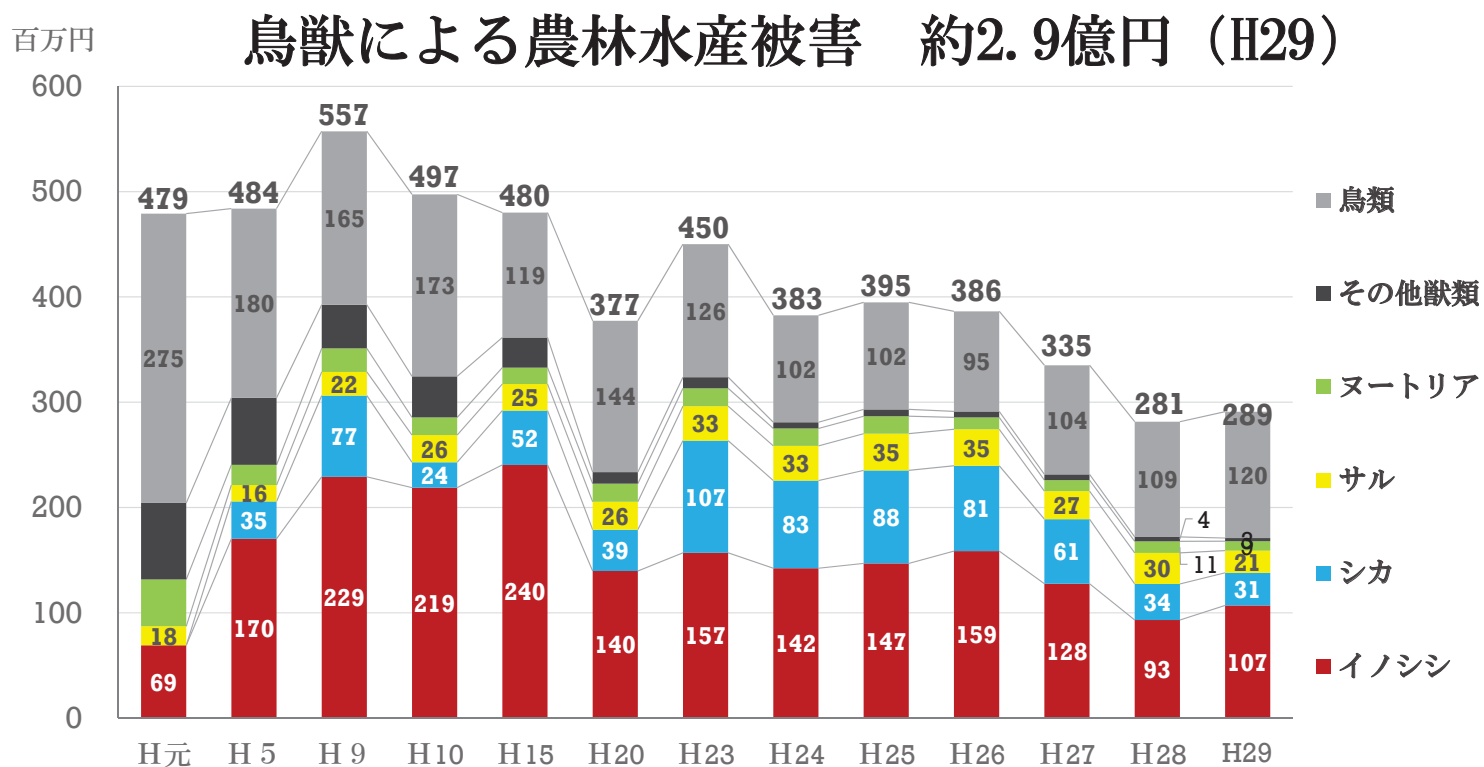


ジビエ利用を巡る状況



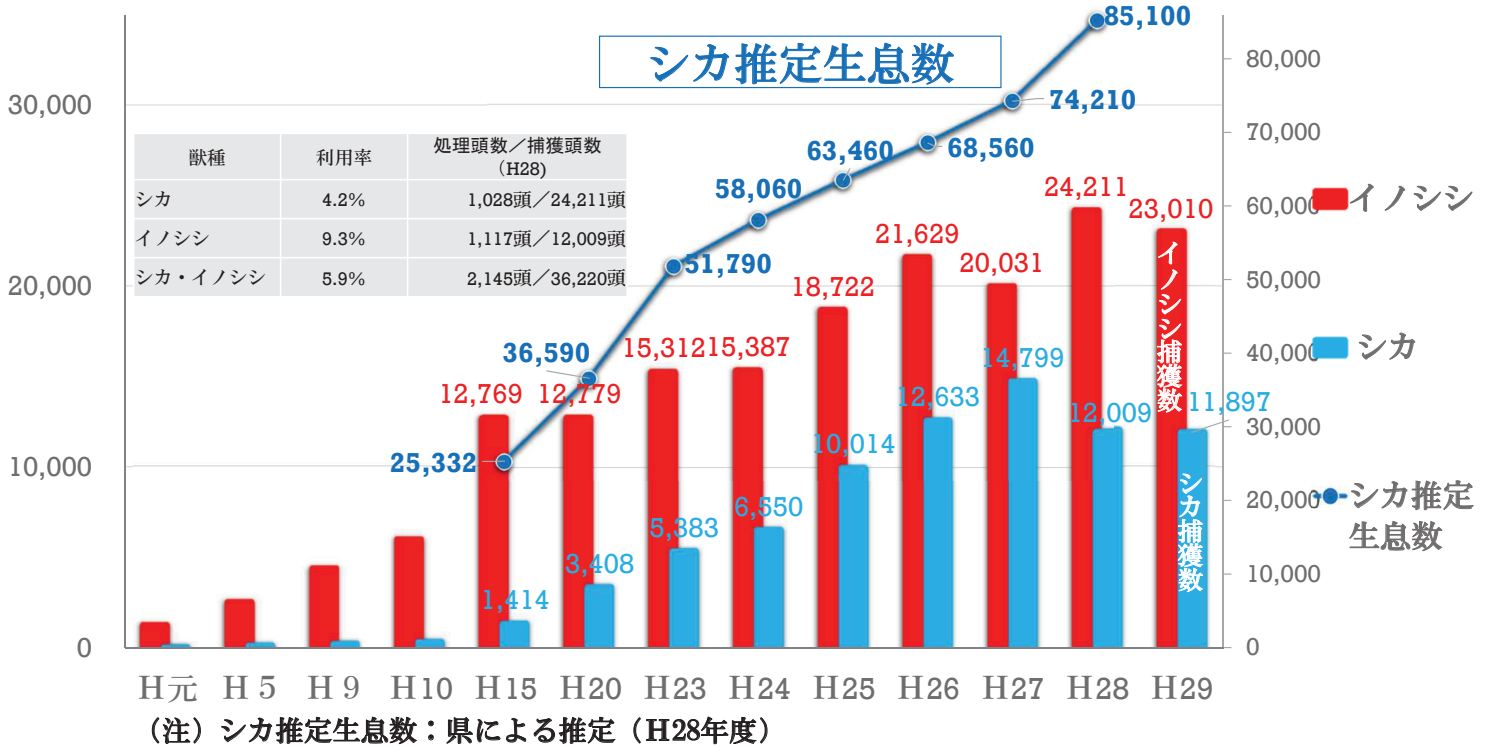
平成30年9月7日

岡山県農林水産部鳥獣害対策室



頭

捕獲数、シカ推定生息数の推移



