喜町)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・サンプル品の試食は、イノシシ(スネ、モモ)、イノシシの骨で取ったスープ(あえて味付けはしません。)とご飯をご試食いただきます。主食との相性を確認してください。</li> <li>・試食肉は冬場に獲れた脂の乗ったイノシシ肉と、夏場に獲れた夏猪の味の違いを確認していただきます。夏に獲れた脂の少ない赤身肉をどのように料理するかは参加者の腕の見せ所。</li> <li>・産地視察でご用意する調味料は「塩」、「コショウ」、「醤油」をご用意します。その他の調味料等(オリーブオイルなど)、主食(パン、ナン等)、飲料(ワイン等)との相性など確認したい場合は、ご自身でご用意ください。</li> </ul>	

安心取引が可能

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。今回ご案内の施設は全て基準を満たしており、安心して取引が可能です。

**2. 定員** 30名程度

(ジビエの取引を真剣にお考えの方対象。お申込者の属性等を考慮させていただきます。)

**3. 参加費** 無料(農林水産省補助事業「外食・中食等における国産食材活用促進事業」により実施)

ただし、現地までの交通費は各自ご負担下さい。(現地移動のバス代は無料)

**4. 申込方法**

当機構ホームページ(<http://www.ofsi.or.jp/domestic-food-supply/conference/>)より、お申込み下さい。

**5. 申込締め切り** 令和元年11月11日(月)

**6. 問合せ先** (公財)食品等流通合理化促進機構 業務部(担当:田中)

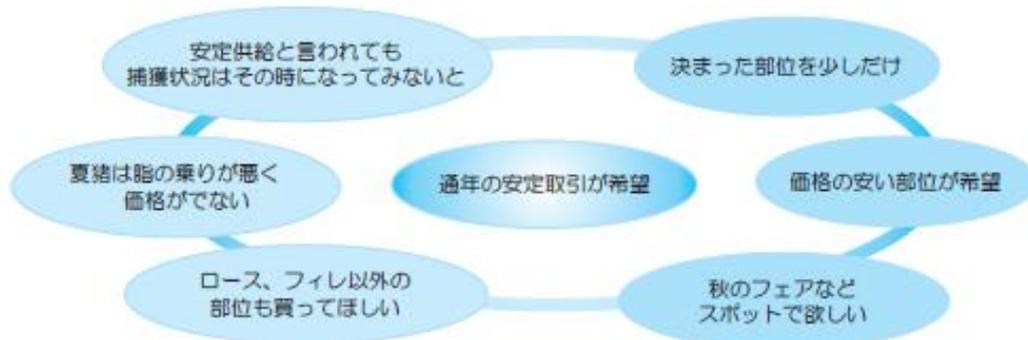
TEL: 03-5809-2176 / FAX: 03-5809-2183

## 「ジビエをあなたのお店のメニューに加えませんか！」 産地懇談会（in北海道）の実施について

農林水産省「外食・中食等における国産食材活用促進事業」

先月号で、上記産地懇談会（in千葉）をご紹介させて頂きました。北海道での開催も決まりましたのでご案内致します。

「ジビエをメニューに取り入れたい」「新たな差別化商品としてジビエを活用したい」と、真剣にお考えの外食事業者（和・洋食店・中華料理・居酒屋など）、中食事業者（お弁当、惣菜事業者）の皆様へ、耳よりの情報をお届けします。



このように、双方の要望は多種多様……

本年度、当機構では「売りたい:生産者」と「買いたい:外食・中食事業者」を結び、産地懇談（商談会）を実施します。

「ジビエ（野生鳥獣の肉）」って、秋～冬だけのもの、高級店、ぼたん鍋等…限られたものと思いませんか？  
ジビエは、365日、捕獲時期や場所などの条件によって「味」が変わります。身近な未利用食材として考えてみませんか？

