野生鳥獣肉をおいしく活用

新制度

「国産ジビエ認証」って何？

全国で獣害に悩む農家が多い中、狩猟人口は減少するばかり。
その解決策として注目されるのが、野生鳥獣肉（ジビエ）活用の動きです。
田畑を荒らすシカやイノシシの肉を、おいしい食材として広く流通させるため、
2018年からスタートした「国産ジビエ認証」制度について聞いてみました。

取材協力
一般社団法人 日本ジビエ振興協会
http://www.gibier.or.jp/
代表理事 藤木徳彦（ふじき のりひこ）さん
鳥獣被害に悩む農家に活力を取り戻そうと、2012年に日本ジビエ振興協議会を設立し、講習会、流通規格の検討などを通して国産ジビエの普及に尽力している。長野県茅野市の「オーベルジュ・エスポワール」オーナーシェフ。

国産ジビエ認証
商標登録出願中

安心な食材としてのジビエ認証

狩猟された野生鳥獣はこれまで、捕った人たちが家で食べるか、シカ・イノシシ用の処理施設で処理した上で利用されてきました。食肉として販売される量は極めて一部。多くは廃棄されるかペットフードの原料などになっています。

一方、欧州などでは、ジビエは季節の味覚として愛されてきた歴史があります。適切に処理すればとてもおいしい食材なのです。きちんと流通させれば、都市の人々にももっと楽しんでもらえるはず！

そのベースとなる品質基準が農林水産省による「国産ジビエ認証」。一般社団法人日本ジビエ振興協会の働き掛けで、2018年5月に運用が開始されました。安全安心な食材としての「お墨付き」の制度です。

認証の対象は「食肉処理施設」

認証の対象はシカ、イノシシの食肉処理施設です。一定の基準を満たす施設から出荷された肉・加工品には認証マークを付けます。マークのあるジビエなら安心して使ってもらえる、というわけです。

農家や山林の獣害を減らせるくらいにシカ・イノシシ肉の利用を広めるには、まずは広範囲に展開するレストランやスーパーマーケットを通して多くの人の目に触れることが早道です。しかし現在全国630カ所の処理施設のほとんどは自家消費目的であり、年間処理頭数は50頭以下がほとんどといいます。

「大手外食業では衛生面での不安の声が多く、また数トン単位で仕入れるには、多数の処理施設から集める必要もあります。各施設の切り分け方が統一されていないため、部位のバラツキの問題もありました」と、日本ジビエ振興協会の藤木徳彦さん。

基準を明確にすることで、全国どこで捕れた物でも一定の品質を担保でき、広く流通させることができるようになるのです。

捕った人が直接売っては駄目！

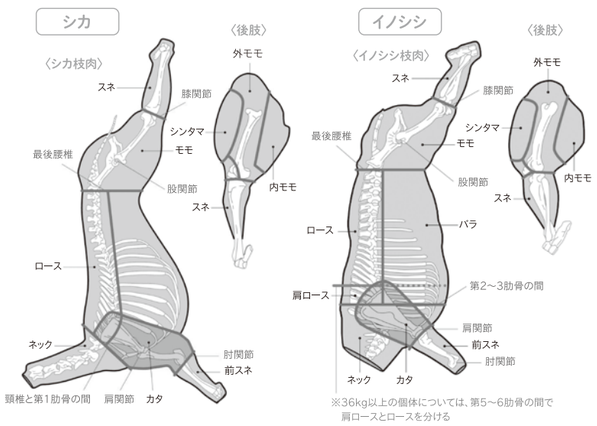
認証を受けるために守らなければならない厚生労働省の「ガイドライン」には、さまざまな項目が定められています。中には、猟を行う人や処理に当たる人にもまだあまり周知されていない内容も。

例えば、自分で捕って屋外でさばいた獣肉を売ってはいけません。飲食店に持ち込むのもダメです。ガイドラインに即した処理施設で解体した肉でなければ、販売してはいけないのです。「猟師が捕ってくる新鮮なシカ肉」などを出す飲食店があれば、それは違法です。ただし野鳥は別。自分で撃ったカモなどを売るのは自由です。

生食用肉の販売も禁止。野生獣にはウイルスや寄生虫も多いため、「加熱調理用」の表示の有無もチェックの対象になります。

ジビエ認証を受けるシカ肉は、必ず施設で冷凍処理します。これは食中毒防止のためであると同時に、散弾銃の弾が混在しないよう、施設では金属検知器の設置が義務付けられるからです。シカ肉は鉄分が多く、生だと検知器に反応してしまうのです。また、たとえわな猟で捕獲しても、かつて受けた弾を体内に残していることもあります。

国産ジビエ認証制度 カットチャート



※36kg以上の個体については、第5〜6肋骨の間で肩ロースとロースを分ける

厚生労働省が2014年に作成した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に沿って狩猟、運搬、処理、各部位の切り分け方はカットチャートを示して基準を設けている

「ジビエカー」での認証も可能

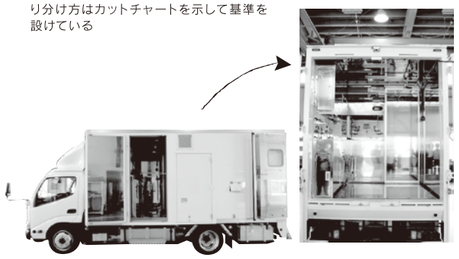
捕ったシカ・イノシシを処理施設に搬入するまでの制限時間は、県ごとにルールが定められています。けれども狩猟地の近くに処理施設がなくて時間内に持ち込めないと、自家消費する以外は捨てるしかありません。

そこで日本ジビエ振興協会が展開を進めているのが、移動式処理施設「ジビエカー」。枝肉にするまでの処理が車内ででき、ごみや排水も持ち帰れる特殊仕様の車で、1次処理施設としてジビエ認証も取れます。

きちんと処理された肉が高級食材として販売できるとなれば、狩猟免許を持っている農業者なら副収入も期待できそうです。

「おいしくヘルシーなシカ・イノシシ肉が認証制度によって外食産業で広まれば、次は大手スーパー、コンビニエンスストア、学校給食へもつながっていきます」と藤木さん。

食肉利用の拡大を通して、過剰な生息数を減らし、大切な田畑や山林を守っていこうという新制度。今後の展開が楽しみです。



捕獲現場付近まで駆け付けられるジビエカー。近隣に食肉処理施設のない地域や運搬に手間がかかる地域で廃棄されていた肉の利活用率向上が期待される。現在実証実験が行われている

ジビエ料理がより身近に

鹿カツドッグ

ジビエと畑の塩ケーキ

「国産ジビエ認証」制度によって一般家庭でもジビエ料理が楽しめるようになるかもしれません。写真は「第2回ジビエ料理コンテスト」の入賞料理（詳しくはhttp://www.gibier.or.jp/02contest/）

天秤座　9/23〜10/23
【全体運】サービス精神を発揮すると、対人運が好転するはず。面倒見よく接してみて。気分転換にはマッサージが効果的
【健康運】気持ちにゆとりを持つことで、好影響大
【幸運の食べ物】ごま

蠍座　10/24〜11/22
【全体運】コミュニケーション運上昇。初対面の人とも楽しく話せます。新しいタイプの友人をつくれば、世界が広がりそう
【健康運】口コミで有益情報をゲット。試してみて
【幸運の食べ物】イチジク