

2024

令和 6 年度

活動報告

JGPA Annual report



もくじ・協会概要



もくじ

- 02 … もくじ・協会概要
- 03 … 2024 年度の活動
- 05 … 国産ジビエ認証事業
- 06 … 第9回ジビエ料理コンテスト
- 07 … 地域に向けたジビエ基礎知識セミナー
- 08 … 調理師養成施設学生向けジビエセミナー
一般消費者向けジビエセミナー
- 09 … 栄養士に向けたジビエセミナー
GOOD LIFE フェア 2024 への出展
解体処理講習会
- 10 … ジビエ振興自治体連絡協議会
- 11 … 2024 年度の活動計画



一般社団法人

日本ジビエ振興協会

Japan Gibier Promotion Association

名称：一般社団法人日本ジビエ振興協会

所在地：長野県茅野市北山 5513-142

設立：2017 年 3 月

代表理事：藤木 徳彦（ふじき のりひこ）

会員数：特別協賛会員 4 協賛会員 12

正会員 56（法人 22/ 自治体 34）

賛助会員 20 サポーター会員 26

※会員数は 2025 年 3 月時点

おいしいジビエを日本の食文化として普及させ、地域に貢献する

日本国内で適正に捕獲された野生鳥獣を、衛生的に処理・加工し、安全・安心なジビエ肉として全国に普及するための情報を提供します。

ジビエの利用を推進し、日本の食文化として根付かせることで、

鳥獣被害に直面する地域の環境を改善し、

自然と人間の共生する社会の実現を目指します。

2024 年度の活動



4月

5月

5月20日(月) セミナー「ジビエの可能性 (J-PANDE 日本政経商工会)」講師派遣

5月21日(火) ABEMA NEWS チャンネル「給食の新定番に？全国の学校で"ジビエ"が急拡大」

代表理事・藤木がコメンテーターとして出演

6月

6月7日(金) 授業「レストラン論 (学校法人服部学園 服部栄養専門学校)」講師派遣

6月8日(土) 全日本鹿協会 2024 年度シンポジウム

「ジビエ利活用の動向 (一般社団法人全日本鹿協会)」講師派遣

6月20日(木) 自民党にてジビエ食事会・ジビエカー展示を実施

6月20日(木) 「解体処理講習会・長野会場」開催

6月28日(金) 「解体処理講習会・鳥取会場」開催

7月

7月7日(日) 解体処理講習会・長野会場開催

7月17日(木) 富士吉田市立富士山ジビエセンター (DEAR DEER) 竣工式典へ出席 (富士吉田市)

7月23日(火) 「ジビエを活用した調理方法を学ぶための講習会 (上越市鳥獣被害防止対策協議会)」講師派遣

7月24日(水) ジビエ振興自治体連絡協議会総会を開催

農林水産省へジビエ振興に係る国施策に関する提案・要望を提出

8月

8月27日(火) 「第1回ジビエのひろば (ジビエ振興自治体連絡協議会)」開催

9月

9月5日(木)・6日(金)

「日本食品微生物学会学術総会 (日本食品微生物学会)」出展

9月19日(木) 「調理師養成施設学生向けジビエセミナー・愛知会場」開催

9月27日(金) 「解体処理講習会・鳥取会場」開催



10月

- 10月2日(水)・3日(木)「地域に向けたジビエ基礎知識セミナー・埼玉会場」開催
- 10月9日(水)「野生鳥獣が食肉になるまでの解体処理実演と講習会(株式会社 tracks)」講師派遣
- 10月11日(金)「一般消費者向けジビエセミナー・静岡会場」開催
- 10月25日(金)-27日(日)「GOOD LIFE フェア 2024(朝日新聞)」出展
- 10月25日(金)-27日(日)「東京味わいフェスタ 2024(東京ガスコミュニケーションズ株式会社)」出展
- 10月31日(金)「ジビエ調理セミナー(宮崎県農政水産部)」講師派遣

