

令和2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3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

一昨年未から世界中を襲っているコロナ禍により、我が国にも大打撃が生じている。とりわけ外出制限による飲食業や観光業への影響は甚大で、多くの事業者が現在も窮状にある。しかし、ここにきて漸くワクチン接種が始まり、今夏にはオリンピックの開催を控えていることもあり、今後の急速な経済回復が期待される。

一方、コロナ禍が完全に収束すれば、飲食業にも賑わいが戻ってくるはずであるが、日本の豊かな食文化の発展のためには、その役割の一端を担っている外食・中食産業の活性化が欠かせない。その食文化の一つとして、近年における野生鳥獣の捕獲数の増加にともない、ジビエに注目が集まっている。

本事業では、外食・中食産業における国産ジビエの利用促進を図るため、外食・中食事業者をジビエ産地に招いて産地懇談会を開催した。また、フードックスジャパン 2021 に出展・参加し、国産ジビエの魅力を多くの来場者に伝達するとともに、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により、ジビエに関する新たな商流の創出を図った。

なお、事業の実施に当たっては、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・中食事業者を広く取り込めるように努めた。

末筆ながら、コロナ禍にあって、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3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	北海道	5
2.1.2	鳥取県	9
2.1.3	山梨県	11
2.2	産地懇談会に関するアンケート結果	14
2.2.1	北海道シュヴルイユ浦臼工場・あぶかの森	14
2.2.2	富士河口湖町鹿肉処理場・明野ジビエ肉処理加工施設	15
3	都市部懇談会及びシンポジウム	18
3.1	都市部懇談会の開催	18
3.1.1	都市部懇談会の開催日程及び会場	18
3.1.2	都市部懇談会の展示ブース出展者及び展示内容	18
3.2	シンポジウムの開催	20
3.2.1	シンポジウムの開催日時及び会場	20
3.2.2	シンポジウムのプログラム	20
3.2.3	シンポジウムに関するアンケート結果	20
4	ジビエ食材に関する情報受発信	23
4.1	情報収集及び情報発信	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	26
4.4	新聞の掲載	27
5	おわりに	28
6	参考資料	30

1 事業概要

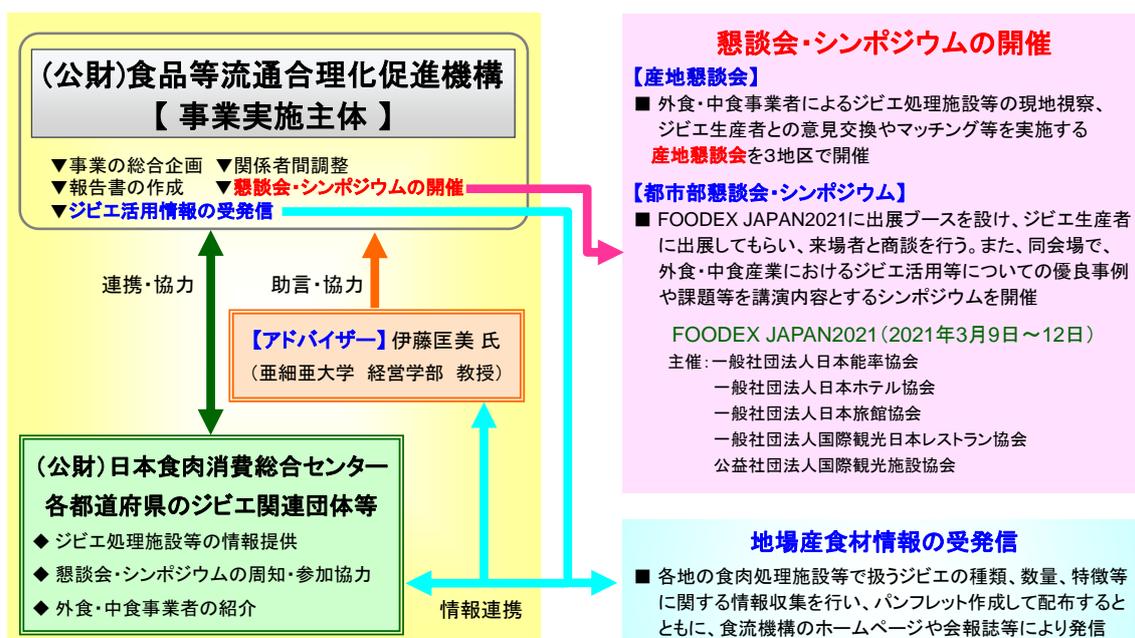
1.1 事業の背景および目的

外食・中食事業者を、農林水産省が選定したジビエ利用モデル地区や国産ジビエ認証制度により認証された食肉処理施設に招いてジビエ生産者との懇談・マッチングを実施する「産地懇談会」、都市部において生産者がブース出展し、外食・中食事業者と意見交換会やマッチング等を実施する「都市部懇談会」、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」を開催し、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し、これらの取組を通じてジビエ生産者及び外食・中食事業者の活性化を図ることで、国産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、(公財)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、亜細亜大学教授の伊藤匡美氏をアドバイザーに迎え、また、(公財)日本食肉消費総合センターなどの関係団体にも協力を仰いだ。



