

令和3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4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

本事業は、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 2022 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な効果的な取組に努めた。

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4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	信州富士見高原ファーム	5
2.1.2	丹波山村ジビエ肉処理加工施設	7
2.1.3	京丹波自然工房	8
2.1.4	清流ジビエ	10
2.2	産地懇談会に関するアンケート結果	12
2.2.1	信州富士見高原ファーム／丹波山村ジビエ肉処理加工施設	12
2.2.2	京丹波自然工房	14
2.2.3	清流ジビエ	16
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（セミナー）の開催	22
3.2.1	開催日及び会場	22
3.2.2	プログラム	22
3.2.3	セミナーに関するアンケート結果	22
4	ジビエ食材に関する情報受発信	25
4.1	情報収集	25
4.2	情報発信	25
4.2.1	食流機構の機関紙への掲載	25
4.2.2	食流機構のウェブサイトによる情報発信	27
4.2.3	産地懇談会の開催案内チラシ	29
5	おわりに	30
6	参考資料	32

1 事業概要

1.1 事業の背景および目的

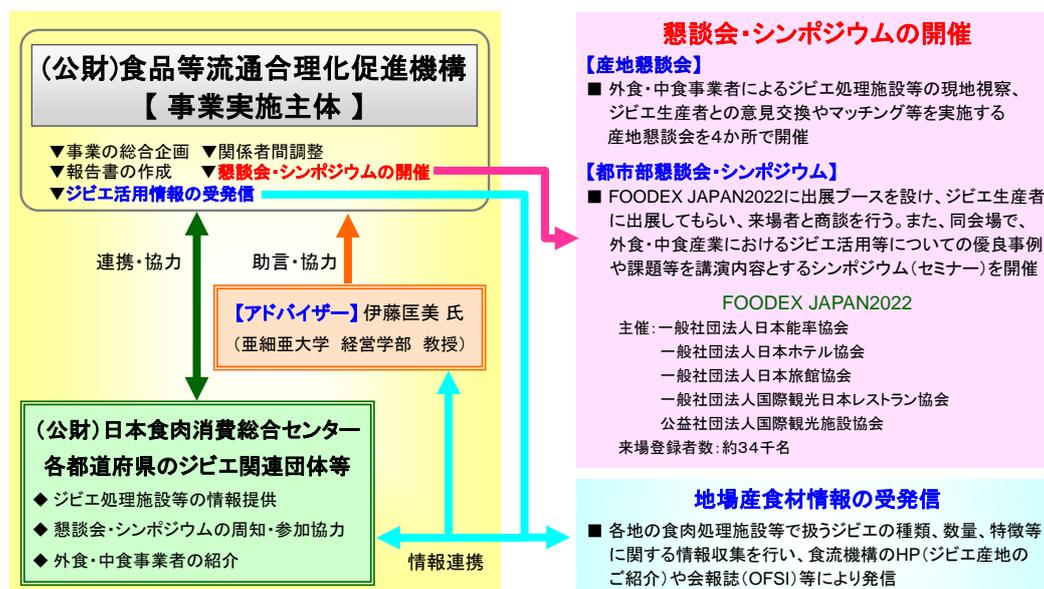
外食・中食事業者を、国産ジビエ認証制度※で認証された食肉処理施設等に招き、ジビエ生産者との懇談・マッチングを実施する「産地懇談会」、都市部において生産者がブース出展し、外食・中食事業者と意見交換会やマッチング等を実施する「都市部懇談会」、外食・中食産業におけるジビエ活用等を講演内容とする「シンポジウム（セミナー）」を開催するとともに、ジビエ生産者と外食・中食事業者との情報共有体制の整備等を通じて、新たな商流の形成につながる場を創出し、これらの取組を通じて、外食・中食事業者及びジビエ生産者の活性化を図ることで国産ジビエの活用促進に資することを目的とした。

※ 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、衛生管理基準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食肉処理施設の認証を行う制度。

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、産地懇談会及び都市部懇談会・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、ウェブサイトや機関紙等によりジビエ食材の情報発信に取り組んだ。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。



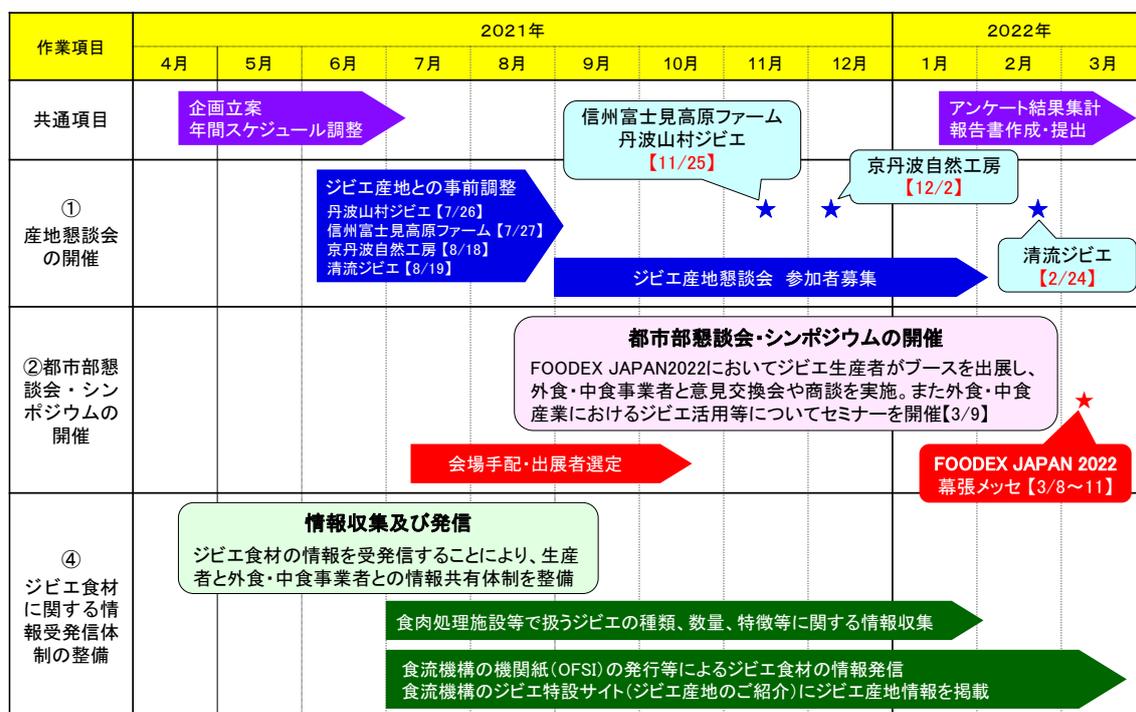
事業実施体制図

1.3 事業実施概況

長野県、山梨県、京都府及び岐阜県の4地区のジビエ産地に、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 2022 に出展ブースを確保して、ジビエ生産者に出展を要請して各地のジビエを紹介するとともに、シンポジウム（セミナー）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からのヒアリング等により、ジビエに関するニーズや課題を収集するとともに、食流機構のウェブサイト（ジビエ産地のご紹介）及び機関紙（OFSI）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

