

国産ジビエ 2018

ジビエ！ 野生の恵み

自然と食文化の調和を目指して



ジビエは天然の山の恵み、健康維持に最適な食材 正しく調理すれば安心しておいしく食べられます

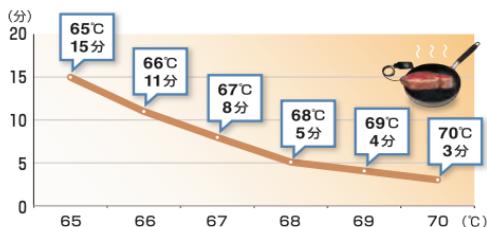
調理の仕方次第でジビエはおいしくなります

今から20年前に長野で、地産地消を看板にしたオーベルジュをオープンしました。開業1年目から、ちょうど食材が乏しくなる秋の時期に、あるきっかけでジビエと関係を持つことになりました。地元のお客様と話をする機会があり、「じいちゃんが捕ってくるシカはまずくて困っている」と聞かされました。そして「去年のシカの背ロースがまだ冷凍庫にあるから、いる?」といわれ、もらいました。解凍しステーキにして食べると、おいしいのです。何がまずいのかと聞いてみると、調理の仕方だとわかりました。そこから私とジビエの関係が始まりました。

正しい食べ方ならジビエは安全・安心に食べられます

レストランは標高1300mのところであり、冬場は雪で通行止めになりますが、店を閉めているわけにはいきません。冬場の集客を考えた時に、ジビエに巡り合えたのです。猟師からシカを仕入れて「信州ジビエ」と名付け、看板メニューとして出し始めました。

75℃ 1分間と同等の加熱温度と加熱時間（加熱温度と加熱時間の相関関係）



● 相関する温度と時間に見合う調理法を採用する。

温度 (°C)	時間 (分)
65	15
66	11
67	8
68	5
69	4
70	3
71	-
72	-
73	-
74	-
75	1

該当する
組み合わせを
見つけよう！

厚生労働省データより

2000年ころから長野県でもシカによる農作物への被害が増え始めました。そんな状況の中で、料理人という立場でできることは何だろう、と考えて料理講習を始めました。フランス料理、特にジビエでは、命の大切さを説きます。食べ方を正しく伝えれば、ジビエを普及できるのではないか、それがジビエ振興協会の活動のもととなりました。

厚生労働省のガイドラインではシカ肉、イノシシ肉の生食は禁止されています。高温で加熱すれば衛生的で安心ですが、シカ肉の場合は硬くまずくなります。75℃ 1分間と同等の適正温度は、シカ肉の場合は65℃ 15分間です(図)。

ジビエは天然の山の恵みです。シカ肉はたんぱく質が多く脂質が少ない。鉄分もかなり多く、特に貧血に効き目があるヘム鉄が非常に多いのが特徴です。ほかにもビタミンB₂、B₁₂、亜鉛も豊富です。体脂肪が気になる方、美容と健康を保ちたい女性、高齢の方、体力アップを目指す人には、ジビエは最適な食べ物なのです。

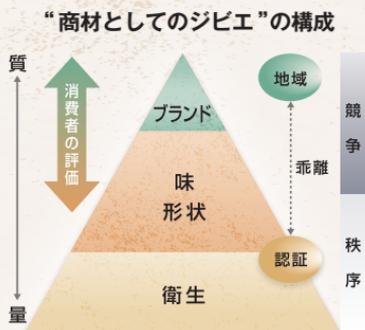
格付けや地域ブランドの確立により ジビエの品質評価の基準を設けることが必要です

成熟した消費社会で食品衛生は大前提

牛肉や豚肉などの家畜肉は、食肉処理施設で枝肉にされ、食肉卸で部分肉になり、加工業者や小売店や外食店で精肉にされるなど、いくつかの事業者の間で作業分担が行われています。肉の形態もそれぞれの流通段階で変わります。こうしたプロセスを通じて、最終消費者である私たちの食卓に上ります。しかし、現在のところジビエの場合は、小規模零細の食肉処理施設が上記のプロセスに加え、広報、販売、輸送など流通に必要な機能のほぼすべてを担っています。

成熟した消費社会で暮らす今の消費者は、衛生的だということだけで買うことはまずありません。なぜなら、衛生的でない

食品は、この国では市場に流通していないからです。消費者が、「このジビエはいい!」と判断するのは、形状や衛生よりも上のレベルです。すなわち味やブランドの部分で評価するはずです(図)。



客観的な品質判断の指標を設けてブランド化を図る

流通の世界では需要と供給の量的なマッチングを図り、売り手と買い手の出会いの場をつくることが重要です。典型例は卸売市場を経由した流通です。ここでは公正な秩序のもとで売り手と買い手が出合う場となっています。

