

ジビエ

ジビエ (Gibier) はフランス語で、狩猟などで得た野生鳥獣、野生鳥獣の肉や料理をあらわす。英語では野生鳥獣は wild animals や wild birds and beasts、野生鳥獣肉やその料理は wild game meat や bushmeat という。農業従事者の高齢化にともなう農業就労者数の減少によって耕作放棄された田畑が増加している。また、狩猟者の高齢化にともなう狩猟者数も減少している。これらの背景から、野生鳥獣の数が増多するとともに、野生動物は耕作放棄された田畑まで侵入し、農家の近隣にまで生息するようになった。野生動物は農家が耕作をしている田畑に侵入し作物を食べるようになり、農作物の被害は 2021 (令和 3) 年度で 155 億円である。野生鳥獣被害は営農意欲の減退、耕作放棄・離農の増加、さらには森林の下層植生の消失糖等による土壌流出、気象植物の食害等、山林に深刻な影響を及ぼしている。我が国は、「未来投資戦略 2017」の新たに講ずべき施策に、「有害鳥獣の捕獲を強化するとともに、捕獲鳥獣の有効活用を通じた地域の所得向上」を掲げた。現在、農林水産省は、有害鳥獣を「マイナス」の存在から「プラス」の存在に変える取組、いわゆる「ジビエ振興」を全国の農山村に広げている。

2022 (令和 4) 年度の野生鳥獣のジビエ利用量は 2,085 トンで、そのうち食肉として 1,332 トンが販売されている。その他は、ペットフード (664 トン)、自家消費向け食肉 (83 トン)、解体のみを請け負って依頼者へ渡した食肉 (6 トン) である。

厚生労働省は、狩猟から消費に至るまでの各工程における安全性確保のため 2014 (平成 26) 年度に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針 (ガイドライン)」と「カラーアトラス」を作成・公表している。現在、業として食用とする野生鳥獣の食肉加工を行う場合には、食品衛生法の「食肉処理業」を取得した施設で衛生的に処理したものしか、流通・消費できない。いわゆる、飲食店でジビエを提供するときには、「食肉処理業」取得施設から仕入れなければならない。2018 (平成 30) 年度、農林水産省は農村振興として 17 のジビエ利用モデル地区及び「国産ジビエ認証制度」を制定した。本制度は、食肉処理施設の自主的な衛生管理等を推進するとともに、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図ることを目的としており、衛生管理基準及びカットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保等に適切に取り組む食肉処理施設の認証を行うものである。

(森田 幸雄)