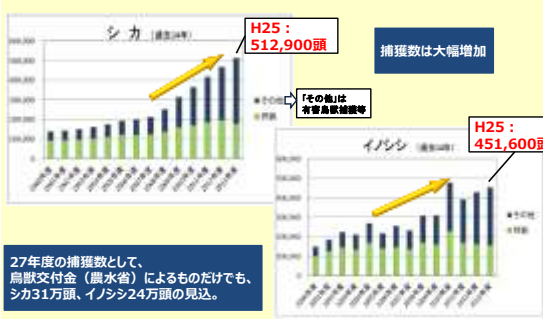


野生鳥獣による農作物被害（農林水産省より） 爆発的に増加する野生鳥獣（牛の放牧地に鹿の群れが定住）



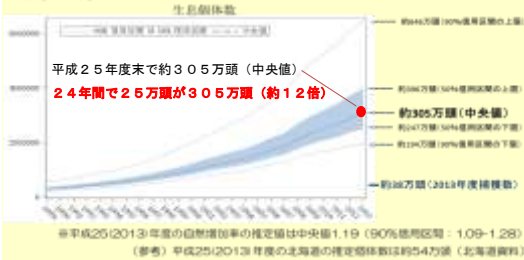
野生鳥獣の捕獲数が大幅に増加



増加する野生動物①

個体数推定の結果（ニホンシカ）

全国の個体数推定を行ったところ、全国のニホンシカ（本州以南）の個体数は、中央値で約305万頭（平成25(2013)年度末）となった。



増加する野生動物②

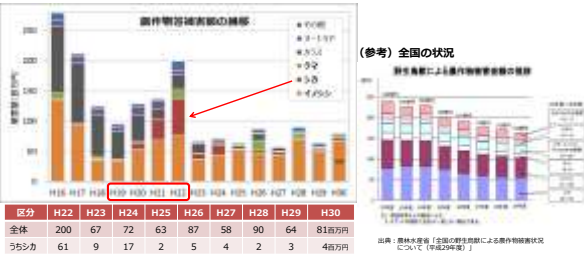
個体数推定の結果（イノシシ）

平成元(1989)～平成25(2013)年度までの捕獲数を用いて全国の個体数推定を行ったところ、全国のイノシシの個体数は、中央値で約98万頭（平成25(2013)年度末）となった。



シカによる農林業被害（県・緑豊かな自然課より）

- シカによる農林業被害は平成20～24年度は多かったが、近年は減少傾向。 ※平成22年度の6千万円超が最多。ドングリ類の凶作と大雪で餌が不足。林業被害が急増した。
- 被害の中心は県東部だが、シカの分布拡大に伴い、中部でも水稻の被害が増加。今後は中・西部でも被害拡大のおそれ。植林木への食害が再造林の支障にも。
- 営農意欲の減退など、**金額に現れない被害もある**点に留意。



鳥取県東部（用瀬町）の植生の変化

■ 洗足山 山頂南斜面



鳥獣対策「3つの基本」

予防 周辺環境を改善する（田畑等）

（耕作放棄地の除草、放任果樹・収穫残渣の除去など）

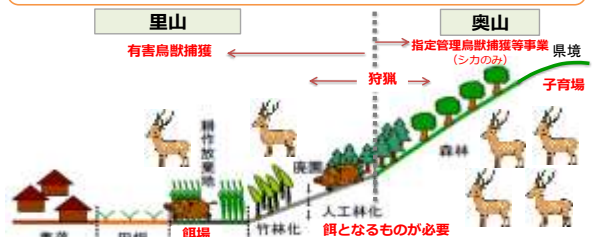
治療 侵入を防ぐ（防護柵）

手術 個体数を減らす（捕獲）

- ・有害個体の駆除
- ・個体数管理の導入

捕獲推進策（狩猟・有害捕獲・シカ指定管理事業）

- 市町村による有害鳥獣捕獲を捕獲奨励金などで支援 …… 集落・農地周辺の里山
 - H16～猟期外のシカ捕獲奨励金を開始、H21～通年化、H25～国庫事業による増額（緊急捕獲事業）
- 県によるシカの指定管理鳥獣捕獲等事業を開始（H27～） …… 県境域の奥山
 - 狩猟期間の延長（11月1日～2月末）、くくりわなの直径規制の解除、1日あたり捕獲数制限の解除（H22～、H29から全国化）
 - 狩猟による捕獲とジビエ利用を支援（H30～、処理加工施設への搬入手数料を支払い）



