

捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況

「ジビエ」とは

- 狩猟の対象となり、食用とする野生の鳥獣。また、その肉。
- 表記: gibier[仏語] wild game[英語]

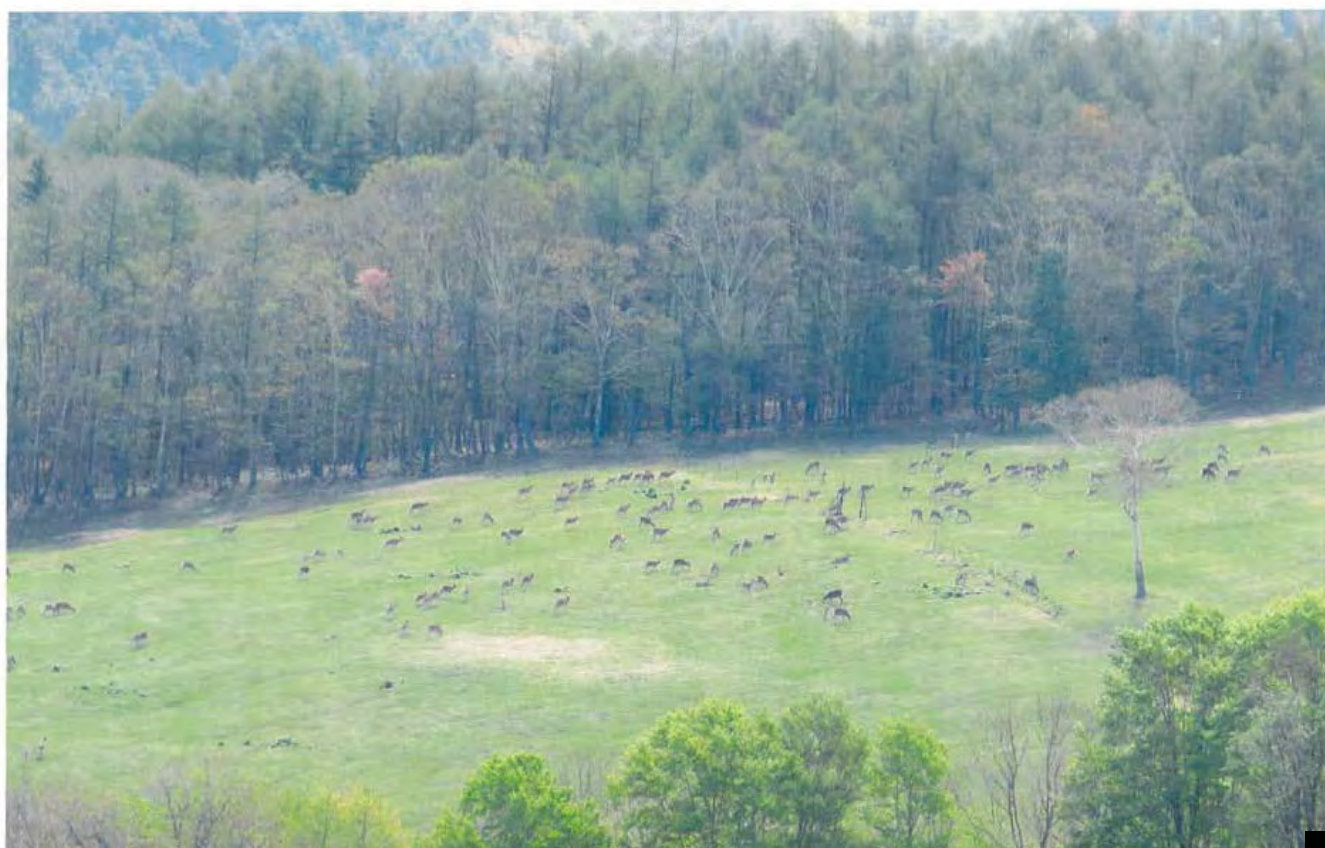
平成30年6月

農林水産省 農村振興局

農村環境課 鳥獣対策室 生玉 修一

野生鳥獣による農作物被害

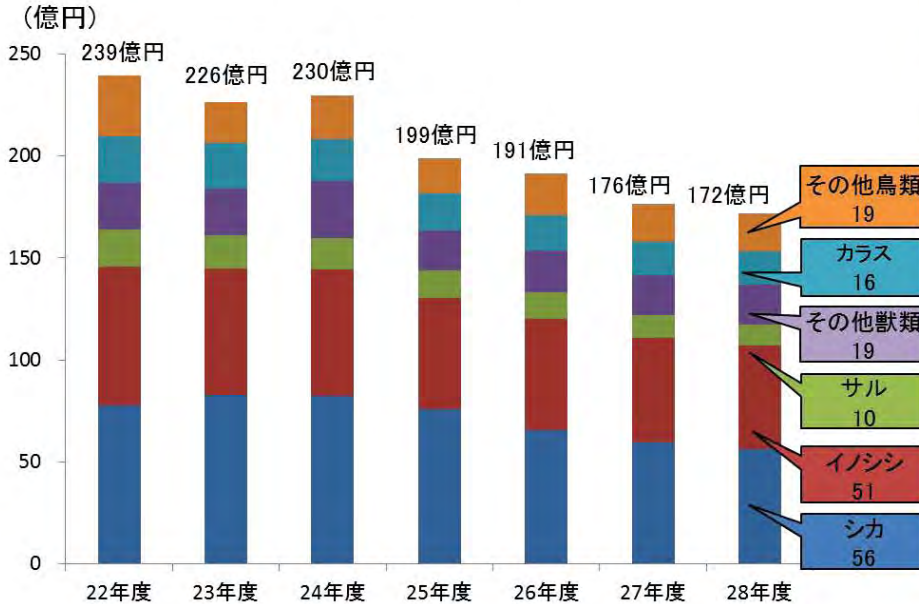
爆発的に増加する野生鳥獣（放牧地の状況）



野生鳥獣による農作物被害額の推移

- 野生鳥獣による農作物被害額は近年、200億円前後で推移しており、平成27年度は176億円。全体の7割がシカ、イノシシ、サルによるもの。
- 森林の被害面積は全国で年間約9千ha(平成26年度)で、このうちシカによる被害が約8割を占める。
- 鳥獣被害は営農意欲の減退、耕作放棄・離農の増加、さらには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の被害ももたらしており、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。