長野県（富士見町）、山梨県（丹波山村）、京都府（京丹波町）及び岐阜県（大野町）の4地区のジビエ産地に外食・中食事業者を招き、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。

なお、参加者の募集に当たり、東京及び大阪と開催地区の外食・中食事業者の中から、ジビエを扱う可能性のある事業者をピックアップしてダイレクトメールを発送するとともに、食流機構の機関誌（OFSI）やウェブサイトからも周知活動を行った。

2.1.1 信州富士見高原ファーム

長野県の信州富士見高原ファームにご協力いただき、同社の食肉加工処理施設に外食・中食事業者を招いて産地懇談会を開催した。

信州富士見高原ファームは、平成25年8月に猟友会員の有志が共同で設立。これまで狩猟や有害鳥獣駆除で捕獲され、有効に活用されていなかったシカやイノシシを、重要な地域資源として注目し、安全・安心でおいしい富士見産ジビエとして商品化している。

生産管理体制について特筆すべき点は、同施設は平成27年6月に信州産シカ肉認証※を取得し、さらに平成31年3月には国産ジビエ認証も取得しており、商品ラベルにより捕獲日、捕獲場所、雌雄区分、個体識別情報等が分かるようにするなど、衛生管理と商品管理にも抜かりがない。

取り扱っているジビエはすべてニホンジカで、年間600～700頭の供給体制がある。販売先は主に都内のレストランで、県内では食肉卸を通してホテル等に供給している。

当日は、同施設の加工処理施設を見学させていただき、ニホンジカの各部位と加工品を試食・商談を行った。

※ 信州産シカ肉認証制度は、「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル」に沿った適切な信州産シカ肉の処理・加工・販売を実施している施設を認証する制度。これにより、安全・安心な信州産シカ肉をブランド化して、需要の拡大を目指している。

開催日	開催地	試食品	参加者
令和3年 11月25日(木)	信州富士見高原ファーム (長野県富士見町)	ニホンジカの各部位（背ロース、 内モモ、シタマ）と加工品（ソ ーセージ、ハム）	17名



施設概要の説明



試食の様様



試食後の商談・マッチング

2.1.2 丹波山村ジビエ肉処理加工施設

狩猟の村、山梨県丹波山村のタバジビエ。タバジビエは、捕獲した鹿を村内の加工場（丹波山村ジビエ肉処理加工施設）で2時間以内に解体し、その後4日間じっくりと熟成させている。タバジビエの熟成した鹿肉は、しっかりと旨味を閉じ込めただけでなく、しっとりとした肉質が自慢。

多摩川の源流の水と豊かな森の木の実を食べて育った丹波山村の鹿を、特性のトマトソースでじっくり煮込んだ鹿肉がゴロゴロ入った鹿ゴロツケや、一頭当たり1kg程度しか取れない鹿のスネ肉を使用し、7種のスパイスと餡色玉葱で風味を引き立て、本格的な味に仕上げたカレーなど、タバジビエには加工品のレパートリーもある。

同施設は、やまなしジビエ（シカ肉）認証※に加えて、令和3年2月に国産ジビエ認証も取得しており、衛生管理にも万全を期している。

当日は、山梨県庁からの支援もあり、同施設に加えて山梨県内の3施設（富士河口湖町鹿肉処理場、明野ジビエ肉処理加工施設、早川町ジビエ処理加工施設）から提供のあったニホンジカのロース肉をローストで試食のうえ、商談を行った。

※ 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。

開催日	開催地	取扱商品	参加者
令和3年 11月25日(木)	丹波山村ジビエ肉処理加工施設 (山梨県丹波山村)	ニホンジカ（ロース）	17名



施設概要の説明



各産地から取り寄せたロース肉のロースト



丹波山村の特産品の展示



試食・商談の様様

2.1.3 京丹波自然工房

京丹波自然工房は、鹿肉のかきうち代表の垣内規誠（かきうちただまさ）氏が平成 25 年度に設立し、平成 30 年 9 月に国産ジビエ認証（第 1 号）を取得している。

同施設は独自の衛生管理マニュアルに基づき、全ての工程の作業記録を作成、捕獲時の体温や内臓の状態等もチェック、個体毎に識別番号を付与、工程ごとに処理する部屋を分けるなどして品質・衛生管理を徹底し、日本のジビエ肉加工処理施設の中で最高レベルの衛生管理水準を誇っている。

ジビエとして販売するシカやイノシシは、捕獲後 1 時間以内に処理するなど、国の基準を上回る厳格な独自ルールを定め、新鮮な肉の確保・処理・加工を徹底。捕獲作業は社員または契約ジビエハンターのみが行い、高い品質と安全性を保っている。

当日は、加工処理工程等についての説明を受けながら施設内を見学し、その後、ニホンジカの背ロース（ロースト）と、内モモ（しゃぶしゃぶ）、スネ肉（シチュー）、イノシシのミンチ炒めの試食のうえ、商談を行った。

開催日	開催地	試食品	参加者
令和3年 12月2日(木)	京丹波自然工房 (京都府京丹波町)	ニホンジカ(背ロース、内モモ、スネ肉)、 イノシシ(ミンチ)	17名



京丹波自然工房の垣内代表



食肉加工処理施設内の見学



加工処理工程等についての説明



背ロース肉のロースト



試食・商談の様様

2.1.4 清流ジビエ

清流ジビエは、町や猟友会と連携して安定的な捕獲・処理体制を構築し、地元の上質なジビエを提供している。衛生管理にも注力しており、令和2年3月に国産ジビエ認証を取得している。

岐阜県で猟師歴20年の腕利き畏猟師が捕らえた獲物（イノシシ・シカ）はすべて生体搬送されたのち、適切なタイミングで加工される。個体を熟知した2人の少人数制で無駄のない一貫生産の工程と技術を構築して、「野生の本質」を引き出した仮眠熟成精肉は、上質なジビエを求めるシェフの折り紙付き。