シカの捕獲数の推移

- 捕獲数は年々増加し、平成30年度は過去最多となる約7,500頭。
- 年9,000頭の捕獲目標には達しておらず、推定個体数は増加が続いている。今の段階で十分な捕獲圧をかけて減少に転じさせ、コントロール可能な個体数に抑えることが重要。（捕獲圧が不十分だと増加し続け、将来、より多くの捕獲努力と費用が必要となる）
- 東部では歯止めがかかりつつあるが、中西部では急増中



狩猟者（ハンター）の現状と傾向

- 狩猟免許の所持者数はこれまで減少を続けていたが、近年は増加傾向にある。
- 60歳以上が60%、40代までの若手が27%。世代交代が進みつつある。【わな猟】 H21に第一種銃猟免許を上回った。近年は新規取得者が大幅増加【第一種銃猟】 高齢化等により減少を続けているが、近年は若手の新規取得者が増加傾向にあり、世代交代の過渡期にある。



いなばのジビエ推進協議会



地域の概要

鳥取県東部(いなば)地区は、鳥取市・岩美町・八頭町・若桜町・智頭町の1市4町からなり、東は兵庫県、南は岡山県に接している。東部全域の人口は225,081人。

赤丸で囲った若桜町より、シカが多く発見されるようになりました。



協議会の概要

鳥取県東部でシカの捕獲頭数が急増しており、捕獲したシカを高
級食材の地域資源として見直し、ジビエの消費拡大を図るため、川
上(狩猟者・解体処理者)から川下(飲食店)、行政(県・1市4町)、
商工会等のジビエ関係が連携した全国初の組織。

名称 いなばのジビエ推進協議会
設立 平成24年5月17日
会長 長尾 裕昭
役割 安全安心なジビエ供給体制の整備
ジビエのイメージアップとおいしさPR
販売促進と消費拡大
一頭まるごと利活用

会員数 53団体
ファンクラブ会員数 281名
※ファンクラブとはジビエサポーターです



活動の経過

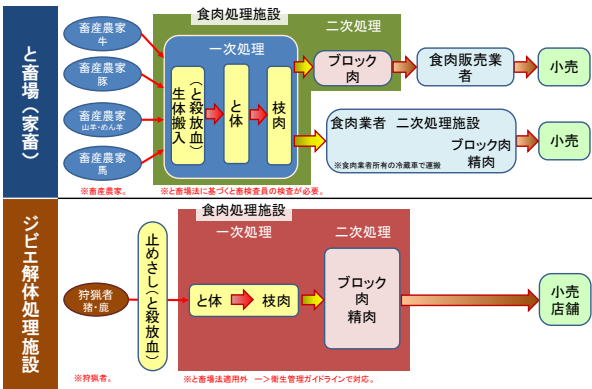
シカによる農林被害とともに、平成18年度からの5年間で捕獲頭
数が28倍と大幅に増え、利活用に重点を置くようになった。

- H22 鳥取県の農林業被害額が2億円(鹿の被害が6千万円と急増)
 - H23 鳥取県解体処理衛生管理ガイドライン制定(H26厚生省指針)
 - H24 いなばのジビエ推進協議会立上げ
 - H25 わかさ29工房稼働
 - H30 ちづDeer's稼働
- 県東部のシカ利用率 H23 7% → H30 44%

農林水産統計 野生鳥獣資源利用実態調査(H29年度)

ジビエ利用量			うちシカ利用量			うちイノシシ利用量		
順位	都道府県名	トン	順位	都道府県名	トン	順位	都道府県名	トン
1	北海道	769	1	北海道	500	1	兵庫県	63
2	兵庫県	122	2	鳥取県	49	2	和歌山県	22
3	長野県	73	3	長野県	38	3	広島県	17
4	鳥取県	68	4	兵庫県	27	4	岐阜県	16
5	岐阜県	58	5	和歌山県	26	4	大分県	16
						10	鳥取県	12

家畜とジビエの食肉フローチャート(食肉処理・食肉販売営業許可)