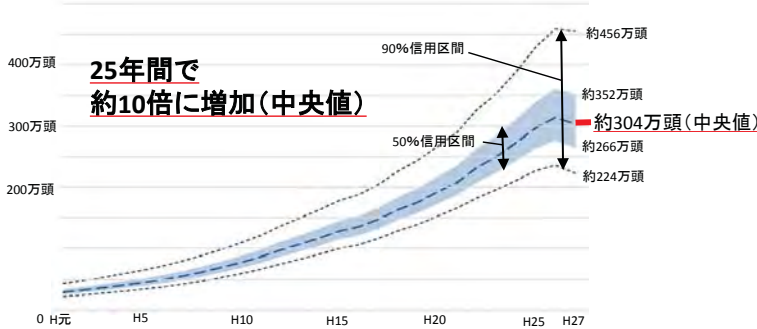
＜農作物被害額の推移＞



シカ・イノシシの推定個体頭数及び狩猟者の推移(環境省調べ)

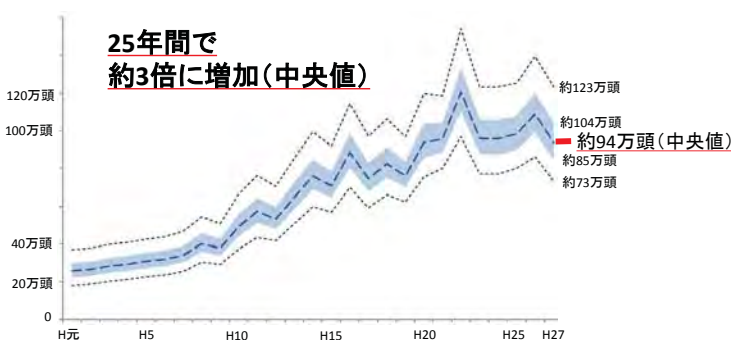
■ 推定個体数

＜シカ(北海道除く)＞



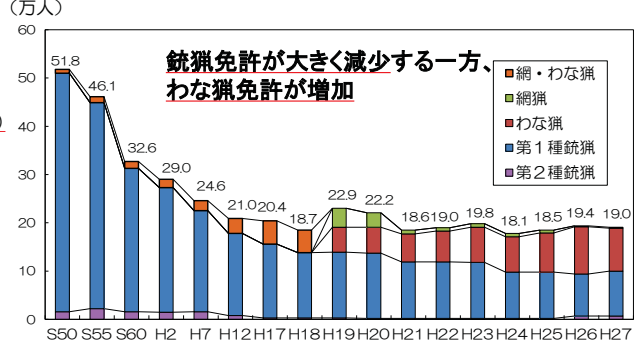
※H27年度の北海道の推定個体数は約49～55万頭。

＜イノシシ＞



■ 狩猟者数

＜免許種別 狩猟免許所持者数＞



＜新規 狩猟免許取得者数＞



免許所持者のうち、39歳未満の占める割合
H18 5.3% → H22 6.3% → H27 10.8%

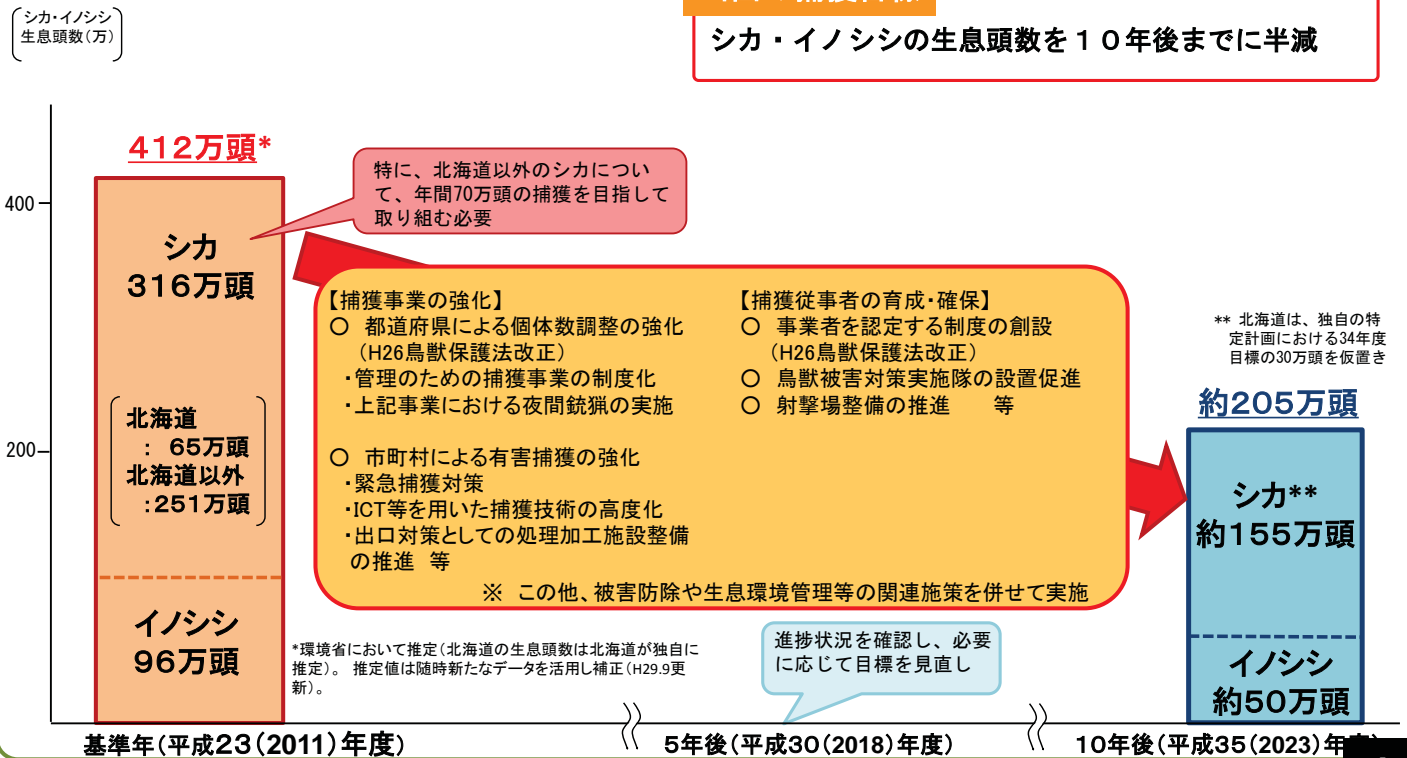
『抜本的な捕獲強化対策（平成25年12月 環境省・農林水産省策定）』 概要

- 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こととした『抜本的な捕獲強化対策』を平成25年12月に環境省及び農林水産省にて策定。