### 産地懇談会（in北海道）

#### 1. スケジュール及び見学先等

◆開催日：令和元年11月27日（水）

◆行程：

- 9:00：集合①（JR 釧路駅：1階観光案内所前）釧路空港へバス移動（約30分）
- 10:00：集合②（釧路空港：1階案内所前）バス移動（約30分）
- 10:30：商談先①阿寒グリーンファーム（概要説明、畜産場見学等）
- 11:00：バス移動（約15分）
- 11:15：道の駅 阿寒丹頂の里「赤いベレー」（概要説明、サンプル品試食）
- 12:00：バス移動（途中休憩2ヶ所（道の駅「摩周温泉」、「ババスランドさつつる」）予定）
- 15:00：商談先②知床エシカファーム（概要説明、サンプル品試食、加工処理施設見学）
- 16:30：バス移動（約1時間30分）
- 18:00：解散（女満別空港）

※集合時間厳守。交通状況等により行程は多少前後する場合がありますので、予めご了承願います。

◆ 各商談先のポイント

① [阿寒グリーンファーム] (北海道釧路市) ※畜産場見学

- ・ サンプル品の試食は「加工食品」となります。エゾシカ加工品（ロースハム、生ハム、ソーセージ、ベーコン）、カレー（レトルト業務用）を試食していただきます。
- ・ 力強い野生の味とマリアージュする「料理」「アルコール類」を、参加者の舌でお探してください。（飲食料品経営者、中食事業者、バー等経営者の方にお勧めします。）  
※サンプル品試食は、道の駅 阿寒丹頂の里「赤いベレー」にて行います。

② [知床エゾシカファーム] (北海道斜里郡)

- ・ サンプル品の試食は「精肉」となります。人気部位のロース、フィレ等はもちろんですが、スネ、バラ等についても試食いただきます。素材の持つ歯ごたえ、香り、味等を参加者ご自身の舌で確認していただくために「素焼き」でご提供いたします。
- ・ 基本調味料（塩、醤油等）は用意いたしますが、その他の調味料でご試食を希望される場合は、ご自身でご用意ください。（オリーブオイル、ワイン等）
- ・ 知床エゾシカファームでは、スペシャルメニューとして、大変貴重なヒグマ肉もご試食・ご商談いただけます。
- ・ エゾシカの処理加工施設もご見学いただけます。



安心取引が可能

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。  
今回ご案内の施設は全て基準を満たしており、安心して取引が可能です。

2. 定員 10名程度

（ジビエの取引を真剣にお考えの外食・中食事業者の方対象。お申込者の属性等を考慮させていただきます。）

3. 参加費 無料（農林水産省補助事業「外食・中食等における国産食材活用促進事業」により実施）  
ただし、現地までの交通費は各自ご負担下さい。（現地移動のバス代は無料）

4. 申込方法

当機構ホームページ（<http://www.ofsi.or.jp/domestic-food-supply/conference/>）より、お申込み下さい。

5. 申込締め切り 令和元年11月15日（金）

6. 問合せ先 （公財）食品等流通合理化促進機構 業務部（担当：田中）  
TEL：03-5809-2176 / FAX：03-5809-2183

※先月号でご紹介した「産地懇談会（in 千葉）」の商談先が一部変更となりました。  
たけゆらの里おおたき（千葉県夷隅郡大多喜町）→君津いのか食肉加工組合（千葉県君津市）  
詳細は、ホームページをご覧ください。

平成31年度 外食・中食等における国産食材活用促進事業  
**房総ジビエ産地懇談会**  
**猟師工房ランド／君津いのか食肉加工組合**

今年度、当機構では農林水産省補助事業「外食・中食等における国産食材活用促進事業」を実施しています。本事業の目的は、外食・中食事業者によるジビエ食材の加工施設等の視察、ジビエ取扱業者との懇談・マッチング等を通じて、外食・中食においてジビエ食材の活用を促進するとともに、外食・中食事業者とジビエ産地の活性化に資することにあります。

そこで今般、一般社団法人 猟協様のご協力の下、千葉県君津市にある同社の関連施設である猟師工房ランドと君津いのか食肉加工組合に外食事業者に参集いただき、産地懇談会を開催しました。その概要について以下にご紹介します。  
 (開催日：令和元年11月18日(月)、参加人数：23名)。

◆ **一般社団法人 猟協について**

昨今、有害鳥獣駆除の名の下に平成28年度は約120万頭もの猪、鹿が命を絶たれており、その約7%に当たる約8万頭のみが食肉及びペットフード等に利活用されてはおりますが、残りの112万頭は残念ながら山中に埋設、焼却処分されています。害獣と呼ばれる野生生物には罪はなく、我々人間にとって都合が悪いために駆除されているのが現状です。