先進地視察研修

獣肉活用に先進的に取り組まれている地域を訪れ、いなば地域に
おけるジビエ活用を促進するため、その先進的な取り組みを学ぶ。

- H25 島根県美郷町「おおち山くら」の活動内容
- H26 岡山県美作市「地美恵の郷みまさか」の最新施設
- H27 兵庫県丹波市「鹿加工組合丹波」のペット向け利活用
- H28 兵庫県たつの市「レオンインターナショナル」の皮利活用
- H29 鳥取県産業技術センター「食品開発研究所」の加工品開発



解体処理研修(中級者)

協議会会員同士のマッチングから始まり、猟友会の方々に放血・
解体処理・衛生管理の方法やジビエの美味しさを学んでいただく。

- H25 鳥取県食肉センター(家畜)視察、猪の解体処理研修
- H26より 鹿と猪の解体処理研修
- H27より 猟友会も参加した鹿と猪の解体処理研修
- H29より 解体処理施設で作るジビエのおいしさをBBQで実感



解体処理研修(上級者)

施設管理者を対象とした解体処理技術研修は、様々な専門分野
の方から解体処理技術を学ぶ。

- H27 食肉学校に学ぶ家畜に準じた技術研修
- イタリア料理有名シェフに学ぶ品質向上研修
- H28 ジビエ解体処理第一人者に学ぶ解体処理研修
- H29 HACCP取得施設に学ぶ解体処理研修



解体処理研修(初心者)

大学生及びファンクラブの方々にジビエ座学と解体処理体験、ジビエの美味しさを学んでいただく。

H27 ジビエ座学及び鹿と猪の解体処理体験
H28 ジビエ座学及び鹿と猪の解体処理体験
H29より ジビエのおいしさを知っていただくためのBBQも行う



ハンター向け人材育成研修

地域の行政やハンターと連携して、捕獲数のアップと利活用率のアップを推進していく。

R02より 地域別にハンターの人材育成研修を行う。
 県東部の鳥取市・岩美町・智頭町・八頭町・若桜町
 ・箱わな捕獲・くくりわな捕獲するための方法
 ・捕獲個体を活用するための方法



広域搬送実証試験

ジビエジュニアを活用して処理施設のない岩美町より智頭町の処理施設(ちづDeer's)まで持込み、ジビエ利用の可能性について検証。

実証期間 : 平成30年8月28日～9月11日
 移動時間 : 約1.5時間 移動距離:約50km
 捕獲頭数 : 5頭
 肉質判定 : 匂い等もなく問題なし
 衛生検査 : 問題なし(サルモネラ菌・黄色ブドウ球菌・O-157・一般細菌・大腸菌群)



一般衛生管理の向上

県・生活安全課に協力いただき、作業確認に基づく培地検査による「細菌の見える化」と施設に合わせた作業指導で改善を進める。

H25 解体処理施設の施設確認
H26より 培地検査と施設別の作業指導
R01 鳥取県保健事業団の細菌検査



汚染経路	汚染源	汚染度
0個	落葉	—
1～9個	ごく軽度の汚染	±
10～29個	軽度の汚染	+
30～100個	中程度の汚染	++
101個以上	やや重度の汚染	+++
—個 ^{※1}	重度の汚染	++++

※1：3.3メートルと計測したカレント平均値と降雨後の数値
 上記はTen Cateの標準を参考にし、10cm²の面積範囲です。

食品衛生基準値計測表

一般舗装は汚染したすべての果物を
(衛食発注第4号)

HACCPの推進

食品の安全性を確保するとともにHACCPを導入することで消費者に安全性をアピールする。

鳥取ジビエWGメンバーの鳥取銀行が市場調査をし、「安全が担保出来ない」と販売は進まない」との結論に至った。
わかさ29工房と協議し、取得の方向に向かうこととなった。

H29.06 わかさ29工房が鳥取県版HACCP認証を取得
R01.07 わかさ29工房が国産ジビエ認証を取得（農林水産省制定）
R02.10 ちづDeer'sが鳥取県版HACCP認証を取得