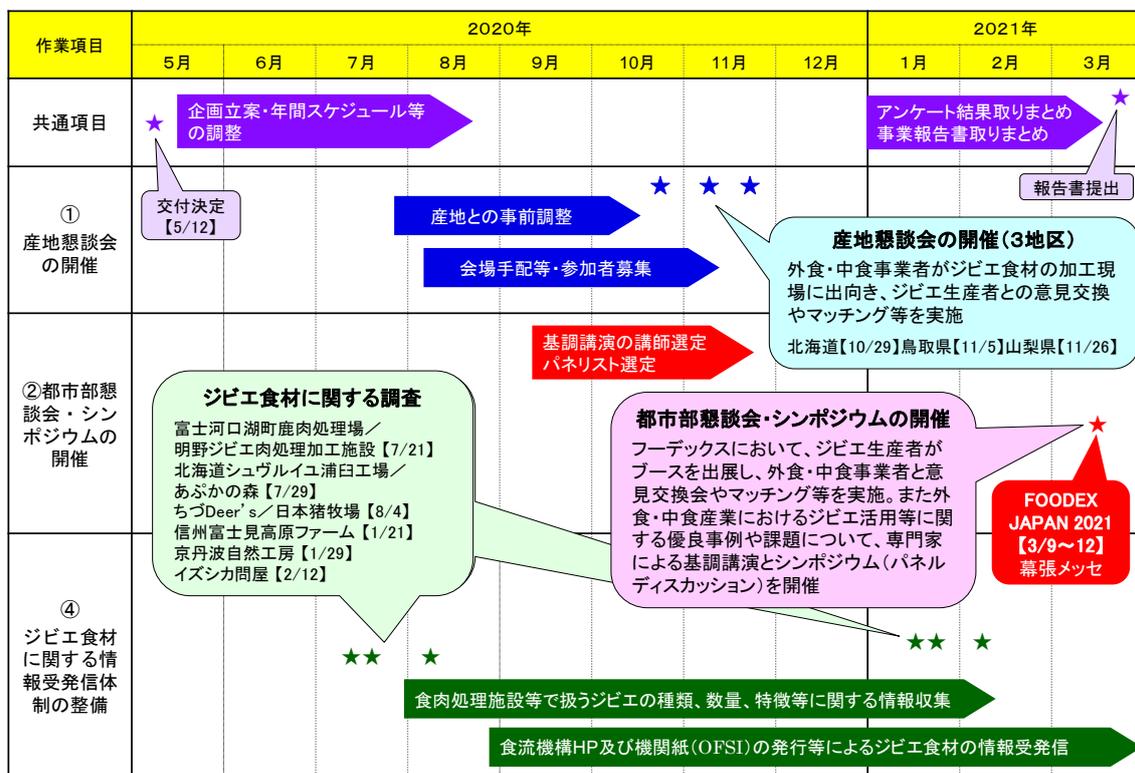
事業実施体制図

1.3 事業実施概況

北海道（浦臼町・北広島市）、鳥取県（智頭町）、山梨県（富士河口湖町・北杜市）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、食肉加工処理施設の見学、ジビエの試食、ジビエ生産者との意見交換を行った。

また、都市部懇談会とシンポジウムについては、フードックスジャパン 2021 に出展ブースを設け、ジビエ生産者に参加を要請し、各地のジビエを紹介するとともに、パネルディスカッション形式のセミナー「ジビエ最前線！～外食・中食におけるジビエの活用について～」を開催し、国産ジビエの魅力を多くの来場者に伝達した。

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いたジビエ生産者や国産ジビエ認証施設を訪問し、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

北海道、鳥取県、山梨県の後援のもと、同地区のジビエ肉処理施設で、外食・中食事業者とジビエ生産者とのマッチングを行う産地懇談会を開催した。

2.1.1 北海道

(1) 北海道シュヴルイユ浦臼工場

浦臼町及び(株)アイマトンにご協力いただき、浦臼町営のエゾシカ肉処理施設「北海道シュヴルイユ浦臼工場」に外食・中食事業者を招いて産地懇談会を開催した。

北海道シュヴルイユ浦臼工場は、令和元年度（農水省鳥獣被害防止総合対策交付金（ジビエ倍増モデル整備事業））により浦臼町が整備した施設で、(株)アイマトンが指定管理者になっている。衛生管理については、令和2年9月にエゾシカ肉処理施設認証※、続けて10月には国産ジビエ認証※も取得している。

同施設は、業界初となる「X線異物検出機」を導入し、常に銃弾の破片（金属片）のリスクがあるエゾシカ肉も、0.5mmまでの小さな破片まで検出が可能になっている（金属探知機では2.5mmが限界）。また、80℃の表面殺菌と瞬時に4℃までの冷却を行うシュリンク真空パックや、解凍時にドリップが発生しにくいリキッド急速凍結機など最新機器を備え、徹底した品質・衛生管理を実施している。

当日は、同施設の最新設備やエゾシカの解体の様態を見学するとともに、エゾシカ肉の各部位と加工品を試食した。

なお、試食後は次の会場（あぶかの森）に移動した。

※ エゾシカ肉処理施設認証は、エゾシカ肉の処理を行っている食肉処理施設の自主的な衛生管理を推進するとともに、エゾシカ衛生処理マニュアルに基づいた適切な処理を行う食肉処理施設を認証することにより、安全安心なエゾシカ肉の提供と販路拡大を図り、地域ブランド化を推進することを目的とした北海道による認証制度。

※ 国産ジビエ認証は、食肉処理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ことを目的とした農水省による認証制度。

開催年月日	開催地	試食品	参加者
令和2年 10月29日 (木) 10:00~11:30	シュヴルイユ浦臼工場 (浦臼町)	エゾシカ肉 各部位(ロース・モモ)、加工品(ソーセージ)	14名



施設概要の説明



解体作業の見学



解体後は冷蔵庫で熟成



トリミング作業の見学



X線異物検出機



リキッド急速凍結機



エゾシカ肉の各部位及び加工品（ソーセージ）の試食

(2) あぶかの森

すまい工房北海道(株)の湯峯和幸社長にご協力いただき、同社の経営する「あぶかの森」に外食・中食事業者を招いて産地懇談会を開催した。

「あぶか」はアイヌ語で「牡鹿」を意味する言葉で、あぶかの森が提供しているのは、ヘッド（ネック）ショット限定で捕獲した高品質のエゾシカ肉である（ヘッドショットだと個体が暴れないため肉質がよくなる）。湯峯社長自身が優秀なハンターで、単なる害獣駆除とは異なる、ジビエとして有効活用できるようなハンティング方法を地元のハンターに教導している。年間搬入頭数は、2019年の実績が約300頭、2020年は7月末時点ですでに300頭に達しており、十分な供給体制がある。衛生管理についても、平成30年12月にエゾシカ肉処理施設認証を受けている。

当日は、湯峯社長からあぶかの森の取組概要やエゾシカの特徴についての話を聴き、その後、エゾシカ肉の様々な部位を試食した。なお、試食では、各部位の盛り付け皿の前に分かり易くカラーパネルが掲示されており、しっかり食べ比べることができた。

なお、エゾシカ以外にもエゾユキウサギやカモなど他のジビエの試食も予定していたが、当日までに調達できなかつたため断念した。

開催年月日	開催地	取扱商品	参加者
令和2年 10月29日 (木) 13:30~15:00	シカ肉レストランあぶかの森（北広島市）	エゾシカ肉 各部位（ロース・モモ・内モモ・シ ンタマ・イチボ・スネ・スペアリブ）	14名



あぶかの森 湯峯社長



試食会場（シカ肉レストランあぶかの森）



焼けた順番に各部位を試食



各部位の盛り付け皿とカラーパネルの掲示

2.1.2 鳥取県

(1) ちづ Deer's

鳥取県をはじめ、ちづ Deer's（いなばのジビエ推進協議会）、日本猪牧場（ほうきのジビエ推進協議会）にご協力いただき、ちづ Deer's の処理施設に外食・中食事業者を招いて産地懇談会を開催した。