その駆除される野生生物の大切な命をいただくありがたさを忘れず、駆除される個体の「100%利活用」を推進するため、平成30年に一般社団法人 猟協が設立されました(同社ホームページより抜粋)。

また、猟師工房ランドは、千葉県君津市が実施する旧香木原小学校跡地の利活用事業として、昭和63年に閉校した校舎やグラウンドをリノベーションし「鳥獣害問題解決をテーマに捕獲個体の100%利活用と廃校リノベーションによる中山間地域の活性化」を目的として、令和元年7月20日にオープン。こちらには「ソロキャンプ場」「ジビエバーベキュー場」「ドッグラン」等があり、様々な利用用途を提案しています。

◆ **試食懇談会(猟師工房ランド)**

当日は、シカとイノシシの各部位(ロース、モモ、カタ、スネ)とスペシャルメニューとしてキョン(シカの一種)とタヌキをご用意いただきました。できるだけ素材の風味を損なわないように味付けは岩塩とコショウのみ、炭火コンロで部位毎に焼き上げました。試食のあとはジビエの種類や提供時期、供給体制等について意見交換を行いました。

◆ **加工施設見学(君津いのか食肉加工組合)**

試食懇談会のあと、君津いのか食肉加工組合のジビエ加工施設へ移動し、止め刺し方法の説明を受けたあと、加工施設内を見学させていただきました。当然のことながら、内部は衛生管理が徹底されており、血抜きや解体にも細心の注意を払っています。なお、同施設は君津市が約7300万円の費用をかけて作ったもので、2012年から稼働しているとのことでした。



<試食懇談会の模様>



<加工施設内の見学>

◆ **産地懇談会を終えて**

ジビエは加工方法及び衛生管理、調理方法が重要で、臭かったり固かったりするものは、その何れかに問題があるためです。今回試食したジビエは衛生管理上、一度冷凍殺菌してあるようですが、どの肉も新鮮で、気になる臭みは殆どなく、味の濃さが強く印象に残りました。なお、こちらで提供するジビエはすべて猟猟で生け捕りしたもので、最適なタイミングと方法で加工処理しており、販売は猟協の販売部門である猟協流通が担っていますが、シカとイノシシは、周年等価の供給体制があるとのことなので、ジビエのご興味のある外食・中食事業者の方は下記にお問い合わせください。

◆ **取扱商品及び問合せ先**

☆取扱商品 シカ：各部位(ヒレ、ロース、肩ロース、モモ、肩、バラ、ネック、スネ、他)加工品(ソーセージ、チョリソー)  
 イノシシ：各部位(ヒレ、ロース、肩ロース、モモ、肩、バラ、スネ、他)加工品(フランク、ソーセージ)

☆問い合わせ先 株式会社 猟協流通 営業部(TEL：0742-31-3462)

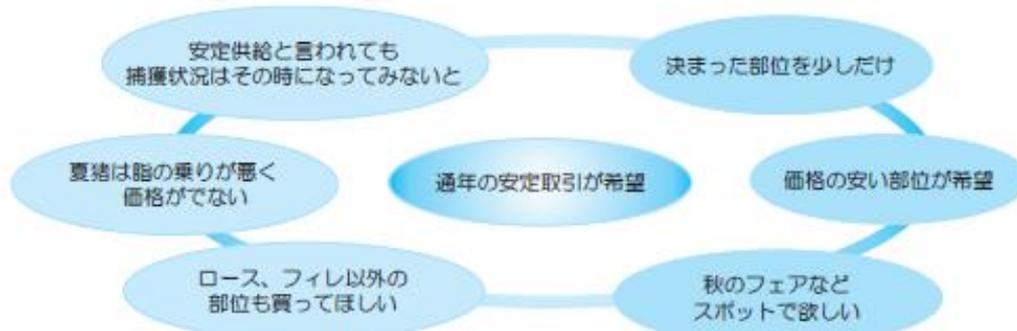
# 「ジビエをあなたのお店のメニューに加えませんか！」

## 産地懇談会（in福岡）の実施について

農林水産省「外食・中食等における国産食材活用促進事業」

昨年10月（千葉）・11月（北海道）と実施してきた産地懇談会を、福岡（糸島市）でも開催いたします。

「ジビエをメニューに取り入れたい」「新たな差別化商品としてジビエを活用したい」と、真剣にお考えの外食事業者（和・洋食店・中華料理・居酒屋など）、中食事業者（お弁当、惣菜事業者）の皆様へ、耳よりの情報をお届けします。



