ジビエ利活用で元気な地域づくり

~ ジビエ利活用のすすめかた ~







ジビエはヘルシーでおいしいよ!



ジビエ利活用のすすめかた(捕獲~食肉加工~出荷)

各地の事例を見てみたら、 いろいろわかったぞ!!



おいしい肉を得るための 捕獲方法をマスター

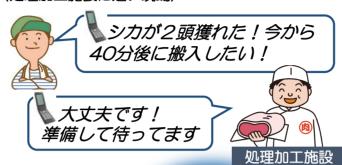
研修を受講して効率的に捕獲 素早い処理で、鮮度を保持!



START

捕獲現場と処理加工施設の連携

〈処理加工施設に近い現場〉



運搬経費の負担軽減 ⇒ ツール ④を活用!

農林水産省では、以下の支援を行っています。 ○ 補獲を推進するため、

これらのツールを 活用しながら 進めてください

ツ━ル () → 捕獲経費支援 (一頭当たり上限8000円)

国の 支援策

ツ━/レ@ ★捕獲者育成の研修や、わな導入経費支援など (補助率1/2以内•定額)

〇 ジビエ利活用を推進するため、

ツ━ル 3 → 処理加工施設の整備・改修や処理加工施設への

ツール 🕢 🕨 運搬経費支援(補助率1/2以内・定額)

【鳥獣被害防止総合対策交付金】

2 運搬

このほか、環境省や林野庁では捕獲推進のため の支援、経済産業省では皮革産業の高付加価値 化のための支援を行っています。



養鹿牧場の設置 ⇒ ツール ③を活用! (処理加工施設の付帯施設として支援が可能)

4 出荷

処理施設が遠く大変で・・・(>_<)

〈処理加工施設から遠い現場〉

移動式解体処理車 も検討中

腹部に着弾したもの は搬入しない!!



先進地を参考に 処理加工施設の レイアウトや規模 を決めよう!

施設内の作業の流れは 次ページへどうぞ!!



販路も確保できたぞ! いざ、出荷!!



解 食肉加工

加工施設

③ 食肉処理

衛生管理

真空包装



「安全・安心・おいしい肉」を求める 消費者ニーズに応えよう!! そのためには5,6ページへどうぞ!



1

ジビエ利活用のすすめかた(処理加工施設内)

1 受入·洗浄 個体チェック



個体番号管理による トレーサビリティー

多かった (T T)

1まで戻る

いつ、どこで、誰が、どんな方法 で獲った肉なのか、個体番号か ら追跡!

2 剥皮

3 解体



皮も有効活用しよう。



各種機器類の装備 ⇒ ツール ③を活用:

肉や内臓に異常があれば 廃棄しよう!

9 急速冷凍

手順を再確認の

うえ、やり直し

旨み成分を閉じ込め

一気の冷凍で、解凍時 のドリップ軽減! 肉の柔らかさも保持!

出荷

10 冷凍 ストック





6 食肉加工 衛生面の確認

8 弾丸 チェック

※ 受入時に行う 場合もあります



各種機器類の装備 ⇒ ツール ③を活用!

7 真空包装



5 熟成

※ 必須ではありません

4 洗浄·殺菌

熟成により肉質アップ



枝肉を数日間冷蔵庫で保管 することで、余分な水分が なくなるし、肉の旨みも アップするんですよ!

きちんとした洗浄と殺菌



電解水やオゾン水、 次亜塩素酸水等

強力な洗浄・殺菌効果がある電解水 などを使うことで、解体作業も衛生 的にできるんです(^o^)

ジビエの消費・需要拡大に向けた地域モデル

みんなで決めたコンセプトは、

START

関係者間で話し合い 作戦を検討

進行方向

ロット拡大を

検討!

版路関拓のプロガ

乗り入れ!!

消費者ニーズを満たす 商品の生産・供給

衛生管理ガイドラインの

遵守は必須だな・・・ 提供前には、しっかり

さすがに、ジビエの先進地

では勉強になったね!!

● 消費者の安心と肉の安全性を確保!

『捕獲』『運搬搬入』『処理加工』

の各場面でのルールも決めたよ!