今後、ジビエの流通基盤を整備していく上で重要なことは、消費者市場の拡大、処理施設の負担軽減、消費者に向けた駆動力の3つです。まず取り組むことはジビエの消費者市場を確立することです。需給の出会いの場をつくり、ジビエの流通が太くなっていく中で、ジビエを専門に取り扱う流通業者が登場すれば、処理施設の負担軽減も図っていくことができます。

牛肉ではA4、A5といった等級が知られています。ジビエもいずれかのタイミングで、しかるべき格付けや根拠のある地域ブランドの確立がなされ、消費者を含めた需要者がクオリティを客観的に判断できる指標を設けていくことが必要となるでしょう。例えば、和歌山県には「わかやまジビエ肉質等級制度」という、同じクオリティを持つ肉を同じように扱って消費者に流通させていく制度があります。

今年からスタートした国産ジビエ認証制度は、主として衛生に関する施設の認証です。これに加え、クオリティに関する指標を整えていくことにより、安全・安心なジビエ流通が促進され、やがては競争力のあるジビエが育っていくのではないかと考えています。

野生鳥獣を捕獲して農作物の被害を減らし、その肉の活用で地域経済に貢献しています

猟師はまず、シカやイノシシの習性を知るために、山を知るのです

最近では猟師の高齢化が進み、経験や技術を伝授、指導する人が少なくなり、野生鳥獣の駆除の担い手が減少、今後10～20年後の農作物の被害は、少なくとも現状の2～3倍になるという予想もあります。そのような中、農作物の被害を減らし、捕獲した鳥獣肉を活用し、地域経済に貢献することを目指して日々努力し、活躍しているのが猟師の皆さんです。

猟師はまず、何度も山を歩いて、山の地形を頭の中に覚え込み、その上でシカやイノシシの習性を知ることが一番です。例えば習性として、シカは暑さに弱く、山の尾根の見晴らしがよく風通しのいい場所に生息していて、1～3kmくらいの範囲を縄張りとして、交尾時期は、雄1頭に雌約20～30頭の群れをつくっています。

イノシシは、シカと違って寒さに弱い生き物です。最近では温暖化の影響で、生息域はどんどん北に上がっています。イノシシも交尾の時期になると、雄1頭に対して雌10～15頭くらいの群れで行動します。

次に、捕獲の方法は3つあります。「銃と犬による巻狩り」、

「足くくりワナ(踏み込み式ワナ)」、それと「箱ワナ」です。

猟師も農家の方も高齢化が進み深刻な後継者不足です

猟師だけに頼らず自分の田畑は自分で守って行けるよう、私も鳥獣保護管理捕獲協会が、この問題に取り組んできました。例えば農家の方々を中心にワナ免許の取得からワナの仕掛け方・仕留め方などの指導に当たり、捕獲した鳥獣は国県市町村から報奨金があり、その肉を無駄にしないよう処理施設で買い取る仕組みをつくってきました。現在会員は70名ほどですが、それでも捕獲は難しいのが現状です。

今後10年以内の猟師の育成については、やはり金銭が問題になってきます。実際に猟を行う道具をそろえとなると、銃の取得に10～50万円、ワナ捕獲器が1箱で5～8万円、足くくりワナ1台が3000～2万円必要になります。

一方で、実際に猟をして出る報奨金・補助金はというと、国や県・市などの自治体から交付されますが、「有害捕獲」のみの交付です。しかも処理施設については何の補助もありません。ですから全国の処理施設はほとんどが赤字経営です。国や県・各自治体が1年を通して猟師、処理施設に報奨金・補助金を支給するようにならなければ、猟師、処理施設は存続できないでしょう。現在は少しずつ処理施設で処理したシカ、イノシシを、学校給食で利用する試みも増えてきているので、今後に期待していきたいと思っています。

ジビエ人気を定着させるためには “野生鳥獣の捕獲から食卓まで” くまなく安全に配慮することが求められます

不特定多数の人が食べるジビエは衛生的管理が必要

これまで、野生鳥獣は狩猟者の自己責任によって処理され食べられており、狩猟した動物はその場、または軒先などで解体されてきました。しかし今日、ジビエ(野生鳥獣肉)として不特定多数の人が食べるために販売されるようになると、衛生的に解体処理を行う施設が必要です。

と畜場は、家畜(牛、豚、馬、めん羊、山羊)をと殺・解体処理を行う施設で、野生動物の解体処理は「と畜場法」で禁止されており、これらの解体は食肉処理場で行うよう定められています。しかし、これまでの食肉処理場は、と畜場で処理された牛や豚の枝肉(剥皮し内臓摘出したもの)をむね肉、ロース肉などの部分肉にカットする施設であり、狩猟後、放血された野生動物(シカ、イノシシなど)を搬入し、解体処理を行うことは、と畜場と同等の役割を有しており、施設・構造および使用機器、さらに検査体制の整備が必要となります。