鳥取ジビエWGの結成

(株)鳥取銀行と(株)三菱東京UFJ銀行が
 「地方創生に関する包括連携協定」を締結。
 鳥取銀行×三菱東京UFJ銀行 協働プロジェクト

鳥取ジビエを日本一に！
H28 鳥取ジビエWG会議
情報交換会
わかさ29工房の視察
捕獲現場の視察



区分	得意
法人団体	高松市立高松南高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校
	高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校
学校法人	高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校
	高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校
個人	高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校
	高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校
法人団体	高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校
	高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校 高松市立中央高等学校

ジビエの情報発信・県内イベント

一般消費者へのジビエ認知度向上とジビエの美味しさを知っていただくため、イベントの主催などを実施する。

- H25より 森の贅沢 ジビエフェアの開催
H26より いなばのジビエフェスティバルの開催
29グルメ&ジビエフェアの共催
とっとり肉フェスタ・とっとりバーガーフェスタなどへの参加



県・食のみやこ推進課によるジビエの取り組み

首都圏への情報発信と販路開拓

- H26より プロ料理人向け鳥取ジビエ料理講習会
とっとりジビエレストランフェアの開催
H27より イタリア料理専門店(ACCCHIGUST)への参加
県内へのジビエ料理普及とPR
H26より 県内プロ料理人向けジビエ料理講習会
一般消費者向けジビエ料理教室の開催



ジビエ料理講習会

ジビエの普及啓発を進めるため、衛生管理やジビエの必要性やジビエ肉の取扱方法などを学んでいただくため、プロの料理人による料理講習会を開催する。

- H28より 一般消費者向けジビエ料理教室
H29より 食生活改善推進員向けジビエ料理講習会
鳥取短期大学 生活学科へのジビエ料理講習会
R01より 徳吉薬局 管理栄養士と連携したジビエ料理教室



地元スーパーによるジビエ肉販売

地元スーパー(サンマート)と連携し、ジビエ肉のお試し販売を実施。

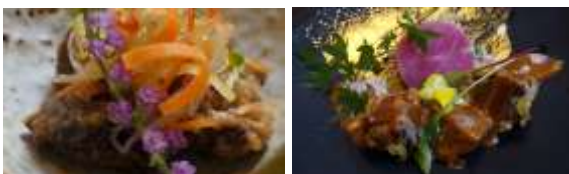
- H28. 07 ジビエ料理レシピ作成
H28. 08 ジビエ料理講習会(スーパー)・ジビエ料理教室(公民館)
H28. 09 2週間限定・2店舗での「ジビエ肉お試し販売」を開始
販売も好調で、新規のお客様が4割も鹿肉を購入された。
H28. 10 2店舗で常設販売開始 (H30. 2より全9店舗で販売)



和食の若手料理人と連携した活動

一般社団法人鳥取県調理師連合会の若手料理人が立上げた「惣和会」と連携して、ジビエを活用した食育活動をする。

- H29. 06 ジビエ料理研究会発足
H29. 12 三朝中学校にて親子ジビエ料理教室開催
三朝子供フェスティバルにてジビエカレー提供
三朝小・中学校の学校給食にジビエカレーを提供



学校給食への導入

公益財団法人鳥取県学校給食会と連携し、県全域の小中学校にジビエ給食の導入を進める。

- H29.11 栄養教諭及び学校栄養士を対象としたジビエ調理講習会
座学は衛生管理とジビエの必要性
H30.01 ジビエ啓発資料(リーフレット)を県全域の小中学生に配布(約4.4万人)
H29年度 ジビエ給食を提供(10/19市町村)



レストランひらまつ

鳥取県の食材を知っていただくため、シェフに現地を訪れていただき、お店の料理に活用していただく。

- H28.03 シェフが鳥取県内全域の食材生産者を訪れる
- H28.07 鳥取県産食材を使ったガラデーパーティーを開催(3万円/食)
- H28.12より ひらまつ広尾にて鳥取県産鹿肉を使ったコース提供
- H29.12より ひらまつ広尾・西麻布・京都・博多にてコース提供(4店舗)



ボキューズドール 国際料理コンクール2019 日本代表大会において

課題食材に
「鳥取県産鹿」
が選ばれる

- H29.07 第1次予選書類審査
- H29.08 第2次実技審査準決勝
- H29.10 日本代表決勝大会
- H30.05 アジア・パシフィック大陸大会
- H31.01 フランス・リヨン国際大会