『抜本的な鳥獣捕獲強化対策 イメージ』

当面の捕獲目標

シカ・イノシシの生息頭数を10年後までに半減



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4月)。

鳥獣被害防止総合対策交付金（平成30年度予算の概要）

鳥獣被害防止対策支援事業

野生鳥獣被害の深刻化・広域化に対応するため、市町村が作成した「被害防止計画」に基づく取組を総合的に支援します。

ハード対策

- 侵入防止柵等の被害防止施設
※ 侵入防止柵を自力施工する場合、資材費相当分を定額支援。
なお、電気柵を施工する場合は、安全基準を遵守すること。
- 処理加工施設、焼却施設、捕獲技術高度化施設(射撃場)

【事業実施主体】

地域協議会、地域協議会の構成員

【交付率】

都道府県へは定額
(事業実施主体へは事業費の1/2以内等)
(※条件不利地域は55/100以内、沖縄は2/3以内。
その他、条件により、一部定額支援あり)

ソフト対策

- 鳥獣被害対策実施隊、民間団体等による地域ぐるみの被害防止活動
(※実施隊、民間団体、新規地区が取り組む場合、定額支援(市町村当たり200万円以内等))
 - 捕獲を含めたサルの複合対策、他地域の人材を活用した捕獲、ICT等を用いた新技術実証
(※実施隊が取り組む場合、それぞれ市町村当たり100万円以内等を定額支援)
 - 都道府県が実施する広域捕獲活動、新技術実証活動、人材育成活動等の取組
(※都道府県の取組に対して、都道府県当たり2,300万円以内を定額支援)
 - 捕獲活動経費の直接支援
(シビエの処理加工施設へ搬入した場合:9千円/個以内、搬入しない場合:7千円/個以内(シカ、イノシシの成獣に限る)(ただし、放射能物質による出荷制限地域は現行どおり)、クマ、サル、カモシカ、その他中型獣類、幼獣、鳥類は現行どおり)
 - 鳥獣被害対策の地域リーダーや対策の中核となるコーディネーター育成等のための研修等
- 【事業実施主体】 地域協議会、民間団体 等
- 【交付率】 都道府県へは定額
(事業実施主体へは事業費の1/2以内等)
(※条件により、一部定額支援あり)



ジビエ増産モデル整備事業

- ビジネスとして持続できる安全で良質なジビエの提供を実現するため、捕獲から搬送・処理加工がしっかりとつながったモデル地区(処理頭数、衛生管理等の諸条件を確保)を整備します。
- さらに、全国的な需要拡大のため、プロモーション等の取組を支援します。

【事業内容】

- 中核保冷施設、中核処理加工施設、移動式解体処理車(ジビエカー)、保冷車等の整備
- コンソーシアム※の運営 ※市町村、処理加工施設、捕獲従事者、流通等の関係者により構成される組織
- ジビエビジネスの展開に向けた地域の取組
(人材の確保、技能向上、流通・消費等の連携等)
- ICTによる捕獲から流通に至る情報管理の効率化(実証) 等への支援

【事業実施主体】民間団体 【交付率】事業費の1/2以内等、定額



○予算額の推移

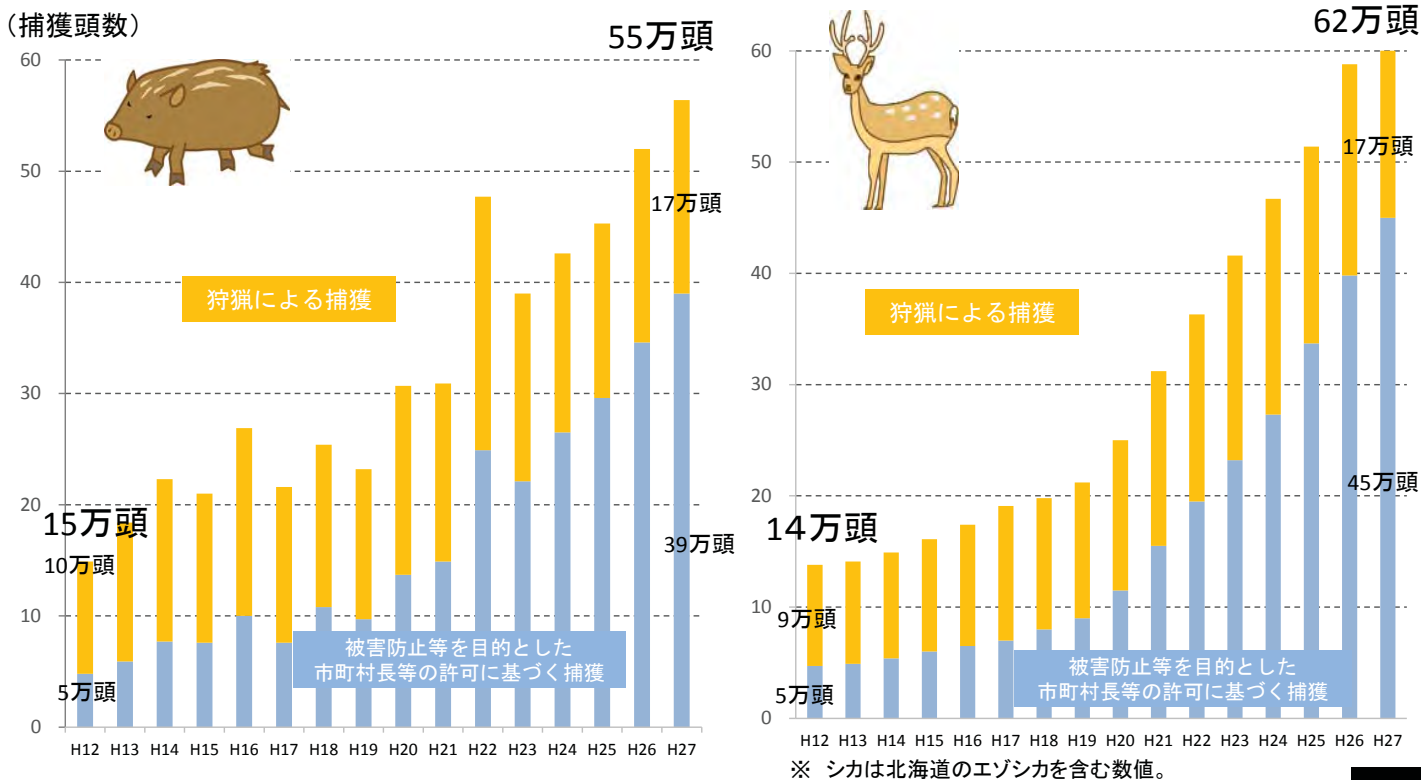
(億円)