当日は、まず清流ジビエの加工処理施設を見学したのち、同社が所有するゲストハウスに移動して試食会を行った。試食したジビエは、ニホンジカとイノシシの各部位と、ツキノワグマ、アナグマとレパートリーが豊富で、ローストとしゃぶしゃぶで調理した。また、地元、大野町にもご支援いただき、ジビエの付け合わせとして地場産品を展示し、試食後に商談を行った。

開催日	開催地	試食品	参加者
令和4年 2月24日(木)	清流ジビエ (岐阜県大野町)	ニホンジカ・イノシシ(各部位)、 ツキノワグマ、アナグマで	18名



施設概要等の説明



豊富な品種が取り揃えられたジビエの各部位



ゲストハウスでの試食・商談の様様



大野町の特産品

2.2 産地懇談会に関するアンケート結果

2.2.1 信州富士見高原ファーム／丹波山村ジビエ肉処理加工施設

【開催日：令和3年11月25日（木）（N=14）】

① 参加目的

- ・ 仕入れの食材として試食したかった。また、客に提供するに当たり、処理方法や安全性について、施設の中を見て確認したかった。
- ・ 長野県産、山梨県産のジビエに興味があったため。
- ・ 何回か参加しているが、毎回産地の違うジビエを試食できるのと、産地の環境と現状を知ること、作り手の顔が分かるため。
- ・ ジビエの購入を検討しているため。
- ・ 新商品・メニューの検討のため。
- ・ 店舗メニューの開発、物販商材発掘のため。
- ・ 食肉処理施設を見学したかった。
- ・ 普段使用しない食材の見聞を深め、今後の使用するに当たっての勉強のため。
- ・ もともとジビエに興味があり、職場からも指示があったため。
- ・ ジビエの仕入先の開拓、ジビエの勉強のため。

② ジビエ食材に求めるポイント（複数回答）

美味しさ	13	⑪	←丸数字が一番重視しているポイントの人数 その他：社会貢献、同じ品種でも地域による違い
品質・鮮度	8	①	
価格	7		
供給体制	6	②	
ブランド力			
その他	2		

③ 情報入手先（複数回答）

業界関係者	10	
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

〈信州ジビエ〉

- ・ ソーセージ、ハム、カレー
- ・ シカ（シンタマ）
- ・ シカ本来のジビエ特有の風味ある部位
- ・ メス（内モモ）

〈山梨ジビエ〉

- ・ シカ（ロース）
- ・ 富士河口湖町鹿肉処理場のシカ（店舗が富士河口湖町にあるため）
- ・ 早川町のシカ
- ・ 北杜市産のシカ
- ・ ステーキなどシンプルな味付けで食べやすい部位

⑤ 感想（今回の産地懇談会は参考になったか）

回答者全員（14名）が「参考になった」と回答。個別意見は以下のとおり。

- ・ 大変勉強になり、また新しいメニューができて嬉しく思う。また参加したい。
- ・ とても勉強になった。コロナ禍で飲食店が大変だったが、全国の1次産業自体も大変な状況だったと思う。必ず回復できるように飲食店として頑張って、全国の良い食材を使って美味しい料理を作り、産地を盛り上げていきたい。
- ・ ジビエに関する知識が増えてありがたかった。肉の臭みが殆どなく、予想以上に美味しかった。
- ・ 施設見学することでジビエに親近感が湧いた。話もとても勉強になった。貴重な体験ができた。
- ・ 産地、部位の違いによる食べ比べができて参考になった。
- ・ 1日で2ヶ所の施設見学ができて、とても有意義だった。
- ・ 過去にジビエ料理を食べたことがなく、獣臭さが非常に気になっていたが、処理の仕方により、肉の柔らかさや臭みが全く違うことを知り、大変勉強になった。
- ・ 普段食べることのできない部位の食べ比べや、ジビエ特有の処理方法、産地による味の違いなどを実際に知ることができて、貴重な時間となった。今回のようにジビエ産地に行って試食できる機会があれば積極的に参加したい。
- ・ 初めて見るものばかりで勉強になった。もっとジビエについて知りたいと思った。
- ・ シカ以外のジビエもあれば、検討がよりし易かった。処理の仕方や流通について勉強になった。調理方法、食べ方、ドリンクとの相性について提案していただけると一層イメージが湧くと思う。
- ・ 部位によっての味の違い、個体差があることが分かった。良い体験ができた。

2.2.2 京丹波自然工房

【開催日：令和3年12月2日（木）（N=17）】

① 参加目的

- ・ より品質の高いジビエを扱いたかった。
- ・ 新しい食材との出会いを求めて。
- ・ レストランで鹿肉を使いたかった。京野菜中心の料理なので、京丹波の鹿肉が合うと思った。
- ・ 本州鹿で美味しい産地を探していた。
- ・ 生産者の背景と味を知りたかった。
- ・ 京丹波の鹿肉が美味しいと聞いていたのと、加工施設見学のため。
- ・ 新メニュー開発のため。生産者に直接会って、ジビエの知識・情報を得たかった。
- ・ ジビエに興味があった。カモとスッポンは猟師から仕入れている。
- ・ それぞれの加工処理施設の違いを知りたかった。
- ・ 加工処理施設の見学と、生産者の意見を直接聞くため。
- ・ 店の新メニューの参考にするため。
- ・ 提供商品やジビエの表現の多角化のため。
- ・ ジビエを広く知りたかった。

② ジビエ食材に求めるポイント（複数回答）

美味しさ	14	⑬	←丸数字が一番重視しているポイントの人数 その他：ジビエらしさ、牛や豚など他の肉との差別化、機能性成分が豊富で、低カロリーで高タンパクなところ
品質・鮮度	12	②	
価格	13		
供給体制	2	①	
ブランド力	2	①	
その他	2		

③ 情報入手先（複数回答）

業界関係者	11	業界紙・専門誌：専門料理 その他：猟師とのつながり
インターネット	9	
業界紙・専門誌	4	
一般紙		
催事	1	
その他	1	

④ 利用したい食材

- ・ シカ（牛・豚より仕入価格が上がるので客への提供価格が課題）
- ・ シカ（モモ、ロース、スネ）
- ・ シカ（ロース、スネ）、猪ミンチ
- ・ シカ（背ロース、内モモ）
- ・ 価格面で検討中
- ・ シカ（ロース）滋味があり大変美味しかった
- ・ シカ（モモ）、イノシシ（ミンチ）
- ・ シカ（ロース）を使いたい
- ・ シカ（ネック）
- ・ シカ（スネ）、仔イノシシ
- ・ シカ（ロース）
- ・ シカ（背ロース）
- ・ 価格と相談して検討したい
- ・ シカ（しゃぶしゃぶ用）
- ・ シカ、他