11月

- 11月2日(土)・3日(日)「ジビエ視察と諏訪を巡るツアー(食生活ジャーナリストの会)」へ協力
- 11月6日(水)「レストラン論(学校法人服部学園 服部栄養専門学校)」講師派遣
- 11月7日(木)「調理師養成施設学生向けジビエセミナー・岩手会場」開催
- 11月10日(日)「解体処理講習会・長野会場」開催
- 11月13日(水)・14日(木)「地域に向けたジビエ基礎知識セミナー・岩手会場」開催
- 11月17日(月)「ジビエ調理研修会」講師派遣(鹿児島県)
- 11月22日(土)「第2回ジビエのひろば(ジビエ振興自治体連絡協議会)」開催
- 11月27日(水)「栄養士に向けたジビエセミナー」開催

12月

- 12月6日(土)「令和6年度愛知産ジビエ販路拡大事業(担い手確保育成支援事業)ジビエセミナー(株式会社中日アド企画)」講師派遣
- 12月10日(火)「一般消費者向けジビエセミナー・石川会場」開催

1月

- 1月16日(木)・17日(金)地「域に向けたジビエ基礎知識セミナー・和歌山会場」開催
- 1月26日(日)「第9回ジビエ料理コンテスト」実食審査会開催

2月

- 2月6日(木)「第9回ジビエ料理コンテスト」表彰式開催
- 2月21日(金)「第3回ジビエのひろば(ジビエ振興自治体連絡協議会)」開催
- 2月26日(水)「ジビエ料理教室(いかくろ阿久根)」講師派遣
- 2月27日(木)「ジビエ衛生管理研修会(始良市)」講師派遣

3月

- 3月5日(水)「ジビエ料理講習会(大井町)」講師派遣
- 3月7日(金)日田ジビエ工房を国産ジビエ認証第039号として認証
- 3月18日(火)「国産ジビエの知識とジビエ調理のポイント(くまもとジビエコンソーシアム・熊本県)」講師派遣



国産ジビエ認証事業

2024年度は、新たに1施設（第39号）を認証しました。



国産ジビエ認証取得施設一覧（日本ジビエ振興協会の審査による）

認証番号	施設名	所在地	取扱獣種
第001号	京丹波自然工房	京都府船井郡京丹波町	シカ
第002号	祖谷の地美栄	徳島県三好市	シカ
第003号	信州富士見高原ファーム	長野県諏訪郡富士見	シカ
第004号	西米良村ジビエ処理加工施設	宮崎県児湯郡西米良村	シカ・イノシシ
第005号	TAG-KNIGHT	大分県国東市国東町	シカ
第006号	宇佐ジビエファクトリー	大分県宇佐市	シカ・イノシシ
第007号	わかさ29工房	鳥取県八頭郡若桜町	シカ・イノシシ
第008号	長野市ジビエ加工センター	長野県長野市	シカ・イノシシ
第009号	栲原町獣肉解体処理施設 ゆすはらジビエの里	高知県高岡郡栲原町	シカ・イノシシ
第012号	東広島市有害獣処理加工施設（東広島ジビエセンター株式会社）	広島県東広島市	シカ・イノシシ
第014号	イズシカ問屋	静岡県伊豆市	シカ・イノシシ
第017号	北海道シュヴルレイユ浦臼工場（浦臼町ジビエ処理加工センター）	北海道樺戸郡浦臼町字	シカ
第018号	屋久島ジビエ加工センター	鹿児島県熊毛郡屋久島町	シカ
第019号	丹波山村ジビエ肉処理加工施設	山梨県北都留郡丹波山村	シカ
第021号	庄原市有害鳥獣処理施設	広島県庄原市	イノシシ
第022号	朝霧高原ジビエ	静岡県富士宮市	シカ
第024号	オーガニックブリッジ	千葉県木更津市	シカ・イノシシ
第025号	美作市獣肉処理施設 地美恵の郷みまさか	岡山県美作市	シカ
第026号	ジビエ食肉処理施設 大幸	鹿児島県出水市	シカ・イノシシ
第027号	南加賀獣肉処理加工施設「ジビエアトリエ加賀の國」	石川県小松市	イノシシ
第028号	ジビエ工房やまと	熊本県上益城郡山都町	シカ・イノシシ
第029号	上世屋獣肉店	京都府宮津市	シカ・イノシシ
第030号	ジビエ工房茂原	千葉県茂原市	シカ・イノシシ
第032号	いかくら阿久根	鹿児島県阿久根市	シカ・イノシシ
第033号	天草ジビエ倉岳加工所	熊本県天草市	イノシシ
第034号	株式会社 Mt.	北海道美唄市	シカ
第035号	俵山猪鹿工房 想	山口県長門市	シカ・イノシシ
第037号	糸島ジビエ工房	福岡県糸島市	シカ・イノシシ
第038号	MOMIJI	岩手県上閉伊郡大槌町	シカ
第039号	日田ジビエ工房	大分県日田市	シカ・イノシシ