例えば『捕獲研修』、迅速な搬入、

施設との連絡方法などなど・・・

● 一定品質の良質肉を安定供給!

QRJ-F

QRコードから 商品情報を追跡できる ようにしよう!

リーフレットで商品情報を提供しよう!

商品情報の

"見える化"



ブランド化に挑戦しよう! も大事ね・・・(*^ ^*)

ブランド化 の検討

おいしく食べるレシピもあったらいいわ



地産地消を目指した



隣の市と連携して、PRイベント を企画しよう! 地場消費の拡大にはジビエ給食や 料理教室もいいわね!

ネーミングやストーリー性

ジビエの効能や消費カロリーも入れて!

ジビエ給食の実践

広報·PR

軌道に乗ってきた・ プロ、切り離し

鳥獣被害、 何とかして! 農業続けられ hhtherefore T 捕獲個体の 埋設処分が 負担だよ~



処理加工施設があるのに利用率 が低い・・・もったいない・・・クク

> ジビエ、結構人気だよ 是非やってみたいなぁ



レストラン 食肉卸壳

ジビエ? 興味があるけど、 どこで食べられるの?

行政扣当者

処理加丁施設

野生鳥獣という地域資源をうまく 活用し、地域を元気にする作戦を ウてませんか!!

では、皆さん!

国の

支援策

応援 します

ジビエが身近になったわね

体制整備

給食メニューにもなってるよ(^_^)



地域段階の取組を支援〈内閣府〉

ブランド化

● 自治体と多様な分野の事業者が連携し、地域資源 としてのジビエ利活用推進のための体制整備を行い、 捕獲から加工・流通・販売までを行うような、自立を 目指した先駆的取組を支援。

【新型交付金(地方創生推進交付金)】補助率:1/2以内

商品開発

H28新規予算

マーケティング

ジビエが普及

需要が拡大 GOAL

消費者ニーズ

の把握・展開

肉の取扱ルール 等の情報提供 関係者間の 情報共有

利活用推進 に向けた 情報発信

【鳥獣被害防止総合対策交付金】補助率:定額

全国段階の取組を支援〈農林水産省〉

● ジビエ利活用の関係者からなる全国段階のコン ソーシアムによる、全国的な需要拡大のための情 報提供や広報PR等の以下の取組を支援。

H28新規予算

● ジビエの新商品開発、販路開拓への支援 (※1)

● 加工・販売施設等の整備への支援 (※2)

6次産業化への取組を支援〈農林水産省〉

【6次産業化ネットワーク活動交付金】 補助率:1/3以内等(※1) 3/10以内〈上限額1億円〉(※2)

5

6



困った場合は、どんなことでも問い合わせください

総合窓口〈取組全般に関すること〉

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 鳥獣利活用推進班 電話(O3)6744-7642

農林水産省〈鳥獣被害防止総合対策交付金等に関すること〉

① 事業申請の流れ



地域協議会

メンバー:市町村、狩猟者団体、 NPO、農協、食肉事業者等

※ ジビエ関連施設を整備する場合、 協議会の構成員であれば単独でも申請可能です。

② 事業の進め方に関する詳細は下記まで

北海道 農政部生産振興局 技術普及課東北農政局 農村振興部 農村環境課 関東農政局 農村振興部 農村環境課 北陸農政局 農村振興部 農村環境課 東海農政局 農村振興部 農村環境課 中国四国農政局 農村振興部 農村環境課 九州農政局 農村振興部 農村環境課 沖縄総合事務局 農林水産部 農村振興課

電話(011)204-5429 電話(022)221-6260 電話(048)740-0511 電話(076)232-4533 電話(052)223-4631 電話(075)414-9052 電話(086)224-9417 電話(096)211-9669 電話(098)866-1652

※ 県の担当窓口も様々です。まずは、農政局等へ問合せください。

内閣府〈新型交付金(地方創生推進交付金)に関すること〉

① 事業申請の流れ

都道府県 市町村



国 (内閣府地方創生推進室)

② 事業の進め方に関する詳細は下記まで

「地方創生推進交付金」

内閣府 地方創生推進室 地方創生推進交付金担当 電話(O3)3581-4213 または (O3)3581-4214