なぜ今、ジビエ振興なのか

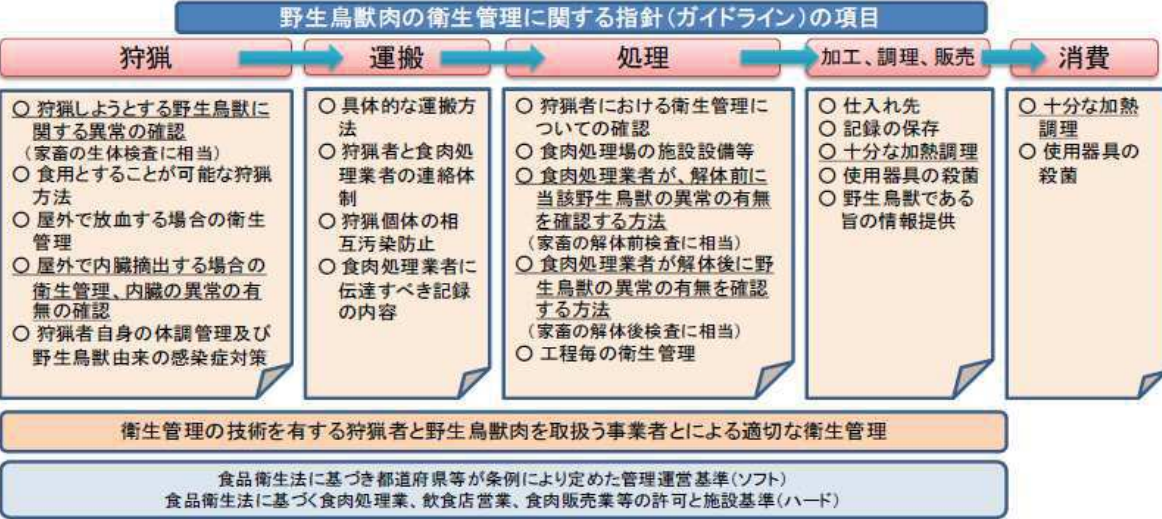
○ 被害防止のために捕獲を進めるだけでなく、捕獲鳥獣を地域資源(ジビエ等)として利用し、農山村の所得に変えるような、有害鳥獣を「マイナス」の存在から「プラス」の存在に変える取組を全国に広げていくことが重要。