国産ジビエ認証制度は、消費者がジビエを安全・安心に食すことができるように2018年農林水産省により制定されました。審査員の客観的チェックにより、厚生労働省のガイドラインに基づいた適切な衛生管理を行う施設を認証しています。詳細は国産ジビエ認証紹介ページをご参照ください。



国産ジビエ認証
紹介ページ

第9回ジビエ料理コンテスト

「第8回ジビエ料理コンテスト」は、2024年7月10日（水）～11月29日（金）の期間でレシピを募集しました。2部門で合計305件（一般部門145件、小・中・高校生部門160件）のご応募を頂き、書類審査を実施。審査委員長の田崎 真也氏（ソムリエ）をはじめ、著名な料理関係団体、狩猟関係団体のみなさまと実食審査を行い、農林水産大臣賞2件を含む12賞の受賞作を決定しました。入賞レシピは協会HP上にて公開中です。過去最多の応募数から選ばれた作品は下記の通り。レシピはオンライン上で公開しますので、ぜひ作ってみてください。

レシピブック



受賞作品

一般部門

◆農林水産大臣賞◆

「DON! ジビエの火山 ～山の恵みの洋風井～」

安澤 朋晴 様

（株式会社LAZO BODEGA de vis・兵庫県）



◆農林水産省農村振興局長賞◆

「よくばり味わう ほっとジビエサンド“ルーベン風”」
木村 晴悦 様（（株）ニュー・オータニ SATSUKI・東京都）

◆一般社団法人 日本ジビエ振興協会代表理事賞◆

「鹿肉と猪肉のミートローフ すぐきのラビゴット添え
原了郭黒七味香る赤ワインソース 西京赤みそ風味」
高木 豊 様（京都ブライトンホテル・京都府）

◆一般社団法人全日本司厨士協会会長賞◆

「～白山麓から未来へ～」
シシミルフィーユの彩りアサイーソース添え」
紺 瑛哉良 様（国際調理専門学校・石川県）

◆一般社団法人全国日本調理技能士会連合会会長賞◆

「猪バラ肉の生塩麴焼と林檎のロースト赤ワイン胡桃味噌ソース」
野村健伍 様（板前厨房わざわざ【和 THE 技】・福岡県）

◆一般社団法人日本エスコフィエ協会会長賞◆

「鹿と猪のそぼろ」
良さを引き立てる副菜三種に旨味を効かせたお出汁
ごはんのお供三昧」
渡部結衣 様（セルリアンタワー東急ホテル・東京都）

小・中・高校生部門

◆農林水産大臣賞◆

「猪肉の蒸し野菜」

チーム「ななとも」土屋菜々子 様・杉浦朋香 様
（静岡県立下田高等学校・静岡県）



◆農林水産省農村振興局長賞◆

「キャラメル・シカ・ゴ・タルト」
チーム「I LOVE 鹿」鈴木梨央奈 様・久米知里 様・榊原千尋 様
（東京都立赤羽北桜高等学校・東京都）

◆一般社団法人 日本ジビエ振興協会代表理事賞◆

「ボルシチ」
江口柊太 様（自由ヶ丘高等学校・福岡県）

◆一般社団法人大日本猟友会会長賞◆

「鹿肉のつみれ汁」
チーム「和鹿」稲葉心暖 様・長島成咲 様
（静岡県立下田高等学校・静岡県）

◆公益社団法人全国調理師養成施設協会会長賞◆

「森のごちそう 酢ジカ!」
チーム「シカさんダヨ!」野澤萌音 様・横川麻衣 様・浦上日子 様
（東京都立赤羽北桜高等学校・東京都）

◆株式会社日本農業新聞社賞◆

「鹿取物語」
チーム「Re 豆をこまめに使い隊」
宗川大希 様・戸川大雅 様・満永劉 様
（東京都立赤羽北桜高等学校・東京都）

地域に向けたジビエ基礎知識セミナー

ジビエ振興に取り組む自治体職員や、ジビエ処理加工施設関係者をメイン対象として、ジビエの基礎知識をお伝えするセミナーを全国4か所で開催しました。各会場で2日間に渡って開催し、1日目は新型ジビエカーを使用し、解体処理実演を行いました。