年度	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30
当初予算額	28	28	23	113	95	95	95	95	95	95	104
補正予算額	-	4	-	-	10	30	20	12	9	13	-

※上表以外に、H24年度補正予算で別途措置した基金事業により、捕獲活動経費の直接支援等を実施(H26年度まで)。

シカ、イノシシの捕獲頭数

- 被害防止等の目的で行われる捕獲を中心として、近年、イノシシ及びシカの捕獲頭数が大幅に増加。
- 一方、捕獲鳥獣は専ら埋設・焼却により廃棄処分されており、平成28年度のジビエ利用は1割程度（農林水産省統計調査）。



6

野生鳥獣資源利用実態調査結果について

- 平成28年度に野生鳥獣の食肉処理を行った全国563食肉処理施設における、野生鳥獣の解体頭・羽数は89,230頭・羽数で、このうち、シカが55,668頭（解体頭・羽数合計に占める割合62.4%）、イノシシが27,476頭（同30.8%）であった。
- 野生鳥獣のジビエ利用量は1,283tで、このうち食肉目的としての利用量が1,015tで、シカが665t（ジビエ利用量合計に占める割合51.8%）、イノシシが343t（同26.7%）であった。
- 食肉処理施設で処理して得た金額は30億3,000万円で、このうち、食肉の販売金額が28億9,300万円で、シカが14億8300万円（金額合計に占める割合48.9%）、イノシシが13億7100万円（同45.2%）であった。

野生鳥獣の解体頭・羽数（全国）（平成28年度）

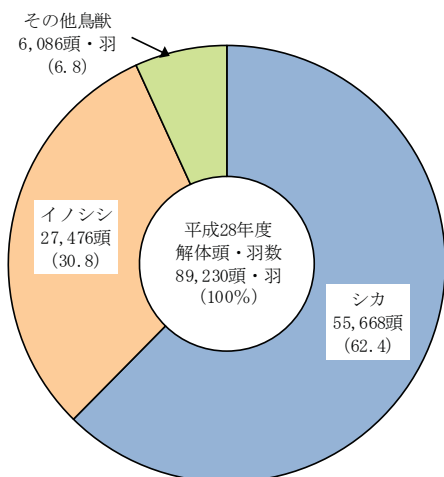


表1 野生鳥獣のジビエ利用量（全国）（平成28年度）

区分	合計	食肉処理施設が販売					解体処理のみを請け負って依頼者へ渡した食肉	自家消費向け食肉	
		計	食肉						
			小計	イノシシ	シカ	その他鳥獣			
ジビエ利用量	1,283	1,165	1,015	343	665	7	150	34	84
割合 (%)	100.0	90.8	79.1	26.7	51.8	0.5	11.7	2.7	6.5

注：割合については、表示単位未満を四捨五入したため、合計値と内訳の計が一致しない場合がある（以下同じ。）。

表2 食肉処理施設で処理して得た金額（全国）（平成28年度）

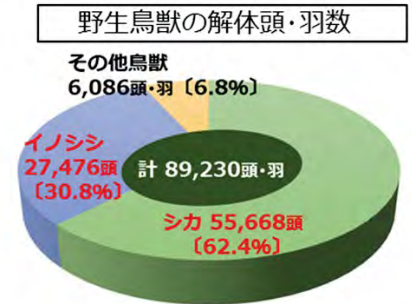
区分	合計	販売金額										解体処理の請負料金	
		計	食肉					食肉以外					
			小計	イノシシ	シカ	その他鳥獣	小計	ペットフード向け	皮革	鹿角製品(鹿茸等)	その他		
食肉処理施設で処理して得た金額	3,030	2,987	2,893	1,371	1,483	39	94	81	6	5	2	43	
割合 (%)	100.0	98.6	95.5	45.2	48.9	1.3	3.1	2.7	0.2	0.2	0.1	1.4	

7

捕獲された有害鳥獣のジビエ利用の実態

ジビエ利用頭数〔H28〕

- 全国の563施設で解体された野生鳥獣：**89,230頭・羽**
シカ：**55,668頭**〔62.4%〕 イノシシ：**27,476頭**〔30.8%〕
その他：**6,086頭・羽**〔6.8%〕



シカ及びイノシシのジビエ利用率〔H28、頭数ベース〕

- シカ及びイノシシの利用頭数**83,144頭**：①
- シカ及びイノシシの捕獲頭数**1,174,346頭**〔H27※〕：②
- 利用率〔①／②〕：**7.0%** シカ：**9.0%** イノシシ：**5.0%** ※捕獲頭数〔H27年度〕は環境省調べ

獣種	利用率	処理頭数／捕獲頭数
シカ	9.0%	5.6万頭／62.1万頭
イノシシ	5.0%	2.8万頭／55.3万頭
シカ・イノシシ	7.0%	8.3万頭／117.4万頭