ちづ Deer's は平成 30 年 4 月に開業したジビエ解体処理施設で、代表の赤堀広之氏が 1 名で運営している。衛生管理については、令和 2 年 10 月に食肉処理業の鳥取県 HACCP 適合施設*として認定されている。

ちづ Deer's の年間搬入頭数は約 600 頭で、主な取引先は智頭町内のレストランや居酒屋。小中学校の給食にも月 1 回提供している。また、智頭町外・県外の飲食店にも販路がある。取り扱うのは、シカ肉の各部位（ロース・ヒレ、外モモ・内モモ・シンモモ・シキンボウ、イチボ、カタ肉・スネ肉・ミンチ）、イノシシ肉の各部位（ロース、肩ロース、外モモ・内モモ・シントマ・バラ・カタ、ミンチ）など。

ちづ Deer's は、県東部で活動する「いなばのジビエ推進協議会」と連携しており、懇談会の試食では、県中西部で活動する「ほうきのジビエ推進協議会」の日本猪牧場（倉吉市）にもイノシシ肉をご提供いただいた。日本猪牧場は、県中西部に位置する、ほうき（伯耆）大山周辺の雄大な自然環境下で育ったイノシシ肉を取り扱う食肉加工施設で、衛生管理についても平成 30 年 12 月に食肉処理業の鳥取県 HACCP 適合施設*として認定されている。日本猪牧場のイノシシは、代表の徳岡憲一氏による高度なトリミング技術で高品質に加工され、県内外の卸売業者、レストラン、ホテル・旅館や道の駅で販売されているほか、インターネット販売も行われている。

なお、当日は、赤堀代表によるシカの解体デモンストレーションと施設内の見学のあと、試食が行われた。試食では智頭町の地域おこし協力隊員として有害鳥獣対策に携わってきた寺尾正氏をはじめ、県産のジビエ肉を使った料理を移動販売するキッチンカー（HuntsKitchen）が出動し、ちづ Deer's のシカ肉と日本猪牧場のイノシシ肉の各部位が振る舞われた。

※ 鳥取県 HACCP 適合施設認定は、自主的衛生管理をいっそう推進し、これらの取組を積極的に評価し、消費者にも知ってために、鳥取県食品衛生条例に基づく HACCP による工程管理を行う施設を認定する制度。

開催年月日	開催地	試食品	参加者
令和 2 年 11 月 5 日 (木) 12:00~14:00	ちづ Deer's (智頭町)	ニホンジカ (各部位、熟成肉) イノシシ (各部位)	16 名



赤堀代表によるシカの解体デモ



解体作業の見学



鳥取県 HACCP 適合施設認定書



施設内の見学



キッチンカーと試食の様様

2.1.3 山梨県

(1) 富士河口湖町鹿肉処理場

山梨県にご協力いただき、富士河口湖町営の「富士河口湖町鹿肉処理場」と北杜市の「明野ジビエ肉処理加工施設」に外食・中食事業者を招いて産地懇談会を開催した。

富士河口湖町では富士山麓で捕獲されたシカを有効活用するために平成21年に食肉加工施設（富士河口湖町鹿肉処理場）を整備し、厳しい品質管理の下で「おいしく安全なシカ肉」を飲食店に食材として提供している。衛生管理については、平成30年2月にやまなしジビエ（シカ肉）認証制度※の認証を受けている。

当日は施設内の見学のと、所長の滝口雅博氏にやまなしジビエの特徴をご説明いただき、試食がはじまった。試食では、シカ肉ロースのオス（1日熟成）とメス（4日熟成）を食べ比べ、モモの丸焼きも味付けを変えて（醤油味とうす塩味）食べ比べた。

なお、試食後は次の会場（明野ジビエ肉処理加工施設）に移動した。

※ やまなしジビエ（シカ肉）認証制度は、シカ肉をジビエ料理や加工品などの素材として活用した特産品づくりや、町おこしなどに活かす取り組みが広がりつつある状況を受け、川下（消費や流通）から求められる安心なジビエの認証基準による、山梨県の定めた認証制度。

開催年月日	開催地	試食品	参加者
令和2年 11月26日 (木) 10:30~12:30	富士河口湖町鹿肉処理場 (富士河口湖町)	シカ肉（ロース・オス・1日熟成）、 シカ肉（ロース・メス・4日熟成）、 シカ肉（モモ・丸焼き）	29名



施設内の見学



商品ラベルとやまなしジビエ認証マーク



滝口所長による説明



シカ肉（モモ）の丸焼き



試食の様様



(2) 明野ジビエ肉処理加工施設

明野ジビエ肉処理加工施設は、ジビエ肉の特徴を最大限に活かすよう山梨県が定めた、食品衛生法に基づく「衛生及び品質確保ガイドライン」に沿って「厳選された素材」を、処理・加工・精肉・パッキングしている。捕獲から 2 時間以内の処理の徹底と、専用冷蔵庫にて 3~4 日間熟成させることで旨みを引き出している。また仕分け後、金属探知機をかけ検査し品質を確保している。衛生管理についても、平成 30 年 3 月にやまなしジビエ（シカ肉）認証制度の認証を受けている。

当日は施設内の見学のあと、シカ肉の各部位を試食した。シカ以外にもキジなど他のジビエの試食も予定していたが、当日までに調達できなかったため断念した。

開催年月日	開催地	試食品	参加者
令和2年 11月26日 (木) 13:30~14:30	明野ジビエ肉処理加工施設 (北杜市)	シカ肉の各部位	29名



処理施設内の見学



試食の様

2.2 産地懇談会に関するアンケート結果

2.2.1 北海道シュヴルイユ浦臼工場・あぶかの森

【開催日：令和2年10月29日（木）（N=12）】

① 参加目的

- ・ ジビエの安定仕入先を見つけるため。
- ・ 自分達の扱うジビエの精肉加工を見て話を聞いたのは本当によかった。
- ・ 取引の幅を広げるため。
- ・ 産地の方と話をしたかったため。
- ・ 施設見学と商談方法の確認のため。
- ・ 店のメニュー（ハンバーガー）にジビエを取り入れるため。
- ・ 北海道ジビエに興味があったため。
- ・ ジビエの仕入先を増やし、レストラン業態での使用を検討するため。また、ジビエを積極的に使用し、CSV（共通価値の創造）に取り組みたいと思っている。
- ・ 自分の見識を広げるため。今後のメニューのヒントにするため。
- ・ エゾシカの最新処理工場を見学するため。