このように、双方の要望は多種多様……  
本年度、当機構では「売りたい：生産者」と「買いたい：外食・中食事業者」を結び、産地懇談（商談会）を実施しています。

### 産地懇談会（in福岡）

#### 1. スケジュール及び見学先等

◆開催日：令和2年2月25日（火）

◆行程：

11:30：集合（JR博多駅1階「総合案内所前」）バス移動（約1時間）

12:30：糸島ジビエ研究所（福岡県糸島市志摩吉田1023）

12:30～12:45 概要説明

12:45～13:30 施設見学

13:30～15:00 試食商談

15:00：バス移動（約1時間）

16:00：解散（JR博多駅）

※集合時間厳守。

交通状況等により時間は多少前後する場合がありますので、予めご了承ください。

#### 【糸島ジビエ研究所】（福岡県糸島市志摩吉田1023）

- ・サンプル品を素焼き（味付けはお好み）でご試食いただけます。
- ・シカ、イノシシのほか、スペシャル食材としてアライグマ、クジャク、カラスをご用意します。
- ・その他、加工品・漬け込み肉等もご試食いただけます。
- ・ご試食後、ジビエ生産者との意見交換の場をご用意しています。



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。  
今回ご案内の施設は全て基準を満たしており、安心して取引が可能です。

2. 定員 15名程度（ジビエの取引を真剣にお考えの方対象）
3. 参加費 無料（農林水産省補助事業「外食・中食における国産食材活用促進事業」により実施）  
ただし、現地までの交通費は各自ご負担下さい。（現地移動のバス代は無料）
4. 申込方法  
当機構ホームページ（<http://www.ofsi.or.jp/domestic-food-supply/conference/>）より、お申込み下さい。
5. 申込締め切り 令和2年2月17日（月）
6. 問合せ先 （公財）食品等流通合理化促進機構 業務部（担当：田中）  
TEL：03-5809-2176 / FAX：03-5809-2183

「ジビエ食材活用のためのシンポジウム」  
**ジビエ最前線！**

「FOODEX JAPAN2020」  
国際食品・飲料展  
出展決定！

～外食・中食におけるジビエの活用について～

本シンポジウムでは、外食・中食産業におけるジビエ食材活用等に関する優良事例や課題について、ジビエに精通した東京国際大学の伊藤先生をコーディネーターに迎え、こだわりのジビエ料理を提供するレストランオーナーと、衛生管理を徹底したジビエの安定供給を続ける生産者によるパネルディスカッションを行います。  
また、別途、「FOODEX JAPAN2020」期間中（3/10～13）会場内にジビエの生産者による**高橋・展示ブース（No.9D66 常設）**を設け、サンプル品の配布や試食、生産者とのダイレクトな意見交換の場をご用意します。

開催日時	会場	定員
3月11日（水）	「FOODEX JAPAN2020」会場内 9ホール トレンドステージ 幕張メッセ（千葉県千葉市 豊崎駅「JR京葉線 海浜幕張駅」）	80名
13:40～14:40 （開演10分前から 受付開始）	■パネルディスカッション 「ジビエ最前線！～外食・中食におけるジビエの活用について～」 コーディネーター：伊藤匡美氏（東京国際大学 商学部 教授） パネリスト：中村豪志氏（レストラン マノワ オーナー・ソムリエ） 西村直人氏（株式会社 糸島ジビエ研究所 代表 捌師） 原田祐介氏（一般社団法人 猟協 理事長）	