<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。



捕獲した鳥獣の処理と利活用

- ・ 捕獲した鳥獣は、鳥獣保護管理法により、全量を回収するか、又は適切に埋設処理することが基本
- ・ 捕獲した場所に放置することはできない



地域資源(ジビエ)として利活用を推進

- ※ ジビエ(gibier フランス語)とは、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉の意味
- ※ 野生鳥獣には、E型肝炎などの感染症の可能性。衛生的な処理と適正な加熱が必要

加茂川有害獣利用促進協議会
イノシシ処理加工施設



- ・ 所在地 吉備中央町上田西
- ・ 稼働 平成22年11月～
- ・ 処理量(H28) イノシシ80頭/年間

美作市獣肉処理施設
「地美恵の郷みまさか」



- ・ 所在地 美作市平福
- ・ 稼働 平成25年4月～
- ・ 処理量(H29) イノシシ181頭/年間
シカ1,047頭/年間

ガイドラインに沿った衛生的な解体処理研修

- 日 時：平成29年11月21日
- 場 所：地美恵の郷みまさか
- 参加者：食肉処理事業者 20名
- 講 師：東京家政大学 森田幸雄教授



リンパ節の観察



汚染を広げない洗浄方法



拭き取り検査の方法

おかやまジビエガイド

- ◎ジビエメニュー提供飲食店 59店
- ◎精肉取扱店 23店
- ◎加工品（缶詰、革製品等）
- ◎ジビエ基本情報、シカ肉・イノシシ肉
レシピなどを掲載



<p>ナチュラルモン</p> <p>シュークルート ¥1,880 (税込)</p> <p>シュークルートは、フランスのアルザス地方の郷土料理で、当店では奥付産の鶏を煮込んで作っています。アルザス地方の白ワインとの相性が、とってもいいです。</p> <p>ディナーのみ 0206-220-8201 岡山県北區本町8-15 本町1丁目1番 営業時間：17:30～22:00(11時) 休日：毎月第1、3日 提供：焼肉、焼鳥</p>	<p>ワイン食堂 天狗</p> <p>毎週土曜日のジビエメニュー ¥130(税込)</p> <p>素材本来の味を生かしていただけるよう、低温でじっくりローストしています。ジビエ特有の香りも極力抑えて調理していますので、初めての方もお手頃なジビエをお気軽にどうぞ。</p> <p>ディナーのみ 0206-223-2033 岡山県北區本町11-13-11 本町1丁目13番 営業時間：17:00～23:00 休日：毎月第1、3日 提供：焼肉、焼鳥</p>
<p>食工房 ぶどうの木舎</p> <p>どんぐりイノシシのハンバーグセット ¥2,000 (税込)</p> <p>古備高原どんぐりイノシシを使用したハンバーグ。フレンチの技法を駆使し鶏肉を13時間以上丁寧に煮込み、天然塩のみで仕上げたコンソメスープとセットでご提供。</p> <p>ディナーのみ 0206-284-0730 岡山県北區本町776-10 営業時間：11:00～14:00 17:00～21:00 休日：毎月第1、3日 提供：焼肉、焼鳥</p>	<p>+1 Organic cafe & Market</p> <p>ジビエメニュー ¥1,200 (税込)</p> <p>「地産地消の鶏肉を使ったオーガニックカレーは、店では定番メニューです。たっぷりの玉ねぎと肉で喉を潤わし、レモンを搾り出したソースと一緒にご提供。オーガニックの野菜や調味料も取り揃えていますので、ぜひお試しください。」</p> <p>ディナーのみ 0206-297-0355 岡山県北區本町142-1 本町1丁目142番 営業時間：11:00～18:00 休日：毎月第1、3日 提供：焼肉、焼鳥</p>