ジビエ利用量〔H28〕

ジビエ利用量：**1,283トン**

- 食用：**1,099トン**〔85.6%〕
自家消費：**84トン**〔6.5%〕 流通販売：**1,015トン**〔79.1%〕

シカ肉：**665トン**〔51.8%〕 イノシシ肉：**343トン**〔26.7%〕
その他鳥獣：**7トン**〔0.5%〕

- ペットフード：**150トン**〔11.7%〕 ● その他：**34トン**〔2.7%〕

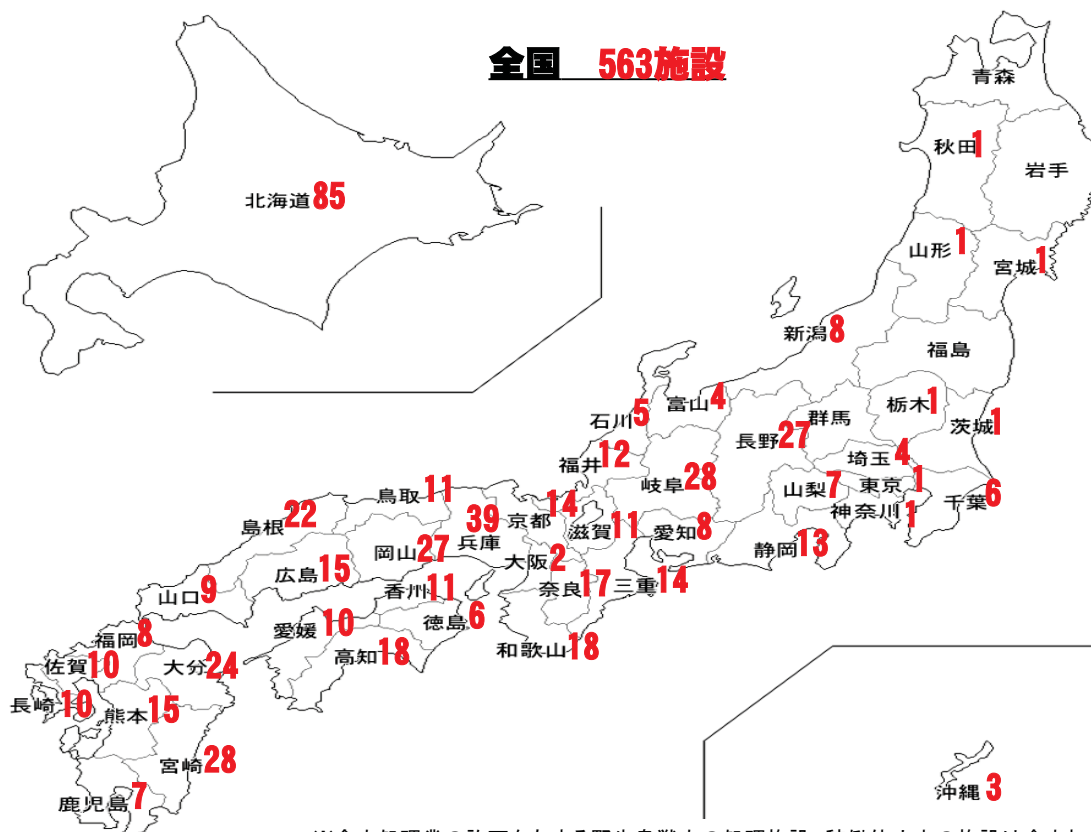
野生鳥獣のジビエ利用量〔H28〕



8

ジビエ処理加工施設の数・分布等

- 食肉処理業の許可を有する野性鳥獣肉の処理施設は全563施設（平成28年度）。

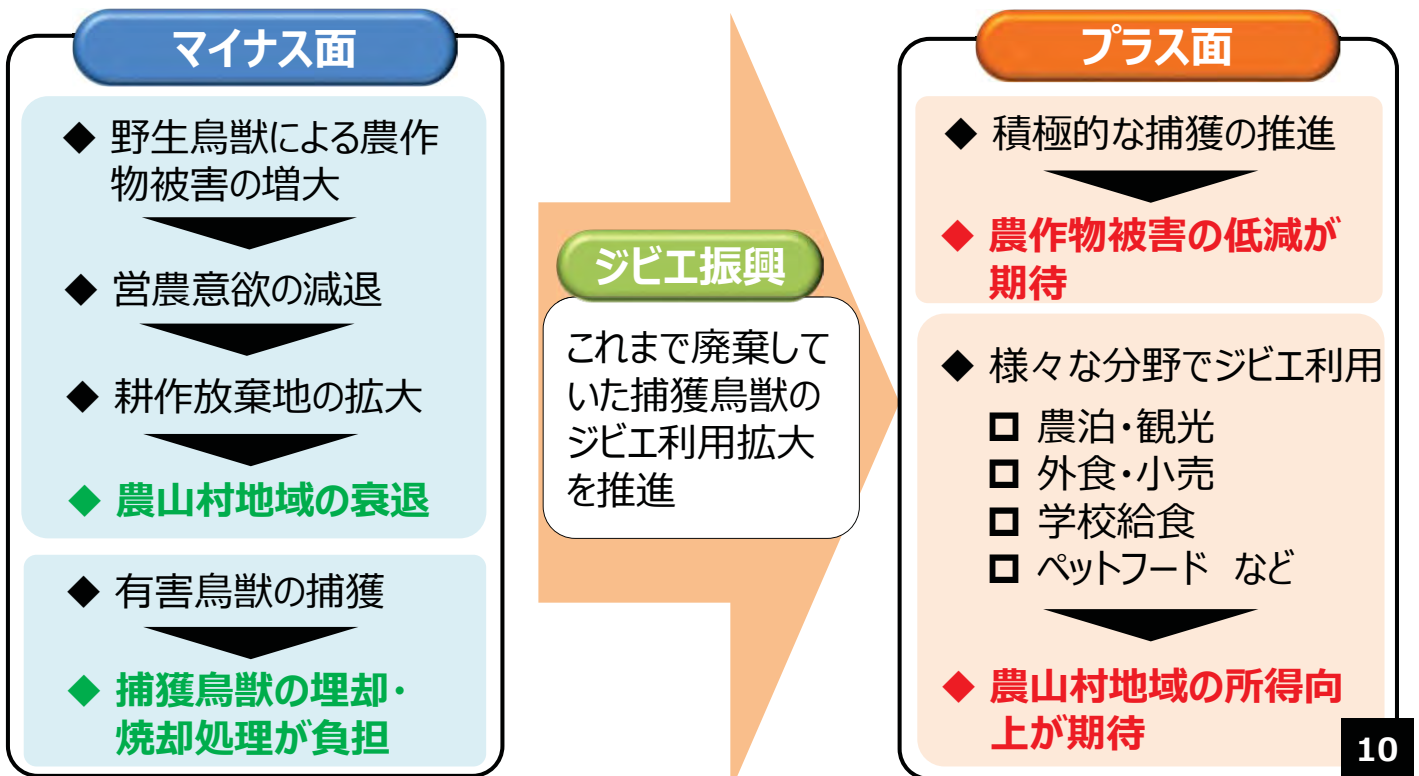


※食肉処理業の許可を有する野生鳥獣肉の処理施設。稼働休止中の施設は含まれない。
平成29年度 農林水産省大臣官房統計部調査。

9

なぜ今、ジビエ振興なのか

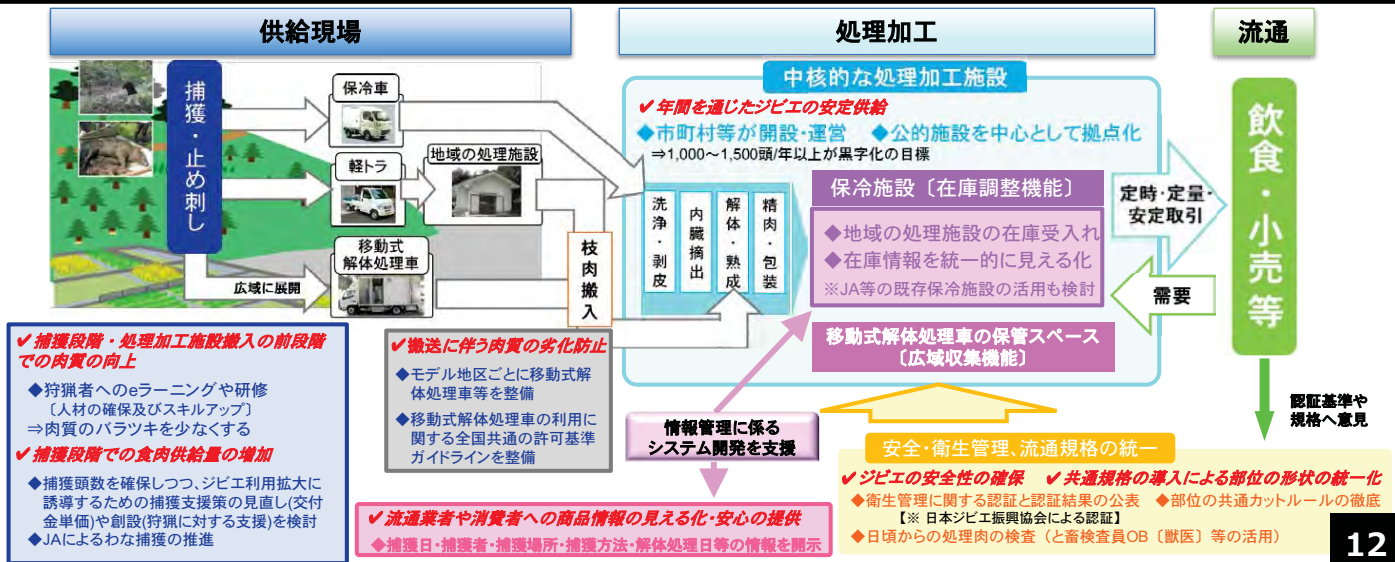
- 野生鳥獣による農作物被害は広域化・深刻化しており、現場の生産意欲に関わる大きな問題。
- 被害防止のために捕獲を進めるだけでなく、捕獲鳥獣を地域資源(ジビエ等)として利用し、農山村の所得に変えるような、野生鳥獣を「マイナス」の存在から「プラス」の存在に変える取組を全国に広げていくことが重要。



ジビエの利用拡大に向けた各段階の取組ポイント