⑤ 感想（今回の産地懇談会は参考になったか）

回答者全員（17名）が「参考になった」と回答。個別意見は以下のとおり。

- ・ スタッフとの会話の時間が有難かった。
- ・ スタッフの方にとっても丁寧にご説明いただき、大変勉強になった。工房も大変きれいに保たれており、心地よかった。お肉は最高でした。
- ・ 本州鹿のイメージが変わった！是非取引したい。
- ・ 加工場は徹底した衛生管理がされていて安心感があった。現場の方の話も聞けて、正確な情報をお客様に伝える意味でも大変有意義だった。
- ・ 大変勉強になった。
- ・ 加工場を実際に見て、どの様に処理されているか、如何に品質管理を徹底しているかが良く分かった。ジビエに対する考え方も改まったことが多い。
- ・ 短い時間だったが大変勉強になった。
- ・ 施設の規模の大きさにびっくりした。
- ・ 現場を見られて良かった。衛生面に大変気を遣っているのに驚いた。とても参考になった。
- ・ 品質や衛生面もしっかり見学できて良かった。
- ・ 大変に役立った。

2.2.3 清流ジビエ

【開催日：令和4年2月24日（木）（N=15）】

① 参加目的

- ・ 産地・生産者の違いによる味わいの差を知りたかった。
- ・ メニューの参考のため。
- ・ 熊肉の試食のため。
- ・ ジビエの試食のため。
- ・ ジビエの知識を深めるため。
- ・ お店でジビエを使用したかった。
- ・ 新規購入ルートの開拓のため。
- ・ ジビエ食材の使用を考えているため。
- ・ 新しい食材を求めて。
- ・ ジビエの処理の仕方や味、食べ方の参考のため。
- ・ イノシシとシカの試食のため。
- ・ お店でジビエを利用しているため。
- ・ より上質なシカ肉の購入ルートの拡大のため。
- ・ 今後のメニュー開発のため。

② ジビエ食材に求めるポイント（複数回答）

美味しさ	14	⑤	←丸数字が一番重視しているポイントの人数
品質・鮮度	14		
価格	13		
供給体制	2		
ブランド力			
その他			

③ 情報入手先（複数回答）

業界関係者	8	インターネット：料理通信（WEB） 業界紙・専門誌：専門料理
インターネット	7	
業界紙・専門誌	2	
一般紙		
催事	1	
その他		

④ 利用したい食材

- ・ シカ（マル）、イノシシ（ホルモン）
- ・ シカ（ソトモモ）、アナグマ
- ・ シカ、イノシシ
- ・ シカ（マル）、イノシシ（ウデ）
- ・ クマ、アナグマ
- ・ シカ、イノシシ
- ・ シカ（ハート）
- ・ シカ（ロース）、イノシシ（ナカエダ）
- ・ イノシシ、クマ、シカ（1頭買いたい）
- ・ イノシシ（パスタに利用したい）
- ・ シカ、イノシシ
- ・ 色々ある

⑤ 感想（今回の産地懇談会は参考になったか）

回答者全員（15名）が「参考になった」と回答。個別意見は以下のとおり。

- ・ 直接ハンターから話を聞くことができ勉強になった。
- ・ 色々食べ比べができて良かった。
- ・ 普段はかたまり肉の扱が多く、しゃぶしゃぶが新鮮で美味しかった。
- ・ 生産者の方から直接話が聞けて良かった。
- ・ 沢山試食ができて勉強になった。加工処理施設も初めて見ることで大変良かった。
- ・ 貴重な説明・時間をありがとうございました。
- ・ 処理もキレイで臭みも無く、味も良かった。個体管理もされていて安心した。
- ・ 試食の量も説明も、今まで出た商談会では経験したことのない充実さだった。今まで伊勢のジビエ販売店で取引していたが、同じ岐阜県なので今後検討したい。
- ・ 各部位を非常に楽しめた。美味しかった。
- ・ 部位やシカの年齢などが分けられてメチャクチャ参考になった。
- ・ 色々な部位、調理法で試食ができて良かった。

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するセミナーを、フードックスジャパン 2022 において開催した。なお、開催期間（令和4年3月8日～11日）の来場登録者数は33,726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4年3月8日(火)～11日(金)	幕張メッセ（フードックスジャパン 2022）

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
京丹波自然工房 株式会社 ART CUBE (鹿肉のかきうち)	展示資材：パネル(2枚)、自立型 PR パネル (1本) 配布資料：「鹿肉のかきうち」のコンセプトブック冊子・ チラシ、ジビエハンターチラシ、視察研修 メニューチラシ 試食品：鹿肉スライスのしゃぶしゃぶ、鹿肉スライス 鉄板焼き、鹿肉ミンチのソボロ焼き 試食人数：約 500 人 商談状況：名刺交換 (約 50 枚)
ジビエアトリエ加賀の國	展示資材：パネル(6枚)、のぼり旗 (2本)、施設紹介 のプロジェクト映像 配布資料：施設パンフレット、石川県ジビエガイド、 ジビエレシピ集、ショップカード 試食品：しし汁 (味噌仕立てのスープにイノシシ肉 のつくねを入れたもの) 試食人数：約 200 人 商談状況：名刺交換 (258 枚)、サンプル依頼 (5 件)、 見積依頼 (5 件)

<p>やまなしジビエ</p>	<p>展示資料：「おいしい未来へ やまなし」腰巻、シカ肉（やまなしジビエ：モモ、ロース、骨付きカルビ、前足）、やまなしジビエリーフレット、やまなしジビエロゴマーク、早川ジビエロゴマーク、シカの角、タバジビエ加工品（カレー、そばろ、ペットフード）</p> <p>配布資料：やまなしジビエリーフレット、やまなしジビエ料理コンテストチラシ、施設一覧、早川ジビエリーフレット、早川町リーフレット、タバジビエチラシ</p> <p>試食品：早川ジビエ：約 8kg（モモ：ロースト）、河口湖ジビエ：約 3kg（ロース：ロースト）</p> <p>試食人数：約 450 人</p> <p>商談状況：名刺交換（約 100 枚）、商談件数（約 10 件）</p>
<p>その他</p>	<p>配布資料：育もう！ジビエ（B5 版）400 部</p> <p>※ 日本食肉消費総合センター発行資料</p>