② ジビエ食材に求めるポイント（複数回答）

美味しさ	11	
品質・鮮度	9	
価格	4	
供給体制	6	
ブランド力		
その他		

③ 情報入手先（複数回答）

業界関係者	10	その他：日本フードサービス協会、テレビ等
インターネット	5	
業界紙・専門誌		
一般紙		
催事		
その他	2	

④ 利用したい食材

- ・ 利用したい候補があるが、今後の細かい条件や価格等次第。
- ・ エゾシカのみを試食だったが、それぞれに特徴があってとてもよかった。
- ・ エゾシカのリブ。
- ・ エゾシカが旨い。これから取引を進めます。
- ・ あぶかの森さんで使われている粗びき用の切り落とし肉を試してみたい。
- ・ 鳥類のジビエに興味があったが、また機会があれば試食してみたい。
- ・ エゾシカのロイン（チルド）を使用したい。
- ・ エゾシカチョップ、エゾシカイチボ（課題は臭いの消し方）。

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。

- ・ ハンターや肉加工スタッフとの直接の対話がとても参考になった。今後の調理や接客に役立てたい。
- ・ 丁寧にご説明いただき、ありがとうございました。
- ・ よい話が沢山聞けた。ありがとうございました。
- ・ よい機会になった。また参加したい。
- ・ 同じ個体の冷凍・チルドの比較が参考になった。品質管理の状況がよく分かった。部位毎の食べ比べ、こだわりの話を聴けてよかった。
- ・ 実際、試食できたことでジビエのイメージが変わった（美味しくないとジビエしか食べたことがなかったため）。非常に美味しかった。
- ・ 興味はあったが中々触れる機会のないジャンルだったので、参考になった。
- ・ 最新処理場の設備は素晴らしいと思った。こうした機会がないと見学できないので、大変よかった。

2.2.2 富士河口湖町鹿肉処理場・明野ジビエ肉処理加工施設

【開催日：令和2年11月26日（木）（N=22）】

① 参加目的

- ・ 東京近郊のジビエを使用したいと考えていたため。
- ・ 仕入ルートの確保と仕入内容の確認のため。
- ・ 産地のジビエを現地で食べてみたかったのと、仕入先の検討。
- ・ 新たな取引先を見つけるため。
- ・ 当店のメニューに加えるため。
- ・ ジビエの処理施設を実際に見たことがなかったので、どの様な所か、どの様な人たちがどの様な思いでやっているのか確認したかった。
- ・ 東京近郊のジビエ、ニホンシカに興味があったから。

- ・ 地元のホテルなので、山梨らしい食材を学んで、使えたらと思った。
- ・ 肉の安全レベルの確認のため。
- ・ 山梨ジビエを試してみたかった。千葉ジビエとの差も知りたかった。
- ・ 流通状況と処理方法が知りたかった。
- ・ 新しい食材探しのため。
- ・ ジビエに興味があったから。
- ・ 地産地消の勉強のため。
- ・ ディナーコースの新メニューのため。
- ・ 将来、食肉加工場を検討中で、自分の店（中華）で使用したかった。
- ・ ジビエの加工場が見たかった。
- ・ ジビエ肉に興味があったから。
- ・ 処理施設に関する情報収集。
- ・ 各加工場のジビエの供給体制について知りたかった。
- ・ ジビエに対する興味があり、特に生産ラインで現場の声を聴きたかった。

② ジビエ食材に求めるポイント（複数回答）

美味しさ	20	
品質・鮮度	17	
価格	10	
供給体制	9	
ブランド力	5	
その他	2	

③ 情報入手先（複数回答）

業界関係者	13	業界紙・専門誌：専門料理、シェフ 一般紙：読売新聞、朝日新聞 その他：サプライヤー、イベント
インターネット	10	
業界紙・専門誌	5	
一般紙	3	
催事	2	
その他	1	

④ 利用したい食材

- ・ ヒレ・ロース・モモ・半頭（骨付き）。
- ・ 利用に関しては全般的に問題ない。
- ・ 河口湖シカ・八ヶ岳シカ。
- ・ 出来れば冷凍ではなく、チルドで送ってほしい。
- ・ 是非注文したいが、小ロットなので宅配料金が高つくのが悩み。
- ・ ニホンジカ、流通が課題。
- ・ シカ（ロース・モモ）、シカ（メス肉）、イノシシ。
- ・ シカに関しては千葉産より美味しい。ロース以外も試食したかった。キジは安定供給が難しいことが分かった。
- ・ 一日熟成の雄シカがとても美味しかった。

⑤ 感想（今回の産地懇談会は参考になったか）

回答者全員（22名）が「参考になった」と回答。個別意見は以下のとおり。

- ・ 食肉の安全が担保されているのが確認できて良かった。
- ・ ジビエ普及に対する取組と作り手の熱意が良く分かった。実際に良い肉だった。
- ・ またこのような機会があれば案内してほしい。
- ・ 山梨県のジビエの取組は素晴らしいと思う。ジビエがもっと身近なものになればと感じた。
- ・ なかなかこのような機会が在りそうで無かったので、現地の方々と話も出来て大変勉強になった。
- ・ すぐにコースの一品にすることは難しいかもしれないが、大事なお客様やフェアなどで少しずつ使って喜んでもらえたらと思う。
- ・ 肉の説明をもう少し詳しく聞きたかった。
- ・ お店でジビエをアピールしたいので、店内のインテリアになるような、角や革も売ってほしい。
- ・ レバーや心臓も食べてみたかった。認証制度の事も勉強になった。
- ・ 今回はシカのみだったが、日数の違いで食感、味の違いが分かり面白かった。
- ・ 勉強になった。自分でも狩猟をするので参考にしたい。
- ・ 背ロースなど臭みがなく美味しかった。ジビエ肉への関心が高まった。
- ・ 今の状況だと、加工場のある地域しか捕獲獣をジビエとして提供できない。大規模な加工場を整備して、全県で提供できるようにしてほしい。
- ・ 参加者同士で意見交換する時間があれば、より面白くなったかもしれない。

3 都市部懇談会及びシンポジウム

3.1 都市部懇談会の開催

ジビエ生産者にブース出展を要請し、外食・中食事業者等との商談を促す「都市部懇談会」と、「シンポジウム」として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、フードックスジャパン 2021 において開催した。なお、開催期間（3月9日～12日）の来場登録者数は25,754人（主催者発表）だった。

3.1.1 都市部懇談会の開催日程及び会場

開催日程	会場
令和3年3月9日(火)～12日(金)	幕張メッセ (FOODEX JAPAN2021)