- ビジネスとして持続できる、安全で良質なジビエの提供を実現するため、捕獲から搬送・処理加工がしっかりとつながったモデル地区を12地区程度整備する。29年夏から着手し、30年度に整備。31年度から本格稼働。
 - ✓ 先進的な地域7か所程度を、まず、モデル地区として整備。
 - ✓ さらに、7か所程度のほか、野生鳥獣を利用して農村地域の所得に変えていく、やる気のある地域において、5か所程度モデル地区を拡大。
- モデル地区では、以下を実現。
 - ① 【捕獲・搬送】 捕獲頭数の確保と、食肉利用量の増加や肉質の向上 **<人材の確保及びスキルアップ>**
搬送に伴う肉質劣化を防止 **<モデル地区ごとに、移動式解体処理車等を整備>**
 - ② 【処理加工】 処理加工におけるジビエの安全性確保 **<衛生管理の認証を新設>**
年間を通じたジビエの安定供給 **<在庫調整を可能とする保冷施設の整備>**
 - ③ 【流通・消費】 部位の形状の統一化 **<共通カトルールを導入>**
流通業者や消費者への安心の提供 **<商品情報の見える化>**



ジビエ利用拡大に関する対応方向

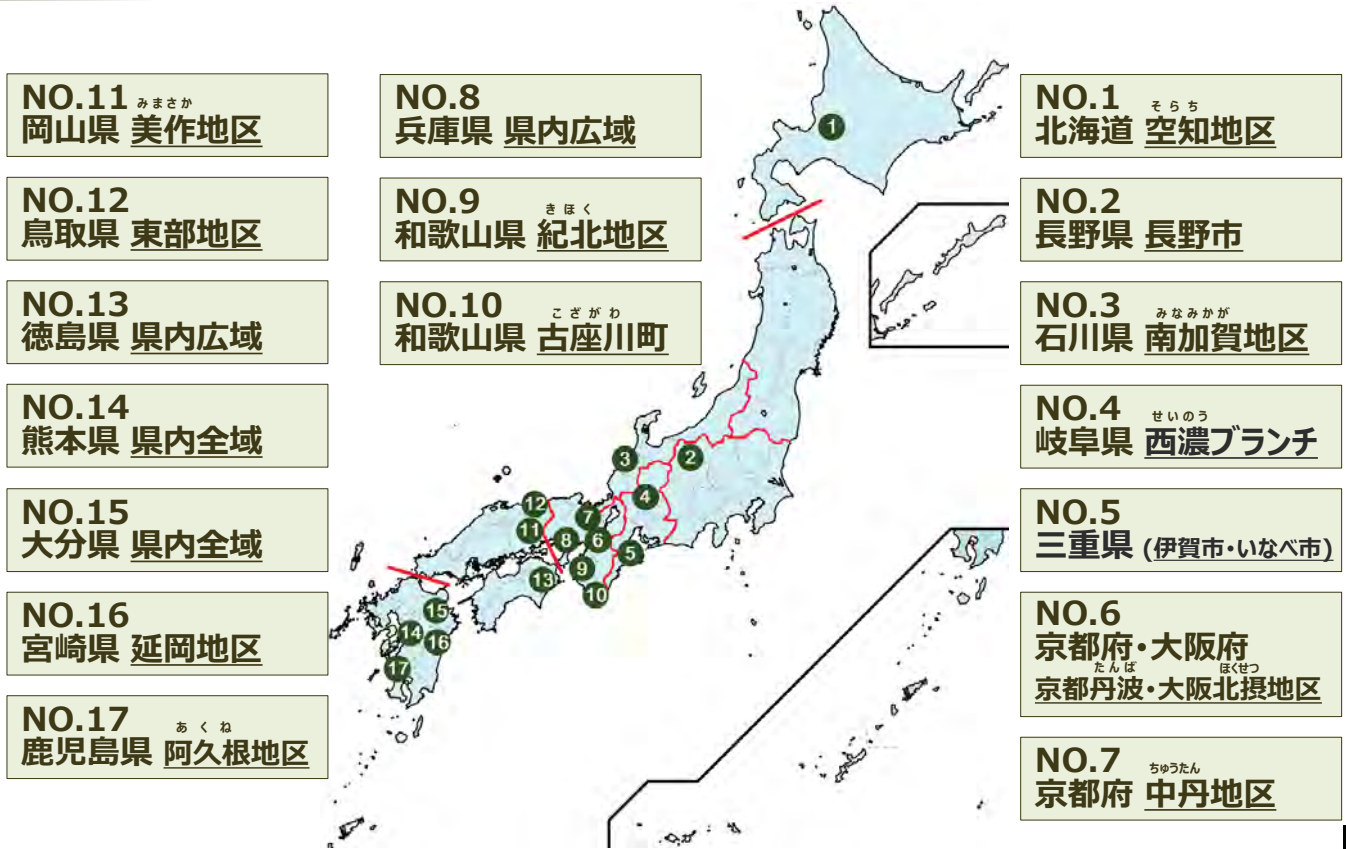
- 捕獲鳥獣のジビエ利用は大きな可能性を秘めており、外食や小売等を始め、農泊・観光や学校給食、更にはペットフードなど、様々な分野において、ジビエの利用拡大が加速するよう、政府として全力で取り組む。
- 具体的な目標として、30年度にジビエ利用のモデルとなる地区を12か所程度整備し、ジビエ利用量を31年度に倍増させる。

