

国産ジビエ 2019

# 育もう！ジビエ



## ウイルス拡散防止のための野生イノシシ対策は ワクチン散布、捕獲の強化とサーベイランスが3本

### 飼養豚および野生イノシシへの感染が確認され拡散

2018年9月、日本では26年ぶりとなる豚熱(CSF=Classical Swine Fever)が、岐阜県で発生し、そのウイルスが野生イノシシに広がっていることが確認されました。農林水産省では急きょ、野生イノシシの豚熱対策を行う人員を編成し、各部局と関係他省庁とともに、野生イノシシの豚熱まん延を防ぐための対策を進めています。

飼養豚では2020年6月現在、計58例の発生が確認されており、単純計算で約16万頭の飼養豚を殺処分しています。日本全体では980万頭の豚が飼養されていますから、そのうちの数%が失われました。国際獣疫事務局(OIE)の公式ステータス認定でも、清浄国というステータスが停止している状況です。

※発生場所や発生日、防疫措置、移動制限の解除の日付など、時系列でまとめたデータが農林水産省のホームページ(<http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/csf/>)に掲載されていますのでご覧ください。

### 豚熱は豚とイノシシの病気で、ヒトには感染しません

養豚農場に豚熱のウイルスを持ち込まないようにするためには、ヒト、モノ、車両、そして農場の野生動物対策が重要です。

## アフリカ豚熱 (ASF) への備えも重要です

アフリカ豚熱 (ASF = African Swine Fever : アフリカ豚コレラ) は、もともとアフリカ大陸の土着の病気で、過去3回、ヨーロッパに侵入しています。アジアでは2018年8月、中国の遼寧省で発生が確認され、以後瞬く間に周辺国に拡散しましたが、日本ではまだ発生は認められていません。これからも、海外からの旅行者に肉製品を持ち込まないように積極的にPRし、検疫探知犬を補充するなど水際対策を強化してアフリカ豚熱の侵入防止に努めます。

## 柱です

野生イノシシにおける豚熱対策として、まず環境中のウイルス濃度を低減するためにワクチン散布を、さらに全国でウイルスの拡散を防止するため、重点的にワクチンを散布する防疫帯、いわゆるワクチンベルトを構築します。また、豚熱に感染する野生イノシシの個体数を減らすことが重要であることから捕獲の強化を行い、死亡イノシシや捕獲イノシシの検査を全国的に行っています。

豚熱の正しい知識の普及・啓発も行っています。豚熱は豚とイノシシの病気で、ヒトには感染しません。獣医師などが農場およびと畜段階で確認するため、感染豚の肉が市場に出回ることはありませんし、ワクチンを接種した豚からつくられた豚肉、内臓製品を食べても安全です。

野生のイノシシへの豚熱まん延防止対策は、経口ワクチン散布、捕獲の強化、サーベイランス、この3つが柱になっていますが、ウイルスを持ったイノシシまたは小動物が農場に入ることができない柵の設置など、農場における地道な対策も、現在、全国的に展開しています。

## 駅ナカのジビエバーガーが 未知の食との遭遇を求める顧客の心をつかんだ！

### ジビエが魅力的な食材だと教えてくれた人との出会い

ご存じでしょうか？ 東京駅や上野駅などの駅ナカにあるカフェでシカのカレーやシカ肉バーガーが人気を呼んでいることを。

ジビエに取り組むきっかけは、日本ジビエ振興協会理事長で、フランス料理シェフでもある藤木徳彦さんからサンプルとしていただいた料理との出会いでした。ジビエがハレの日に食する高級な食材とは知っていましたが、食べたことがなく、いきなりクマやシカの料理を出されて一瞬面食らいました。しかし、野生のものは臭いという先入観は見事にくつがえさせられ、全く臭みもなく、とてもおいしかったのです。

私もJR東日本フードビジネスはJR東日本のグループ会社で、JR東日本のエリア内で飲食を担っており、現在260店ほどあります。10年ほど前に、グループ全体で「地域再発見プロジェクト」を立ち上げました。JR東日本グループは鉄道事業を中心に、東京駅をはじめ販売する場所をいただいています。鉄道というインフラで、人とモノを、地域と首都圏で循環させていこうという地域活性化の取り組みの1つとして、ジビエを取り上げたいと考えたのです。