ジビエ料理、加工品（例）



鹿ロース肉の
グリル
padang padang
(岡山市北区表町)
1,850円



イノシシのヨーグル
ルトマリネ デミ
ソース煮込み
ももてなし家
とっとり・おかやま
新橋館（東京）
1,280円



鹿肉のコンフィ
企業組合 鏡野やま
弁クラブのもの
(鏡野町)
800円/缶



(猪皮)チャーム、
ルームシューズ
NPO法人岡山県社会就
労センター協議会
岡山県セルフセンター
(岡山市)
660~18,900円

首都圏での情報発信

《鳥取県と合同でジビエのPRイベント》

- ◎日 時 平成30年1月19日（金）～1月20日（土）
- ◎場 所 アンテナショップ とっとり・おかやま新橋館
- ◎来場者 約600人



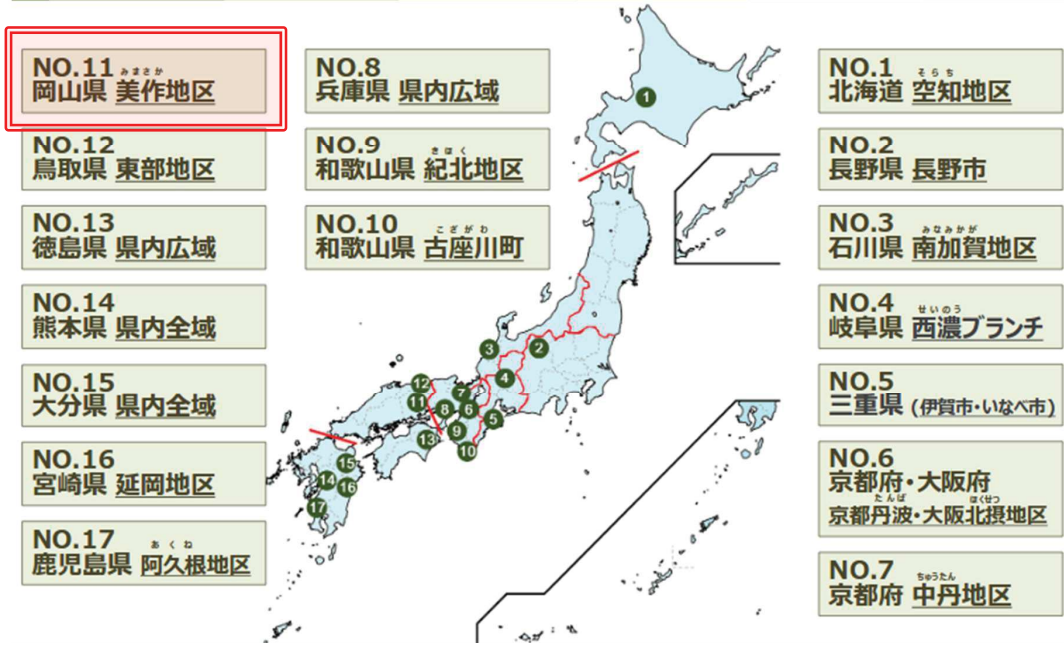
【試食PR・販売】



【シールアンケート】

ジビエ利用モデル17地区

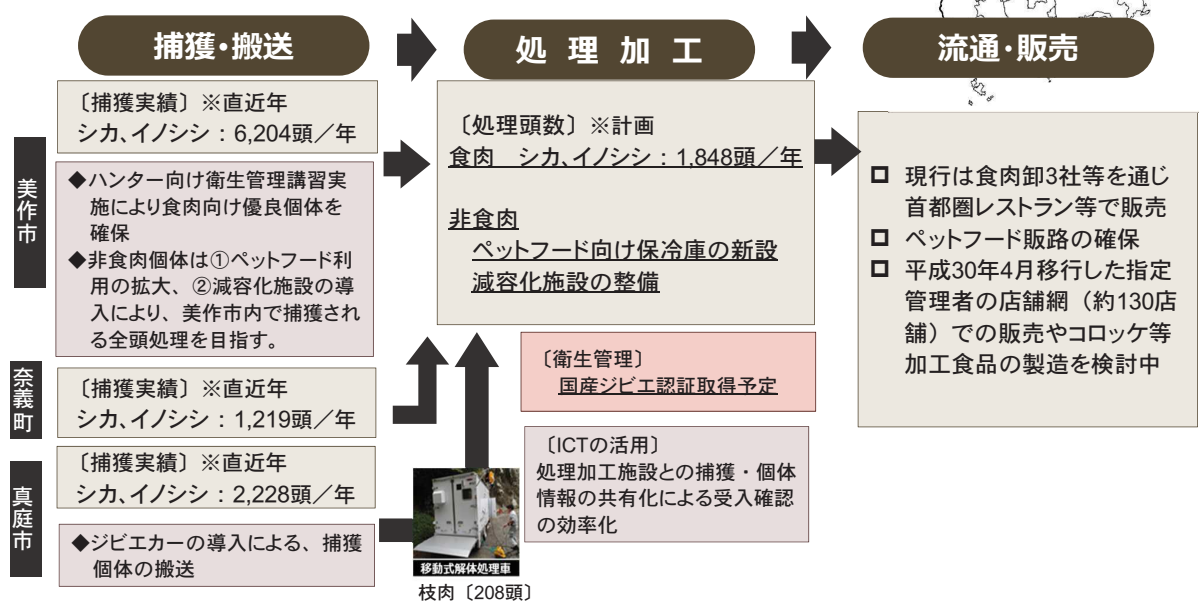
捕獲から搬送・処理加工、販売がしっかりとつながって、安全で良質なジビエを安定供給