3.1.2 都市部懇談会の展示ブース出展者及び展示内容

出展者	展示内容
やまなしジビエ (山梨県)	展示資料：パネル（3枚） 配布資料：パンフレット（1,000枚） 試食品：シカ肉（35kg）、シカそぼろ（10袋） 配布品：シカカレー（10個）、シカそぼろ（5袋） 試食人数：約1,600人 見積依頼：20件
(株)アイマトン・ 北海道シュヴルイユ浦臼 (北海道)	展示資料：パネル（4枚）、エゾシカ各種部位 配布資料：処理施設一覧（200枚） 試食品：エゾシカ肉（20kg）、エゾシカソーセージ （20kg）・ジャーキー（4kg） 試食人数：約1,200人 見積・サンプル依頼：28件
いなばのジビエ推進協議会 ほうきのジビエ推進協議会 (鳥取県) ※ 資料展示・配布のみ	展示資料：食のみやこポスター（5枚） とっとりジビエポスター（3枚） 特大A0サイズ（2枚） 国際料理コンクールポスター（1枚） のぼり（3本） 配布資料：パンフレット(300部)、チラシ(300枚)

<p>食流機構（事務局ブース）</p> <p>※ 資料配布のみ</p>	<p>配布資料（日本食肉消費総合センター発行資料）</p> <p>野生の恵み（B5版）300部</p> <p>野生の恵み（B6版）1,400部</p> <p>育もう！ジビエ（B5版）600部</p> <p>育もう！ジビエ（B6版）800部</p>
-------------------------------------	---



出展ブース（やまなしジビエ）



出展ブース（㈱アイマトン・北海道シュヴルイユ）



出展ブース（いなば・ほうきのジビエ推進協議会）

3.2 シンポジウムの開催

3.2.1 シンポジウムの開催日時及び会場

開催日時	会場
令和3年3月10日(水) 13:40~14:40	幕張メッセ (FOODEX JAPAN2021 ステージセミナー)

3.2.2 シンポジウムのプログラム

時間	講演内容
13:40~14:00	◆ 基調講演 (伊藤 匡美 氏 : 亜細亜大学 経営学部 教授)
14:00~14:40 (聴講者 : 55 名)	■ パネルディスカッション 演題 : 「ジビエ最前線! ~ 外食・中食におけるジビエの利活用について ~」 コーディネーター 伊藤 匡美 氏 (亜細亜大学 経営学部 教授) パネリスト 黒島 俊也 氏 (株)アイマトン 取締役) 中村 豪志 氏 (レストラン マノワ オーナー・ソムリエ)

3.2.3 シンポジウムに関するアンケート結果 (N=48)

① ジビエについて (複数回答)

商品化している	9
詳しく知っている	21
名前は聞いたことがある	22
セミナーで知った	1

② 取り扱いたい・取り扱っているジビエ (複数回答)

エゾシカ	24	ハクビシン	2	その他 : 3 今後取扱い商談中。 ヤギ (※ジビエではない)
ニホンジカ	19	アライグマ	—	
イノシシ	29	ヌートリア	1	
ヒグマ	6	鴨類	15	
ツキノワグマ	9	キジ	9	
ウサギ	9	カラス	2	
アナグマ	5	キジバト	3	

③ ジビエ食材を取り扱うにあたってのメリットや課題

- ・ いいマタギとの出会いがジビエの好き嫌いを決めると思う。日本のジビエ肉の質がもっと一定のクオリティになることがジビエを広めることにつながる。
- ・ 適切な処置をしているかが重要。
- ・ 稀少性をアピール出来るか、取り扱える料理人が少ない、説明できるスタッフが少ない。
- ・ 価格が合えば取り入れたい。
- ・ メリットは正直ない。知らない食材を求める客には受けるが、シカと聞いただけで拒絶する客も多い。手に入れにくいことも課題。
- ・ 食材のレア感があるが、安定流通が問題。
- ・ 臭みの消し方と硬さの克服。
- ・ 生産者によって、品質や歩留まりのバラつきが大き過ぎる。味の違いは OK だが、安全性が問題。
- ・ 特色ある料理の提供。農地、自然保護につながる食材としてアピールできる。
- ・ 地域貢献。
- ・ サステナビリティとブランディング。
- ・ 稀少性を PR し、動物の食害を減らすのに良いと思う。
- ・ 新たな食の拡がりや食の楽しみにつながると思う。
- ・ 一般化していないため、(調理の仕方によって美味しく食べられる) 味などジビエ食材の特徴が消費者に認知されていない。衛生管理がしっかりしている処理施設が少ない。
- ・ 需給のマッチングミス。これに尽きる。
- ・ 珍しさによる集客。地元のアピール。
- ・ 仕入先等の情報が少ない。
- ・ 仕入・調理が課題。
- ・ 衛生面・品質・安定供給が課題。
- ・ 千葉県外房に処理施設がなく、千葉県産のジビエが使えない。
- ・ 農作物の保護と生産者の生活保守。
- ・ 珍しい食材で他店との違いをアピールできる。料理人も沢山学べる。
- ・ もっと安価に仕入れたい。
- ・ 衛生状態と安定供給。

④ シンポジウムの感想

- ・ 接客でお客様とのタッチポイントの一つとなる。
- ・ 仏料理店、食肉加工業者それぞれの立場でシカ肉を語ってもらい大変興味深かった。シカ肉は難しい食材ということが良く分かった。中村さんの北海道の PROJ

- エクトに期待する。黒島さんの現状の大変さが分かった。応援したい。
- ・ 取扱いにくいジビエについて、供給サイドと料理人サイドのあるべき姿が分かり有用だった。
 - ・ 興味深い話が聞け、これから求められる方針も感じられた。
 - ・ これからの活動について大変参考になった。
 - ・ 安心・安全に作られていると、お客様にジビエがPRしやすいと思った。
 - ・ パネリストお二人の思いが伝わってきて良かった。
 - ・ 細かい話まで聞けて参考になった。
 - ・ ジビエに対する姿勢に刺激を受けた。
 - ・ 実際に使おうと考えていたが、その際の注意点が聞きたかった。
 - ・ 熱意の籠ったパネルディスカッションだった。
 - ・ とても分かり易かった。
 - ・ 最新のジビエ処理施設の状況が分かった。
 - ・ ジビエをもっと知って沢山食べてみたい。

参考になった	38	
ふつう	8	
参考にならなかった	1	
その他	1	

⑤ 記入者

外食業者	23	小売業者	3	
中食業者	2	業界団体	3	
ジビエ生産者	－	官公庁	2	
食肉卸	－	その他	15	



コーディネーター（伊藤氏）



パネリスト（黒島氏・中村氏）



4 ジビエ食材に関する情報受発信

4.1 情報収集及び情報発信

産地懇談会について、各開催地の関係者等に事前訪問し、産地懇談会の開催内容等の確認及び日程調整を行うとともに、提供可能な地場産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。また、国産ジビエ認証施設についても同様のヒアリング調査を行い、収集した情報を食流機構の機関紙で発信するとともに、食流機構のホームページにジビエ産地の紹介サイト「ジビエ産地のご紹介」を立ち上げて情報発信した。