## シカのカレー、次いでシカ肉バーガーが大ヒット

ジビエを抵抗なく受け入れていただくためには、一般のお客さまが知っている料理がいいと、まずシカの肉を使ったカレーにしました。1年目の2011年には東京駅で牛と豚とシカの3種類のカレーを販売。シカのカレーが一番売れました。販売期間2カ月ほど、3店舗で8500食と非常に売れました。勢いに押され、翌年は6店舗に増やしたところ、約1万200食も売れたのです。

ハンバーガーショップも持っており、シカ肉をお客さまにストレートに肉として味わっていただくのが勝負の分かれ目だと考えて、2013年にシカ肉のハンバーガーを販売しました。試行錯誤はありましたが、49店舗で販売したところ、なんと約2万6700食も売れたのです。特に秋葉原店はSNSの発信が非常に多く、「ジビエバーガーを初めて食べた」「おいしい!」という評価がまたたく間に拡散し、もの凄い反響でした。

2017年には、JR東日本が長野県を観光の重要拠点と位置付け、長野の地域の方も地元でジビエ料理を出すなどPRに力を入れたところ、2~3カ月で約5万食を販売する快挙を成し遂げました。2019年は、駅ナカにあるベッカーズという16店舗のハンバーガーショップで、シカ肉を使った「信州ジビエ ザ★鹿肉バーガー」を発売し、好評を博しました。



2018年5月、農林水産省によって安全性が認定された「ジビエ認証マーク」を初めてポスターに使用

## 先進的な取り組みをしている両県を現地調査した 伊藤匡美先生と押田敏雄先生の報告です

### 両県とも地域おこしの資源として本格的にジビエを活用

和歌山県のジビエ事業は、農林水産部畜産課が所管しているということが大きなポイントです。「わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度」や、「ジビエの肉質格付け制度」が成立し、ジビエが畜産肉に近いかたちで扱われることによって、既存の食肉事業者も取り扱いやすくなります。その結果、県内の小中学校の給食でジビエが提供されたり、地域大手の食肉加工卸売り企業でジビエのソーセージが製造され、その小売部門で販売をされたりすることにつながっています。

鳥取県では2019年ころから、東部地域振興課に加えて市場開拓局“食のみやこ推進課”がジビエ事業に積極的です。こうしたことを契機に、“ジビエを鳥取の食の地域資源に”という発想が県全体に広がったように見えます。県と鳥取大学が連携して開発中の、AI（人工知能）によるジビエの肉質判定の試みや、ジビエを洋食だけでなく和食にも広げようという取り組みも進行中です。

また、鳥取銀行、三菱UFJ銀行などがジビエ事業全体を支援するなど、産官学金連携が実現しています。和歌山県同様、川上から川下への関係性が円滑なことから、老舗のスーパー

チェーンで冷凍のジビエが常設販売され、一般客のみならず、地元のレストランなどが購入する状況も生まれています。

東京国際大学教授 伊藤匡美先生のお話より ■

### 先進的な試みを実現、給食への導入や処理施設の新設に積極的な両県

ジビエを学校給食に取り入れたいという声は全国的に高まっているようです。和歌山県は非常にジビエに熱心ですが、「ジビエを児童期に食べることが成人後に食べることにつながる」と、仁坂吉伸知事が旗振り役で給食にジビエ導入を実現したという経緯があります。食材費は県の負担。2017年度には県下の約80%の学校でジビエの給食が実施されました。

和歌山県古座川町では、町を挙げてジビエに取り組んでおり、町の負担で月1回のジビエ給食、町営の宿泊施設でも創作ジビエ料理が出されるという力の入れようです。

鳥取県の平井伸治知事もジビエ普及に熱心です。「森の恵みの命をいただく」ことを子どもたちに伝える「食育」として、ジビエ活用の意義を説明するリーフレットを配布しています。

鳥取県智頭町<sup>ちづ</sup>ではこれまで年間1000頭ものシカを埋設処分してきましたが、2018年4月に解体処理施設「ちづ Deer's」をオープン。シカもイノシシも、ブロック主体にスライス、ミンチなども販売し、ジビエ人気を盛り上げています。

麻布大学名誉教授 押田敏雄先生のお話より ■

## シカ肉は栄養の宝庫です。健康維持のためにジビエを有効に活用しましょう

### ヘム鉄は貧血予防に効果的な食品素材です

シカ肉の機能性成分には主にヘム鉄、カルニチン、ペプチド(特にイミダゾールジペプチド)の3つがあり、これらは積極的に病気を予防する機能性成分として注目されています。