【開催概要】

主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会

共催：岩手県

後援：埼玉県、熊本県、和歌山県

対象：自治体関係者、食肉処理施設従事者、
食品衛生監視員、猟友会関係者 など

【日程と会場】

①埼玉会場

1日目：10月2日（水）参加者 22名

埼玉スタジアム（埼玉県さいたま市緑区美園2-1）

2日目：10月3日（木）参加者 46名

埼玉会館（埼玉県さいたま市浦和区高砂3-1-4）

②岩手会場

1日目：11月13日（水）参加者 23名

ツガワ未来館アピオ

（岩手県滝沢市滝沢字砂込389-20）

2日目：11月14日（木）参加者 38名

マリオス（岩手県盛岡市盛岡駅西通二丁目9-1）

③熊本会場

1日目：12月19日（木）参加者 22名

グランメッセ熊本（熊本県上益城郡益城町福富1010）

2日目：12月20日（金）参加者 30名

グランメッセ熊本（熊本県上益城郡益城町福富1010）

④和歌山会場

1日目：1月16日（木）参加者 23名

和歌山城砂の丸広場（和歌山県和歌山市一番町）

2日目：1月17日（金）参加者 35名

和歌山城ホール（和歌山県和歌山市七番町25番地の1）

【プログラム】

◆1日目

①解体処理講習（実演）

講師：【埼玉・岩手会場】信州富士見高原ファーム 戸井口裕貴氏

【熊本・和歌山会場】わかさ29工房 河戸健樹氏、今堀敦司氏

②ジビエ処理施設の洗浄・消毒の基礎（実演）

講師：【全会場】セッツ株式会社 村上拡氏

◆2日目

①イノシシ・シカの捕獲から解体処理における衛生管理方法

講師：日本大学 壁谷 英則教授

②国産ジビエ認証取得施設の運営状況について

講師：【埼玉・岩手会場】信州富士見高原ファーム 戸井口裕貴氏

【熊本・和歌山会場】わかさ29工房 河戸健樹氏

③食肉処理施設における洗浄・消毒と自主検査の基礎知識

講師：セッツ株式会社 研究開発部グループリーダー 村上 拡氏

④流通サイドから見るジビエの魅力と課題

講師：【埼玉会場】株式会社久世 代表取締役社長 久世 真也氏

【岩手会場】株式会社STORY 代表取締役 潮 政彦氏

【熊本会場】三菱地所株式会社

担当部長 エリアマネジメント企画部 井上成氏

【和歌山会場】JR東日本クロスステーションフーズカンパニー

営業開発部 森大祐氏 / 外食事業部 権田耕一氏

⑤ジビエ料理の魅力と特徴、調理のポイント

講師：日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木 徳彦

⑥その他

セミナー会場に国産ジビエ認証制度の相談コーナーのほか、ジビエの施設・設備や衛生管理や調理等について紹介する関連企業のコーナーを設置しました。

出展企業：ホシザキ株式会社、株式会社インダ、セッツ株式会社、
株式会社 MUK



調理師養成施設学生向けジビエセミナー

未来の料理人である学生の方にジビエの正しい知識を普及させるために、調理師養成施設の学生を対象として「調理師養成施設関学生向けジビエセミナー」を実施しました。

【開催概要】

主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会
協力：公益社団法人 全国調理師養成施設協会
公益社団法人 調理技術技能センター
対象：調理師養成施設や調理科等、調理に係る学生
会場校および近隣の調理師学校の教員
公益社団法人 全国調理師養成施設協会の会員
公益社団法人 調理技術技能センターの会員