近年、農水省などの補助事業により、ジビエを処理する衛生的な食肉処理場も建設されてきています。

ジビエの生食は絶対にやめましょう

ジビエの加工・販売時の取り扱い事項を下の表に示します。

食肉処理場で衛生的に解体処理後、小分けされた部分肉は、冷蔵・冷凍保管されますが、その前に金属検知による銃弾などの異物検査も必要です。ジビエを用いる食肉加工場などでは、原料肉に異常臭や異物付着がないことを確認し、異常が認められた場合、作業を中止して廃棄などの対応を行います。また、飲食店などで提供される場合、加熱処理（中心部75℃、1分以上）を行うことが必要であり、生食の提供は絶対にやめることです。ジビエを調理するまな板、包丁などの器材は、他の食品に使用するものと分け、または熱湯などで消毒して用いることが大切です。

野生鳥獣肉の加工・販売時の取り扱い

1. 仕入れするジビエは、食肉処理業の許可施設で処理されたもの。施設の責任者から狩猟および処理などの情報を得て、原料の安全性を確保する。
色、臭いなどの異常や異物の付着がないことを確認。取り扱い中に、これらの異常を認めた場合、作業を中止して、廃棄などの対処をする。
2. 添付されている記録は、流通機関などに応じて一定の期間保存する。
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）をし、生食として提供してはならない。
4. 使用機器・器材は処理終了ごとに、洗浄および83℃以上の温湯または200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどで殺菌する。ジビエは一般の食肉と区分して10℃以下で保管する。
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し、ジビエの種類および加熱加工用である旨を記し、健康被害を防止する情報などを明示して販売する。

日本古来の獣肉食いの伝統に フランスの洗練を融合した国産ジビエ

フランス料理の源流ジビエは王侯貴族から市民へ広まる

フランス語の「ジビエ」が世界共通語になるほど、フランスはジビエの本場です。フランス史の文献にあたりますと、中世の中ごろから貴族たちは「Allez au gibier (アレ・オー・ジビエ)」とあって、「さあ、狩りに行こう」と誘い合っていると書かれていますので、ジビエという言葉は10世紀ころから使われていたようです。

肉の長期保存が難しかった当時、王侯貴族は猟をして、おいしいジビエを新鮮な状態で食べることができました。1789年にフランス革命が起きて王政が廃止されると、お抱え料理人は街へ出てレストランを開き、料理の腕を生かすしかありま

フランスの狩猟の歴史：革命による特権の廃止



- 当初、狩猟は富裕層の趣味として行われてきたが、フランス革命後はあらゆる階層に広まっていった。

TRÉSOR
DIRECTION GÉNÉRALE

せん。洗練された宮廷料理が、フランスの一般庶民の間に広まりました。

日本でも古のころからジビエを好んで食べ続けてきました

舞台を替えて日本を見ますと、日本では貝塚から60種の哺乳動物の骨が出土しています。そのうち90%がシカとイノシシだそうです。恐らく、われわれの祖先はシカを非常に大事に食べていたのだらうと推察できます。

7世紀末から8世紀初めの藤原京跡から出土した木簡には、「信濃の伊那のシカはとともうまい」と書いてありました。平安時代の延喜式という公式記録の中にも、天皇や大臣が開く饗宴では必ず地方からシカの肉を取り寄せた、との記録もあります。

鎌倉時代になると、源頼朝が鎌倉開府1192年の翌年に富士の巻狩りをしました。天武4年の肉食禁止令など何するものぞと、武士は軍事訓練と娯楽を兼ねて、堂々と巻狩りを開き、獲物の野生鳥獣を食べていたのです。

明治元年、数ある西洋料理の中で最も洗練されていると認められたフランス料理は、外交の席や、宮中で国賓を招いての晩餐会の料理として認定されました。明治以降、フランス料理は日本の津々浦々に広まり、フランス料理店は日本に7500店ほどあるといわれています。フランス料理を代表するジビエが、日本に古来伝わる獣肉食いの伝統と融合して、日本の新しい食文化が育ちつつあります。

調理素材として活用の拡大を図ることで ジビエはより身近な存在になるでしょう

有害鳥獣を捕獲しジビエとして有効活用

日本に仏教が入ってきたのは538年。それ以来、たびたび肉食禁止令が公布されましたが、人々は秘かに、牛や馬、鶏やカモ、シカやイノシシなどを食べ

ほたん
(イノシシ)



もみじ
(シカ)



さくら
(馬)