◆登壇者

氏名	プロフィール
伊藤匡美氏	東京都出身。青山学院大学経営学部卒業。千葉経済大学経済学部専任講師、同大准教授、東京国際大学准教授を経て、2014年より現職。専門分野は流通・マーケティング研究。近年は地域活性化と食の流通・マーケティングが主たるテーマ。ジビエの流通・マーケティングやジビエを通じた地域創生についても現場を歩き、高い関心を有している。
中村豪志氏	山梨県南アルプス市出身。数々のフレンチの名店に勤務の後、2011年に広尾に「レストラン マノワ」をオープン。これまでのジビエの概念を覆すべく、多くの方々から「おいしい」と召し上がって頂くよう、徹底した衛生管理を施し、こだわりを持って調理したジビエ料理を提供している。本人もハンターとして活動中。
西村直人氏	1994年 ニューヨーク生まれ。2016年 糸島ジビエ研究所設立。2017年3月 九州大学21世紀プログラム課程卒業。有畜鳥獣の捕獲、解体精肉ならびに加工品の製造販売・イベント事業などを通じて、食肉・副産物の価値の普及、農林業被害の軽減、地域活性化、環境資源・生態系管理に取り組んでいる。捌師（はちし）は、肉などを「さばく」の意。
原田祐介氏	外資系アパレル企業を経て2015年に猟師工房を立ち上げる。東京大学狩人の会名誉顧問。猟協の理事長として、狩猟者や食肉加工など広く狩猟関連のビジネスを行う団体や企業、個人などが相互扶助の理念の下に、国・地方自治体などとも協働し、日本の豊かな自然を守り後世に引き継ぐとともに、それを担う次世代の人材を育成する活動を展開中。

※「FOODEX JAPAN2020」の入場には、招待券（5,000円）が必要となります。  
招待券をお持ちの方は、上記シンポジウムは聴講無料です。（事前登録制。当日直接受付も可。）  
※ 聴講ご希望の方は、当機構業務部 田中（TEL：03-5809-2176）までご連絡下さい。

## 4.3 食流機構のホームページによる情報発信

食流機構のホームページから産地懇談会等に関する情報発信を行った。

### 第1回 房総ジビエ産地懇談会

ジビエをあなたのお店のメニューに加えませんか！

#### ポイント

- サンプル品の試食は、シカ（スネ、モモ、バラ）、イノシシ（スネ、モモ）、キョン、その他（捕獲状況により提供できない場合があります）の部位を素焼きで参加者にご試食いただきます。
- 人気部位のコース、ファイル等ではなく、あえてスネ、バラ等を中心に試食していただく予定です。素材の持つ歯ごたえ、香り、味等を参加者ご自身の舌で確認してください。野生獣の処理加工施設もご見学いただけます（当日の捕獲状況により実際の処理工程を見学いただけない場合があります）。

#### スケジュール

開催日：令和元年11月18日（月）

時間	内容	備考
8:30～9:00	【参加受付】現地集合（木更津駅西口の階段下に集合）	木更津駅からは無料バスで移動
9:00～10:30	【バス移動】木更津駅 → 猟師工房ランド（千葉県君津市香木原269）	移動時間：約90分
10:30～11:30	【試食商談】猟師工房ランド到着	概要説明、サンプル品の試食、商談
11:30～12:00	【バス移動】猟師工房ランド → 君津いのか食肉加工組合（千葉県君津市宿原866-34）	移動時間：約30分
12:00～13:00	【施設見学】君津いのか食肉加工組合	加工処理施設等の見学
13:00～14:00	【バス移動】君津いのか食肉加工組合 → 木更津駅	移動時間：約60分
14:00	【閉会】現地解散（木更津駅）	

※ 集合時間厳守。交通事情等により時間は多少前後する場合がありますので予めご了承願います。

#### 定員

25名程度（ジビエの取引を真剣にお考えの外食・中食事業者の方を対象としています）。

#### 申込期限

11月11日（月）

#### 参加費

無料（集合場所までの交通費は各自でご負担願います。）

#### 申込方法（※実施済）

- 参加申込フォーム  に必要事項をご記入のうえFAXしてください。
- 詳細事項につきましては、参加確認書をE-mailまたはFAXにより後日返信いたしますので、**11月15日（金）までに参加確認書がお手元に届かない場合は、事務局までお問い合わせください。**

#### 留意事項

- 当日は**木更津駅西口の階段下に9:00までにご集合ください。**その際、参加確認書とお名刺1枚をご提出願います。
- 集合場所までの交通費は各自でご負担願います。