【会場と参加者数】

①愛知会場
会場：三幸学園 名古屋辻学園調理専門学校
(愛知県名古屋市中区則武新町3丁目9番26号)
日程：令和6年9月19日(木)
参加者数：53名(午前午後に分け2回実施)

②岩手会場
学会場：北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ
(岩手県盛岡市盛岡駅西通2-5-15)
日程：令和6年11月7日(木)
参加者数：82名

一般消費者向けジビエセミナー

全国の中でも比較的鳥獣被害が多く、シカ肉やイノシシ肉が入手できる環境のある地域の一般消費者に対して、ジビエセミナーを実施しました。プログラムには調理実習も組み込み、各地域の食材とジビエを組み合わせた家庭料理レシピをご提案いたしました。

【開催概要】

主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会
協力：一般社団法人 全国農業協同組合中央会
対象：JAの職員、JA女性組織、青壮年部等

【プログラム】

- ① 国産ジビエを取り巻く概況(座学)
- ② ジビエの特徴を生かした調理と実食(実習)
《実習メニュー：ジビエ料理3品》
 - ・ジビエモモ肉の唐揚げ
 - ・圧力鍋を使ったジビエスネ肉カレー
 - ・ジビエ焼肉 リンゴのすりおろしタレ

【プログラム】

① 国産ジビエを取り巻く概況

ジビエの加熱温度と加熱時間の関係や野生鳥獣による被害の現状、SDGs等にも関わるジビエを取り扱う意義等を伝えました。

② 枝肉を用いた解体実演解説

シカまたはイノシシの枝肉一頭分(または、半丸)を国産ジビエ認証制度のカットチャートに沿った部位まで捌く工程を実演しました。捌きながら各部位の肉質や骨の付き方等、それぞれの特徴を解説し、枝肉全体の部位の特徴を伝えることで1頭を余すことなく使いきれることを伝えました。

③ ジビエの調理実演と試食提供

安全でおいしいジビエの調理法と、地域のジビエの特色等を交えジビエの魅力を伝えました。

【開催日・会場】

①静岡会場(協力：JAふじ伊豆)
会場：JAふじ伊豆 長泉支店
住所：静岡県駿東郡長泉町下土狩1029-1
日程：令和6年10月11日(金)10時～12時30分
参加人数：20名

②石川会場(協力：JA石川中央会)
会場：JA金沢市本店
住所：石川県金沢市松寺町末59-1
日程：令和6年12月10日(火)10時～12時
参加人数：18名



栄養士に向けたジビエセミナー

外食や給食事業者においてメニュー化の重要な役割を担う栄養士のみなさまに向けて、ジビエ取扱いの基礎知識や、栄養面での魅力をお伝えするセミナーを実施いたしました。会場には、当初予定していた50名定員を大きく上回る、83名の方々にご参加いただきました。

【開催概要】

日時：2024年11月27日(水)18:30～20:30

会場：女子栄養大学駒込キャンパス（東京都豊島区駒込3-24-3）

【プログラム】

①国産ジビエの基礎知識

講師：日本ジビエ振興協会 常務理事/事務局長 鮎澤 廉

②ジビエとスポーツの関係

講師：女子栄養大学 栄養学部 教授 上西 一弘 氏

③ジビエ調理デモンストレーション・試食提供

講師：日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木 徳彦

④質疑応答



GOOD LIFE フェア 2024 への出展

東京ビッグサイトで2024年10月に開催された、「GOOD LIFE フェア 2024(朝日新聞主催)」へ出展し、ジビエのPRをしてまいりました。一般消費者をメイン対象とした本イベントには、幅広い年齢層の方が来場されました。中には親子でブースを訪れる方も多くいらっしゃり、試食のシカ肉とイノシシ肉を召し上がっていただきました。試食は、協賛会員の(株)MUKさまの商品「レンジメイトプロ」で焼いたシカとイノシシのお肉をご提供。お肉はもちろん国産ジビエ認証を取得した施設のお肉で、賛助会員の(株)フレッズさまにご提供いただきました。