ていました。江戸時代には、ほたん、もみじ、さくらなど肉の色に例えた俗称を使う肉鍋料理の専門店が生まれ、日本でも独自の肉食文化が育ちました。

ところで、最近では野生鳥獣による農業被害が全国で深刻化しています。被害のほとんどはイノシシとシカによるもので、ハンターの高齢化や激減も影響しているようです。

こうした事態に対して、鳥獣による被害を今までのように傍観するのではなく、その数を適正に抑える目的で鳥獣を捕まえ、ジビエとして有効活用しようという動きが始まりました。ジビエ(仏: gibier)とは主にフランス料理での用語で、狩猟によって食材として捕獲された野生の鳥獣肉のことを指し、牛や豚などの畜産肉との対比として使われています。

気軽な外食や給食の調理素材として活用の幅を広げる

日本でジビエといわれるものには、シカ、イノシシ、クマ、カモなどがあります。2014年に厚労省がガイドラインを策定し、2015年には第1回日本ジビエサミットが開催されました。

ジビエの消費拡大も重要です。JR東日本系列のファストフード店「ベッカーズ」は毎年リニューアルを重ねながらシカ肉バーガーを販売。2011年から「信州ジビエ」や「房総ジビエ」などのメニューを展開し、好評を得ています。学校給食での利用も始まりました。ジビエは地産地消や地方創生にも一役買ってくれる手段になるかもしれません。

ジビエの ファストフードの例



2017年には政府の方針で「農林水産業・地域の活力創造本部」が開催され、ジビエの消費倍増のためにモデル地区を全国で17カ所選び、捕獲・搬送・処理加工、在庫・情報管理、飲食での普及・広報活動をトータルに行っていこうとしています。ジビエが気軽な外食や給食の調理素材として、つまり「晴れの日のご馳走」や「よそ行きのご馳走」以外にも活用されるようになれば、ジビエはより身近な存在になっていくことでしょう。

EPILOGUE.

エピソード

ヨーロッパ、中でもフランスで、伝統的に貴族の料理として、狩猟が解禁になる寒い季節に食べられていたシカやイノシシ、カモなどの野生鳥獣肉、それがジビエです。

信州ジビエを立ち上げ、日本ジビエ振興協会を設立した藤木徳彦さん。「ジビエは天然の山の恵み。おいしい食材に変えることで、獲った命を無駄なくいただき、人の命の糧にする意義があります」と熱く語ります。

日本国内ではシカ、イノシシなどによる農林業の被害が拡大しています。押田敏雄先生は「有害鳥獣を捕獲すること。その捕獲した鳥獣がジビエとして利用拡大されることは急務の課題です」。

長らく猟師をされている北浦順嗣さんは野生鳥獣の習性と捕獲の仕方を伝授。後継者不足は深刻で「猟師と処理施設を支援する仕組みづくりを」と訴えます。

ジビエは、「捕獲から食卓までくまなく安全への配慮が求められます」と、国の「ガイドライン」策定を担った品川邦汎先生は、「安全」がジビエ人気を定着させる絶対条件だと強調されました。

伊藤匡美先生は流通の立場から「ジビエは過渡期にあります。牛や豚のようにその特性を周知していけば、地域の資源として活用していく流れが加速するでしょう」と未来展望を語ってくださいました。

ジビエの歴史の奥深さを教えてくださった宮崎昭先生。フランス語である「ジビエ」が、最新版の『広辞苑第7版』に初めて登場したことに触れ、日本の食文化として市民権を得た証拠ではないかと語られました。

適正に処理されたジビエは、肉質に合った調理法をすれば極上の料理になります。たんぱく質が豊富で、貧血や冷え症を予防する鉄分が多いなど栄養的なメリットも数え切れません。自然から与えられた野生の恵みをどう上手にいただいていくか、共に考えていきましょう。

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、平成30年度に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」を開催したところです。

この冊子は、平成30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、消費者の皆様へ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、下記の委員による「ジビエ研究委員会」を開催して、研究テーマや講師の選定を行ったところであり、委員各位のご尽力に感謝申し上げます次第です。



<ジビエ研究委員会委員>

座長 ・ 上野川修一 東京大学名誉教授

2018年度 第1回
ジビエ研究会

- 委員 ・ 伊藤匡美 東京国際大学教授
・ 北浦順嗣 和歌山鳥獣保護管理捕獲協会会長
・ 品川邦汎 岩手大学名誉教授
・ 藤木徳彦 日本ジビエ振興協会理事長
・ 宮崎 昭 京都大学名誉教授

(五十音順／敬称略)



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

FAX：03-3584-6865

資料請求：info@jmi.or.jp

畜産情報ネットワーク：<http://www.lin.gr.jp>



平成30年度 ジビエ理解醸成による畜産物の
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