ヘム鉄が鉄欠乏性貧血予防に効果を発揮することはよく知られており、シカ肉には鉄の含量が多いことから、貧血予防の食品素材として使えるだろうと大いに期待されています。また、カルニチンには脂肪の燃焼を促進する作用があります。

### イミダゾールジペプチドは抗酸化作用に貢献します

一方、私たちの体はエネルギーをつくるために酸素を取り入れ、 $\beta$ -酸化という方法によりミトコンドリアでATP(アデノシン三リン酸)というエネルギー物質をつくっています。この時ミトコンドリアは酸素を必要としますが、同時に活性酸素やラジカルと呼ばれる体の中に悪い影響を与える物質をつくります。

病気になる一番大きな原因は、ストレスや過剰な運動で生じる酸化物質が体にダメージを与え、傷つけることです。それが過度に進むと、がん、動脈硬化、炎症などさまざまな疾患を



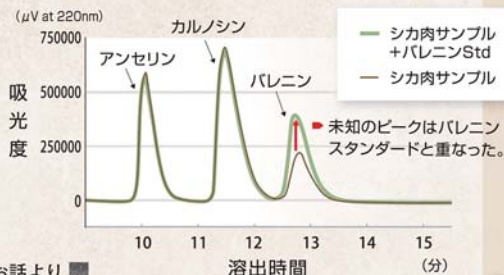
起こします。お茶やワインに含まれるポリフェノールや、野菜や果物に含まれるビタミンEやCなどの抗酸化物質を食品からとることが奨励されているのは、体の中の酸化物質を取り除くことが目的です。

たんぱく質を分解したペプチドにも抗酸化作用があることがわかってきました。カルノシン(Car)、アンセリン(Ans)、バレニン(Bal)、ホモカルノシンといった物質はイミダゾールジペプチドと呼ばれ、豚や馬のロース肉、カツオやマグロなどの魚類、特に鶏むね肉に非常に多く含まれていることがわかっています。

カルノシンやアンセリンは、抗疲労効果のあることもわかっています。ですから運動のパフォーマンスを上げるためにはカルノシンやアンセリンを常にとることが重要です。

シカ肉にカルノシンとアンセリンが大量に含まれていることは、以前から知られていましたが、さらに詳しく分析した結果、クジラに多く含まれるといわれるバレニンが含まれていることが判明。シカ肉の筋肉中にはアンセリン、カルノシン、バレニンという3つのイミダゾールジペプチドが存在していることがわかりました。

Ans, Car, Bal 標品のHPLC分析のパターン



女子栄養大学教授 西村敏英先生のお話より ■

## 4つの施策体系を総合的に推進し 鳥獣被害の軽減と獣肉の利活用に取り組む

### 鳥獣被害対策本部会議を設置し、戦う集落づくりを目指す

大分県では、名産乾しシイタケの栽培に重要なクヌギがシカの食害を受けるなど、イノシシ、シカ、サルなどの加害獣による被害額が平成8年に過去最高に上りました。その後も増減を繰り返し、被害額が思うように減ることはありませんでした。そこで平成23年に副知事を本部長とする鳥獣被害対策本部会議を設置。集落環境対策の強化を進め、集落がそれぞれ自立した鳥獣被害対策を行う「戦う集落づくり」を目指しました。鳥獣被害の軽減に向け、4つの柱を基本に目標と対策を作成し、具体的な施策を講じている状況です。

### 大分ジビエ振興協議会を設立し獣肉の利活用を推進

施策体系の1つ目「予防(集落環境)対策～戦う集落づくり～」では、①被害の原因を知り、加害獣の生態を勉強し、えさ場や隠れ場所をなくす。②加害獣の侵入ルートを見極め、防護柵の設置後も定期的に見回り、破られたらすぐに補修を行う。周辺の草刈りを行う。③近くに住みついたシカやイノシシを追い払う、自ら捕獲に取り組むなどの対策を講じます。

2つ目の「捕獲対策」では、近県と協力して県境を中心に9月に3回、3月に2回の計5回、九州シカ広域一斉捕獲を実施。ほかにもICT(情報通信技術)を使ったスマート捕獲でサルを捕獲したり、ドロップネットを使ってシカの捕獲を行ったりします。

3つ目の「狩猟者確保対策」では、新たに狩猟免許を取得しようという方々に向けたスタートアップセミナーや、狩猟免許取得3年目までの方向けの狩猟技術向上を目的としたスキルアップセミナーなど、講習や助成を実施しています。

