

# JAPAN GIBIER SUMMIT

2nd

おいしいジビエにするのはあなたです。



"Wild Boar" Photo by m.prijske(flickr)

# 2019 日本ジビエサミット

伝統食から外食産業へ——

---

## 大会資料

---

11-13 FEB @ ACROS Fukuoka

主催 特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会 / 後援 農林水産省、厚生労働省、環境省、福岡県、全国農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会、在日フランス大使館

TACは獣害対策の切り札「ジビエ振興」を応援します！！

全農 は、とともに  
地域農業の担い手へ出向くJA担当者「TAC」の活動に取り組んでいます。



**T**とことん、**A**会って、**C**コミュニケーション！！

意味

**Team for Agricultural Coordination**  
JAと連合会が一体(チーム)となって、地域農業をコーディネートする。

役割

- ①地域農業の担い手に訪問して、  
**ご意見・ご要望を伺い、誠実に応えます。**
- ②地域農業の担い手の経営に役立つ  
**各種情報をお届けします。**
- ③地域農業の担い手のご意見を持ち帰り、  
**JAグループの業務改善につなげます。**



全国274JAで、約1,800名のTACが、  
約10万戸の担い手に  
年間約80万回の訪問面談を行っています。  
(平成26年度実績)

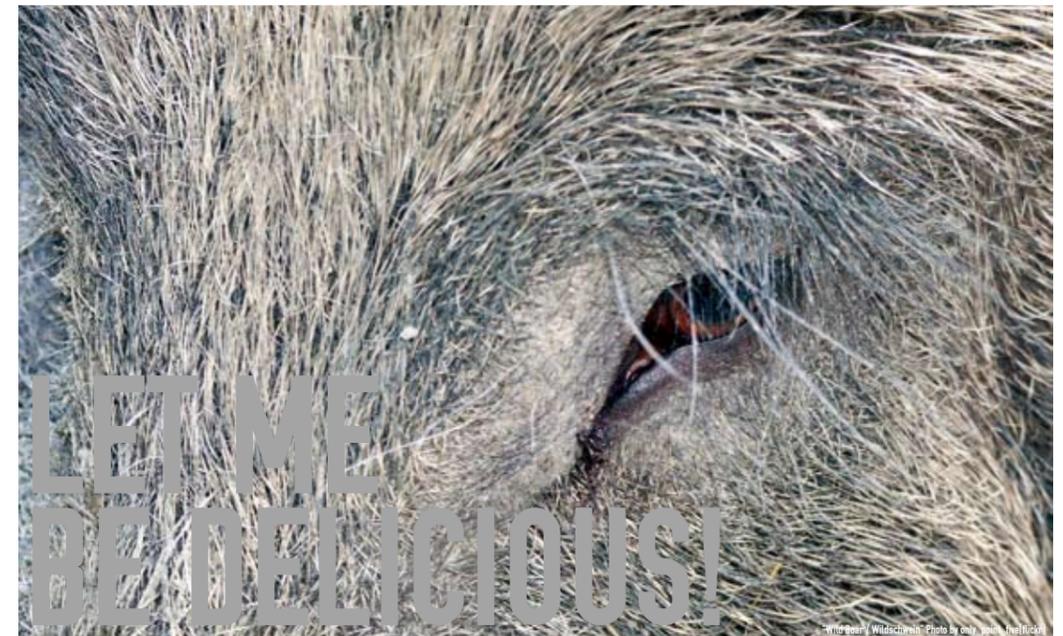


JAPAN GIBIER SUMMIT 2016

## 第2回 日本ジビエサミット

伝統食から外食産業へ

— 有害捕獲から地域・産業資源としての捕獲への転換 —



環境省の鳥獣保護管理法の施行および厚生労働省が昨年度作成した野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針を踏まえ、シカ、イノシシの捕獲数の増加に対応し、食用捕獲に対応した技術や手法、食肉処理施設の衛生管理や品質管理、安定的な需要と供給の実現方法を焦点に、捕獲、解体処理、調理・加工、流通、消費に係わる関係者により、取り組みの成果やジビエ振興にあたっての課題について報告や意見交換を通して、情報の共有と課題解決に資することを目的として第2回日本ジビエサミットを開催する。

平成28年2月11日(木)～13日(土)

アクロス福岡

主催 特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会 / 後援 農林水産省、厚生労働省、環境省、福岡県、  
全国農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会、在日フランス大使館

## 開催概要

## EVENT OUTLINE

### 11日（木） 現地視察／解体講習／料理講習

コース1：宗像市の鳥獣加工処理施設

コース3：猪肉のさんせい+猪の解体講習

コース2：みやこ町有害鳥獣加工処理施設  
+鹿の解体講習

料理講習：ホシザキ北九州 テストキッチン

### 12日（金） 基調報告、特別報告、セミナー

#### 【基調報告 A】 13:30-15:20 ジビエのリスク管理

品川邦汎（岩手大学農学部名誉教授）、壁谷英則（日本大学生物資源科学部獣医学科准教授）、在日フランス大使館農務参事官 サビーヌ・オフェレーヌ、小島康成（株式会社小島商店 取締役副社長）

#### 【特別報告】 16:00-17:00 飲食店・ユーザーのジビエに対する意識調査・実態把握

三村麻里香（株式会社ぐるなび総研）

#### 【セミナー】

##### [606A] 13:30-15:00 イノシシを知る～捕獲等の個体数管理に関連する課題

仲谷淳（中央農業総合研究センター）

##### [607A] 13:30-15:00 JAの取り組み

株式会社ビュアディッシュ（全農）、寺島康文（JAむなかた有害鳥獣駆除研究会）、JA全農営農販売企画部 TAC 推進課ほか

##### [606B] 15:30-17:00 有効活用対策の現状と課題

農林水産省農村振興局農村政策部農村環境課鳥獣対策室等

##### [607B] 15:30-17:00 おいしい肉にする狩猟～食用を前提としたくくりわな捕獲のポイント

和田三生（株式会社 三生）

### 13日（土） 基調講演、基調報告、セミナー

#### 【基調講演】 9:30-11:10

『我が国におけるジビエの普及について』 JA全農 成清理事長（ビデオ出演）

『地方創生とジビエの可能性』 内閣府特命担当大臣 石破大臣

#### 【基調報告 B】 12:00-13:30 ジビエを楽しむためのマリアージュ

サントリーワインインターナショナル（株） キリンビールマーケティング（株）、日本リカー（株）、ペトル・ホリー（チェコ蔵）、藤木理事長、黒木昭博（レストラン花の木、シェフ・ソムリエ）

#### 【基調報告 C】 14:00-15:30 点から面の販売へ

伊藤匡美（東京国際大学教授）、東日本旅客鉄道（株）、JR 東日本フードビジネス（株）

#### 【セミナー】

##### [606C] 9:30-11:00 短時間で衛生的に無駄のない解体のポイント

北岡 悟（一般社団法人和歌山鳥獣保護管理捕獲協会）

##### [607C] 9:30-11:00 真空低温調理でシカ肉を食べ尽くす

特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会、ホシザキ電機株式会社

##### [606D] 11:30-13:00 ハンターを増やすには～若手狩猟者から見た狩猟の魅力と課題

塚田朱花（長岡技術大学大学院）、腹巻拓（広島県在住）、牧 裕晶（福岡県在住）

##### [607D] 12:30-14:00 食肉以外の利活用法とは～ペットフード、皮革加工の可能

農林水産省消費・安全局畜産安全管理課、山口明宏（山口産業株式会社）、田中正幸（岡山県セルブセンター）

##### [606E] 13:30-15:00 食肉処理施設設計のポイントと整備が必要な機器

日本ジビエ振興協議会、（株）イシダ、ホシザキ電機（株）

## ご挨拶

## OPENING DECLARATION

## 大地に根を張る活動へ、みなさまとともに。

特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会  
理事長 藤木徳彦



「第二回ジビエサミット」を多くの皆様のお力添えの下開催できますことを心より感謝申し上げます。

基調講演、基調報告のほか現地視察やセミナーなど多くのプログラムを企画しましたが、ほとんどが満員となりました。延べ1,300名もの方々にご参加いただくこととなります。それだけ各地の獣害やその対策に伴う食肉利活用についての情報が求められている現状であることは間違いありません。

日本国内で捕獲された鹿や猪を食肉として活用する動きが始まって10年余り経った現在、国内のジビエ振興はいろいろな意味で節目を迎えています。

昨年12月27日に発表された「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」には、ニホンジカの栄養成分が追記され、肉類の欄にはシカとイノシシの両方が掲載されるようになりました。これまで一部の人が個人的に楽しむ食材であったものが、多くの人が食す可能性のある一般的な食材として位置づけられた証だと思えます。

北海道では早くから被害対策とともに食肉利活用の先進的な取り組みがなされ、一足先に安全なエゾシカの流通が進んでいますが、本州では、ジビエの販売が産業として成り立つ状況まで進んでいる地域はまだ少数です。それでも、鹿や猪の農林業への食害は進む一方で、被害対策を迫られる地域は拡大しています。被害対策として捕獲した後は、食肉利用、皮や骨の活用を考える動きがありますが、現場では衛生や肉質に対する意識が、ほかの食品業界に比べて低いところが多いのが現状です。金属検出器を導入している施設もまだごくわずかです。

そんな中、2014年11月には、厚生労働省から「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が発表され、これまでなかった国としての管理基準が示されました。農林水産省にはジビエの利活用について相談に乗ってもらえる専門の部署がありませんでしたが、2015年10月に設置された農村振興局に鳥獣対策室が入るとともに、「鳥獣利活用推進班」という新しい部署が置かれ、ジビエの食肉利活用について相談できるようになりました。これらの動きにより、日本国内で捕獲した鹿や猪をより無駄なく活用する動きが加速されていくことと思えます。同時に、ジビエの流通・販売従事者の安全に対する意識向上の後押しにもなるでしょう。

また、ジビエには流通における規格も全国で共通したものがなく、各々の獣肉処理施設がそれぞれの規格により販売を行っ

ています。そのため、使用者が複数の処理施設に、ジビエの同じ部位を注文した場合でも、それぞれから異なる状態の商品が届く状況となっています。出荷基準のある家畜と違って個体の大きさもまちまちなジビエですから、すべてを規格に当てはめるのは難しい部分がありますが、大量のジビエの安定供給を求める大手食品メーカーの方々からの要望もあり、流通におけるジビエの肉質や形状の目安になるルールが必要だと考えました。これは日本で初めての取り組みになることから、ジビエを供給する側の獣肉処理施設や自治体、供給を受ける側の食品加工業、食品流通・販売業の方々双方にメンバーとなっていただき、各分野からアドバイザーをお招きして昨年11月に「国産ジビエ流通規格検討協議会」を設立しました。来年度から本格的に専門家を交えた検討会や実証調査を行い、供給側も消費者側も納得できる規格を作ることができればと考えております。

捕獲現場では捕獲した個体をすべて活用できているわけではありません。捕獲しても処理施設に持ち込んで内臓摘出するのが遅くなったために、食肉として利用できない場合も多々あります。捕獲する立場から言えば、一旦山に入ってから獣肉処理施設のある里に何度も往復するのは大変で、捕獲の度にこまめに処理するのが難しいのです。

しかし、廃棄率が高いと獣肉処理施設の運営も大変です。そこで、捕獲した個体の利用率を引き上げるため、林道まで入って解体処理ができる「移動式解体処理施設」という処理施設の機能を搭載した車を開発しています。これも初めての試みですので、第一号車は実証実験のために日本ジビエ振興協議会で導入し、さまざまな地域で試しに使ってみたいと考えています。実際に使用中で改善を要する部分も出てこようかと思しますので、各地域で導入する際にはそれを反映させたものとなるでしょう。

このように、ジビエの食肉利用には、流通、外食、食品加工に関わる方たちと連携して制度を整えたり、捕獲や一時処理の段階で食品を生み出す観点での改善や現場のレベルアップを図ったりと、まさに川上と川下が手を取り合い、理解を深めながら進めることが不可欠だと考えます。

私たちは今後もこの活動を大地に根を張るものとなるまで育ててまいりたいと思います。皆様にはさまざまなお立場で活動に関わっていただけましたら幸いです。



Wine is born from the earth, the sky... and the love one carries for it.

