

ジビエ普及活動 フォトギャラリー

愛知産ジビエ取り扱い所 50音順

- 奥三河高原ジビエの森
北設楽郡設楽町津具字野向2-1 TEL 0536-83-2114
- 三州マタギ屋
岡崎市夏山町字外田2-6 TEL 0564-82-3638
- 株式会社三河猪家
新城市矢部字広見53-5 TEL 0536-22-4429
- 株式会社山恵
豊田市新盛町菅田20-1 TEL 0565-98-0836

ジビエのイベントなど、もっと知りたい方に下記のウェブサイトのご案内

- 愛知県農林水産部農業振興課 <http://www.pref.aichi.jp/nogyo-shinko/>
- 愛知県環境部自然環境課 <http://www.pref.aichi.jp/kankyo/shizen-ka/index.html>
- NPO 法人ボランティアネイバース <http://www.jp/gibier.html>

ジビエ・グルメ・グランプリ を開催します。

ジビエ料理の腕を競います。和洋中なんでもOK。
専門家審査員が優秀作品を選び表彰します。
また、優秀作品のレシピを公開し、美味しい
ジビエ料理を広めていきます。



ジビエネットワークをつくります。

ジビエを捕獲解体し生産する中山間地の方と、ジビエを流通
させ消費拡大につなげる都会の方の愛知産ジビエを普及する
ネットワークをつくります。

ジビエQ&A

ジビエとはなんですか？

「ジビエ」とはフランス語で、狩りで捕獲して食用にするウサギ
やシカなどの野生動物を意味し、これらを用いた料理をジビエ
料理と言います。ヨーロッパの人々にとっては身近で人気の
ある食材です。

イノシシやシカの肉は臭いと言われていますが。

捕獲後、血抜き、内臓処理を速やかにおこなうことがポイント
です。時間がかかることで臭いが肉に残って味が低下します。
捕獲、と殺、解体の工程で適切に処理されたものは臭いが
気になりません。

野生動物の肉は安全・安心でしょうか？

この事業では、食品衛生法や関連法規をクリアした解体処理
施設で製造していますので安全ですが、調理の際は生食では
なく、きちんと加熱することが大切です。

猪や鹿は昔から食べていたのですか？

縄文時代の血跡から、猪や鹿を狩猟し、食べていたことがわか
ります。奈良時代には仏教の影響で、肉食禁止令が出ましたが、
猪肉、鹿肉は許されていました。江戸中期には獣肉を
「薬食い」と呼ぶようになり、滋養健康食品として珍重されました。

私たちの町でも獣害に困っています。

このような取組に関心があるのですが、この事例をモデルと
して、愛知県内だけでなく全国各地で獣害被害に困っている方々
の参考になればと考えています。問い合わせ先までご連絡を
頂ければ幸いです。

お問い合わせ先 特定非営利活動法人ボランティアネイバース

〒461-0005 名古屋市東区東桜 2-18-3-702
TEL 052-979-6446 FAX 052-979-6448
e-mail vns@vns.or.jp URL <http://www.vns.or.jp>

愛知産ジビエ 普及活動

《愛知産ジビエ》の普及で
農山村の活性化をめざします。



主催：愛知県（農林水産部）
企画運営：NPO 法人ボランティアネイバース
発行：2016年11月



愛知産ジビエ普及活動

～地域資源の活用による農山村の活性化～



日本は国土の2/3が森林です。人は自然に手を加え、谷間を開墾し、山腹の傾斜面を利用して耕作地としてきました。近年、全国的に野生動物(特にイノシシ、ニホンジカ)による農産物への被害が増加し、生産意欲すら奪いつつあります。このため、農山村では柵を作ったり捕獲などの対策に取り組んでいます。この活動では、捕獲したイノシシやニホンジカを食肉等にして有効活用する仕組みをつくり農山村の活性化をめざします。



野生鳥獣による被害は甚大です

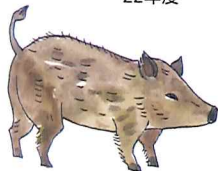
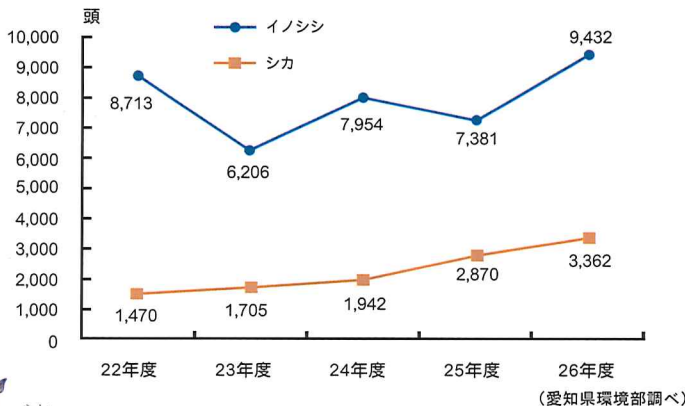