4つ目は「獣肉利活用対策」です。県内のジビエ処理施設は平成30年度に29施設に増え、ジビエ利用量も41トンに上っています。平成29年度に大分ジビエ振興協議会を設立し、獣肉の利活用推進に取り組みました。ジビエ振興協議会は平成30年度に大分県農林水産祭への参加や「大分ジビエPR day」の実施、ジビエの衛生管理と栄養素にかかわる研修会、学校給食へのジビエ導入やジビエ料理教室の開催などを行いました。

また、「大分ジビエグルメマップ」を作成して料理店と販売店を紹介し、ジビエのスタンプラリーを開催しました。

#### ジビエマップの作成とスタンプラリー



▶ ジビエマップ  
販売店と料理店を紹介

大分県農林水産部森との共生推進室室長補佐(総括) 野田高博さんのお話より ■

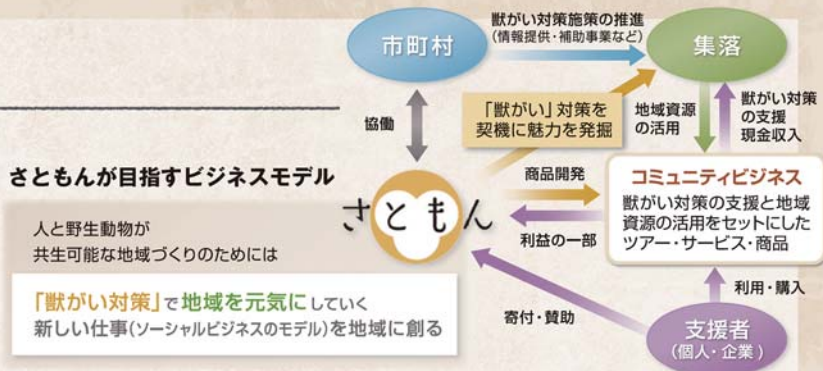
## 地域に根ざして行政と集落の住民を支援する 新しい仕組みをつくるのが大切です

### 獣害そのものを資源にできないかという発想の「獣がい対策」

日本では多くの農村が野生動物の獣害に頭を悩ませています。獣害の「害」の部分「資源」に転換しようという発想から特定非営利活動法人「里地里山問題研究所（通称：さともん）」は設立されました。「害」のマイナスイメージをなくそうと、平仮名で「獣がい対策」と表しています。

「さともん」が考える「獣がい対策」は、被害軽減の対策を地域でとってもらうための普及活動がベースになります。しかし集落の人口減少と高齢化が進む中、「獣がい対策」を資源化して地域を元気にするには、地域住民に利益が還元される仕組みづくりが必要です(図)。こういった活動を行う上で、誰が対策を進めるのかは重要な課題です。市町村の役割は大きいのですが、現状は、専門的な知識を備えた人材がいません。そこでパートナーが必要です。

具体的な活動として、すでに防護柵の設置や環境整備など、効果が出る取り組みはある程度整理されています。私たちは市町村とタッグを組んで、地域主体の対策を支援していきますが、それだけでは、たとえうまくいってもマイナス状態をゼロ



に戻すだけです。その地域に利益が還元される仕組みをつくらなければいけません。

## 地域の価値を見だして新しい担い手、作り手を確保

地域にあるさまざまな資源をうまく活用しながら、外部の人材を取り入れ、あるいは支援してもらえるメニューを用意して、支援者を確保していきます。「獣がい対策」を契機に、地域の魅力を発掘しながら、いわゆるコミュニティビジネス、地域資源を活用したビジネスを展開していくことが大切です。

農村にはさまざまな価値が眠っていますから、一緒に掘り起こしてみんなで育て、次世代につないでいこうと活動しています。例えば、獣がい対策支援のための栗拾いイベントの実施、黒豆オーナー制度の活動や獣がいから守った安全安心な農産物販売などです。その結果、地域を元気にしていく新しい仕事を地域で創生し、ひいては新しい担い手、創り手を確保することができるのです。

## Epilogue.

### エピローグ

ジビエ(野生鳥獣肉)の利用拡大に向けて、さまざまな取り組みがなされています。JR東日本の駅ナカに登場したシカのカレーやバーガーが、新しい味とおいしさを求める多くの人の心をつかみ、それこそ飛ぶように売れて今につながる奮闘のドラマを、ベックス事業部長の佐野正人さんが語ってくださいます。