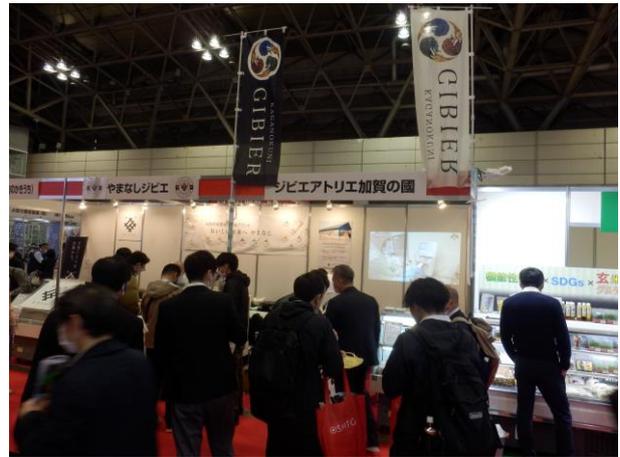
出展ブース（京丹波自然工房）



出展ブース（京丹波自然工房）



出展ブース（ジビエアトリエ加賀の国）



出展ブース（ジビエアトリエ加賀の国）



出展ブース (やまなしジビエ)



出展ブース (やまなしジビエ)



出展ブース (やまなしジビエ)



3.2 シンポジウム（セミナー）の開催

3.2.1 開催日及び会場

開催日	会場
令和4年3月9日(水)	幕張メッセ(フードックスジャパン 2022 FOOD EX ステージ)

3.2.2 プログラム

時間（聴講者数）	講演内容
14:00～14:50 (聴講者：56名)	演題：ジビエ利活用～その先にある未来～ 講師：原田 祐介 氏（一般社団法人 猟協 理事長）

3.2.3 セミナーに関するアンケート結果（N=34）

① ジビエについて（複数回答）

商品化している	4	
詳しく知っている	14	
名前は聞いたことがある	14	
セミナーで知った	2	

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	15	ハクビシン	4	その他：キョン
ニホンジカ	17	アライグマ	5	
イノシシ	20	ヌートリア	2	
ヒグマ	4	鴨類	7	
ツキノワグマ	3	キジ	5	
ウサギ	5	カラス	2	
アナグマ	7	キジバト	4	

③ ジビエ食材を取り扱う際のメリットや課題

〈メリット〉

- ・ 特別感が出る。
- ・ 農業被害と生活被害の軽減につながる。
- ・ 自然界の命をいただくことで SDGs につながる。
- ・ オルタナティブフードとして使えるのではないか。
- ・ 地産地猟や持続可能な食に取り組んでいるため、獣害問題等に役立つ。

〈課 題〉

- ・ 価格が高い。
- ・ 販売（精肉）する際のルールを厳格にする必要がある。
- ・ 牛・豚・鳥のように文化として根付くのか。
- ・ 食べる機会が少なく、若年層へのハードルが高い。
- ・ 病気や感染症などの衛生管理の問題や安全性と供給量の確保。
- ・ スーパーで売られていると、生き物の命をいただいていると感じにくい点。

④ セミナーの感想

- ・ 市販品に興味がある。
- ・ リアルな話が面白かった。
- ・ 命と食を学習する良い機会だった。
- ・ ジビエの詳しい話が聞けて勉強になった。
- ・ 子供達への授業は素晴らしい取組だと感じた。
- ・ ジビエがどのような経路で、どこに売られているのか聞きたかった。
- ・ アナグマが美味しいことを初めて知ったので、機会があれば食べたい。
- ・ 今後、店でジビエを取り扱う中で一段掘り下げた伝え方ができるようになった。大変ためになった。
- ・ 知識や経験が少ないと理解しにくいことが多かったが、知ることは大切だと感じた。
- ・ 今まではジビエとしての利活用にばかり目がいていたが、そもそもの成り立ち等の話も興味深かった。

参考になった	29	
ふつう	5	
参考にならなかった		
その他		

⑤ 記入者

外食業者	9	小売業者	4	その他：調味料メーカー、研究開発、調理教育、食品卸、食品原材料商社、冷凍食品製造業、給食、食品メーカー
中食業者	4	業界団体	1	
ジビエ生産者	2	官公庁	5	
食肉卸	1	その他	8	



講師の原田氏



セミナーの様

4 ジビエ食材に関する情報受発信

4.1 情報収集

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。

産地懇談会に関する事前調整

実施日	訪問先
令和3年 7月26日(月)	丹波山村ジビエ肉処理加工施設（山梨県波山村） 山梨県 農政部（山梨県甲府市）
令和3年 7月27日(火)	信州富士見高原ファーム（長野県富士見町） 長野県 林務部 ジビエ振興室（長野市）
令和3年 8月18日(水)	京丹波自然工房（京都府京丹波町） 京都府 農林水産部・近畿農政局（京都市）
令和3年 8月19日(木)	清流ジビエ（岐阜県大野町）

4.2 情報発信

4.1で収集した情報などを、食流機構の機関紙（OFSI）に掲載するとともに、食流機構のウェブサイトからも情報発信した。

また、産地懇談会の参加者募集に当たっては、東京及び大阪と開催地区の外食・中食事業者の中からジビエを扱う可能性のある事業者をピックアップして、約3千通のダイレクトメールを送付し、その中に食流機構の特設サイト「ジビエ産地のご紹介」についても掲載して周知を図った。

さらに、コロナ禍によりフードテックジャパン2022への来場を控えた者のために、令和4年3月9日に開催したFOODEX ステージセミナー「ジビエ利活用～その先にある未来～」を動画配信（YouTube掲載）した。

（URL：<https://www.youtube.com/watch?v=Lt-BZo3gHxc>）

4.2.1 食流機構の機関紙への掲載

産地懇談会の開催状況やジビエ情報等について食流機構の月間の機関紙（OFSI）に5回（10月・11月・12月・1月・2月）にわたり掲載し、情報発信を行った。

令和3年度外食・中食等における国産食材活用促進事業 ジビエ産地商談会開催のご報告

令和3年11月25日(木) 9:40~11:30

信州ジビエ <信州富士見高原ファーム>

試食品：(全てシカ肉) 背ロース/内・外もも/シタマ/チョリソー/ハム/ハチミツ



10月号でお知らせをした、ジビエ生産者と外食・中食事業者のお互いの要望を結びつける「ジビエ産地商談会」が3つの産地で開催されました。

今回ご案内するジビエ産地の加工処理施設は、いずれも衛生管理に信頼のおける国産ジビエ認証施設です。それぞれの施設で、素材本来の味を確かめる素焼き、加工品、シチューなどの調理メニューが提供されました。