# ワインを生み出すのは、 大地、空、そしてワインへの愛情です。

私たちがテロワールと呼ぶものは、土壌、ワインの品質を左右するその年の気候、そして長年の伝統に基づき培ってきたワイン造りの技術、この3つのコンビネーションで成り立っています。

醸造家がいなければ、テロワールという言葉は無意味なものになります。人間が存在しなければ、テロワールは存在しないのです。しかし、人間はまた、テロワールの破壊者ともなりえるのです。

ミッシェル・シャブティエ



ストップ！未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。  
妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。



日本酒株式会社 <http://www.nlwine.com>



## 目次 CONTENTS

開催概要 ..... 2

ご挨拶 ..... 3

《基調報告等》

基調報告 A ..... 6 ~ 10

特別報告 ..... 12

基調報告 C ..... 13

《セミナー》

606A ..... 15

607A ..... 16 ~ 19

606B ..... 20

607B ..... 21

606C ..... 23

607D ..... 24 ~ 28

606E ..... 29 ~ 30

資機材展示カタログ ..... 33 ~ 43

※資料が掲載されているのは色がついている項目のみとなります。

DAY1 (2/11 Thu)			
COURSE 1. 11:00-16:00 宗像市 2 市 1 町鳥獣加工処理施設 (集合: 天神中央公園)			
COURSE 2. 11:00-17:00 みやご町有害鳥獣加工施設+鹿解体講習 (集合: 天神中央公園)			
COURSE 3. 13:00-16:00 猪肉の三生+猪解体講習 (集合: JR 新鳥栖駅)			
14:00-16:00 ジビエ調理講習 (会場: ホシザキ北九州 テストキッチン)			
DAY2 (2/12 Fri)			
	HALL A	ROOM 606	ROOM 607
12:30		《12:30 開場》	
13:00	開会式		
13:30			
14:00	基調報告 A ジビエのリスク管理	セミナー 606A イノシシを知る	セミナー 607A JA の取り組み
14:30			
15:00			
15:30			
16:00	特別報告 飲食店・ユーザーのジビエに対する意識調査・実態把握	セミナー 606B 有効活用対策の現状と課題	セミナー 607B おいしい肉にする狩猟
16:30			
17:00			
DAY3 (2/13 Sat)			
	HALL A	ROOM 606	ROOM 607
9:00		《9:00 開場》	
9:30			
10:00	基調講演 成清一臣 JA 全農理事長 石破茂内閣府特命大臣	セミナー 606C 短時間で衛生的に無駄のない解体のポイント	セミナー 607C 真空低温調理でシカ肉を 食べ尽くす
10:30			
11:00			
11:30			
12:00	基調報告 B ジビエを楽しむための "マリアージュ"	セミナー 606D ハンターを増やすには	
12:30			
13:00			セミナー 607D 食肉以外の利活用法とは
13:30			
14:00	基調報告 C 点から面の販売へ	セミナー 606E 食肉処理施設設計のポイントと整備が必要な機器	
14:30			
15:00			
15:30			



# ジビエの安全性確保に関するガイドライン

岩手大学農学部名誉教授  
品川邦汎

## ジビエの安全性確保に関するガイドライン

岩手大学・盛岡大学  
品川 邦汎



## 野生鳥獣に因る被害とその原因

### 野生鳥獣に因る被害

**森林被害** : 樹皮剥ぎ、若芽食害など  
シカ、クマ、サルなど

**農作物被害** : 野菜、穀類の食害  
シカ、イノシシ、サルなど

(シカ: 8.3億円, イノシシ: 6.2億円の被害; 2011年)

**水産物被害** : トド、カワウなど

### 野生鳥獣の被害増大の原因

生息域の拡大、耕作放棄地の拡大、  
狩猟者の減少、銃保持規制の強化など




## 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の確認

- 1) 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣（わなで狩猟、捕獲後飼育した、また飼育した個体を含む）の外見及び挙動に以下の異常が見られる場合、食用に供してはならない。
  - 1) 足取りがおぼつかないもの
  - 2) 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの
  - 3) 顔面そのた以上の形（奇形、腫瘍など）を有するもの
  - 4) ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しいもの
  - 5) 脱毛が激しいもの
  - 6) 剛毛が著しいもの
  - 7) 大きな外傷が見られるもの
  - 8) 膿瘍が多く見られるなど、化膿部位が見られるもの
  - 9) 口腔、口唇、舌、乳房などに水ぶくれ(水泡)やただれ(びらん)が多く見られるもの
  - 10) 下痢より尻周辺が著しく汚染しているもの
  - 11) その他、外見上明らかな異常が見られるもの
- 2) 狩猟地域に野生鳥獣に家畜伝染病の疑証が確認された場合、当該地域で狩猟した個体は食用に供してはならない。
- 3) 死亡している野生鳥獣は食用に供してはならない。

## 野外で内臓摘出する場合の衛生管理

- 1) 運搬に長時間を要し、腸管内微生物の著しい増殖、運搬で個体が損傷し、体腔内部の汚染が起ることが危惧される場合等、狩猟後の迅速な衛生管理の観点から内臓摘出を行うことができるが、以下の項目の遵守。
- 2) 野生鳥獣の体表が高圧水噴射等で著しく汚染されている場合、食肉処理施設に運搬して洗浄等適切な処理を行い内臓摘出する。
- 3) 内臓摘出に使用するナイフ等は次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。
- 4) 内臓摘出は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手套を使用し、宰子等繊維製のものは使用しない。
- 5) 内臓摘出は、個体を吊り下げる、又はシートの上で実施する。内臓摘出後、体腔内部が土壌等による汚染のない、また消化管内内容物による汚染を防ぐ。
- 6) 摘出した内臓は、衛生管理の知識及び技術を有する狩猟者が異常の有無を確認し記録する。なお、個体から摘出する内臓は原則として胃及び腸とし、これら以外の内臓は、食肉処理施設に搬入して異常の有無を確認する。
- 7) 内臓摘出については記録を作成し、適切な期間保存する。
- 8) 野外で摘出された内臓は、食用に供さない。
- 9) 摘出された胃、腸及び食用に不適な個体は、関係法令に基づき処理し、狩猟した場所に放置しない。

## ジビエ等による食中毒・有症事例

## 野生鳥獣肉の衛生管理ガイドラインのイメージ

○ ガイドラインにおいては、野生鳥獣肉を取扱う者が、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取組として、以下の内容を盛り込むことを検討する。

- ・ 食肉処理業者が最低限必ず守るべき衛生措置【器具の洗浄、はく皮、筋肉の洗浄、冷却など】
- ・ 一般の家畜とは異なる独自の衛生管理が必要な措置【例：狩猟後の衛生管理、摘出部位の確認など】
- ・ 疾病に由来する異常について、食肉処理業者が確認を行う際に参照すべき事項
- ・ コーデックスや欧州の基準を考慮し、自治体による自主検査の仕組みなど望ましい体制にも言及

とぎつ	胴体	分割、細切	加工、販売
牛、馬、豚、めん羊、山羊 (と畜場法対象獣畜)	と畜場	と畜場	飲食店営業 食肉製品製造業など
イノシシ、シカ等 (生きたまま捕獲、剥ぎ取られた場合)		食肉処理業者	食肉販売業者 食肉製品製造業 飲食店
イノシシ、シカ等 (狩猟した場合)	狩猟者	食肉処理業者	

狩猟から処理、食肉として販売に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するためのガイドラインを作成

## 野生鳥獣の具体的な処理方法Ⅱ

狩猟⇒運搬⇒食肉処理⇒加工・販売⇒消費

- 具体的な運搬方法
- 狩猟者と食肉処理業者の連絡
- 狩猟個体の相互汚染防止
- 食肉処理への記録の内容



## 野生鳥獣の運搬時における衛生的取扱い

- 1) 狩猟個体は、速やかに食肉処理施設に搬入すること。なお、必要に応じ冷却しながら運搬するよう努めること。また、水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないよう留意すること。
- 2) 食肉処理施設への搬入後の処理をスムーズに行うため、搬入前に食肉処理業者が搬入予定時刻等の情報を伝達すること。
- 3) 狩猟個体を1頭ずつシートで覆う等により、運搬時に個体が相互に接触しないよう、また、血液等による周囲への汚染がないよう配慮すること。
- 4) 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合にあっては、食用に供さないこと。
- 5) 運搬に使用する車両等の内装は、狩猟個体の血液やダニによる汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄すること。

## 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)作成のための基本事項

1. 基本的な考え方
  - 1) 野生鳥獣肉の処理は、独自の衛生管理が必要。
  - 2) 衛生管理は、狩猟から食肉処理、販売、調理・加工、消費までの食肉取扱者が守るべき衛生措置を盛り込んだものである。
2. 記録の作成及び保存
 

狩猟から食肉処理、販売、調理・加工の各段階において記録の作成と保存を行う。
3. HACCP(危害分析・重要管理点)方式に基づく衛生管理
 

野生鳥獣肉の処理についても、HACCPに基づく衛生管理が必要。
4. 野生鳥獣肉を取扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策
 

野生鳥獣肉を取り扱う者は、食品取扱者として管理運営基準を順守血液等を介する動物由来感染症の狩猟者等への感染を予防

## 野生鳥獣の具体的な処理方法Ⅰ

狩猟⇒運搬⇒食肉処理⇒加工・販売⇒消費

- 野生鳥獣の異常確認(家畜の生体検査に相当)
- 食用とすることが可能な狩猟方法
- 野外で放血する場合の衛生管理
- 野外で内臓摘出する場合の衛生管理(家畜の解体後検査)
- 狩猟した野生鳥獣を一時的に飼養する場合の衛生管理



## 野生鳥獣の具体的な処理方法Ⅲ

狩猟⇒運搬⇒食肉処理⇒加工・販売⇒消費

- 狩猟者における衛生管理についての確認
- 食肉処理場の施設・設備等
- 解体前の野生鳥獣の異常の有無の確認(家畜の解体前検査)
- 解体後の野生鳥獣の異常の有無の確認(家畜の解体後検査)



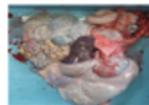
## 全廃棄、内臓廃棄の判断

### 全廃棄

- 1) 内臓異常については、可能な限り内臓をすみやかに摘出するが、それ以外の異常所見(リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍等)などが認められた場合は、安全性面から全廃棄を行うことが望ましい。
- 2) 筋肉内の腫瘍について、肉眼的に全身性の腫瘍との区別は困難であることから、枝肉を含め全廃棄を推奨する。

### 内臓廃棄

- 1) 肉眼的に異常が認められない場合も、寄生虫感染が認められるため、可能な限り、内臓については廃棄を推奨する。
- 2) 内臓の所見においては、アトラスに臓器の異常部分の断面所見も示している。通常の処理過程では部分切除、病変部の切開等は、微生物汚染を拡大する可能性があるため、行わない。
- 3) 内臓器取り出し処理時に肉眼的異常が認められた場合は、内臓については全廃棄とする。



### 野生鳥獣の具体的処理方法—IV

狩猟→運搬→食肉処理→加工・販売→消費

- 仕入先等の記録と保存
- 食肉と野生鳥獣肉の区分と十分な加熱処理
- 使用器具・器材の殺菌
- 野生鳥獣肉である旨の情報公開

消費

- 野生鳥獣肉の区分と十分な加熱処理
- 使用器具の殺菌



### 野生鳥獣肉の加工販売時の取り扱い

- 1) 仕入れは、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたもの。施設の実務者から狩猟および処理の経路等、原料の安全性確保、色、臭い等の異常や異物の付着がないことを確認。処理中にこれらの異常を認められた場合、作業を中止し、廃棄する。
- 2) 添付されている記録は、流通機関等に応じて合理的な期間保存する。
- 3) 飲食店営業者が提供する場合、十分な加熱処理（中心部75℃、1分以上）、生食として提供してならない。
- 4) 使用器具は処理終了ごとに、洗浄、83℃以上の湯湯または200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌する。野生鳥獣肉は10℃以下で、一般の食肉に区分して保管する。
- 5) 食肉販売業者が販売する場合、一般の食肉と区別して保管、肉の種類加熱加工用の旨を記し、健康被害を防止する情報を明示して販売する。