供給現場・処理加工	流通	需要（消費）
<p>～まずは、「成功例」をつくる～</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 全国のモデルとなる取組を実践 <ul style="list-style-type: none"> ● 安全・安心、通年・定量・定品質といった消費ニーズに即応したジビエの安定供給により、自立可能な経営を実現。 【H30年度に地区を整備】 【H31年度～ 運用】 ■ 捕獲強化とジビエ向け捕獲個体の集荷率向上 <ul style="list-style-type: none"> ● 捕獲頭数を確保しつつ、ジビエ利用拡大に誘導するために交付金単価の見直しを検討。 【H30年度以降】 ● 「移動式解体処理車」により、遠方からの搬入でも肉質を劣化させない環境を整備。 【H29年度～】 ■ ジビエビジネスを担う人材の育成 <ul style="list-style-type: none"> ● 場所や時間を問わずに学べる「eラーニング講座」を開講。 【H29.5月～】 ● 処理加工施設へ全国食肉学校等から講師を派遣。 【H30年度以降】 	<p>～ジビエの在庫調整とルール策定の～</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ジビエ在庫情報の見える化 <ul style="list-style-type: none"> ● 実需者が求めるジビエの供給可能量や時期、価格等の情報を提供。 【H29.10月を目途に提供開始】 ■ 共通ルールの普及 <ul style="list-style-type: none"> ● 円滑な取引の実現に向けて、肉のカトルールや情報表示ルールをモデル施設で試行導入。 【H29.7月取組開始】 ■ ジビエコーディネーター <ul style="list-style-type: none"> ● 捕獲から販売に至る体制づくりや各種相談に応じた助言・指導を行うジビエコーディネーターを設置。 【H30年度以降】 	<p>～幅広い需要の開拓～</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ジビエ情報の発信、広報PR <ul style="list-style-type: none"> ● 「全国ジビエレストランマップ」や「イベントカレンダー」など、ジビエが分かる情報を発信。 【H29.8月提供開始】 ● 「ジビエ料理コンテスト」で家庭向けレシピを50品選定し、日本ジビエ振興協会のウェブサイト等で広く発信。 【H29.2月～】 ■ 外食・小売・農泊・学校給食 <ul style="list-style-type: none"> ● 飲食店やチェーン店バイヤー向けにジビエの魅力PR：「外食ビジネスウィーク2017」 【H29.5月・8月】 ● 全国主要都市（9ブロック）で「農泊シンポジウム」を開催し、ジビエの活用をPR。 【H29年度前半】 ● 安価・安全で美味しい給食メニュー開発：「ジビエ料理コンテスト（学校給食部門）」 【H30.2月】 ● 真空低温調理法により、使いにくい部位も「おいしく」「安全」に調理・提供。 【取組中】 ● ジビエ調理のプロフェッショナルを育成：全国各地で「ジビエ料理セミナー」を開催 【H29.9月～】
<p>安全性・衛生管理</p> <p>～「安全・安心に対する責任」への意識改革～</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ジビエ処理加工施設の衛生管理認証 <ul style="list-style-type: none"> ● モデル的な処理加工施設※で、ジビエの衛生管理に関する認証制度案を試行導入 【H29.7月取組開始】 ※長野県富士見町、愛知県設楽町、和歌山県和歌山市・古座川町、鳥取県若桜町、岡山県美作市、鹿児島県阿久根市 ● 移動式解体処理車に係る営業許可の基準に関するガイドライン策定を検討 【H29年度実証調査終了後、検討開始】 		