令和3年11月25日(木) 13:30~

タバジビエ<丹波山村ジビエ肉処理加

試食品：やまなしジビエ(シカ肉) 認証制度で認証さ



令和3年12月2日(木) 11:00~13:00

京丹波ジビエ<京丹波自然工房>

試食品：(全てシカ肉) ロース/すね/内もも



4.2.2 食流機構のウェブサイトによる情報発信

食流機構のホームページからジビエ産地情報や産地懇談会等に関する情報発信を行った。



HOME > 外食・中食等における肉用食料流通促進事業 > ジビエ産地のご紹介

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、シカやイノシシの捕獲数の増加とともに、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欠かせません。

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いたします。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、自治体衛生管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 阿摩グリーンファーム (斜里市: TEL: 0154-66-3508)
 - ・株式会社 北海道食楽園 (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 (東市市柏陽町: 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、一語一語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: 十日 - 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/>)

令和3年度ジビエ産地見学・商談会（長野県・山梨県/京都府/岐阜県）

令和3年度外食・中食等における国産食材活用促進事業

ジビエ産地商談会開催のご案内

あなたのお店のメニューにジビエで彩りを加えてみませんか！

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、ジビエの新たな流通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。

ジビエは**自然の恵み**です！瑞々しい草木を食べて育った夏鳥の独特の風味、秋の栄養豊富な木の実や果実で生育した雉、鹿の脂のノリ、地域差や個体差も加わって、素材の特性は様々です。季節ごとに味・香り・風味の変わるジビエを使って、**あなたのお店のメニューに彩りを加えてみませんか！**

夏シカ・夏シシは価格がでない…、ロースやフィレ以外も買ってほしい…、通年で安定取引が希望…、安心できる所から仕入れたい…、秋のフェアなどスポットで欲しい…、特定の部位を少しだけ…、などなど「売り手」と「買い手」、双方の要望は多様多様です。

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る「**ジビエ産地商談会**」を開催することとなりました。

今回ご案内するジビエ産地の加工処理施設は、いずれも衛生管理に信頼のおける**国産ジビエ認証施設**です。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

- ジビエ産地商談会の参加費は無料です。
- 現地では「**生産者からの直接説明**」「**加工処理施設の見学**」「**ジビエの試食**」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（場）**で提供予定です。異なる味付をご希望の場合は、調味料等をご持参ください。

スケジュール

	開催日時	開催場所	ポイント
第1回 備前ジビエ・ タバジビエ 開催済	令和3年 11月25日（木） 9:00～16:00 開催案内	備前高士見高原ファーム （高士見町高士見6666-114） 丹波山村ジビエ内処理加工施設 （北都留郡丹波山村632）	<ul style="list-style-type: none"> ● 備前近郊のジビエ産地および加工処理施設を2ヶ所も巡る、徹張りな見学・商談会 ● 数量、価格については当該可能。オス、メス、チルド、冷凍など様々な要望にも対応可能（備前高士見高原ファーム） ● 狩猟の村、丹波山村のタバジビエ。捕獲した鹿を村内の加工場で2時間以内に解体し、その後4日間じっくり熟成した鹿肉は、しっかりと旨味を閉じ込めただけでなく、しっとりとした肉質が自慢（丹波山村ジビエ内処理加工施設）
第2回 京丹波ジビエ 開催済	令和3年 12月2日（木） 9:30～14:30 開催案内	京丹波自然工房 （京丹波町塩田谷大將軍10-1）	<ul style="list-style-type: none"> ● 国産ジビエ認証（第1号）を取得、日本のジビエ肉内処理施設の中で、最高レベルの衛生管理水準を誇る。厳格な衛生管理マニュアルにより、顧客提供段階までのトレーサビリティ体制を徹底 ● 顧客のニーズに合わせた商品販売に努めており、全国の食肉処理施設の見本となる経営姿勢
第3回 清流ジビエ 開催済	令和4年 2月24日（木） 9:30～13:15 開催案内	清流ジビエ （揖斐郡大野町上秋1053-3）	<ul style="list-style-type: none"> ● 岐阜県で飼育歴20年、腕利きの屠業師が捕らえた獲物（雉・鹿）はすべて生体確認、個体を熟知し無駄のない一貫生産の工程と技術を構築 ● 「野生の本質」を引き出した板焼熟成精肉は、上質なジビエを求めるシェフの折り紙付き！ ● 鳥獣を限りある資源として無理なく安定した供給と加工に努め、小ロットからニーズに合った精肉の相談が可能

参加費・定員等

- 開催済（終了しました）

主催

(公財)食品等流通合理化促進機構（食流機構）

食流機構のウェブサイト（令和3年度ジビエ産地見学・商談会）

4.2.3 産地懇談会の開催案内チラシ

ジビエ 産地商談会 のご案内

参加費無料
農林水産省補助事業

ジビエは自然の恵みです！瑞々しい草木を食べ育った夏鹿の独特の風味、秋の栄養豊富な木の実や果実で生育した猪、鹿の脂のノリ。地域差や個体差も加わって、素材の特性は様々です。季節ごとに味・香り・風味の変わるジビエを使って、**あなたのお店のメニューに彩りを加えてみませんか！**

宛名シール

夏シカ・夏シシは価格がでない…、ロースやフィレ以外も買ってほしい…、通年で安定取引が希望…、安心できる所から仕入れたい…、秋のフェアなどスポットで欲しい…、特定の部位を少しだけ…、などなど「売り手」と「買い手」、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る「**ジビエ産地商談会**」を開催することといたしました。

今回ご案内するジビエ産地の加工処理施設は、いずれも衛生管理に信頼のおける、農林水産省認定の**国産ジビエ認証施設**です。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！

ジビエ産地懇談会（詳細は裏面をご覧ください。）

- ジビエ産地商談会の参加費は無料です。
- 現地では「**生産者からの概要説明**」「**加工処理施設の見学**」「**ジビエの試食**」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、調味料等を各自ご持参ください。

