

獣害対策の一環として取り組む「みえジビエ」振興

三重県農林水産部フードイノベーション課



1 「みえジビエ」の概要

三重県では、近年、野生獣による森林や農作物への被害、自動車との交通事故などが問題となっていることから、被害軽減のため、個体数調整の目的で多くのシカ等が捕獲され、平成23年度に約8億2,100万円あった農林水産業の被害金額は、令和6年度には約4億1,000万円まで減少しました。しかしながら、依然として被害があることから、県では、防護柵の設置や捕獲などによる対策を強化するとともに、「いのちの有効利用」の観点から、捕獲獣を地域資源と捉え、その利活用を推進しているところ です。

捕獲獣をジビエとして加工・販売するためには、食品衛生法等の関係法令に基づき許可された解体処理施設や加工施設において、定められた基準に従って衛生的に処理加工を行う必要があります。豚や牛と異なり、と畜法の適用を受けずに流通されるジビエは、人獣共通感染症や食中毒などのリスクを防止する必要があることから、より高度な衛生管理・品質管理が求められます。

そのため、県では、平成24年に捕獲から解体、流通に至るまでの具体的な取扱いや手順を取りまとめた、「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」を策定しました。また、平成25年には、マニュアルを遵守する解体処理、加工、販売、飲食に関わる事業者を登録する「みえジビエ登録制度」を全国で初めて創設しました。さらに、平成31年には、マニュアルを「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」へ改定し、新たに「みえジビエフードシステム登録制度」の運用を開始しました。新たな制度では、マニュアルに基づき、みえジビエの生産等に取り組む施設及び事業者だけ

でなく、野生獣を捕獲するハンターや解体処理者などの人材も登録する点が特徴です。「みえジビエ」に関わる施設・事業者・人材全てを登録することで、より安全で美味しい「みえジビエ」のさらなるブランド力向上や消費拡大に取り組んでいます。なお、現在「みえジビエ」として扱っている野生獣はシカのみとなっています。

近年は、解体処理者の高齢化や担い手不足、コロナ禍におけるジビエ需要の減少などの要因により、令和4年度には「みえジビエ解体処理施設」は5施設にまで減少し、解体処理頭数も400頭以下まで減少しましたが、登録制度のPRやみえジビエの消費拡大の取組、ジビエ需要の回復等により、令和8年3月末時点で解体処理施設は9施設に、解体処理頭数も令和6年度には574頭に回復しています。



みえジビエロゴマーク



みえジビエフードシステム登録制度

人材	ハンター	解体処理		マスター	計
	50	20		28	
施設	解体処理施設	食べられるお店	買えるお店	加工品製造施設	計
	9	47	29	4	

「みえジビエフードシステム」登録制度における人材及び施設登録数（令和8年3月末現在）

2 直近の取組概要

(1) 人材の育成・狩猟捕獲支援

「みえジビエ」の安定的な供給体制の構築に向け、県では、マニュアルに基づき個体の捕獲及び解体を行う人材の確保・育成に取り組んでいます。令和7年度は、国産ジビエ認証事業者を講師に迎え、登録して間もない解体処理事業者や今後登録を検討されている事業者等を対象に、衛生的に解体を行うための基本的な技術だけでなく、解体施設の運営についても学ぶ研修会を開催しました。

また、「みえジビエ」として利活用できる個体を安定的に確保するために、「みえジビエハンター」が捕獲し、「みえジビエ解体処理施設」に搬入したシカの一部に対して定額の捕獲支援を行っています。

(2) 認知度向上・消費拡大

県では、「みえジビエ」に対する消費者の認知度向上にも積極的に取り組んでいます。

「みえジビエ」の消費拡大に向けて、飲食店、アウトドア施設等への営業活動を実施し、取引先の開拓、取引量の増大を図っており、近年は特にアウトドア業界(キャンプ場)や観光施設(ホテル等)での取扱いが増加しています。また、より多くの方に購入いただけるよう、大手量販店や食品商社が主催する商談会、首都圏で開催される大規模展示商談会に出展するなど、みえジビエ加工品のPRに取り組んでいます。

さらに、令和6・7年度においては県内高校生



首都圏での展示商談会の様子

と連携したジビエ加工品の開発・販促活動に取り組みました。当該高校生は自校の実習農場で栽培していた野菜に獣害が発生したことから、野生獣の駆除や有効活用について関心を持ち、県へ相談をしたことを契機に取組を開始しました。県では、獣害の実態やジビエの利活用に係る講義、みえジビエ加工施設の現地見学会、みえジビエを扱う飲食店のシェフによる調理指導・試食会を通じ、高校生のアイデアによる新商品開発に取り組みました。開発した商品は、高校生自身による店頭での試食販売を経て、令和7年度から大手量販店(数量、期間、店舗限定)やギフトカタログの商品として販売されています。



県内高校生が開発したジビエ加工品と店頭で試食販売の様子

3 今後の取組

県では、森林や農作物への獣害の減少に向け、継続的な捕獲に取り組むとともに、捕獲獣の有効活用を進めているところですが、県内で捕獲解体されたシカのうち、ジビエとして

の利用率は約1割にとどまっています。引き続き、捕獲獣の命を有効活用し、地域の活性化につなげられるよう「みえジビエ」の認知度向上・消費拡大に取り組んでいきます。