【開催概要】

日時：2024年10月25日(金)～27日(日)

会場：東京ビッグサイト南ホール

【展示内容】

- ・パネル展示（ジビエの基礎知識）
- ・資料配布（子ども向け資料、レシピブックなど）
- ・試食の配布（シカ肉・イノシシ肉）
- ・皮や角の加工品展示
- ・セミナーブースでジビエセミナーの実施など



解体処理講習会

「解体処理講習会」は、ジビエ利活用に取り組んでいる、またはこれから取り組みたい事業者や、行政関係者などを対象とした講習会です。ジビエの取り扱いの基本の座学と、解体実習を行っています。

2024年度は、長野会場(信州富士見高原ファーム)と、鳥取会場(わかさ 29 工房)で合計 5 回実施いたしました。

【プログラム】

●ジビエ取扱の基礎知識

「国産ジビエ利活用の概況について」

「ジビエの衛生的な取り扱い方法」

- ①野生鳥獣から感染する病気・動物由来感染症など
- ②ジビエの衛生管理 厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に沿った取り扱い

映像資料での講習

- ①安全なスタニング・放血について
- ②ガイドラインに沿った解体処理方法
- ③内臓の異常確認方法

●解体実演研修

「衛生的な解体処理のポイント」

※2025 年度においては、(一社)国産ジビエ認証機構主催で解体処理講習回を実施いたします。長野会場、鳥取会場に加えて、岩手会場、石川会場、大分会場、福岡会場での開催も予定しております。詳細や最新の開催予定は、下記の解体処理講習会特設ページよりご確認ください。



◀解体処理講習会特設ページ
(国産ジビエ認証機構)

ジビエ振興自治体連絡協議会

ジビエ振興自治体連絡協議会の事務局として、同協議会のみなさまのサポートをさせていただきました。

【国への要望活動】

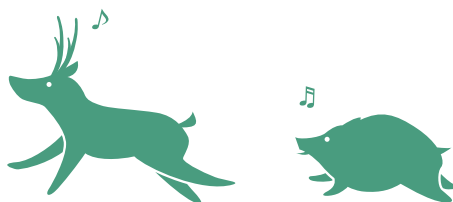
2024 年 7 月、平井伸治会長（鳥取県知事）、長崎幸太郎会長代理（山梨県知事）が農林水産省を訪問、国に対して要請活動を行いました。

要望は、ジビエとして利活用できる捕獲個体の解体処理施設搬入を促進する体制構築と強化、ジビエの安定供給に必要な処理技術の向上、解体処理施設の運営の安定化等、「安全・安心なジビエ」の流通の推進、豚熱感染下における野生イノシシのジビエ利用の促進などの 5 項目にわたる内容で、ジビエ振興自治体連絡協議会会員自治体へのアンケートによりとりまとめたものです。

【「ジビエのひろば」開催】

自治体連絡協議会会員のみなさまへ、ジビエのさまざまな情報をお伝えするオンライン情報交換会「ジビエのひろば」を、2024 年度は 3 回開催いたしました。

- 第 1 回：2024 年 8 月 27 日（火）
- 第 2 回：2024 年 11 月 22 日（金）
- 第 3 回：2025 年 2 月 21 日（金）



2025 年度の活動計画



1. 情報発信事業

- ① ジビエ・ニュースの配信
- ② ホームページでの情報掲載

2. 会員事業

- ① 会員企業とのジビエ事業連携の推進
- ② 会員交流の促進
- ③ 会員間の情報交換の促進

3. 研修事業

- ① 料理人向けのジビエ調理・消費拡大のための研修、セミナー事業

4. ジビエの普及事業

- ① 飲食店・量販店等川下に向けた普及啓発活動
- ② 流通販路多様化に向けた取り組み
- ③ 市場の拡大に向けた取り組み

5. 自治体連絡協議会

- ① ジビエの広場の開催
- ② 情報発信
- ③ 連携事業推進

6. ジビエカー開発コンソーシアムとの連携

- ① ジビエカー 1 号車、2 号車の適切な管理・展示・活用
- ② ジビエカー開発コンソーシアムの事務局運営事業
- ③ ジビエの付加価値向上のための取り組み