食流機構 HP

## 第2回 エゾシカジビエ産地懇談会

ジビエをあなたのお店のメニューに加えませんか！

### ポイント

- ・提供する素材は、阿寒・知床地域において若い西風（西平）により捕獲した「エゾシカ」をファームにおいて畜養し、最も脂の乗る状態にと畜したエゾシカを使用しています。
- ・エゾシカの品質はと畜してから処理（肉抜き、鮮度管理のための素早い冷蔵）が大切です。最高品質のエゾシカをご紹介します。

### スケジュール

開催日：令和元年11月27日（水）

時間	内容	備考
8:30~9:00	【試食受付】現地集合（留珠駅の観光案内所に集合）	留珠駅から無料バスで留珠空港へ移動
9:30~10:00	【試食受付】現地集合（留珠空港の1階案内所に集合）	留珠空港から無料バスで移動
10:00~10:30	【バス移動】留珠空港 → 阿寒グリーンファーム （留珠市阿寒町新町1-5-12）	移動時間：約30分
10:30~11:00	【畜養場見学】阿寒グリーンファーム到着	概要説明、畜養場見学
11:00~11:15	【バス移動】阿寒グリーンファーム → 阿寒町商工会 （留珠市阿寒町新町2-6-3）	移動時間：約15分
11:15~12:00	【試食説明】阿寒町商工会到着 （概要説明、サンプル品の試食）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サンプル品の試食は「加工食品」となります。エゾシカ加工品（生ハム、ロースハム、ベーコン、ジャーキー、クラブソーセージ、スーパカレーなど）を試食いただけます。</li> <li>・力強い野生の味とマリナーージュする「料理」、「アルコール類」を参加者の嗜好や味覚でお探しく下さい（飲食料品経営者、中食事業者、バー等の経営者の方にお勧めします）。</li> </ul>
12:00~15:00	【バス移動】道の駅 阿寒丹頂の里「赤いベレー」 → 知床エゾシカファーム （留珠市阿寒町字直野223番5）	途中休憩予定：2回（道の駅「摩周温泉」・道の駅「ババスタンドさっつる」）
15:00~16:30	【施設見学】知床エゾシカファーム （概要説明、サンプル品の試食、加工処理施設の見学）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サンプル品の試食はエゾシカの精肉となります。人気部位のロース、フィレ等はもちろんですが、スネ、バラ等についても試食いただけます。素材の持つ脂ごたえ、香り、味等を参加者ご自身の舌で確認していただくために「素焼き」でご提供いたします。</li> <li>・基本調味料（塩、醤油等）はご利用いただけますが、その他の調味料でご試食を希望される場合はご自身ご用意ください（オリーブオイル、ワイン等）。</li> <li>・知床エゾシカファームでは、スペシャルメニューとして、大変貴重なヒグマ肉もご試食・ご購入いただけます。</li> <li>・エゾシカの処理加工施設もご見学いただけます。</li> </ul>
16:30~18:00	【バス移動】知床エゾシカファーム → 女満別空港	移動時間：約90分
18:00	【閉会】現地解散（女満別空港）	

※ 車内移動時、交通事情等により時刻は多少前後する場合がありますので予めご了承ください。

### 定員

10名程度（ジビエの取引を真剣にお考えの外食・中食事業者の方を対象としています）。

### 申込期限

11月15日（金）

### 参加費

無料（会場場所までの交通費は各自でご負担願います。）

### 申込方法（※要申込）

- ・参加申込フォーム [こちら](#) に必要事項をご記入のうえFAXしてください。
- ・詳細事項につきましては、参加申込書をE-mailまたはFAXにより後日返信いたしますので、**11月22日（金）までに参加確認書がお手元に届かない場合は、事務局までお問い合わせください。**

### 留意事項

- ・当日は**前払戻金または領収書にご集合ください**。その際、参加確認書とお名刺1枚をご提出願います。
- ・会場場所までの交通費は各自でご負担願います。

食流機構 HP

## 第3回 糸島ジビエ産地懇談会

ジビエをあなたのお店のメニューに加えませんか！

### ポイント

- 糸島ジビエのサンプル品を素焼き（味付けはお好み）でご試食いただけます。
- ジビエはシカ、イノシシのほか、さらにスペシャル食材として、アライグマ、クジャク、カラスをご用意いたします。
- その他、加工品、漬け込み肉等もご試食いただけます。
- ご試食後、ジビエ生産者との意見交換の場をご用意しております。