さらに、コロナ禍によりフードックスジャパン 2021 への来場を控えた者のために、ステージセミナーの動画配信（ユーチューブ掲載）を行った。

(URL : <https://www.youtube.com/watch?v=sWMkfmfdKmg>)

産地懇談会に関する事前調整

実施日	訪問先
令和2年 7月21日(火)	富士河口湖町鹿肉処理場（山梨県富士河口湖町） 明野ジビエ肉処理加工施設（山梨県北杜市）
令和2年 7月29日(水)	北海道シュヴルイユ浦臼工場（北海道浦臼町） あぶかの森（北海道北広島市）
令和2年 8月4日(火)	ちづ Deer's（鳥取県智頭町） 日本猪牧場（鳥取県倉吉市）※ 産地懇談会で食材提供

国産ジビエ認証施設に関するヒアリング調査

実施日	訪問先
令和3年 1月21日(木)	信州富士見高原ファーム（山梨県富士見町）
令和3年 1月29日(金)	京丹波自然工房（京都府京丹波町）
令和3年 2月12日(金)	イズシカ問屋（静岡県伊豆市）

ジビエ産地のご紹介



シカやイノシシなど、狩猟によって食材として捕獲される野生鳥獣をフランス語でジビエ (gibier) と呼びます。ジビエは「自然の恵み」です。古来ヨーロッパでは、滋味豊かなジビエ料理が食文化として育まれてきました。また、日本でも山間地において、シカやイノシシが「山の幸」として食されてきましたが、多くの人にとっては馴染みの薄い食材でした。

しかし近年、野生鳥獣の捕獲数の増加にともない、その有効活用の一つとして、ジビエに利用する動きが盛んになっています。ただし、ジビエは適切に加工・調理しなければ美味しい食材にはなりません。またジビエは野生鳥獣なので、とりわけ衛生管理には細心の注意が必要です。

ジビエに興味がある、ジビエ料理をメニューに加えてみたいとお考えの外食・中食事業者の皆様は、衛生管理と安定供給に定評のある全国各地のジビエ産地を随時ご紹介します。是非、当サイトを活用いただき、多くの方々にジビエの魅力をお伝えください！

北海道

エゾシカ食肉事業協同組合（斜里郡斜里町：TEL：0152-28-2260）



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ます。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エゾシカ肉処理認証施設として認証されています。なお、同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ます。

主な組合員

- ・有限会社 阿寒グリーンファーム（釧路市：TEL：0154-66-3508）
- ・株式会社 北海道食美楽（新冠郡新冠町：0146-47-1822）
- ・株式会社 知床エゾシカファーム（斜里郡斜里町：TEL：0152-28-2201）

あぶかの森（恵庭市柏陽町：TEL：011-511-4855）



あぶかの森が提供しているのは、ヘッド（ネック）ショット限定で捕獲した高品質のエゾシカ肉です。

あぶかの森のエゾシカ肉は、HACCP認証済の自社工場（エゾシカ肉処理認証施設）で加工しており、食品の製造・加工過程で起こりうる様々なリスクの要因を分析し、安心・安全で美味しいエゾシカ肉を効率的に生産できるシステムを整えています。

あぶかの森で加工し、一頭一頭丁寧に熟成させたエゾシカ肉は、シカ肉レストランあぶかの森（営業日：土日・第4火曜日）で実食できます。適切な処理を施したエゾシカ肉は独特の臭みが少なく、肉質も柔らかくなっています。また、シカ肉レストランあぶかの森でも食肉販売を行っており、小分け対応もしています。

ジビエ産地のご紹介 (<http://www.ofsi.or.jp/domestic-food-supply/gibier-info/>)

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月間の機関紙（OFSI）に4回（9月・10月・12月・1月）掲載し、情報提供を行った。

ジビエ産地見学商談会のご案内 農林水産省 外食・中食等における国産食材活用促進事業

農林水産省補助事業により、ジビエ生産者と外食・中食事業者、お互いの要望を結びつける顔の見えるマッチング-産地見学・商談会-を開催します。

■主催

（公財）食品等流通合理化促進機構

■対象者

・外食事業者 ・中食事業者（弁当、惣菜事業者等）

■募集人数

各コース20名 ※複数名での参加も可能です。

■参加コース（予定） …現地主要駅または主要空港にご集合いただきます。

①ジビエ・de・そらち / あぶかの森（北海道浦臼町・恵庭市）
開催日：令和2年10月29日（木）
開催時間：10:00～15:00 ※集合、解散時間ではありません。
紹介ジビエ：エソシカ・ヒグマ・エソユキウサギ

②ちづ Deer's（鳥取県智頭町）/ 日本猪牧場
開催日：令和2年11月5日（木）
開催時間：12:00～14:00 ※集合、解散時間ではありません。
紹介ジビエ：ニホンジカ・イノシシ

③富士山麓ジビエ / ハケ岳ジビエ（山梨県富士河口湖町・北杜市）
開催日：令和2年11月26日（木）
開催時間：10:30～14:30 ※集合、解散時間ではありません。
紹介ジビエ：ニホンジカ・ツキノワグマ・キジ・ヤマドリ

■参加費

無料 ※ただし、上記開催地までの交通費は各自ご負担となります。

■紹介ジビエについて

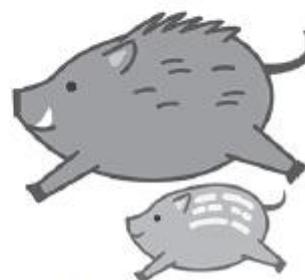
現地では、生産者からの説明（30分程度）・加工場の見学（30分程度）・1箇所あたりジビエの試食（5～6アイテム（200～250g/人））を予定しています。

試食は、素材の味・香り等をご確認いただくため素焼き（塩）で提供する予定です。
異なる味付けをご希望の場合は調味料等をご持参ください。

ジビエをメニューに取り入れたい、差別化商品としてジビエを活用したいとお考えの皆様の参加をお待ちしています。

集合時間、スケジュール等詳細は、後日食流機構ホームページにてご案内します。

※コロナウイルスの感染状況により、中止または延期する場合がございます。



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。

令和2年度外食・中食等における国産食材活用促進事業

ジビエ産地見学・商談会開催のご案内

ジビエをあなたのお店のメニューに加えませんか！

本事業は、外食・中食事業者によるジビエの加工施設等の見学、ジビエ生産者とのマッチング等を通じて、新たな食流の形成につながる場を創出するとともに、国産ジビエの活用を促進することを目的としています。