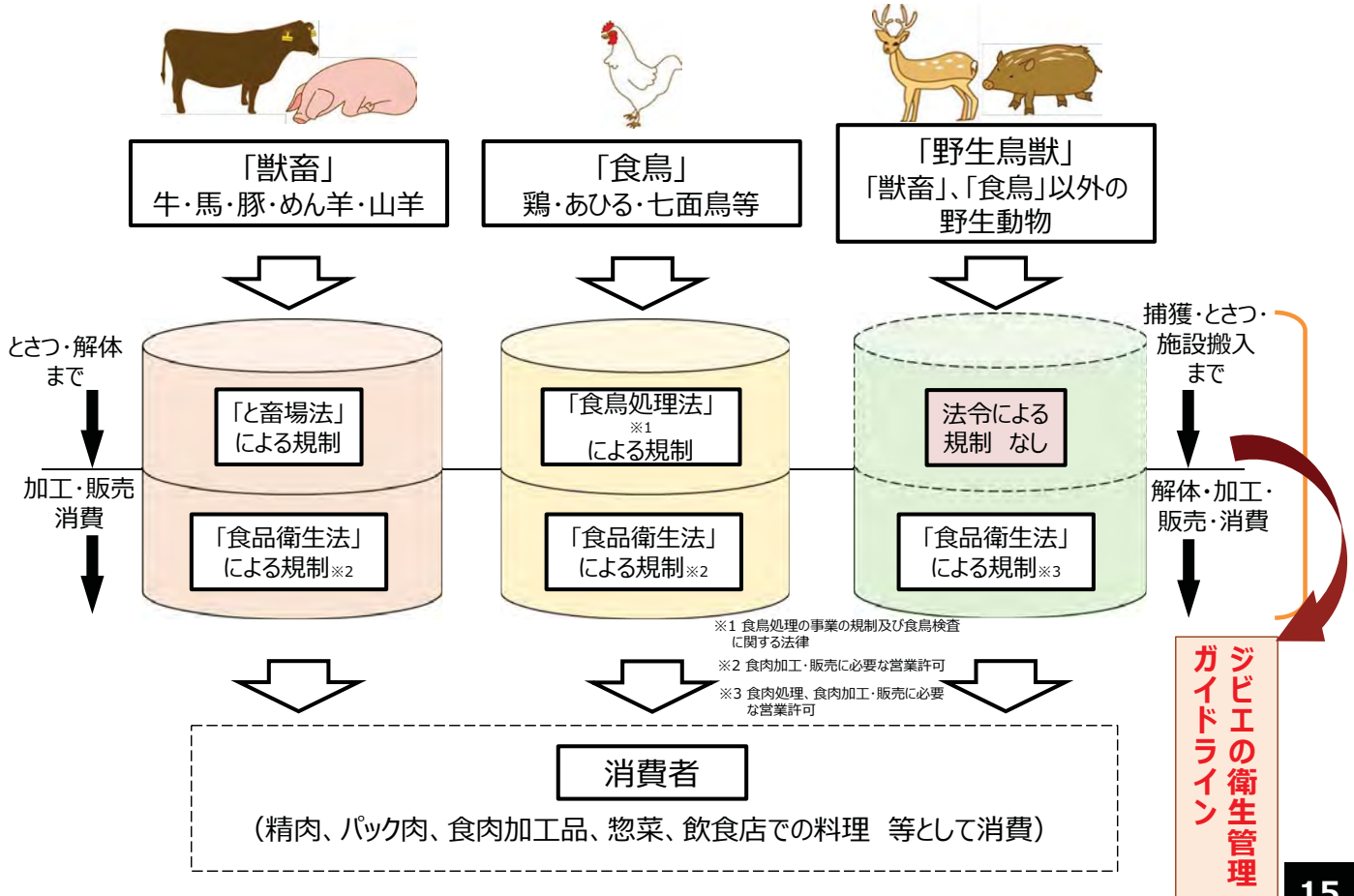
＜ジビエ利用拡大に向けた推進体制の強化＞

- 農林水産省においてジビエ利用拡大推進体制を整備するとともに、厚生労働省や環境省等の関係省庁との連携を強化。
- ジビエ利用に意欲的に取り組む地域からの相談や要望に対応するため、民間等のノウハウを活用し、官民連携した支援体制の構築を検討。

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



食肉に関する規制



「食品衛生法」におけるジビエに関する規制

第51条 都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業であって、**政令で定めるものの施設**※につき、**条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準**を定めなければならない。

※ 食品衛生法施行令（抄）

第35条 法第51条の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業は次のとおりとする。

- 1 飲食店営業・・・ **11 食肉処理業**（食用に供する目的で**食鳥処理の事業の規則及び食鳥検査に関する法律**〈H2年法律第70号〉第2条第1号に規定する**食鳥以外の鳥**若しくは**と畜場法**〈S28年法律第114号〉第3条第1項に規定する**獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓を分割し、若しくは細切する営業**をいう。） 12 食肉販売業 13 食肉製品製造業（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業をいう。）

【参考】長野県 食品衛生法施行条例（抜粋）

第4条 法第51条の規定により条例で定める営業の施設についての基準は、別表3のとおりとする。

（別表第3）（第4条関係）

第1 営業施設の共通基準 - 省略 -

第2 業種別の営業施設の基準

11 食肉処理業

（1）作業場の構造

荷受室又は荷受場、処理室その他必要に応じ、と殺放血室、解体室、包装室又は冷蔵庫若しくは冷蔵室を設けること。

（2）作業場の設備

ア 荷受室又は荷受場を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。

イ 処理室、と殺放血室、解体室及び包装室には、使用に適した流水式の手洗設備及び手指消毒装置を設けること。

ウ 処理室、と殺放血室及び解体室には、使用に適した流水式の器具容器洗浄設備及び器具容器消毒装置を設けること。

（3）食品の取扱設備

ア 必要に応じ、使用に適した流水式の食品洗浄設備を設けること。

イ 食品が露出しない構造の専用の運搬用器具類を備えること。

ウ 冷蔵庫及び冷蔵室には、外部から容易に観測できる温度計を備えること。

16

野生鳥獣肉の衛生管理について

- 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。

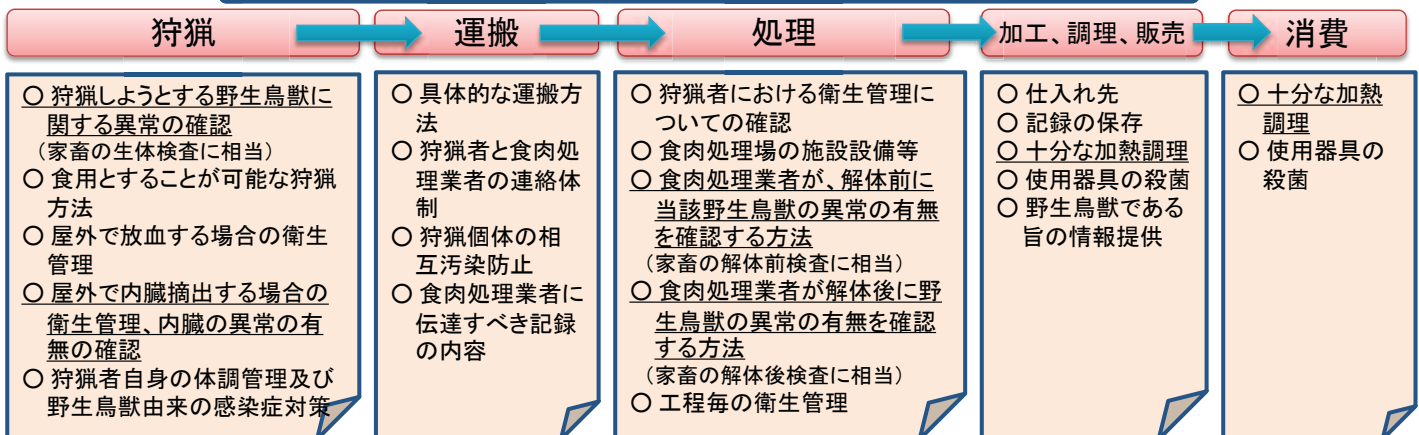
※1 平成26年5月22日参議院環境委員会附帯決議

「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。

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



衛生管理の技術を有する狩猟者と野生鳥獣肉を取扱う事業者とによる適切な衛生管理

食品衛生法に基づき都道府県等が条例により定めた管理運営基準（ソフト）
食品衛生法に基づく食肉処理業、飲食店営業、食肉販売業等の業許可と施設基準（ハード）

17