ジビエ研究委員会の伊藤匡美先生と押田敏雄先生が和歌山県と鳥取県の先進的取り組みをレポート。「両県ともジビエを地域おこしの資源として上手に活用している」と伊藤先生。「学校給食への導入や、若者の担い手を育てる狩猟体験など、新しい試みが生まれている」と押田先生。

ジビエ拡大の流れに水を差すように、26年ぶりに豚熱(CSF)が発生。農林水産省の菊池栄作さんに対応についてお話いただきました。ヒトには感染しませんが、「拡散防止にはワクチン散布、イノシシ捕獲の強化、サーベイランス(検査)の3本柱が欠かせません」。

大分県では、鳥獣被害は農産物だけでなく乾シイタケ栽培に欠かせないクヌギなど森林にも及んでいます。大分県農林水産部森との共生推進室室長の野田高博さんは「ICTを使ったスマート捕獲などアイデアを駆使した被害の軽減や大分ジビエ振興協議会の設立による獣肉の利活用を推進しています」。

地域に根差し、行政と集落を支援するという新しい発想で活動を続ける里地里山問題研究所(通称:さともん)代表の鈴木克哉さん。「獣がいによるマイナスをゼロにするだけでなく、その対策が地域を元気にするべきです」と、高校生など多様な担い手との共創を目指しています。

西村敏英先生は、ジビエの優れた栄養・機能をアピールすることで、ブームにしたいと意気込んでおられます。シカ肉に豊富なヘム鉄をはじめとする栄養・機能成分と、その健康効果の数々を科学的に提示してくださいました。

---

## 話題の国産ジビエに関する最新情報を皆様に

日本食肉消費総合センターは、昭和57年の創設以来、消費者の皆様への食肉に関する知識および情報の提供、食肉の生産・流通および消費に関する調査研究などを行っている公益財団法人です。

近年、野生鳥獣による農作物被害が深刻化する中、捕獲鳥獣をジビエ(野生鳥獣肉)として利用し、野生鳥獣を「マイナス」から「プラス」の存在へ転換する取り組みが全国各地で進められていますが、ジビエに関する消費者の認知度は、必ずしも高いものではなく、ジビエの魅力が消費者の皆様には十分には伝わっていない状況にあります。

このため、当センターではジビエに関する消費者の理解を促進し、ジビエ需要の拡大に寄与すべく、日本中央競馬会のご支援を受けて、「ジビエ研究会」や「国産ジビエシンポジウム」を開催したほか、令和元年11月には「ジビエ試食イベント」を開催したところです。

この冊子は、令和元年10月に2回にわたり開催された「ジビエ研究会」の成果をとりまとめたものですが、消費者の皆様のジビエ理解の増進の一助となれば幸いです。

なお、「ジビエ研究会」の開催に当たっては、下記の皆様にご講演いただきました。講師の皆様のご協力に感謝申し上げます。

### <ジビエ研究会講師>

- ・ 菊池栄作 農林水産省消費・安全局動物衛生課 国際衛生対策室課長補佐(国際衛生企画班担当)
- ・ 佐野正人 JR東日本フードビジネス株式会社取締役・ベックス事業部長  
(現/ジェフビーサービス株式会社 代表取締役社長)
- ・ 伊藤匡美 東京国際大学教授(現/亜細亜大学教授)
- ・ 押田敏雄 麻布大学名誉教授
- ・ 西村敏英 女子栄養大学教授
- ・ 野田高博 大分県農林水産部森との共生推進室 室長補佐(総括)
- ・ 鈴木克哉 特定非営利活動法人 里地山問題 研究所 代表理事

(掲載順/敬称略/役職は講演当時)



第2回 ジビエ研究会(令和元年10月)



日本中央競馬会  
特別振興資金助成事業

## 公益財団法人 日本食肉消費総合センター

〒107-0052 東京都港区赤坂6-13-16 アジミックビル5F  
ホームページ：<http://www.jmi.or.jp>

ご相談・お問い合わせ

e-mail：[consumer@jmi.or.jp](mailto:consumer@jmi.or.jp)

FAX：03-3584-6865

資料請求：[info@jmi.or.jp](mailto:info@jmi.or.jp)

畜産情報ネットワーク：<http://www.lin.gr.jp>

令和2年度 ジビエ利用促進畜産物  
生産環境保全・安全確保推進事業

制作／株式会社 エディターハウス