### 狩猟者、野生鳥獣処理施設の認定・登録制度の必要性

1. 狩猟者の認定制度  
野生鳥獣を営業上食用に供す狩猟者は、各自治体が行う講習会、知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、食品衛生の知見を習得すること。講習会修了証を交付し、当該狩猟者を認定する。
2. 野生鳥獣肉を取扱う食肉処理施設の登録制度  
野生鳥獣をと殺、解体等を行う処理業の許可を有する施設は、獣医師等の配慮を要すること。衛生管理の責任者には講習会の受講を義務付けること等の要件を課した登録制度を設ける。
3. 登録を受けた処理施設  
認定を受けた狩猟者と契約すること等により、衛生的処理された野生鳥獣を仕入れる仕組みの構築する。

memo

---



---



---



---



---



## 日本を、もっと食べよう。

JAグループが取り組む「みんなのよい食プロジェクト」は、心と体を支える食の大切さ、国産・地元産農畜産物の豊かさ、それを生み出す農業の価値を伝え、国産・地元産農畜産物と日本農業のファンになっていただくという運動です。この運動のシンボル・キャラクターは「笑味（えみ）ちゃん」。笑味ちゃんは、7歳の小学2年生。いつも明るく元気、食べることが大好き。みなさん、よろしくね。

耕そう、大地と地域のみらい。 JAグループ

よい食 検索

みんなのよい食プロジェクト

## 特別報告 ジビエに対する消費者・飲食店の意識・実態調査のご報告

2月12日(金) [DAY2] 16:00-17:00 @ホールA【登壇者】三村麻里香(株式会社ぐるなび総研)

株式会社ぐるなび総研  
三村 麻里香

第2回日本ジビエサミット 特別報告 **ぐるなび 総研**

### ジビエに対する消費者・飲食店の意識・実態調査のご報告

2016年2月12日  
株式会社ぐるなび総研  
三村 麻里香

第2回日本ジビエサミット 特別報告 **ぐるなび 総研**

### 特別報告

食を主要テーマに様々な調査・研究を行い、その成果や提言を広く発信する株式会社ぐるなび総研は、その年の世相を反映した食として、以下の選定理由から2014年「今年の一皿」「ジビエ料理」を選定しました。

◆2014年 今年の一皿「ジビエ料理」選定理由

1. 農林水産省が6次産業化を推進する一環として、国産ジビエ(シカ、イノシシなど)食用に供する野生鳥獣)の利用促進のための情報発信と資源の有効活用に向けた取組みを展開する中、2014年に厚生労働省がそれらの狩猟から消費に至るまでの各工程において、安全性確保のための取組みに関する「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」を作成したことで、ジビエ料理の提供が日本でも本格化した。
2. コンビニエンスストアやファーストフードなどの大きな流通チャネルでもシカなどが食材として使用され、急速に一般消費者の間に浸透した「ジビエ元年」。今後、更に普及してゆくであろうことを考え、新たな日本の食文化の誕生として選定。

今後「ジビエ料理」を更に普及し、「ジビエ食材」の供給拡大を図るにはどうしたら良いのでしょうか。「消費者」「飲食店」を対象として実施した調査の結果を通して実態を把握し、課題を整理したいと思います。

第2回日本ジビエサミット 特別報告 **ぐるなび 総研**

### 調査概要

■ 消費者向け調査報告

調査タイトル  
消費者のジビエ料理に関する意識・実態調査

趣旨・目的  
「ジビエ料理」の認知やイメージ、喫食経験の有無、喫食時の状況を調査し、今後ジビエ料理を更に普及するための課題を洗い出します

調査対象者  
ぐるなび会員

実施時期  
2016年1月4日~1月7日

調査手法  
WEBアンケート

第2回日本ジビエサミット 特別報告 **ぐるなび 総研**

### 調査概要

■ 飲食店向け調査報告

調査タイトル①  
シカ・イノシシ取扱店舗数と業態の特徴について

趣旨・目的  
飲食店を対象に、店舗ページに「シカ」「イノシシ」に関するキーワードを入れている店舗の数と、その業態の特徴から取扱いの現状を把握します

対象データ  
ぐるなび加盟飲食店 店舗データより抽出

抽出日  
2015年12月~2016年1月

第2回日本ジビエサミット 特別報告 **ぐるなび 総研**

### 調査概要

■ 飲食店向け調査報告

調査タイトル②  
国産の「シカ」「イノシシ」の取扱いに関するヒアリング調査

趣旨・目的  
国産のシカ・イノシシを扱っている飲食店に対して、取り扱う上での課題点を聞き、整理します

調査対象者  
ぐるなび加盟飲食店

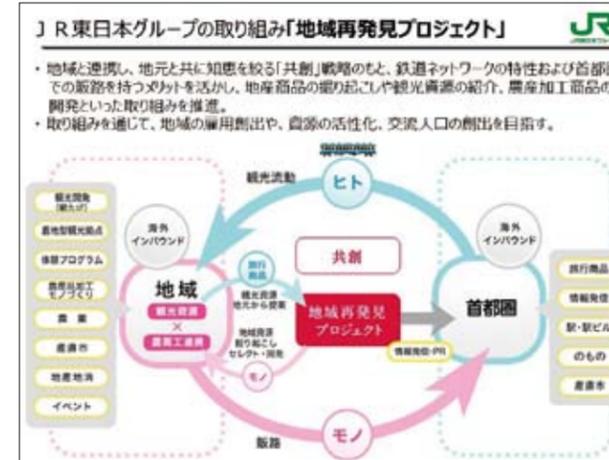
実施時期  
2016年1月15日~1月21日

調査手法  
訪問調査・WEBアンケート

## 基調報告C 点から面の販売へ

2月13日(土) [DAY3] 14:00-15:30 @ホールA【登壇者】伊藤匡美(東京国際大学教授)、東日本旅客鉄道(株)、JR 東日本フードビジネス(株)

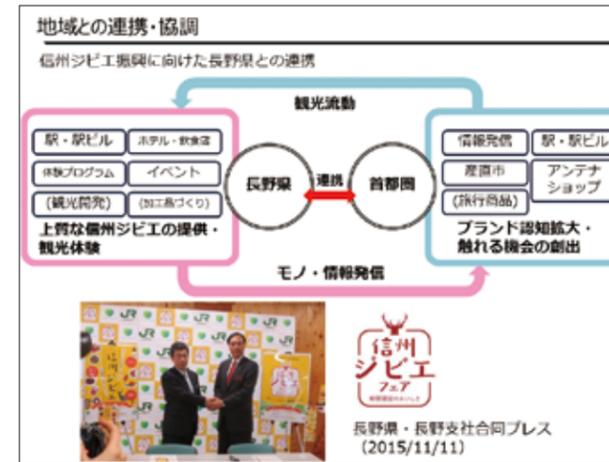
JR 東日本グループ 東京国際大学  
伊藤 匡美



地域資源としてのジビエを活用した取組み (ジェイアル東日本フードビジネス)

2011年	2012年	2013年	2014年	2015年
カレー ハヤシライス ミートソース	カレー シチュー ミートソース	カレー ハンバーガー	ホットドッグ ハンバーガー	カレー ハンバーガー
店舗数 3店舗	店舗数 駅等6店舗	店舗数 首都圏工キナカ 48店舗	店舗数 首都圏工キナカ 107店舗	店舗数 首都圏工キナカ 105店舗
実績 計約8,500食 (計約5,000食)	実績 計約12,000食 (計約11,000食)	実績 計約23,600食 (計約18,000食)	実績 計約37,400食 (計約34,400食)	実績 計約42,400食 (計約40,000食)

千鳥若津ジビエ  
・ボリュームあるのに脂がなくてあっさりして、玉ねぎやアツピも食べ応えあって美味しかった。  
・あっ、鹿肉ジビエバーガーの味が今年もやってきたのね。  
・ジビエカレー、高がすごく高くてクセが強い、初めて食べたけれど美味しい。



### なぜ食農連携なのか

- ▶ 農商工連携、6次産業化、地域ブランド
- ▶ 成熟市場の到来
- ▶ 高付加価値化
- ▶ 他者(社)との差別化
- ▶ 消費者の食への意識の変化

➡ 「価格」から「マーケティング」へ

- ・ 個別一チームとしての強さ
- ・ 情報の共有化
- ・ 長期継続性
- ・ 顧客ニーズ

### 食農連携のキー

- ▶ 満足させるべき「顧客」とは誰か?
- ▶ 連携のリーダーは誰か?
- ▶ 全体としての戦略性
- ▶ 協調が市場のパイを拡大

### ジビエはブームか? 成長産業か?

- ▶ 「顧客」なき船出?
  - 誰をターゲットとするのか
- ▶ 山と消費者をつなぐ流通プロセスの欠如
  - 収集・仲継・分散機能を誰が担うか
- ▶ 駆除から産業へ
  - 誰が担うのか
- ▶ 地域ブランドの創造か、ジビエ市場の創造か
- ▶ 何が最終消費者の安全・安心を担保するのか

# あなたの暮らしのいろいろな場面で、 力になりたいJAです。

私たちJAは「互いに手を取り合い、支え合って、暮らしを良くしていく」という協同組合の理念のもと、食と農を中心とした、さまざまな事業・活動を行っています。これからも、地域でくらす皆さまのために、皆さまとともに。心をひとつにして、すべての人が安心できる地域づくりに取り組んでいきます。



## JAグループが取り組む、様々な活動

<b>あんしん</b> 日本の食の安全・安心に努めています	<b>だいち</b> 農業者と地域の農業をコーディネートしています	<b>くらし</b> 豊かで安定した暮らしをサポートしています
<b>たすけあい</b> 高齢者や家族の生活・健康を支えています	<b>みどり</b> 日本の美しい自然・環境を農業で支えています	<b>みらい</b> 子どもたちに食と農の大切さを伝えています

耕そう、大地と地域の未来。 JAグループ

## セミナー 606A イノシシを知る 捕獲等の個体数管理に関連する課題

2月12日(金) [DAY2] 13:30-15:00 @会議室 606 【登壇者】仲谷淳 (中央農業総合研究センター)

中央農業総合研究センター  
仲谷淳

【趣旨】 イノシシの個体数管理に必要な基本知識を紹介し、被害軽減やジビエ利用に向けた問題と対策を考えます。地域対策の資料やイノシシの繁殖能力などから、個体数や農業被害の抑制に必要な捕獲数について検討します。また、食物に対する嗜好性や活動時間帯などの行動特性、イノシシの行動範囲や集団性

について紹介し、捕獲および被害軽減効果への影響について考えます。その上で、従来型対策の課題を概観し、新たな視点としての「予防的対策」について検討します。さらに、今後のジビエ活用に向けて意見交換を進めます。予定する主な話題は下記の通りですが、状況に応じて選択してセミナーを進めます。

### 主な話題

#### 1. イノシシの生態と個体数管理

- ①繁殖力に関する特性：産子数、繁殖率、生存率など
  - ・なぜイノシシの数は減少しないのか
  - ・個体数調整と被害軽減（何を優先させるか）
  - ・捕獲の限界と個体数抑制（捕獲による減少は可能か） 数抑制（捕獲による減少数抑制（捕獲による減少