ジビエの旬は季節だけではなく、春・夏のみずみずしい桜木を中心に食べた夏シカの独特の風味、秋に実る木の実・栗樹を食べた鹿・猪、豚のノリ、地域産、個体差など素材の特性は様々です。季節ごとに味・香り・風味の異なるジビエをあなたのお店のメニューに取り入れてみませんか。

安定供給と言われても捕獲状況はその時になってみないと…、夏シカ・夏猪は価格がでない…、コース、フィレ以外も買ってほしい…、通年での安定取引が希望…、安心できる所から仕入れをしたい…、秋のフェアなどスポットで欲しい…、決まった部位を少し…、価格の安い部位が希望…、など「売りたい希望」と「買いたい希望」、双方の要望は多種多様です。

そこで、農林水産省の補助によりジビエ生産者と外食・中食事業者、お互いの要望を結びつけられる見えるマッチング、産地見学・商談会を開催することといたしました。新たに「ジビエをメニューに取り入れたい」、「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（和・洋食店・中華料理・バー・居酒屋など）、中食事業者（お弁当・惣菜事業者）の皆様のご参加をお待ちしています！

ポイント

- 産地見学・商談会の参加費は無料です。
- 現地では、生産者からの説明（30分程度）・加工場の見学（30分程度）・1箇所当たりジビエの試食（5～6アイテム（200～250g/人）を予定しています。
- 試食は、素材の味・香り等をご確認いただくため業務用（塩）で提供予定です。異なる味付けをご希望の場合は調味料等はご持参ください。
- すべてのコースで昼食時間をはさみますが、昼食のご用意はございません。必要な場合はご持参いただくか、途中に寄る「道の駅」等において各自でお求めください。
- 新型コロナウイルスの感染状況により中止または延期する場合がございます（※開催の可否については、開催日の2週間前までに公表します）。
- 北海道ジビエ（10/29）は予定通り開催いたします。

スケジュール

	開催日時	開催地区	ポイント
第1回 北海道ジビエ 実施済	令和2年 10月29日（木） 8:00～16:00	北海道シュヴルレイユ浦臼工場 （浦臼町字於札内330-13） あぶかの森 （北広島市輪厚607-28）	<ul style="list-style-type: none"> ● 「ジビエ・de・そらち」では最新の食肉加工施設をご見学いただくとともに、リキッド急速冷凍によるトリップの少ない高品質のエゾシカをご試食いただけます。 ● 「あぶかの森」では、ヘッド（ネック）ショット限定で捕獲したエゾシカや貴重なエゾキウサザなど、こだわりのジビエをご試食いただけます。 ● 北海道シュヴルレイユ浦臼工場、あぶかの森食肉加工場とともにエゾシカ肉処理施設に認定されています。
第2回 鳥取ジビエ 実施済	令和2年 11月5日（木） 10:30～16:00	ちづDeer's （鳥取県八頭郡東宇原11-1）	<ul style="list-style-type: none"> ● 農水省のジビエ栽培モデル整備事業で広域回収の実施施設に認定されている「ちづDeer's」の二ホンシカ、空感したトリミング技術がシェフから高く評価されている「日本猟牧場」のイノシシ、再施設で加工された高品質のジビエをご試食いただけます。 ● ちづDeer's、日本猟牧場はともに鳥取県HACCP認証施設です。
第3回 山梨ジビエ 実施済	令和2年 11月26日（木） 9:30～15:30	富士河口湖町鹿肉処理場 （富士河口湖町精進514-1） 明野ジビエ肉処理加工施設 （北杜市明野町上手8292-2）	<ul style="list-style-type: none"> ● 首都圏近郊のジビエ産地および食肉加工施設の見学・商談会で、日帰り参加も可能です。 ● 試食では富士山麓と八ヶ岳で捕獲された二ホンシカを食べ比べていただきます。 ● 明野ジビエ肉処理加工施設では空気銃により捕獲したキジやヤマドリ（ヤマドリは試食のみとなります。販売はできません）もご試食いただく予定です。

参加費・定員等

- 参加費は無料です（現地移動のバス代も無料）。ただし、集合前と解散後の交通費、昼食代は各自でご負担願います。
- 定員は各回20名以内とします（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。申込者が多数の場合は属性等を考慮させていただきます）。
- 新型コロナウイルスの感染状況により開催を中止または延期する場合があります。開催の可否は開催日の2週間前までに公表します。

主催・後援

主 催：（公財）食品等流通合理化促進機構
後 援：北海道 / 鳥取県 / 山梨県

食流機構 HP

4.4 新聞の掲載

鳥取県と山梨県の産地懇談会の模様が毎日新聞と日本農業新便に掲載された。

ジビエ召し上がれ

智頭 飲食業者招きPR

「商談会」が開かれた。飲食店のシェフらがシカ肉などの処理過程や味を確かめた。公益財団法人・食品等流通合理化促進機構と県が主催。大阪や京都など県内外の10業者が参加し、同町の食肉処理施設「ちびDeer's」でシカの解体処理の様子を見学。鮮度維持の工夫や旬の時期などについて簡易説明を受けた。焼いたシカ肉やインシン肉を試食した。京都市の飲食店でジビエ料理を手がける黒木俊充さん(40)は「鳥取ジビエ産地同好



「きれいに処理されておろし、施設も衛生的。鳥取のシカ肉はあっさりしていておいしい」と高く評価した。同学会開催に携わった山梨県大経営学部の伊藤匡美教授(流通)

参加した飲食業者らに振る舞われたシカ肉のロースト
—智頭町のちびDeer'sで

無期懲役を求刑

米子市のホテルで2009年、男性支配人らに強盗殺人罪に問われた同市の元従業員、石田

差し戻し審

美奈美被告(33)の差し戻し裁判が5日、鳥取地裁(荒木本裁判長)で開かれた。検察側は無期懲役を求刑し、結審

毎日新聞 (2020年11月6日)



鹿肉を処理する施設を見学する参加者(山梨県富士河口湖町で)

ジビエ産地定着へ

食品等流通合理化促進機構山梨県産地懇談会

【やまなし】食品等流通合理化促進機構は11月下旬、山梨県で、ジビエ(野生鳥獣の肉)の産地見学・商談会を開いた。外食・中食事業者とジビエ生産者らのマッチングによる新たな商流形成が目的。