健康食としてのジビエ利活用

健康志向の高まりから健康メニューなどが注目されている。そこで、低カロリー・高たんぱく質・高鉄分などに注目している方々へ消費拡大を進める。

- ・関西ウェルネスフードジャパン2018に参加
「第5回オールジャパン・フィットネスビキニ選手権大会」で4連覇された安井友里さんも鹿肉には注目されていました。(現5連覇)
(食べ比べた結果、鳥取県の鹿肉を購入している)



とっとりジビエ×ガイナール鳥取 連携協定

(株)SC鳥取×いなばのジビエ推進協議会×ほうきのジビエ推進協議会が連携協定を結ぶ。

R01年12月 連携協定調印式と協定セレモニー
ジビエ親子料理教室&セミナー



ハラル食としてのジビエ利活用

- ・首都圏在住外国人とのネットワークづくり懇談会(八芳園)
ニュージーランド特命大使から鳥取鹿肉の評価がかなり高かった。
(ニュージーランドは年間100万頭生産し、肉はヨーロッパ、角は香港などに輸出している)
- ・ハラルに基づくジビエ処理と料理教室及び国際交流会
鹿しか扱っていない「ちづDeer's」(H29.4月より稼働)
にて、ハラルに基づく処理を行うとともに、公民館にて国際交流も含めた料理教室と試食会を行う。



AIで肉質判定「Gibier-AIシステム」の紹介

2019.10.05
鳥取大学工学研究科助教 三浦政司

Gibier-AI（ジビエーアイ）は、いなばのジビエ推進協議会と鳥取大学が共同で開発したジビエ市場用の自動品質判定システムです。人工知能の技術を使うことで、誰でも簡単にジビエ肉の品質判定を行うことができます。

Gibier-AIの使い方

1. スマートフォンやタブレット・PCでGibier-AIを起動する
2. 撮影ボタン を押す
3. 肉の写真を撮る
4. 写真がサーバに送信されるのでしばらく待つ
5. 肉質判定結果が表示される

高品質
中品質
低品質

日本ジビエサミット

鳥獣被害から食肉利用に係わる関係者の取り組みに活かすことを目的に開催する。

- H27.02 第1回 鳥取県
地方創生への道。産物ものが資源に
- H28.02 第2回 福岡県
伝統食から外食産業へ
- H28.11 第3回 和歌山県
川上と川下の相互理解へ向けて
- H30.01 第4回 鹿児島県
はじまる！国産ジビエの本格流通
- H31.01 第5回 徳島県
国産ジビエ開元元年。ジビエの最前線
- R01.11 第6回 東京都
国産ジビエの最前線。広がるジビエ流通



わかさ29工房

内閣官房及び農林水産省より「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」(第4回)に選定 (H29.11)

「31地区の農山漁村活性化の優良事例として選ばれる」



鳥取銀行

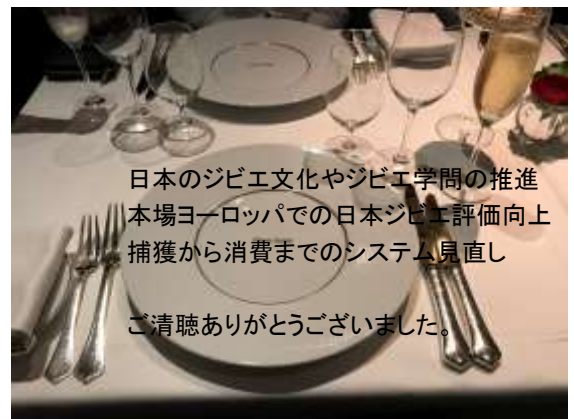
内閣官房 まち・ひと・しごと創生本部事務局より金融機関の特徴的な取組事例にて表彰 (H30.3)

「ジビエの品質管理向上及び販路開拓支援によるビジネス化の推進」



いなばのジビエ推進協議会

- ・鳥獣被害対策優良活動表彰において農林水産大臣賞を受賞 (H30.2)
- ・ジビエ利用モデル地区に選定 (H30.3)



日本のジビエ文化やジビエ学問の推進
本場ヨーロッパでの日本ジビエ評価向上
捕獲から消費までのシステム見直し

ご清聴ありがとうございました。