ジビエ利用のモデル地区 (岡山県 美作地区)



○ジビエカーの導入等による処理頭数増とペットフード等利用拡大により大規模拠点化。



移動処理解体処理車（ジビエカー）の活用

【ジビエカーの特徴】

- ・肉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、車内で内臓摘出・はく皮解体までを行うことができる
- ・すべての作業は録画される
- ・汚水も排出物もすべて残さずに持ち帰る
- ・適正温度で保管しながら、製品化を行う2次施設まで衛生的に運ぶことができる



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＞

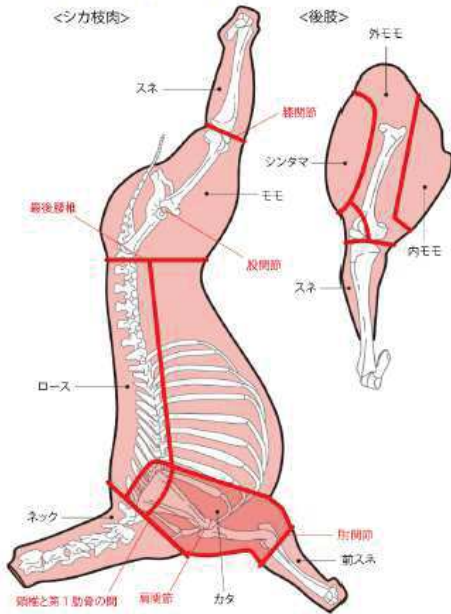
- (厚労省ガイドラインを基に各県の認証を鑑み作成)
- 捕獲時の状況確認
- 搬入時のチェック項目
- 放血状況の確認
- 内臓摘出(屋内で行う場合・屋外で行う場合(※))
- 内臓及び枝肉の異常の有無確認
- 枝肉の洗浄、冷蔵
- 細菌検査(自主検査)、金属探知機 等

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

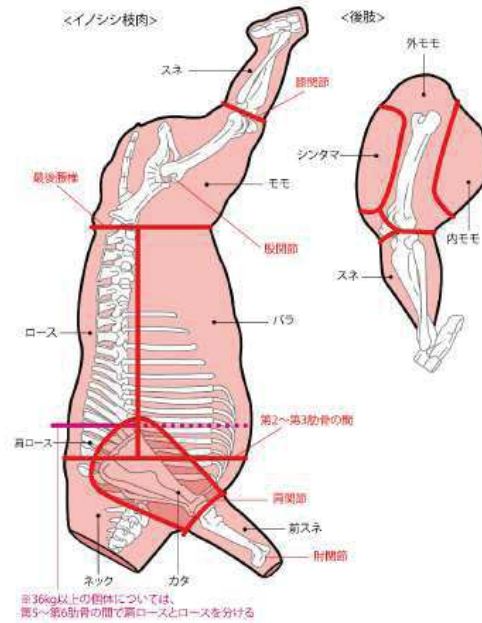
(※)一定の技術を有する捕獲者に限る。これに係る研修制度は、今後新たに設ける予定。

国産ジビエ認証制度【カッタート】

【シカのカッタート】




【イノシシのカッタート】



国産ジビエ認証制度【包装されたジビエ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：〇〇県 **加熱用**
 内容量：500g
 賞味期限(※)：〇〇〇〇.〇〇.〇〇
 保存方法：-18℃以下で保存
 加工者：
 (名称)〇〇〇〇〇〇〇〇
 (住所)〇〇県〇〇郡〇〇町〇〇〇〇
 金属探知機：検査済み



QRコード

※賞味期限又は消費期限を表示

QRコードなどで示す情報

- ① 捕獲年月日
- ② 捕獲地域
例) 〇〇県 × × 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