レストランやホテルのシェフやオーナーら約30人が参加。県内や首都圏

の他、大阪府からの参加もあった。富士河口湖町と北杜市の2カ所でのジビエ肉処理加工施設を見学し、それぞれの施設で精肉したニホンシカの素焼きを試食した。参加者は鹿肉のにおいや食感を確かめ、産地ごとの味の違いを楽しんでいた。

富士河口湖町の施設では、施設の所長や担当者が施設の設備や処理加工のプロセス、富士北麓地域で捕れる鹿肉の特徴などを説明。県が実施しているジビエ認証制度についても紹介した。参加者は1日熱成させた雌鹿のロースなどを食べ比べた。

東京都渋谷区のフランス料理店オーナー教内博隆さん(47)は「施設の衛生管理も徹底されてい

るし、鹿肉もしっかり処理してあることが実感できる味だった。県を挙げてブランド化に取り組んでいることが見て取れた」と話し、ジビエ産地としての山梨に興味を持った様子だった。

『家の光』で防災学ぶ 千葉・JAいちかわ



【千葉・いちかわ】JAいちかわ市川地区女性部は7日、市川市の本店で『家の光』を活用した防災教室を開いた。1人がポリ袋を使った炊飯の作り方に挑戦した。災害時、炊飯器が使えない

日本農業新聞 (2020年12月8日)

5 おわりに

本事業は、国産ジビエの利用促進を図るため、外食・中食事業者とジビエ生産者との間で新たな商流を形成することを目的として、昨年度に引き続き実施した。コロナ禍の影響により、昨年度は都市部懇談会とシンポジウムが開催できず、今年度もその開催が危ぶまれたが、おおむね計画通りに開催することができた。

まず、今年度の産地懇談会は北海道、山梨県、鳥取県の3地区で開催し、開催にあたっては各道県から後援名義をいただいた。単なる食材供給とは異なり、ジビエの生産は害獣駆除や地域振興の側面もあるため行政との連携が望まれるが、本事業では、北海道庁・浦臼町役場、山梨県庁・富士河口湖町、鳥取県庁から強力にご支援いただいた。

一方、都市部懇談会は、フードックスジャパン 2021 に出展ブースを設け、産地懇談会にご協力いただいた北海道（㈱アイマトン・北海道シュヴルイユ浦臼）、山梨県（やまなしジビエ）、鳥取県（いなば・ほうきのジビエ推進協議会）にご出展いただいた。ただし、鳥取県はコロナ禍の影響で職員の出張がかなわず、資料の展示と配布のみに留まった。

ジビエは捕獲から解体までのスピードが肉質の良否を左右するため、狩猟地域に解体施設が点在し、すぐに搬入できる体制が求められるが、シカやイノシシを捕獲しても近くに持ち込める施設が少ないという話をよく耳にする。この点についても何らかの行政的な支援が必要だと考える。ただし、ジビエを一般的な販売流通に乗せるための大前提は、何をさておき衛生管理の徹底である。本事業にご協力いただいたジビエ産地の処理施設は、いずれも道県の認証・認定を受けており（北海道シュヴルイユ浦臼工場は国産ジビエ認証も受けている）、外食・中食事業者にとっては衛生面で安心できる取引先であったと思われる。実際、産地懇談会や都市部懇談会を通じて、外食事業者との間で既に数件の新たな取引が始まっており、一定の成果につながっている。今後、この動きをさらに加速するためには、やはり適切な情報発信が重要になってくる。

本事業では、ジビエ生産者へのヒアリング調査等により情報収集を行い、当機構の機関紙やHPから情報発信を行った。特にHPについては、「ジビエ産地のご紹介」というポータルサイトを新たに立ち上げ、主に本事業で調査したジビエ産地の特徴やリンク先等を紹介しており、今後もコンテンツをより充実させていきたいと考えている。また、フードックスジャパン 2021 で開催したシンポジウム（パネルディスカッション）では、亜細亜大学の伊藤先生のコーディネートにより、ジビエ供給サイドの㈱アイマトンの黒島氏と、需要サイドであるレストラン マノワの中村氏との率直な意見交換が行われた。その模様はユーチューブで動画配信しているので、是非ご視聴いただきたい。

なお、今年度は亜細亜大学の伊藤先生に多大なご協力をいただいた。全国のジビエ産地に太いパイプを持つ伊藤先生の仲介により、ジビエ産地からの協力をスムーズに得ることができた。また、シンポジウムでは、コーディネーターとしてパネリスト兩名のご意見を上手に引き出していただいた。

最後に、今後さらにジビエの利用促進を図っていくためには、グルメのスペシャルメニューという位置付けだけではなく、欧州のように多くの人が日常的にジビエを口にできる機会を増やし、食文化として我が国にも定着させる必要がある。当機構もこれまでの取組を継続することで、良質なジビエの流通に貢献していきたい。

6 参考資料

基調講演資料（FOODEX JAPAN2021 シンポジウム）



2022年3月10日
於：幕張メッセ 8ホール

FOODEX JAPAN2021 トレンドステージ

ジビエ最前線！ ～外食・中食におけるジビエの利活用について～

亜細亜大学 経営学部 教授 伊藤 匡美

ジビエ（食材となる野生鳥獣肉）の特徴

- 野生（天然資源）であり、安定捕獲・安定流通が難しい
- 雌雄の別、季節、エサの状況などにより、肉質が異なる
- ジビエの食肉処理施設はほとんどが小規模・零細で、大量流通への対応が困難
- 捕獲者や処理者、調理者の技術により、味覚が大きく変わる
- 厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」がルール

ジビエに取り組む意味

産地	外食・中食事業者	最終消費者
<ul style="list-style-type: none">• 農作物被害の軽減• 地域資源を活用した地域性のアピール• コミュニティの再生	<ul style="list-style-type: none">• 来店客に希少性をアピール• プロの調理技術、接客技術が生きる• 新たな食文化や食生活の提案	<ul style="list-style-type: none">• 新たな味覚、メニューとの出会い• 食事をじっくり味わう経験の渴望• 食の環境志向の高まり

ジビエと最終消費者との接点の広がり

- ◆ レストラン（洋食、和食）、居酒屋、ファストフード店
- ◆ ホテル、旅館
- ◆ 道の駅
 - － 飲食施設、土産品として加工品（シャルキュトリー、カレー、缶詰）
- ◆ 自治体のアンテナショップでの精肉販売、加工品販売
- ◆ 地域の小売店での精肉販売
- ◆ キャンプ場でのBBQ用精肉の販売
 - （◆ 高級で、こだわりのあるペットフード）





令和2年度 農林水産省補助事業

**令和2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3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