- ・「正」と「負」の効果を考える
- ・対策の限界と最適化
- ・オーバークラスからアンダーユースの時代へ

#### ②行動に関する特性：食性（嗜好性）、活動性など

- ・イノシシは何処まで里に進出するのか
- ・捕獲による行動の変化について

#### ②新たな視点としての「予防的対策」

#### ③対策の視点を多様にするキーワード

- ：「赤の女王」、「バックキャスト」、「フォードの合理性」、「コンコルド効果」など

#### ③社会に関する特性：社会構造、種間および種内変異など

- ・大量捕獲への期待と課題
- ・捕獲に対応するイノシシ社会の柔軟性

#### 3. 利活用に向けて

- ・美味しいイノシシ肉の確保
- ・資源利用と被害対策のジレンマ
- ・安定供給は可能か

#### 2. 効率的な被害対策への視点

##### ①「従来型対策」

### 参考資料

- ・仲谷淳（2014）イノシシの生態と被害対策—東北地方の課題—「予防的鳥獣被害対策マニュアル」  
[http://www.maff.go.jp/tohoku/seisan/tyozyu/bousisaku/yobou/pdf/06\\_chapter\\_3.pdf](http://www.maff.go.jp/tohoku/seisan/tyozyu/bousisaku/yobou/pdf/06_chapter_3.pdf)
- ・仲谷淳ら（2014）「イノシシ被害対策の進め方～捕獲を中心とした先進的な取り組み」  
[http://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/h\\_manual2.html](http://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/h_manual2.html)

セミナー 607A

JA の取り組み

2月12日(金) [DAY2] 13:30-15:00 @会議室 607 【登壇者】株式会社ピュアディッシュ(全農)、寺島康文(JAむなかた有害鳥獣駆除研究会)、JA全農営業販売企画部 TAC 推進課

JA 全農の取り組み——ピュアディッシュ

株式会社ピュアディッシュ(全農)

「ピュアディッシュ」は、JA全農が6次産業化ファンドとの共同出資で設立した食品加工工場です。大規模な真空低温調理施設が特徴で、JA全農ならではの新鮮な野菜を使った調理済みの「ピュアディッシュパック」を外食産業へ供給します。出荷できない規格外の野菜を活用するなど、生産者へより多くの利益を還元することもできます。また、千葉県工場をモデルケースに、全国の福祉施設などとの連携も想定しています。

そして真空低温調理はジビエとの相性が抜群なのも特徴のひとつ。鹿やイノシシの肉は、火の入れ方を少しでも間違えるとすぐ固くなってしまいます。しかし、真空低温調理なら熟練のシェフ並みの調理が再現可能なのです。



あなたのお店のセントラルキッチン



真空低温調理は、主に60~70度くらいの、100度に満たない温度で調理します。そのため、タンパク質変性が起こらず、肉がジューシーに仕上がるのです。また、真空パックで、少ない調味液・調味料でしっかりと味付けすることが可能になり、減塩など健康に配慮したメニューにも利用しやすいのが特徴です。

大規模真空低温調理施設でジビエを扱っているのはピュアディッシュだけになっており、多くの外食産業チェーンから注目を集めています。



真空低温調理を行うスチームコンベクション



ピュアディッシュ千葉工場の様子

ピュアディッシュ・パックが届くまで



厳選された国産素材を丁寧に下ごしらえ。味と新鮮さには自信あり!

調味料とともにパックに包装、専用機器で空気を抜いて真空パックにします。

スチームコンベクションを使って調理します。100℃以下の料理ごとの最適温度で加熱。素材の栄養や風味が損なわれるのを防ぎます。

加熱後すぐに急速冷凍。出来立てのおいしさそのままに、衛生的に長期保存が可能です。

冷凍のままお店に運びます。お店では、冷菜は自然解凍や流水解凍、温かいお料理は湯煎などで温めるだけでご提供いただけます。

ピュアディッシュ・パックは、飲食店さまの労力を軽減しながら、お客様の満足度を高めてくれます。

ピュアディッシュでは、和洋中などどんなジャンルの料理にも対応しています。オーダーに応じたレシピ開発、調理も行っています。詳しくはカタログ、パンフレットなどをご参照ください。

ピュアディッシュでは、和洋中などどんなジャンルの料理にも対応しています。オーダーに応じたレシピ開発、調理も行っています。詳しくはカタログ、パンフレットなどをご参照ください。



ピュアディッシュ 5つの特徴、2つのバリュー

バリュー1

どこにもない「おいしさ」へ ピュアディッシュが実現したのは純粋な素材の味、国産の味です。調理加工品でこのおいしさを出せるのはピュアディッシュだけ!



1 国産農畜産物

ピュアディッシュは国産農畜産物しか使いません。だからおいしくて、安心安全。わたしたちは日本の農家をおいしさに応援します。

2 食品添加物不使用

素材の味を大切に、消費者の安全を考えて添加物を一切加えていません。もちろん調味料も無添加のものを厳選しています。

3 真空適温調理

真空適温調理は素材が一番おいしくなる温度で調理。栄養価もばっちりです。急速冷凍し、お店で長期保管が可能です。

4 シェフレス

お店では、湯煎で温めるだけでお客様にご提供。お店で調理しなくても、本格シェフの味を再現することができます。

5 オーダーメイド

あなたのお店のこだわりを真空適温調理法で再現します。「こんな料理がほしい」といったレシピからのご相談も受けられます。

バリュー2

「社会課題」の解決へ 外食産業の人材不足の悩みを解消し、規格外野菜でも無駄なく調理。国産原料を応援することで日本の農家も元気にする社会課題解決型商品なのです。



## JA むなかた有害鳥獣駆除研究会

JA むなかた有害鳥獣駆除研究会  
寺島康文

### 【組織設立までの流れ】

- 平成 24 年 11 月 青壮年部でのいのしし退治について検討
- 平成 25 年 7 月 青壮年部メンバー 15 名が狩猟免許取得
- 11 月 JA と認定農業者との意見交換会  
意見 ※箱罾の補助要請
- 11 月 免許取得後、初めての猟解禁
- 1 月 箱罾を無償貸与あり。活動開始。
- 1 月 JA 管内に鳥獣加工処理施設
- 平成 26 年 4 月 青壮年部で有害鳥獣駆除会「竹栗会」を設立
- 平成 27 年 7 月 JA むなかた有害鳥獣駆除研究会設立
- 7 月 総会

### 【メンバー】

18 名（青壮年部 15 名・青壮年 OB 3 名）

### 【運営費】

会費・JA 補助

### 【取組み】

- ・箱罾の補助を申請。市より無償で貸与
- ・電気ショッカーづくり講習会
- ・いのしし箱罾・足くりりわな講習会参加
- ・会員へ箱罾な用餌の配布
- ・罾設置場所調査開始
- ・設置場所の検討会

### 【活動の成果、効果】

- 平成 25 年度実績 54 頭
- 平成 26 年度実績 82 頭
- 平成 27 年度実績 105 頭（12 月末現在）

### 【問題点】

- ・農作業の合間での猟のために掛かった鳥獣をすぐに処理できない。
- ・箱罾代が高い。
- ・いのししは警戒心が強いので、罾を仕掛ける場所がむずかしい。
- ・動物保護団体や地域住民との意見相違



memo

## TAC の面談にみるジビエ・鳥獣害対策の現状

JA 全農 営農販売企画部  
TAC 推進課

### TAC とは？

- Team for Agricultural Coordination の頭文字。単協・連合会が一体（チーム）となって地域農業をコーディネートする
- 地域農業の担い手に日々訪問してご意見・ご要望をうかがい、誠実に応える役割を担う
- 全国 274 JA の約 1800 名の TAC が約 10 万軒の担い手に伺い約 80 万件の面談を実施

### TAC のジビエ・鳥獣害関係の面談実施状況

○ 年々面談件数が増加しており、月別データは 607 頁の「9 月の取り組み」夏場（グラフ 1）

○ 全国どのブロックでもジビエ・鳥獣害関係の面談あり（H20～H27）（グラフ 2）

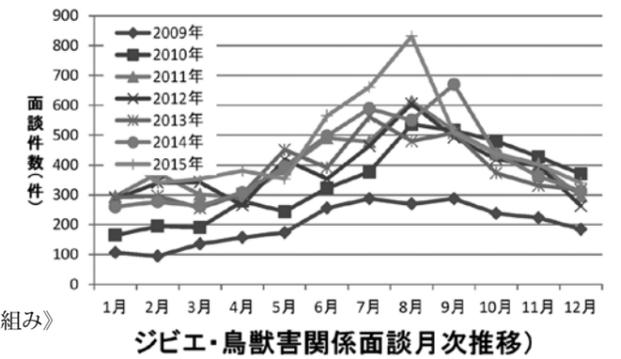
○ 2015 年に絞ると夏場に北陸、東北、東海の順に面談が増加（グラフ 3）

### 主な JA によるジビエ・鳥獣害対応内容

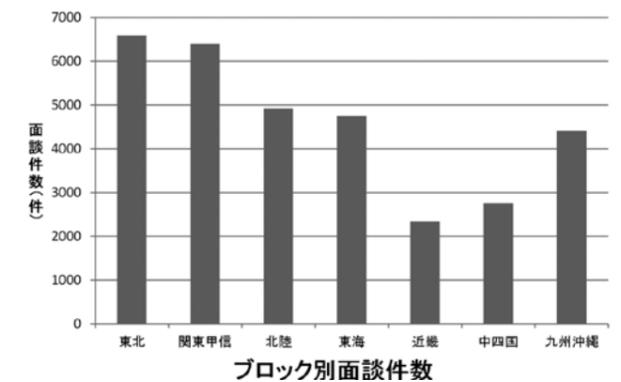
- TAC による対策資材情報の提供
- 各種研修会の実施
- 対策資材供給・設置指導
- 狩猟・罾免許の取得促進
- ジビエの 6 次化検討支援

memo

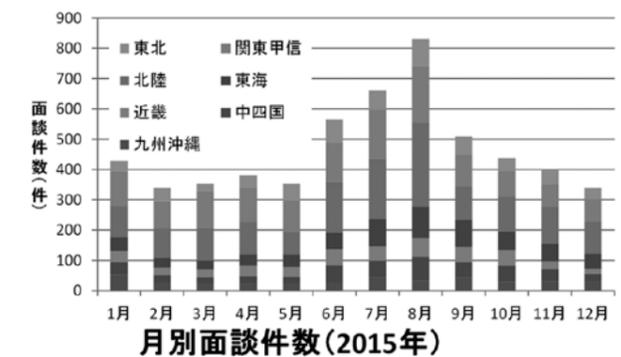
（グラフ 1）



（グラフ 2）



（グラフ 3）



## セミナー 606B 有効活用対策の現状と課題

2月12日（金）【DAY2】15:30-17:00 @会議室 606

### 1. 新聞で取り上げられた各地の取り組み（平成 27 年）

- シカやイノシシなど野生鳥獣の肉を使った「ジビエ」料理が身近になりつつある【ウォールストリートジャーナル 1月3日】
- 大阪府池田市内で開催された第3回イノシシ肉料理グランプリは猪しゅうまい【産経新聞 1月11日】
- 北陸先端科学技術大学院大学がイノシシの肉や皮、毛を余すところなく有効利用する流通システムの構築に乗り出した【日本農業新聞 1月11日】
- 徳島県は、捕獲したニホンジカを一定期間、飼養することで、肉質改善や野生動物特有の臭み解消に成果が出たとし、特産品化を目指す【徳島新聞 1月15日】
- 高知市でシカ、イノシシ肉を扱う高知県内唯一の専門料理店「ヌックスキッチン」が開店した【高知新聞 1月23日】
- シカ肉のカレー給食が27日と30日、兵庫県丹波市内の学校43カ所で登場【神戸新聞 1月31日】
- 三重県は2014年度補正予算案で、狩猟によるシカ、イノシ

- シの肉「ジビエ」の消費拡大に向けたクーポン発行【中日新聞 2月2日】
- 伊豆箱根鉄道は3月6、13日の2日間、地酒と伊豆半島のシカ肉など地元の食材を駿豆線の車内で味わえる特別電車「イズシカトレイン」を運行【読売新聞 2月13日】
- 徳島県庁の食堂にシカ肉メニュー登場【四国放送 3月10日】
- シカやイノシシ肉でオリジナル缶詰岡山・ジビエ加工場が開所【産経新聞 4月11日】
- 3月に道の駅「もっくる新城」オープン、目玉は飲食コーナーのジビエ料理【朝日新聞 4月22日】
- 県産シカ肉を常時販売へ長野県内イオン11店で5月5日から【中日新聞 5月27日】
- 生け捕りエゾシカ、長距離輸送加工施設で食用に北海道モデル事業【北海道新聞 6月19日】
- 厳選シカ肉を東京へ北見に加工販売会社【北海道新聞 10月22日】