### スケジュール

開催日：令和2年2月25日（火）

時間	内容	備考
11:00～11:30	【参加受付】現地集合（博多駅1階「総合案内所」前に集合）	博多駅から無料バスで移動
11:30～12:30	【バス移動】博多駅 → 糸島ジビエ研究所（福岡県糸島市志摩吉田1023）	移動時間：約60分
12:30～12:45	【概要説明】糸島ジビエ研究所の取組内容、糸島ジビエの特色等のご紹介	
12:45～13:30	【施設見学】ジビエ加工処理施設の見学	
13:30～15:00	【試食商談】サンプル品の試食、生産者との商談・意見交換	
15:00～16:00	【バス移動】糸島ジビエ研究所 → 博多駅	移動時間：約60分
16:00	【閉会】現地解散（博多駅）	

※ 集合時間厳守。交通事情等により時間は多少前後する場合がありますので予めご了承願います。

### 定員

15名（ジビエの取引を真剣にお考えの外食・中食事業者の方を対象としています）。

### 申込期限

2月17日（月）

### 参加費

無料（集合場所までの交通費は各自でご負担願います。）

### 申込方法（※実施済）

- 参加申込フォーム  に必要事項をご記入のうえFAXしてください。
- 詳細事項につきましては、参加確認書をE-mailまたはFAXにより後日返信いたしますので、**2月18日（火）までに参加確認書がお手元に届かない場合は、事務局までお問い合わせください。**

### 留意事項

- 当日は**博多駅1階「総合案内所」前に11:30までにご集合ください。**その際、参加確認書とお名刺1枚をご提出願います。
- 集合場所までの交通費は各自でご負担願います。

食流機構 HP

#### 4.4 日本農業新聞への掲載

猟師工房ランド・君津いのか食肉加工組合での産地懇談会の模様が日本農業新聞に掲載された。

## ジビエ活用を促す

千葉県君津市で  
食肉加工組合

飲食店者ら産地懇談

【ちば】野生の鳥獣肉(ジビエ)の外食・中食での活用を促そうと、食品等流通合理化促進機構(食流通機構)は18日、千葉県君津市で「ジビエ食材に関する産地懇談会」を開いた。東京都と千葉県から参加した飲食店関係者らがジビエを試食し、解体処理施設を見学。早速、利用を検討する店もあった。

同機構がジビエに絞り、売り手と買い手をマッチングする産地懇談会を開くのは初めて。農水省の「外食・中食等における国産食材活用促進事業」で実施した。参加店はフレンチ、イタリアン、中華料理、居酒屋と多形で、具担当者などを含め20人余りで回った。「猟師工房ランド」は、解体処理やジビエの販売、バーベキューなど



試食用のジビエを焼く参加者(千葉県君津市で)

狩猟ビジネスを幅広く展開する。代表者の原田祐介さん(46)から説明を受け、参加者はジビエを素焼きで試食し、商談も行った。

今回の懇談会は、人気部位のロースやヒレ以外にも目を向けてもらい、捕れた時期や場所による味の違いを生かして料理にしてみようことが目的。試食で用意したのは、イノシシと鹿がロース、モモ、カタにスネ、タヌキとキヨンのロースも提供した。参加者から「キヨンは食べやすい」「鹿のスネは砂肝のよう

でおいしい」などの感想が出た。原田さんは「一年を通じて均一価格で販売している。自然相手なので、細かい年齢や性別のオーダーには応えられない。

夏場のイノシシなど、皆さんで付加価値をつけてくれる取り組みをしていくと、生産者としてありがたい」と求めた。同機構も「ジビエは、ほとんど利用されていない。お店で使うところまでこぎ着ければ」と商談の進展に期待した。参加した中薬料理店の経営者は「タヌキがおいしかった。

た。定番メニューは難しいが、宴会料理で扱ってみたい」と話し、商談を進める考えだ。同懇談会は今回の第一弾が千葉県の「房総ジビエ」を対象にした。第二回は「エゾシカジビエ」を対象に27日、北海道で開く。