農作物の被害は、稲、果樹、野菜、芋類等多岐に渡ります。

被害額は(平成27年度)愛知県では約4.3億円です。その内、鳥害が約2.1億円、イノシシ、ニホンジカ等の獣害が約2.2億円です。

平成26年度の愛知県における、イノシシの捕獲頭数は9432頭、ニホンジカの捕獲頭数は3362頭です。

イノシシ、ニホンジカ捕獲頭数の推移



獣害への対策は緊急の課題です



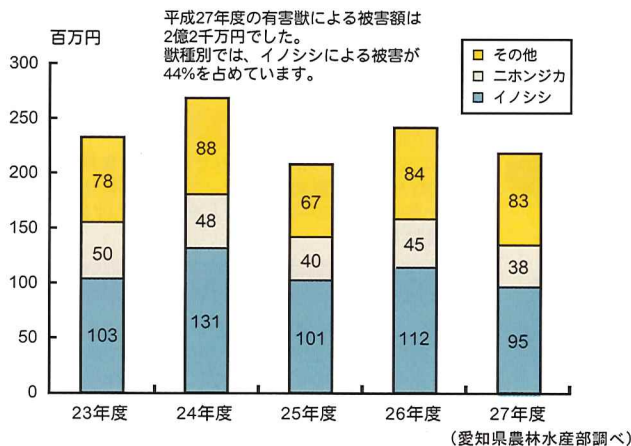
市町村・地域などが協力し、獣害対策に取り組んでいますが、イノシシやニホンジカの数や生息分布は拡大しており、被害は深刻です。

被害地域では、柵やネットによる防御、檻やくりわなによる捕獲を進めています。

捕獲されたイノシシやニホンジカは主に埋設処分されており、有効活用されているのは9%程度です。

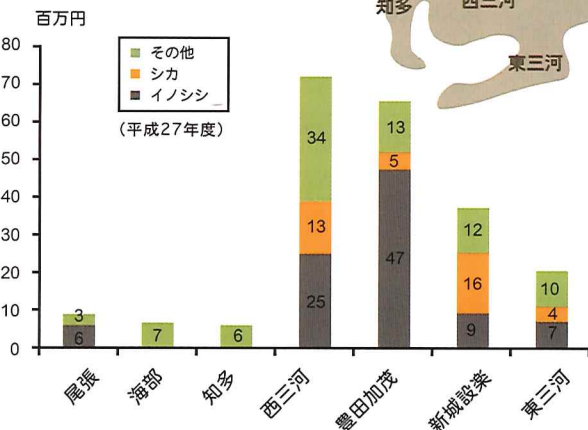
愛知県における捕獲などの状況

有害獣による農作物被害額の推移



有害獣による地域別被害額

地域別では山間部を抱える西三河、豊田加茂の被害額が大きく、この2地域で県内被害額の63%を占めています。



有効活用型獣害対策に取り組んでいます

愛知県では有害駆除されたイノシシやニホンジカのほとんどは、埋設処理や焼却処理されています。食品衛生法の許可を受けた施設で解体処理をして、食材として有効活用し山村の活性化に役立てようという取組を進めてきました。

ジビエ料理だけでなく、ソーセージなどの加工食品を開発したり、靴やカバンや手工芸品などの皮革工芸品の試作もしています。



「いのちを頂く。いのちを粗末にしない。」という考え方を大事にして取り組んでいくことで、「自然との共生」や「持続可能な社会」というこれからの社会に必要な考え方が広がっていくことも期待しています。

農山村と都市のネットワークで取り組みます

都市と農山村の連携協働による山村活性化をめざし、「愛知産ジビエ普及活動」では、趣旨に賛同して頂いた飲食店経営者の方やシェフの方、加工業者の方、販売協力をして頂いている産地直売所の方、消費者の方、そして猟師さん等生産者の方が一緒に取り組んでいます。

愛知県の中山間地は、面積では県全体の約1/3ですが、人口は僅か11万人で過疎化が進んでいます。

中山間地では高齢化率が40%を超えます。野生獣による被害拡大の背景には、こうした山村の過疎化・高齢化の問題もあります。そんな問題も解決したいと思っています。