### 2. 自治体の取り組み

- 【ジビエフェア】
- 和歌山県 H27年2月1日～28日、県内76店舗で料理を提供する「ジビエウィーク」
- 岐阜県 H27年2月1日～28日、県とぎふジビエ推進ネットワークは県内10店舗で「ぎふジビエフェア」
- 福岡県 H27年2月6日～15日、県内飲食店24店で期間限定の特別料理を出す「ふくおかジビエフェア」
- 京都府 H27年2月9日～22日、福知山、舞鶴、綾部3市の28店舗で「京都@中丹ジビエフェア2015」
- 八女商工会議 H27年2月13日～15日まで、八女、福岡両市の9店舗で「八女ジビエウィーク」
- みやこ観光まちづくり協会 H27年3月28～29日、シカ肉やイノシシ肉の料理で提供する「第1回みやこジビエ祭」
- 和歌山県 H27年9月25日～10月26日まで、わかやまジビエ料理の魅力発信45店舗で「オータムフェスタ」
- 岡山県 H27年11月22日～2月29日、ジビエを提供する飲食店や加工品店を巡るスタンプラリー、岡山、倉敷、赤磐市、吉備中央町の27店を対象

- 高知県 H28年1月15日～3月13日まで、高知県内34店舗で「よさこいジビエフェア2016」
- 京都府 H28年2月1日～28日福知山市:12店舗、舞鶴市:10店舗、綾部市:9店舗計31店舗で「京都中丹ジビエフェア2016」

#### 【ブランド化、認証など】

- 2月19日、金沢市内のホテルでジビエの試食会を開催、「いしかわジビエ」ブランドを確立し、新幹線開業後の誘客につなげたい考え 石川県
- 長崎市が「ながさきジビエ料理ガイドブック」を作製、レシピ8種を紹介 長崎市
- 町外3町からもシカの受け入れ開始古座川町の処理加工施設 古座川町
- エゾシカ肉を処理する施設の衛生管理を保証する認証制度を新たに設け、2016年度から運用 北海道
- ジビエ登録制度：県が創設シカやイノシシ、消費拡大目指し飲食店など公募へ 岐阜県

### 3. メディアで取り上げられたジビエに関する課題

- シカ・イノシシのジビエ料理、寄生虫ご用心【読売新聞 4月6日】
- ジビエは正しい調理で生食は感染のリスクも【東京新聞 5月14日】
- 「ジビエ」に潜む危険性、勧められても生肉は食べないで！【健康百科】

- 「ジビエ料理」に関心高まる栄養価が高いが、安全性には注意が必要だ【JCAST ニュース】
- シカ処理加工施設2年目全体の半分廃棄、改善必要丹波【神戸新聞 9月7日】
- 生肉で感染する「E型肝炎」患者が過去最多ジビエブームも要注意【JCAST ニュース】

## セミナー 607B おいしい肉にする狩猟 食用を前提としたくくりわな捕獲のポイント

2月12日（金）【DAY2】15:30-17:00 @会議室 607【登壇者】和田三生（株式会社三生）

株式会社三生  
和田三生

#### 1) 捕獲の手段

くくりわなによる捕獲、銃による捕獲との違い

#### 2) 銃での殺傷の位置による肉質

- イ) 頭部
- ロ) 腹部
- ハ) 背骨
- ニ) お尻
- ホ) 首
- ヘ) 股

#### 3) 止め刺し後の処理

- イ) そのまま持ち帰る
- ロ) 血抜きを行い持ち帰る
- ハ) 内臓を出し持ち帰る
- ニ) 近くの川に漬けて冷やす

#### 4) 捕獲獣の放血の方法

- イ) 首を切る
- ロ) 腹部から心臓をナイフで刺す
- ハ) みぞおちからナイフで刺す

#### 5) 殺処分の様子

- イ) 全然動かない
- ロ) けいれんする
- ハ) 血を出して暴れる

#### 6) 銃殺後の処理について

- イ) 放血の為、ナイフで首を切る
- ロ) 放血の為、ナイフで心臓を刺す
- ハ) 特に何もしない

memo



セミナー 607D **食肉以外の利活用法とは** ペットフード、皮革加工の可能

2月13日(土) [DAY3] 12:30-14:00 @会議室 607 【登壇者】農林水産省消費・安全局畜産安全管理課、山口明宏(山口産業株式会社)、田中正幸(岡山県セルフセンター)

農林水産省消費・安全局畜産安全管理課

**野生獣肉のペットフード利用を検討されるみなさまへ**  
 ~ペットフード安全法を守って安全なペットフードを作りましょう~



野生獣肉のペットフード利用への関心が高まっています。野生獣肉を使ってペットフードを製造する際には、ペットフード安全法を守りましょう。



**【ペットフード安全法のポイント】**

- 届出** 法人、個人を問わず、犬・猫用のペットフードの製造又は輸入を行う事業者は、事業の開始前に届出が必要です。
- 帳簿の備付け** ペットフードの製造、輸入又は卸売を行う事業者は、製造等をしたペットフードの名称、数量などを帳簿に記載し2年間保存する必要があります。
- 立入検査** 国及び(独)農林水産消費安全技術センター(FAMIC)が製造業者、輸入業者、販売業者等に対して、立入検査を実施します。
- ペットフードの表示** ペットフードの名称、賞味期限、原材料名、原産国名、事業者名及び住所の表示が義務付けられています。
- ペットフードの安全基準** ペットフードの安全を確保するため、農薬、重金属等の上限値を定めた成分規格や、病原微生物に汚染された原材料は用いてはならない等の製造方法の基準が設定されています。



\* ペットフード安全法の詳細は、リーフレット「ペットフードの安全確保のために」をご参照ください。  
 (http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/petfood/index.html 「ペットフードの安全関係」で検索)

**【ペットフード安全法に関するお問い合わせ先】**

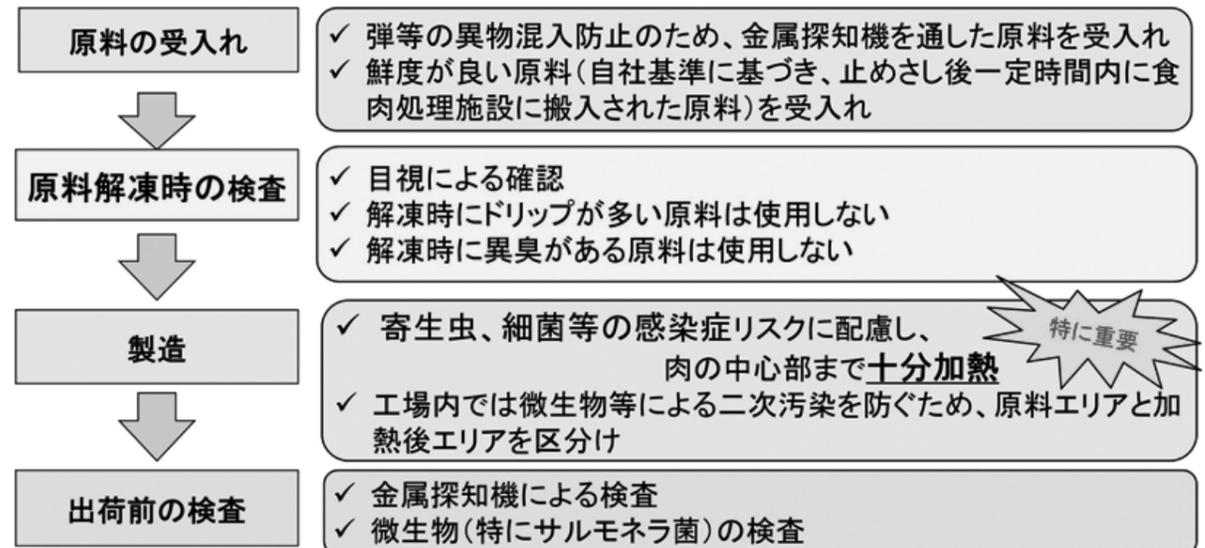
- 北海道農政事務所 011-330-8816
- 東北農政局 022-221-6097
- 関東農政局 048-740-5065
- 北陸農政局 076-232-4106
- 東海農政局 052-223-4670
- 近畿農政局 075-414-9000
- 中国四国農政局 086-227-4302
- 九州農政局 096-211-9255
- 沖縄総合事務局 098-866-1672

農林水産省

平成27年10月

**野生獣肉を利用したペットフードの製造管理の例**

・野生獣肉を利用して、安全なペットフードを製造するための製造管理の一例です。  
 ・各工場の設備、品質管理体制等に合わせて製造管理を行ってください。



野生獣は、一般的に、寄生虫、細菌等に感染している可能性が高いことが知られています。野生獣肉の利用に当たっては、十分に加熱するなど、これらの感染症リスクに注意しながら、犬・猫に安全なペットフードを作りましょう。

平成 年 月

memo

# 皮から革へ MATAGIプロジェクト

山口産業株式会社  
山口明宏

## 皮から革へ MATAGIプロジェクト

MATAGIプロジェクト実行委員会  
山口産業株式会社  
跡見学園女子大学  
財団法人地球・人間環境フォーラム  
NPO法人日本エコツアーリズムセンター  
NPO法人革のまちすみだ



問合せ先  
TEL 03-3617-3868  
<http://e-kawa.jp>



## 獣害対策後の排出皮を有効活用するために

### 事業内容

- 獣皮なめし加工(猪・シカ)
- 皮剥ぎ講習会
- なめし工場見学会
- MATAGI-NEWSメルマガ発行
- MATAGI展開催
- シンポジウム開催



1枚から獣皮を鞣して還します

2

## 実績と課題

- 2008年 獣皮なめし開始
- 2013年 実行委員会組織
- 2015年 支援産地120か所



- 課題① 獣革ができて売れなければ...
- 課題② 皮革製品にするには道が遠い
- 課題③ 予算は? 周囲の協力は? 誰がやる?

一方、作り手からも...  
使ってみたいけど、どこで獣革が買えるんだろう!?

3

## 必要なのは循環型の取り組み



4

## 「では、どのように実行するのか...」

ちょっと待って、その前に...

- 既存の皮革マーケットでは戦えません
- ありきたりの製品は売れません
- 卸や仲介業者が入れば利益が出ません

さらに...