開催日	開催場所
11月25日（木）	信州富士見高原ファーム（長野県富士見町） 丹波山村ジビエ肉加工処理施設（山梨県丹波山村）
12月 2日（木）	京丹波自然工房（京都府船井郡京丹波町）
2月24日（木）	清流ジビエ（岐阜県揖斐郡大野町）

定員を超えた場合は人数調整させていただく場合があります。
新型コロナウイルスの感染状況により、開催を中止する場合があります

お問い合わせ・お申し込み
<http://www.ofs>
当機構ホームページから簡単にお申込み！

主催：（公財）食品等流通合理化促進機構
東京都千代田区岩本町3-4-5 第
TEL：03-5809-2176 FAX：
農林水産省 令和3年度 外食・中食等にお

コースのご案内

ご試食は素材の味をお確かめいただくため素焼き（塩）で提供します。

長野県：信州富士見高原ファーム
（諏訪郡富士見町富士見6666-1588）
山梨県：丹波山村ジビエ肉加工処理施設
（北都留郡丹波山村632）

紹介ジビエ：ニホンジカ
開催日時：2021年11月25日（木）
目的地：信州富士見高原ファーム 10:00～11:30
バス移動（車中にて昼食） 11:30～13:30
：丹波山村ジビエ肉加工 13:30～15:00
処理施設

集合：JR小淵沢駅：9:00 現地集合：10:00
解散：JR大月駅：16:00 現地解散：15:00

ポイント
首都圏近郊のジビエ産地および加工処理施設を2ヶ所も巡る、欲張りな見学・商談会。
発注数量、価格については応談可能。オス、メス、チルド、冷凍など様々な要望にも対応可能!!（信州富士見高原ファーム）。
狩猟の村、丹波山村のタバジビエ。捕獲した鹿を村内の加工場で2時間以内に解体し、その後4日間じっくり熟成した鹿肉は、しっかりと旨味を閉じ込めただけでなく、しっとりとした肉質が自慢（丹波山村ジビエ肉加工処理施設）。

京都府：京丹波自然工房
（船井郡京丹波町塩田谷大将軍10-1）

紹介ジビエ：ニホンジカ
開催日時：2021年12月2日（木）
目的地：京丹波自然工房 11:00～13:00
集合：JR京都駅：9:30 現地集合：11:00
解散：JR京都駅：14:30 現地解散：13:00

ポイント
国産ジビエ認証（第1号）を取得。日本のジビエ食肉処理施設の中で、最高レベルの衛生管理水準を誇る。厳格な衛生管理マニュアルにより、顧客提供段階までのトレーサビリティ体制を徹底。
顧客のニーズに合わせた商品販売に努めており、全国の食肉処理施設の見本となる経営姿勢。

岐阜県：清流ジビエ
（揖斐郡大野町上秋1053-3）

紹介ジビエ：ニホンジカ・イノシシ、他（1～2種を予定）
開催日時：2022年2月24日（木）
目的地：清流ジビエ（施設見学） 10:00～11:00
ゲストハウス（試食・商談） 11:30～13:00
集合：JR岐阜駅：9:30 現地集合：10:00
解散：JR岐阜駅：13:30 現地解散：13:00

ポイント
岐阜県で猟師歴20年、腕利きの猟師が捕らえた獲物（猪・鹿）はすべて生体搬送、個体を熟知し無駄のない一貫生産の工程と技術を構築。
“野生の本質”を引き出した仮眠熟成精肉は、上質なジビエを求めるシェフの折り紙付き！
鳥獣を限りある資源として安定した供給と加工に努め、小ロットからニーズに合った精肉の相談が可能。

- ▶ 当日の移動は、集合駅から無料の大型バスをご用意しますので、出来るだけ大型バスをご利用ください。
- ▶ ニホンジカ以外の紹介ジビエは、当日の入手状況により提供できない場合があります。
- ▶ 新型コロナウイルスに関して、開催地において緊急事態宣言・まん延防止等重点措置が発出された場合は、開催地域の指針に従い、開催の可否を判断します。
- ▶ ジビエ産地の情報は「**ジビエ産地のご紹介**」でネット検索してください。

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、一昨年度と昨年度に引き続き食流機構が実施した。長引くコロナ禍の影響により、産地懇談会及び都市部懇談会の参加者は想定より少なくはあったが、両懇談会とも概ね計画通りに開催できた。

まず、今年度の産地懇談会は信州富士見高原ファーム（長野県）と丹波山村ジビエ肉処理加工施設（山梨県）、京丹波自然工房（京都府）及び清流ジビエ（岐阜県）の4地区で開催した。特に山梨県と岐阜県での開催に当たっては自治体（山梨県庁及び岐阜県大野町）からもご支援をいただいた。

アンケート結果では、ジビエ食材に求めるポイントは「美味しさ」が一番多かったが、「品質・鮮度」が次に続いた。今回案内した加工処理施設は、いずれも衛生管理に信頼のおける国産ジビエ認証取得施設だったので、参加した外食・中食事業者が実際に現地見学することで、ジビエに対する安心感が深まったのではないかと考える。参加者の感想も概ね好意的で全員が次回も「参加したい」という回答だったので、今回の産地懇談会に対する満足感も高かったのではないかと推察される。

一方、都市部懇談会は、フードックスジャパン 2022 に出展ブースを設け、産地懇談会にご協力いただいた山梨県（やまなしジビエ）と京丹波自然工房、そして新たに石川県からジビエアトリエ加賀の國にご出展いただいた。依然コロナ禍中にあり、来場登録者数は33,726人（主催者発表）と平年より少なかったものの、昨年度より2,000人/日増加していたこともあり、出展者にとって旺盛な商談に結び付いたと考えている。

また、フードックスでは、ジビエの利活用に関するセミナー（演題：ジビエ利活用～その先にある未来～）を開催し、鳥獣被害対策として捕獲した鳥獣をただ廃棄するのではなく、ジビエとして有効活用する取組について、（一社）猟協の原田理事長にご講演いただいた。こちらのアンケート結果も「参考になった」という回答がほとんどで、「ジビエの詳しい話が聞けて勉強になった。」「今後、店で扱う中で一段掘り下げた伝え方ができるので、ためになった。」「今までは利活用にばかり目がいていたが、そもその成り立ち等の話も興味深かった。」といった好意的な個別意見も多かった。