### 小学生を対象 地元農業紹介

神奈川県茅ヶ崎市  
地域情報紙

【神奈川・さがみ】茅ヶ崎市内の小学生を対象に、地域の農業を紹介したフリーペーパーが「大人でも分かりやすい」「地元を再発見した」と話題を呼んでいる。取材にはJASがみも入選などで協力し、地域の食農教育への取り組みを応援した。

発行したのは、神奈川県を中心とした地域情報紙を発行しているタウンニュース



完成した「子どもタウンニュース」を手にする川口さん(神奈川県平塚市で)

1社社湘南支社の茅ヶ崎編集室。タブロイド判4頁全カラーで、小学生でも興味を持ちやすくなるように工夫してある。同社は今年から、茅ヶ崎市内の小学生を対象に子ども版のフリーペーパー「子どもタウンニュース」

「ス」を発行している。今号が秋の発行になることから、「食育の秋」産地地消をテーマに掲げた。紙面には、露地野菜、水稲、果樹、畜産の各生産者と新規就農者が登場。生産物についてそれぞれの思いを語って

## 5 おわりに

今のところ野生鳥獣のジビエとしての利用は極めて少ないが、その利用拡大が外食・中食事業者の活性化と、ジビエ生産者の所得向上だけにとどまらず、農林業の振興と農山村地域全体の発展にもつながってくる。

本事業は、外食・中食事業者とジビエ生産者との間で、直接販売等の新たな商流の形成に資することを目的として実施したが、外食・中食事業者へジビエの利用を促す上でポイントとなるのが「良質なジビエの安定供給」である。とりわけ、安全・安心の要となる「衛生管理」が重要であり、産地懇談会におけるアンケート結果をみても、外食・中食事業者がジビエ食材に求めるポイントとして、「美味しさ」と並んで「品質・鮮度」を重視するという回答が多かった。その意味で、捕獲した野生鳥獣の衛生的な加工処理は、ジビエの利用拡大にとって最優先課題となっている。

また、同アンケート結果では、すべての参加者が今回の産地懇談会は「参考になった」と回答しており、実際、産地懇談会を通じて数件の取引が始まるなど、外食・中食事業者とジビエ生産者との間に新たな取引関係の構築に向けた動きもみられるところであり、一定の成果につながったものと考えている。

なお、ジビエ食材に関する情報発信については、ジビエ生産者へのヒアリング調査や食流機構の機関紙・ホームページ等による情報発信を行った。しかし、ジビエの普及・利用促進のための教材の主眼と考え、準備を進めていたシンポジウムの動画は作成することができなかった。これは、新型コロナウイルスの感染拡大の影響によりフードテックジャパン 2020 が開催中止となり、フードテックジャパンで予定していた都市部懇談会とシンポジウムが開催できなかったためである。数万人の集客が見込めたフードテックジャパンを外食・中食事業者とジビエ生産者を結び付ける絶好の機会と考え、事前準備に注力しただけに、その開催中止は返す返すも残念であった。

ジビエの利用拡大を図る上ではその他にも取り組むべき課題がある。例えば、牛肉や豚肉、鶏肉といった家畜の食肉と異なり、ジビエは精肉段階の歩留まりが著しく劣るため、販売価格は高いものとならざるを得ない。したがって、高い値段に見合う価値、例えば「美味しさ」や「栄養価」、「稀少性」などの文化的な背景も含め、消費者がジビエの価値を本当に理解しなければ、利用はニッチなものに留まり大きくは広がらないため、消費者に対する継続的な啓発活動が欠かせないことは明白である。また、捕獲した野生鳥獣を無駄なく活用し、その商品価値を高めるには、精肉以外でも使えるジビエの利用用途を開発することも大きな課題である。

幸い今回の事業により、多くの外食・中食事業者、ジビエ生産者や地方自治体

の担当課の方々と知り合うことができた。この関係を活かして、当機構は今後も  
外食・中食事業者にジビエ利用を促す取組に尽力していく所存である。

平成 31 年度 農林水産省補助事業

平成 31 年度  
**外食・中食等における  
国産食材活用促進事業  
報告書**

令和2年3月

**公益財団法人 食品等流通合理化促進機構**

〒101-0032  
東京都千代田区岩本町 3-4-5 第 1 東ビル 6F