- 皮剥ぎ工賃をなるべく高くしたい
- 継続して取り組める事業にしなければ
- 何より、売りたい買いたい情報が最優先

5

2016年、MATAGIプロジェクトに連携した”産地~作り手~使い手”をつなげる土俵作りが完成しました。  
産地の皆さんと、メーカー・デザイナー・工房など作り手の皆さんが、全国から売りたい・買いたい・使いたい情報を伝え合い、そして一緒にブランドや新商品を創り上げ、使い手である消費者も参加できる新しい取組みがスタートしています。

売ればいいな、は卒業しましょう  
売れる仕組みづくりに参加しませんか



<http://leather-circus.com>

6

# いただいた命~皮から革へ 革と生きる~イノシシ革を暮らしの中で楽しむ生活用品へ

NPO 法人岡山県社会就労センター協議会 岡山県セブセンター 事務局長  
田中正幸

## 「有害獣の捕獲促進」と「障害者の工賃向上」の2つの課題を解決するために



「マタギ」の精神を現代に活かして、従来廃棄されていたイノシシの皮を地域資源として活用し、全国的にも例のない付加価値の高いイノシシ皮革製品の開発、製造を障害者就労支援事業所で進めることで有害獣の捕獲促進と障害者の工賃向上を図ることを目的に『農“福”商連携de MATAGIプロジェクト』事業を展開



## イノシシレザーの製品開発・製造

事業にあたっては、県内3つの障害者就労支援事業所が参加、イノシシ革を使用し、試行錯誤を重ねながらそれぞれの特性を活かした製品づくりに取り組む

### 社会福祉法人 吉備の里 吉備の里希望

レーザー加工機を活用し、イノシシ革を裁断。イノシシ革の特性である通気性やソフトな肌触りを活かしたルームシューズやチャームなど、一針一針丁寧に縫い上げています。



## 3か所の就労支援事業所でレザークラフト作家、ビジュアルコーディネーターの専門家の指導を受けながらイノシシ皮革製品を開発・制作

### 社会福祉法人 旭川 吉備フーズホーム

ビンテージ帆布のトートバッグに丈夫なイノシシ革の持ち手を付けました。花ブレスセット、ヘアゴム、ピアスなどのかわいいアクセサリーを制作しています。



### 社会福祉法人 金曜会 わくわく紙園

丈夫で摩耗に強い素材の良さを活かしてネームホルダー、印鑑入れ、ペンホルダーなど実用的な商品作りに取り組んでいます。



## イノシシ革を暮らしの中で楽しむ生活用品へ KIBINO



## ペット及びペットフードの現状と、鳥獣のペットフード化の問題点について

### ■ペット及びペットフードを取り巻く環境

- ① 飼育頭数の変化（犬>猫から犬<猫へ；飼育頭数逆転の可能性）
  - ・犬のコスト大（肥満・アレルギー対策、病院、給餌）
  - ・犬の散歩（飼育者の高齢化、公園などの環境変化、リード必須）
  - ・猫の飼い易さ（手間、金要らず）
  - ・飼育環境の変化（戸建→集合住宅）大型犬→小型犬→猫
  - ・飼育者の変化（独身者が増加）
- ② 小型犬化（ペットは家族の一員）
  - ・集合住宅での室内飼育が増え、戸建での室外多頭飼育が大幅減少
  - ・食べる餌の減少
- ③ ペットフードを流通に乗せる前提条件
  - ・賞味期限1年
  - ・価格安定、安定供給（欠品しない）、一定品質（パツナなし）、前処理（各部位毎仕分）納品
- ④ ペットフード（主食/間食）
  - ・主食（ドライフード）；穀物（トウモロコシ、小麦、米）を主原料とし、鶏肉、牛肉等と酸化防止剤などを加えて製造。
  - ・間食；素材そのものと、複数原料をミックスしたものに分かれる。

- ② 流通方法の違い
  - ・そもそもジビエは地産地消の少ロット消費。ペットフードは一般流通商品。
  - 地産地消だから価格競争は無い（少ない）が、流通商品は価格競争が厳しくなる。
  - 差別化出来るの？

### 2. いのしし原料

- ① 同類の豚肉はペットフードとしての需要がない
  - ・肥育原料である豚の骨・耳・鼻（以前より需要は大幅に減少しているが）は存在するが、豚肉を使ったペットフード（主食/おやつ）は存在しない。
  - ・他の原料と比べて、消化（油脂でお腹を下す）・臭い・アレルギーなどの問題で、消費者に敬遠されている。
- ② いのしし原料は他フードに比べてコストアップになる
  - ・病原微生物、寄生虫類等を保有している可能性があり、生産設備の殺菌工程が増える。
  - ・油脂の除去が不可能であり、酸化が早く賞味期限を確保するのに添加物が必要になる。
- ③ どの地域でも、いのしし由来のペットフードは苦戦しているのが実態である。

### 3. 鹿原料

- ① 九州産鹿は、蝦夷鹿より大幅に原料コストが高く、商品競争力がない。
- ② 現状では、安定的な原料供給が出来ていない。

### ■問題点

#### 1. 鳥獣原料

- ① 流通化の条件をクリア可能か？
  - ・鶏・牛などの肥育原料は、安定供給できるが、鳥獣（原料として）は安定供給可能か？
  - 禁猟期間で捕れない。農繁期で捕れない。雨で捕れない。……

memo

---



---



---



---



---

## セミナー 606E 食肉処理施設設計のポイントと整備が必要な機器

2月13日(土) [DAY3] 13:30-15:00 @会議室 606 【登壇者】日本ジビエ振興協議会、(株)インダ、ホンザキ電機(株)

### 1. 食肉処理施設の設計

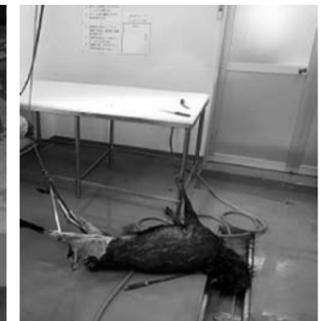


### 【ポイント】

- ① 一次処理施設と二次処理施設を直接行き来できないよう通路で遮蔽する。
  - ※一次処理施設に付着、残留している細菌など、加工室への汚染を防止
  - ※一次処理施設の作業衣、長靴を履き替える
- ② 一次処理施設の内臓摘出ゾーンと剥皮作業スペース、または、冷蔵庫、通路に段差を設ける
  - ※内臓摘出時の汚水による作業室内への汚染を避ける
- ③ 懸吊用のレールの高さを保つ。
  - ※他の施設を参考にする
- ④ 懸吊用のレールは出来るだけ一直線にする。
  - ※保健所の判断により違ってくる
  - ※予算が許せば、取り外しが出来る設計に



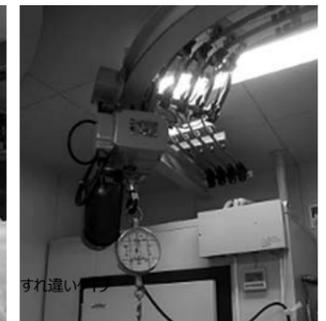
段差 あり



段差 なし



レール 取り外しタイプ



すれ違いタイプ

## 2. 整備する機器

### ポイント

① 施設の消毒：電解水生成装置、オゾン発生装置

※施設の隅々まで消毒できる

② 冷蔵庫：剥皮後の冷却、血抜き、保管に有効

※1日の処理頭数が1～2頭だと採算が合わない可能性がある

※施設によって血抜き、冷却方法が異なる

※熟成に使用する場合、適正な熟成日数の算定が難しい

③ 冷凍庫：ストッカーは避ける

※下から積み上げることになり、管理が難しい

※1日1～2頭の処理であれば業務用冷凍庫で十分（但し、順調に流通できれば）

④ 真空包装機：出荷荷姿に対応した機種を選ぶ

※飲食店や流通のニーズが多様化する中、予算面より処理機能を重視

⑤ 金属検出機：これからは必須の機器となる

※ハンディタイプは縫製工場などで折れた針を探す用途、食肉には向かない（検出が困難）

※正しく使わないと検出精度が落ちる

※必ずしも万能ではない



ストッカー



ハンディタイプの金属検出機

## 3. あると便利な器具など



センサー式の手洗い



作業室仕切りの排水溝



冷凍庫の保管棚



イノシシ用の皮むき機



個体運搬用冷蔵車



クレーン

# 鳥獣害対策記事も充実 エンドユーザーに届く 農業情報専門紙

## 農業共済新聞

広告掲載を検討中の方、ぜひご相談ください  
毎週水曜日、月4回発行。広告企画や記事体広告も充実。  
掲載回数等による割引もございます。  
お問い合わせは、03(3263)6727  
農業共済新聞 広告課担当者まで。

「農業共済新聞」は、自然災害や鳥獣害などによって農業被害が発生した際、農家に共済金をお支払いする「農業共済制度」(農業災害補償法)を運営する農業共済団体が発行しています。



公益社団法人 全国農業共済協会

〒102-8411 東京都千代田区一番町19番地  
TEL 03(3263)6413 FAX 03(3221)7978  
NOSAI ホームページ <http://www.nosai.or.jp/>

## ジビエ関連資機材 展示カタログ

### EXHIBITION CATALOG OF GIBIER EQUIPMENT



2月12、13日の2日間、サミット会場となるアクロス福岡のイベントホールBでジビエに関連する各種機器、機材を展示いたします。ジビエが食卓に上るまでには、狩猟・捕獲、処理、加工、調理といったプロセスがあり、各プロセスにはさらにさまざまな行程があります。そこで使用される多様な技術、機器をご覧いただき、今後のジビエ活用にお役立てください。

誰でも簡単、だれでもおいしく調理

## スチームコンベクションオーブン

ホシザキ株式会社 〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 ホシザキ高輪ビル



スチームコンベクションオーブンは水蒸気と熱風の量を設定して調理を行う多機能加熱調理器です。「焼く」「煮る」「炊く」「炒める」「揚げる」「茹でる」「蒸す」「温める」など加熱調理の約8割をこなすことができます。ジビエ調理におすすめの真空調理にもスチームコンベクションオーブンがおすすめです。ボタンとダイヤルによる簡単操作で、温度管理・時間管理をしながら調理ができます。

◆ジビエにおける活用例  
食肉加工施設・飲食店……加熱調理機器として

形名：MIC-5TB3 電源：三相 200V 容量 6.6 k VA (19.1A)  
外形寸法：W750 × D560 × H685 (mm) 重量：85kg ホテル  
パン収納枚数 (2/3 サイズ深さ 20 mm)：5 枚

問い合わせ

TEL：03-5791-8021 / FAX:03-5791-8097 mail：asao-yasuhiro@hoshizaki.co.jp  
担当：営業本部 浅尾 泰弘 URL：http://www.hoshizaki.co.jp

### STEAM CONVECTION OVEN

<調理>

すべてがエコの発想、豊富なバリエーション、充実のラインアップ

## 冷凍 / 冷蔵庫

ホシザキ株式会社 〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 ホシザキ高輪ビル



HF-63ZT



RT-120SDF-E

- ・独自のインバーター制御技術でさらなる省エネ性UP。
- ・お客様のさまざまなニーズに向け豊富なラインナップを揃えています。
- ◆ジビエにおける活用例
- ・鳥獣用食肉処理施設・食肉加工施設……冷凍冷蔵保存用として

【冷凍庫】型式：HF-63ZT 電源：単相 100V 容量 0.50 k VA(5.0A) 外形寸法：W625 × D650 × H1890 (mm) 有効内容積：392L 年間消費電力量：1030 k Wh/年 重量：82kg  
【テーブル形冷蔵庫】型式：RT-120SDF-E 電源：単相 100V 容量 0.25 k VA(2.5A) 外形寸法：W1200 × D750 × H800 (mm) 有効内容積：318L 年間消費電力量：330 k Wh/年 重量：78kg

問い合わせ

TEL：03-5791-8021 / FAX:03-5791-8097 mail：asao-yasuhiro@hoshizaki.co.jp  
担当：営業本部 浅尾 泰弘 URL：http://www.hoshizaki.co.jp

### REFRIGERATOR/FREEZER

<加工・調理>

おいしさそのまま・鮮度長持ちで衛生的

## 真空包装機

ホシザキ株式会社 〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 ホシザキ高輪ビル



真空包装機のメリットは、食材のおいしさをギュッと閉じ込めて長持ちさせること。小分けにして真空包装すれば、計画的な仕入や調理ができ、食材ロスの軽減や作業効率のアップにつながります。

◆食材と調味料を真空包装する事で味が染み込みやすく、またスチームコンベクションオーブンを使用した低温加熱を手軽に行え、真空低温調理に力を発揮します。

◆ジビエにおける活用例  
鳥獣用食肉処理 施設……枝肉トリミング後の精肉用保存包装として

食肉加工施設・飲食店……真空低温調理用の真空包装処理

形名：HPS-300A 電源：単相 100V 容量 1.22kVA (12.2A) 外形寸法：W420 × D565 × H325+12 (mm) 有効内容積：283L 重量：50kg 最大袋寸法：幅 300 × 長さ 450 (mm)

問い合わせ

TEL：03-5791-8021 / FAX:03-5791-8097 mail：asao-yasuhiro@hoshizaki.co.jp  
担当：営業本部 浅尾 泰弘 URL：http://www.hoshizaki.co.jp