ジビエに関する情報発信については、産地懇談会のジビエ産地等から情報を入手するとともに、食流機構の機関誌（OFSI）や当機構が昨年度に立ち上げた特設サイト「ジビエ産地のご紹介」から情報発信を行った。

食流機構が本事業により国産ジビエの利用促進に取り組んだ3年間を通して、13か所のジビエ産地で産地懇談会を開催したが、生産者ごとにジビエに対するこだわりが様々あり、捕獲方法や加工方法にも特色があることがわかった。

北海道のある生産者はライフル銃によるネックショット（頭頸部を狙った射撃）で

捕獲したエゾシカのみを扱い、別の産地の生産者はくくり罠で捕獲したニホンジカを電気ヤリで止め刺しするのがベストだと主張している。また、罠猟で捕らえた獲物を生きたまま搬送し、適切なタイミングで止め刺しを行っている生産者もいる。

止め刺し・放血の後の処理についても様々ある。すぐに解体・冷凍へと進む生産者もいれば、死後硬直を解くために脱皮・臓器摘出後、数日間吊下冷蔵している生産者もいる。

外食・中食事業者にジビエを提供する際は、このようなこだわりをストーリーとして伝えることができれば、ジビエに対する関心がより高まると思われるので、生産者からの積極的な情報発信が望まれる。

一方、家畜の飼養管理では、アニマルウェルフェア（Animal Welfare）という考え方が広がりつつある。アニマルウェルフェアとは、感受性を持つ生き物としての家畜に心を寄り添わせ、誕生から死を迎えるまでの間、ストレスをできる限り少なく、行動要求が満たされた、健康的な生活ができる飼育方法をめざす畜産のあり方だが、今後、ジビエについてもこのアニマルウェルフェアがガイドラインに入ってくるはずである。

なお、現在、全国にジビエ加工処理施設は 691 施設あり（農林水産省大臣官房統計部調査「令和 2 年度野生鳥獣資源利用実態調査」食肉処理業の許可を有する野生鳥獣肉の処理加工施設。稼働休止中の施設は含まれない）、その数は年々増加傾向にあるが、そのうち国産ジビエ認証施設は 28 施設に留まっている（令和 4 年 3 月時点）。外食・中食事業者にジビエの利用促進を図るためには、衛生・品質管理の徹底が必須であり、そのためにも国産ジビエ認証施設のさらなる増加が望ましいので、行政サイドからのサポートを期待したい。

最後に、当機構も本事業に取り組んだ数年を通じて築いたネットワークを活かし、良質なジビエの流通を促進することで、ジビエ産地とともに、コロナ禍により疲弊がみられる外食・中食業界の活性化に貢献していきたい。

6 参考資料

講演資料（フードックスジャパン 2022 FOODEX ステージセミナー）

フードックスジャパン2022 FOODEXステージ

ジビエ利活用

～その先にある未来～



2022年3月9日(水) 14:00～

原田 祐介

はらだ ゆうすけ

- 『猟師工房』代表。1972年埼玉県生まれ。高校卒業後、外資系アパレルメーカーに就職。2004年猟犬の訓練に参加し、狩猟の世界に飛び込む。2013年残りの人生を職業猟師として生きる決意を固め、山を知るために秩父にある林業会社で働きつつ、並行して埼玉県飯能市に工房を開設。2015年工房を『猟師工房』とし、狩猟やジビエに関わるさまざまな取り組みに着手。2019年には鳥獣被害が深刻な千葉県君津市の廃校（旧香木原小学校）を借り受け『猟師工房ランド』をオープン。
- 監修書籍に『これからはじめる狩猟入門』（ナツメ社）。
- 著書に『週末猟師』（徳間書店）



年間に駆除される獣の数は？

シカ、イノシシを中心に**120万頭**の獣が駆除されている。

その他、ハクビシン、タヌキ、アナグマ、サル、アライグマ、キョン

世の中ではジビエブームとされているが駆除個体の**利活用率は9%**ほどでしかない。

一般的に行政がジビエとして推奨しているのはシカ、イノシシの事が多く、それ以外の鳥獣の多くはゴミとして処分される。

100万頭余りが**ゴミとして処分**されている。

基本的にしかるべき施設での処分を行うが埋設や自家消費も可能。しかし問題も・・・

日本人と獣の関わりは？

縄文時代の貝塚よりシカ、イノシシ、タヌキ、アナグマなどの骨が出土

罾の構造などから安全に完璧な血抜きが行われていた形跡がある。

非常にグルメでお肉以外の副産物も余すところなく使われていた。

農耕が始まり本来獣の住処であった平坦な草原などを人間に奪われ現在に至る。

戦後の生活様式の変化で都市部に人口が流失し元々獣たちの住処であった平坦な草原に戻ってきているだけ。

日本の人口が減っている現状を踏まえ新たな獣との付き合い方が必要。

役目を終えた集落もあるのでは？そこは獣に返すべきでは？

持続可能な獣との関係を作るために

現在は過剰に獣を殺めなければ自然環境を保てないとされているが本当にそうなのだろうか？見落としはないだろうか？

獣と未永く共栄共存していくために出来ることはないか？

子供たちにありのままを伝える『命の授業』を始める。

どのような取り組みか？

『命の授業』 小学5年生

市内に住む野生獣の引き起こす農林業被害について。

実際に毛皮や角、牙、骨などを触る。

山中に入り獣の痕跡を探す。

ジビエを味わう。



『命の授業』 高校生向け

埼玉県立春日部高等学校

(SSHオフィシャル授業)

春日部高校にてイノシシとシカの解体学習

畏の仕組み、止めさし動画

ジビエ試食



千葉県立館山総合 高校との取組

学生が地元で駆除されたシカ、イノシシを使い
ジビエハンバーグを商品開発。

お肉の提供に留まらず捕獲、解体や獣害の背景
なども学んでいただき商品開発に役立てていた
だく。



華調理製菓専門学校との取組

コラボの最大の目的

料理人の卵達に現代における獣害問題の本質を理解していただき現代に即したジビエのあり方を模索する種まきと位置図けている。

和洋中の先生たちによるシカ、イノシシ以外のレシピ開発。

写真は

キョンの前足のソテー猟師風

キョンの卵とじ

近日中に華調理専門学校よりキョンレシピの発表があります。



100年後の自然を より豊かにするため に。

急激な生活様式の変化で人間と獣の関係性がおかしくなっているように感じます。

この問題をより多くの方に知っていただき未来の自然に思いを馳せていただけたなら幸いです。

令和3年度 農林水産省補助事業

**令和3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4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