### VACUUM PACKAGING MACHINE

<加工・調理>

食の安全安心に避けられない衛生管理

## 電解水生成装置

ホシザキ株式会社 〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 ホシザキ高輪ビル



ROX-10WB3



WOX-40WA

電解水を活用すればより確実な衛生管理を実施できます。

◆電解水とは？

電解水は私たちの生活の中でも身近な「食塩水」から作ることができます。食塩水を隔膜を介して電気分解すると、陽極側（プラス）に酸性電解水、陰極側（マイナス）にアルカリ性電解水が生成されます。酸性電解水は、殺菌力の高い次亜塩素酸を多く含んだ「除菌効果」のあるお水です。アルカリ性電解水は、タンパク質の溶解や油脂を分解させる力を持った「洗浄効果」のあるお水です。

◆ジビエにおける活用例

鳥獣用食肉処理施設……酸性電解水を用いて、内蔵摘出・剥皮後の枝肉洗浄用として

食肉加工施設……アルカリ性電解水を用いて、床や器具の洗浄用として

【形名：ROX-10WB3】電源：単相 100V 容量 0.6 k VA (6.0A) 外形寸法：W350 × D174 × H340 (mm) 電解水生成量：酸性電解水 約 1.5L/min 以下、アルカリ性電解水 約 1.5L/min 以下 有効塩素濃度：酸性電解水側：10～60 mg/kg 電解水 pH：酸性電解水 約 5.0 以下、アルカリ性電解水 約 10.5 以下 重量：11kg・7kg 【形名：WOX-40WA】電源：単相 100V 容量 0.6 k VA (6.0A) 外形寸法：W285 × D145 × H335 (mm) 電解水生成量：酸性電解水：約 4.0L/min 以下、アルカリ性電解水：排水 有効塩素濃度：酸性電解水側：10～60 mg/kg 電解水 pH：酸性電解水：約 5.0 以下 重量：7kg

問い合わせ

TEL：03-5791-8021 / FAX:03-5791-8097 mail：asao-yasuhiro@hoshizaki.co.jp  
担当：営業本部 浅尾 泰弘 URL：http://www.hoshizaki.co.jp

### ELECTROLYZ WATER MACHINE

<処理・加工・調理>

「すばやく冷やす」という衛生管理

## ブラストチラー&ショックフリーザー

ホシザキ株式会社 〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 ホシザキ高輪ビル

BLAST CHILLER & SHOCK FREEZER  
 <加工・調理>



強力なファンで庫内に冷気を循環させて一気に急速冷却。加熱調理直後の食品でも細菌の繁殖しやすい危険温度帯をすばやく通過。食品の芯温を、細菌が繁殖しにくい温度まで短時間で下げ、衛生的な状態で料理を保存可能。短時間で急速冷却するため劣化が少なく、再加熱してもほとんど調理直後の味を再現できます。衛生的に保存できるため、大量調理でもアイドルタイムなどに作り置きができ、調理作業の効率UP。

◆ジビエにおけるの活用例

鳥獣用食肉処理施設…金属探知機の検査前の食肉凍結処理として。

食肉加工施設…加熱調理後の急速冷却用として。

【形名：HBC-12A3】電源：三相 200V 容量 6.4 k VA (18.5A) 外形寸法：W840 × D880 × H1855 (mm) 有効内容積：283L 重量：230kg ホテルパン収納数：1/1 サイズ (深さ 65 mm) 12 枚  
 【形名：HBC-6TA3】電源：三相 200V 容量 3.2 k VA (9.3A) 外形寸法：W1200 × D750 × H800 (mm) 有効内容積：164L 重量：136kg ホテルパン収納数：1/1 サイズ (深さ 65 mm) 6 枚

問い合わせ

TEL：03-5791-8021 / FAX:03-5791-8097 mail：asao-yasuhiro@hoshizaki.co.jp  
 担当：営業本部 浅尾 泰弘 URL：http://www.hoshizaki.co.jp

国内初の製氷機を作り始めて 50 年

## 全自動製氷機

ホシザキ株式会社 〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 ホシザキ高輪ビル

AUTOMATIC ICEMAKER  
 <処理・加工・調理>



キューブアイス…透明で立方体のおいしい氷



チップアイス…粒状の氷を押し固めた扇形断面の小さな氷片

長年培った技術と信頼、そして豊富なバリエーション。色々な形の氷、厨房のスタイルやサイズなどお客様のニーズに合わせた製品を開発、販売しています。

◆ジビエにおけるの活用例

捕獲後…解体処理施設までの搬送時の保冷用として

食肉加工施設…調理後、氷水による冷却用として

形名：IM-35M-1 電源：単相 100V 容量 0.5 k VA (5.0A) 外形寸法：W500 × D450 × H800 (mm) 製氷能力：約 36/38kg/日 (周囲温 20℃ 水温 15℃ 50/60Hz) 約 30/33kg/日 (周囲温 30℃ 水温 20℃ 50/60Hz) 重量：約 18kg ホテルパン収納数：40kg

問い合わせ

TEL：03-5791-8021 / FAX:03-5791-8097 mail：asao-yasuhiro@hoshizaki.co.jp  
 担当：営業本部 浅尾 泰弘 URL：http://www.hoshizaki.co.jp

進化する、次世代スタンダード機

## MS-Acro II 部分肉計量ラベルプリンター

株式会社イシダ 京都府京都市左京区聖護院山王町 44 番地

METERING LABEL PRINTER  
 <加工・調理>



● Traceability (情報伝達)

⇒間違いのない履歴データ管理をバーコード等を活用し、記録・伝達することで、消費者への安心をご提供。

● Quality control (品質管理)

⇒製品の属性を表す情報が品質の裏付けとなります。データを電子データで管理することで、より正確な管理が可能に。

● Labor Saving (省力化)

⇒計量実績データの自動収集も含め、計量オペレーションの効率化。作業のスピードアップと省力化を実現。

- 12 インチの大画面搭載 タッチパネルを使用した、簡単操作により視認性アップ。画面の各種キーのサイズ、色など自由にカスタマイズが可能。
- 最大 112mm の大型ラベルが使用可能 4 インチのサーマルヘッド標準搭載により大型ラベルも使用可能。さらに、12dot / mm の高密度により精密な印字が実現。
- 食品標準物流バーコードである GS1・128 に対応
- オンライン機能の標準搭載

問い合わせ

本社：0775-751-7133 / 東京支店：03-3962-6201 (直) (東京都板橋区板橋 1 丁目 52 番地 1 号)  
 ホームページ：http://www.ishida.co.jp/index.php

最先端のアルゴリズムを組み合わせた cosmo-one で実用感をアップ!

## COSMO-ONE コンベア式金属検出機

株式会社イシダ 京都府京都市左京区聖護院山王町 44 番地

METAL DETECTOR  
 <加工・調理>



ニーズに沿った最適検査モードの選択により、誰でも簡単に自動で高感度・高安定設定が可能。

- 多様な混入物の高感度検出
- 自動設定による実用感度の向上
- 非鉄系金属異物もシビアに検出
- かんたん操作
- 商品の自動設定機能
- 5.7 インチの高精細カラータッチパネル搭載
- 管理機能
- 来歴機能
- イベント発生ごとに外部出力が可能。
- 外部出力
- 出力項目を選択可能。USB メモリロットが標準装備。
- 清掃性の向上
- 本体部はゴミやほこりが溜まりやすい面を減らし、ベルトはワンタッチ着脱が可能ですので、清掃が簡単です。

問い合わせ

本社：0775-751-7133 / 東京支店：03-3962-6201 (直) (東京都板橋区板橋 1 丁目 52 番地 1 号)  
 ホームページ：http://www.ishida.co.jp/index.php

遺伝的アルゴリズムを応用した独自の解析技術

## IX シリーズ X線異物検出装置

株式会社イシダ 京都府京都市左京区聖護院山王町 44 番地



「IX シリーズ」は、画像処理に最新技術である GA (遺伝的アルゴリズム) を応用した独自の解析技術を搭載することにより、高感度異物検出と誤検知の低減という相反する 2つの課題を両立させることができました。骨やゴムなど密度の低い異物の検出から、厚みのある商品や缶詰など密度の高い商品の検査まで幅広く対応します。

- 機能性  
画像処理に最新技術「GA/ 遺伝的アルゴリズム」を搭載。幅広い X線出力により、多彩な異物検出が可能です。
- 操作性  
ガイダンス表示付ディスプレイでオペレータにやさしい操作性。
- 信頼性  
トレーサビリティを意識した抱負なデータ管理機能を装備しています。
- 清掃性  
検査室は防水構造。衛生面を考慮した HACCP 対応の本体構造です。
- 安全性  
人にも、食品にも高い安全性を確保しました。

問い合わせ

本社：0775-751-7133 / 東京支店：03-3962-6201 (直) (東京都板橋区板橋 1 丁目 52 番地 1 号)  
ホームページ：http://www.ishida.co.jp/index.php

### X-RAY CONTAMINATION DETECTOR <加工・調理>

強力なパワーで満足のいく切れ味

## スペシャルフードスラサー HBC-2S/B

株式会社なんつね 〒 583-0008 大阪府藤井寺市大井 4-17-41



強力なパワー (三相 750W 型) で、-8℃の冷凍肉 (スライス厚み、肉質、形状により異なります) から、ハム、ベーコン、生のタコ、あわびまで満足のいく切れ味が得られる幅広いマルチスライス機能。

機械寸法：幅 725 x 奥行 800 x 高 755mm 機械重量：71kg  
使用電源：《Sタイプ》三相 200V 60Hz/50Hz 《Bタイプ》単相 100V 60Hz/50Hz モーター容量：《Sタイプ》0.75kW 1基 《Bタイプ》0.3kW 1基 スライス速度：47枚/分 (60Hz) 40枚/分 (50Hz) スライス厚み：(0) ~ 16mm スライス可能寸法：幅 240x高 160x長 420mm スライス適応温度：加工製品：冷蔵・常温 丸刃直径：Φ 300mm

問い合わせ

TEL：072-939-1500 (代) FAX：072-939-1504  
E-mail：info@nantsune.co.jp (担当者 石田) http://www.nantsune.co.jp

### MEAT SLICER <加工・調理>

国内メーカー最大のラインアップ

## 真空包装機 TOSPACK

株式会社 TOSEI 〒 410-2325 静岡県伊豆の国市中島 244



V-382

V-482

真空包装機は真空専用袋にジビエ肉等の内容物を入れ袋内の空気 (酸素) を抜きヒートシールする事により、酸化による変色・腐食を防止し長期間鮮度を維持します。ジビエでの需要は高まってきています。

- 品質管理…衛生管理・品質基準の安全性
- 安定供給…保存性 UP 冷蔵、冷凍保存
- 商品開発…ハンバーグ・カレー・ソーセージ・鍋料理等
- 商品流通…パッケージ、鮮度保持
- 低温調理…調理法で柔らかく、ジューシーな仕上がりが可能

#### 【機器の選定基準】

- ・パックしたい物の大きさ袋サイズ
- ・パックしたい物の厚み
- ・パックしたい物のパック数

国内メーカー最大のラインナップであらゆる食材に対応します。

【V-382】最大寸法袋：300 x 450mm 高さ：100mm シール幅：10mm シール長：310mm 電源：AC100V 【V-482】最大寸法袋：400 x 600mm 高さ：160mm シール幅：10mm シール長：420mm 電源：3相 200V

問い合わせ

本社：0558-76-2383 / 東京支社：03-6422-7290 / 中部支店：052-772-3988 / 関西支店：06-6338-9601 / 九州支店：092-482-6613 【メール】MAIL-TOSEI@toshibatec.co.jp

### VACUUM PACKAGING MACHINE <包装・加工・調理>

優れた操作性と挽肉性能

## スタンダードミンチ MS-12S/B

株式会社なんつね 〒 583-0008 大阪府藤井寺市大井 4-17-41



胴体、ロール、プレート、ナイフがオールステンレス製で衛生的、切れ味抜群。小型ながら 1 時間に 125kg ~ 150kg の処理能力。

機械寸法：幅 245 x 奥行 535 x 高 440mm 機械重量：27kg  
使用電源：《Sタイプ》三相 200V 60Hz/50Hz 《Bタイプ》単相 100V 60Hz/50Hz モーター容量：《Sタイプ》0.3kW 1基 《Bタイプ》0.3kW 1基 処理能力：150kg/時 (60Hz・プレート目 3.2mm 使用時)：125kg/時 (50Hz・プレート目 3.2mm 使用時) プレート外径：Φ 69mm

問い合わせ

TEL：072-939-1500 (代) FAX：072-939-1504  
E-mail：info@nantsune.co.jp (担当者 石田) http://www.nantsune.co.jp

### MINCER <加工・調理>

量・質・味をそのままに長期保存

## 卓上真空包装機 FJ-500XL

株式会社なんつね 〒 583-0008 大阪府藤井寺市大井 4-17-41



- 電源 100V 仕様
- メモリ機能付き
- ソフトエア機能付きで商品と袋を傷めず真空
- 簡単シンプルな操作パネル

機械寸法：幅 500 ×奥行 660 ×高 490mm チャンバー内寸法：幅 430 ×奥行 500 ×高 85mm 最大シール幅：395mm (バーの長さ 410mm) 真空ポンプ：24m<sup>2</sup>/h (60Hz) 重量：70kg 消費電力：単相 100V 1.0kW ※要：20A プレーカー単独

問い合わせ TEL：072-939-1500 (代) FAX：072-939-1504  
E-mail：info@nantsune.co.jp (担当者 石田) http://www.nantsune.co.jp

VACUUM PACKAGING MACHINE  
＜加工・調理＞

立体的に冷却！ 食文化の未来を変える

## 3Dフリーザー

古賀産業株式会社 〒 750-0092 山口県下関市彦島迫町 1-4-10



パーフェクトに近い再現性を実現する 3D 冷凍は、食の未来を変えて行きます。

超高品質冷凍とランニングコスト低減を同時に実現し、CO<sub>2</sub> 削減に大いに貢献する事で地球環境にやさしい食文化を創造します。

3D フリーザーは、超高品質冷凍・凍結時間の短縮・乾燥の抑制・デフロスト(霜取り作業)回数の減少が可能となります。3D フリーザーは、ACVCS (非貫流冷気システム) を搭載し食品全体を「立体的にムラ無く」包み込むように冷却・冷凍をしていきます。一般的なエアブラスト方式(冷気の強制循環)では食品に対し「直線的で一方向からの冷気」を当てるため凍結ムラがおこります。3D フリーザーではこれを解消し品質・効率の向上が可能となります。

機種：KQF-16A-300B 冷凍機一体型  
冷凍機仕様：2.2kw(3HP)  
外形寸法：幅 850mm 奥行 1335mm 高さ 2077mm  
概算能力：1 時間当り約 7kg~10kg 凍結処理可能

問い合わせ TEL：083-261-4676 メール：info@koga-sangyo.com  
担当者：営業部 1 課 柏原了 HP：http://www.koga-sangyo.com/

3D FREEZER  
＜加工・調理＞

150 年の伝統の味

## Metzgerei Martin's Spice (メツゲライ マーティン スパイス)

株式会社なんつね 〒 583-0008 大阪府藤井寺市大井 4-17-41



Metzgerei Martin (メツゲライ マーティン) はドイツワインで有名な Rheinhessen (ラインヘッセン) 地方で 150 年以上続く老舗のお肉屋さんです。

Martin's Spice (マーティンスパイス) は、そのドイツ 150 年以上続く伝統的なソーセージの風味を出すために調合されたスパイスです。自然にある香辛料を独自製法でブレンドすることで、肉のうま味を引出し、味わいのある商品を作り出すことができます。

問い合わせ TEL：072-939-1500 (代) FAX：072-939-1504  
E-mail：info@nantsune.co.jp (担当者 石田) http://www.nantsune.co.jp

SEASONING  
＜調理＞

多彩な利用が可能

## スクイザー II

不二精機株式会社 〒 812-9588 福岡市博多区西月隈 3-2-35



粘度の高い商品でもスクリュー式で押し出し可能。新商品の開発や小ロット生産の製造にもお勧め。コンパクト設計、スパナ・ドライバー等の工具を使わない分解・組立で洗浄も簡単。豊富なダイスでオリジナリティー溢れる商品製造が可能。またお客様オリジナルの形状製造の可能。ジビエを活用したオリジナルペットフード製造もお任せ。

機種：SQZ スクイザー II  
外形寸法：幅 460mm 奥行 640mm ~ 高さ 1460mm  
対応素材：洋菓子・和菓子・ペットフード他

問い合わせ TEL：0120-330-360 (本社：092-411-2977)  
HP：http://www.fuji-seiki.co.jp/

SQUEEZER  
＜加工・調理＞

## オーニット株式会社（販売：株式会社フォーサイトグリーン）

食品加工場には必須！ オゾンで強力殺菌、自動運転 毎朝フレッシュな無菌状態で作業開始

### 小型オゾンガス発生装置 “剛腕 1000TR / GWD-1000TR”



食品加工場、店舗など 40 坪程度までの空間をオゾンで強力に除菌し、衛生的な空間に保ちます。

《プログラムタイマーで自動運転》

プログラムタイマーにより毎日セットした時間帯に自動運転します。現場環境に応じたセットが可能です。

《オゾン自動分解》

オゾン停止後は、オゾン分解フィルターにより、残留オゾンを自動分解します。

オゾン発生量：250 / 500 / 750 / 1000mg/h (4段階切替) 適用広さ：40坪程度まで 電源電圧：AC100V・49W 外形寸法：W341×D210×H173mm(突起物含まず) 重量：約5kg

食品加工場と調理場には欠かせません。簡単操作で強力除菌、他の除菌液に比べ、濃度管理がらくちんです

### 小型オゾン水生成装置 “サニアクリーン / SC-410”



オゾン水を水に溶解したオゾン水は強力な除菌力を持ちます。料理器具の除菌、床のヌメリ防止に効果を発揮。水道に接続し、ワンパスでオゾン水は生成可能ですので、手軽、かつ大量の使用も可能です。

《簡単操作で高濃度のオゾン水》

スイッチのON/OFFだけの簡単操作です。

《低コスト》

PSA・乾燥剤・活性炭などの消耗品はなく低コストです。(定期的にオゾナイザーなどのリサイクルは必要です)

オゾン水濃度：1mg/L(水温20℃) オゾン水量：約3～12L/min 電源電圧：AC100V・65W 外形寸法：W275×D160×H350mm(突起物含まず) 重量：約11kg(本体のみ)

簡単操作で効果抜群！

### グリーストラップ改善装置 “仙水 / AS-1000SS” -30P(プロア30L/min) -60P(プロア60L/min)



いつも気になるグリーストラップ。排水浄化にはこれほど簡単操作で効果発揮する機器はありません。効果保証つきです(例外もあり)。グリーストラップ専用排水浄化オゾン装置です。グリーストラップ内に専用の排気管を敷設、オゾンエアでバブリングをすることで、グリーストラップの悪臭除去、油脂分の軽減に効果を発揮します。

《防雨設計》

防雨設計ですので屋外への設置も可能です。

オゾン発生量：60 / 125 / 250 / 500 / 750 / 1000mg/h(6段階切替) ポンプ流量：30L又は60L/min 電源電圧：AC100V・45W(本体のみ) 外形寸法：W264×D168×H271mm(本体のみ) 重量：約5.5kg(本体のみ)

お問い合わせ 株式会社フォーサイトグリーン 横浜市港北区菊名3丁目8-38-201 TEL:045-718-6065 FAX:045-718-6066 t.sukamoto@foresight-green.jp 担当：塚本

## 株式会社三生

捕獲後の負担が少なく肉ヤケしない

### スプリサル付き足くくり罠



三生式足くくり罠は捕獲機の重量設定により、小動物が通過してもかかからない大型獣専用として作られています。

また、捕獲後の獣に衝撃荷重がかかりにくい構造になっており、内出血が他の捕獲に比べ大きく軽減されます。

捕獲から搬入をスムーズに

### 捕獲機管理用 発信機・受信機



リアルタイムに捕獲の知らせが入ることで、能率の良い見回りが可能。また、転送システム(別売)を使用することで最大5か所の携帯電話に受信情報や発信機の電池容量をお知らせ。

ほとんどの捕獲は夜間に行われるため、事前に解体施設への連絡、受け入れの有無の確認など連携に大きく活用できます。

幼獣から大型まで

### 解体用ハンガー / オールステン製



イノシシやシカであれば幼獣から大型まで使用可能。

解体用ハンガーを使用することで吊り下げての皮はぎをはじめとする解体が可能。吊り下げることで脂肪部分や赤身などに毛が附着しにくく解体できます。

お問い合わせ 佐賀県鳥栖市轟木町942 担当：和田 0942-83-3762

次回予告

ジビエサミット、和歌山へ。

今回のジビエサミットは和歌山県で開催します。  
今年よりも、もっと成長したジビエ産業の「今」を、  
みなさまと一緒に考えたいと思います。

【会場】和歌山ビッグ愛 【会期】11月29日（火）～30日（水）

※詳細は決定し次第、当協議会HPなどで発表していきます。

特定非営利活動法人 日本ジビエ振興協議会

日本ジビエ振興協議会は、ジビエ料理の普及拡大によって増え続ける鳥獣被害を減らし、  
地域の活性化や社会貢献の実現を目指しています

〒341-0042 埼玉県三郷市谷口 677-1（事務局） TEL.048-951-0123 FAX.048-954-3645

<http://www.gibier.or.jp/> mail: [info@gibier.or.jp](mailto:info@gibier.or.jp)

【会員募集のお知らせ】日本ジビエ振興協議会では、随時会員を募集しています（年会費；法人会員5万円、個人会員1万円）。  
ジビエの普及、ひいては日本の地方創生、地域活性化にみなさまのお力添えをお願いいたします。入会をご希望の方は、協議会事務局・小谷までご連絡ください。（[kotani@gibier.or.jp](mailto:kotani@gibier.or.jp)）



当たり前の  
安心を  
守りたい。

インライン検査機器群

異物混入や不良品を確実に見抜く、  
イシダの技術。

食品などへの異物混入の防止は、優先されるべき課題。安全・安心をお届けするイシダでは、「質量検査」「金属検査」「X線異物検出」の各分野で高精度な検査機器を豊富にラインナップ。様々な製造現場のインライン検査をリードいたします。

金属検出機

汎用ウェイトチェッカー

金属検出機付  
汎用ウェイトチェッカー

X線異物検査装置  
中型・高出力タイプ

X線異物検査装置  
大型タイプ

X線異物検査装置  
デュアルセンサータイプ



株式会社イシダ [www.ishida.co.jp](http://www.ishida.co.jp)

本社 京都市左京区聖護院山王町 44 〒606-8392 TEL 075-751-7133(直)  
東京支社 東京都板橋区板橋 1-52-1 〒173-0004 TEL 03-3962-6201(直)



ホシザキが  
お手伝いできること

ジビエを  
よりの衛生的に  
よりの美味しく



ジビエ食材の衛生的な管理法と調理法はホシザキにご相談ください。

例えば [食肉解体処理施設] に必要な厨房機器

殺菌処理に…  
電解水生成装置



保存に…  
冷凍冷蔵庫・プレハブ庫



凍結に…  
急速凍結庫



例えば [食品加工調理施設] に必要な厨房機器

真空低温調理に…  
真空包装機  
スチームコンベクションオーブン  
プラストチラー



厨房機器はホシザキにおまかせください!



ジビエに関するセミナーや相談会も  
随時実施

ホシザキは 15 の販売会社と 438 カ所の営業所で全国をくまなくサポートしています。また、厨房機器での調理を実際に体験できるテストキッチンを全国 52 カ所に設置。ジビエに関するセミナーやメニュー開発のアドバイスなどお客様のお悩みを解決するため、ホシザキはキメ細かくバックアップいたします。まずはお気軽にご連絡ください。(\*2015年12月末現在)



ホシザキ電機株式会社  
<http://www.hoshizaki.co.jp>

本 社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 ☎0562-97-2111  
東 京 / 〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 ☎03-5791-8021  
大 阪 / 〒540-0026 大阪府中央区内本町 2-2-12 ☎06-4792-5501