



一般社団法人国産ジビエ認証機構

活動報告



一般社団法人

国産ジビエ認証機構

(一社) 国産ジビエ認証機構 2025 年度の活動

もくじ

- 1 (一社) 国産ジビエ認証機構 2025 年度の活動
- 2 国産ジビエ認証事業
- 3 国産ジビエ認証部会「ジビエコミッティ」設立 / ジビエ解体処理講習会の開催
- 4 外食事業者に向けた国産ジビエ認証制度の普及啓発活動 / 「ジビエ・ラウンジ」の開催 / 視察ツアーの実施
- 5 地域に向けたジビエ基礎知識セミナーの開催
- 6 栄養士向けジビエセミナーの開催 / 専門誌への執筆協力
- 7 ジビエ料理コンテストの開催
- 8 一般消費者に向けた PR 活動
- 10 その他の活動



名称 : 一般社団法人国産ジビエ認証機構
 設立日 : 2025 年 2 月 6 日
 代表理事 : 鮎澤 康
 所在地 : 長野県諏訪市四賀飯島 2315-5 飯島 T ビル 2 階

《事業内容》

2025 年 4 月 1 日に一般社団法人日本ジビエ振興協会より事業譲渡を受け、下記の事業を実施しております。

●国産ジビエ認証事業部門

- ①国産ジビエ認証の認証業務
- ②国産ジビエ認証マークの発行・管理



●普及啓発事業部門

- ①ジビエ取扱いに関する衛生講習会の実施
- ②解体処理講習会の実施
- ③国産ジビエ認証の普及・啓発
- ④ジビエの魅力や料理の発信
- ⑤ジビエ取扱いに関する教材の制作
- ⑥ジビエ・ラウンジ (ジビエに関する情報交換会) の実施

2026 年 4 月より会員組織化し、会員の募集を開始いたします。皆様のお申し込みをお待ちしております。

《お問合せ先》

【お電話】
0266-75-1850

【メール】
2026 年 3 月 31 日まで : info@cert.gibier.or.jp
2026 年 4 月 1 日から : info@cert.gibier.or.jp

2025 年

5 月 12 日	関西ジビエウィーク 2025 「ジビエ講習会 (主催:株式会社 STORY)」講師派遣
6 月 9 日～15 日 6 月 4 日	大阪・関西万博関連イベント「関西ジビエウィーク 2025 (主催:株式会社 STORY)」へ協力 「J F 国産ジビエ認証施設連絡会議 (主催:一般社団法人日本フードサービス協会)」出席
7 月 11 日 7 月 31 日	「ジビエ解体処理講習会長野会場」開催 ガラス工房 KEiS 庵 & 嶺南地域有害鳥獣処理・加工施設視察を実施
8 月 3 日 8 月 10 日	「ジビエ解体処理講習会長野会場」開催 「ジビエ研修会 (主催:公益社団法人富山県獣医師会)」講師派遣
9 月 1 日 9 月 1 日～30 日 9 月 26 日～28 日 9 月 30 日	一般消費者向けイベント「実は身近で美味しい、ジビエの魅力に迫る会」開催 「国産ジビエランチフェア」開催 「GOOD LIFE フェア 2025」へ出展 「ジビエ解体処理講習会福岡会場」開催
10 月 3 日 10 月 7 日～8 日 10 月 10 日～12 日 10 月 19 日 10 月 21 日～22 日	「第 1 回ジビエ・ラウンジ (オンライン)」開催 「地域に向けたジビエ基礎知識セミナー石川会場」開催 「KARUIZAWA HOLISTIC FAIR 2025 (主催:ジビエソープ合同会社)」出展 「ジビエ解体処理講習会岩手会場」開催 「地域に向けたジビエ基礎知識セミナー鳥取会場」開催
11 月 8 日 11 月 12 日 11 月 19 日～20 日 11 月 20 日～21 日 11 月 26 日	「ジビエ解体処理講習会石川会場」開催 「JF フードサービスパートナーズ商談会 (主催:一般社団法人日本フードサービス協会)」出展 「地域に向けたジビエ基礎知識セミナー宮城会場」開催 全農「TAC・出向く活動パワーアップ大会 2025」タペストリー展示への協力 「栄養士向けジビエセミナー」開催
12 月 9 日	国産ジビエ認証 PR ソング「エビパディ・ジビエ!」をリリース

2026 年

1 月 13 日 1 月 14 日 1 月 24 日 1 月 27 日～28 日 1 月 29 日～30 日	『vesta141 号「ジビエの世界」』(公益財団法人味の素の文化センター発刊)へ寄稿 「第 2 回ジビエ・ラウンジ (オンライン)」開催 「第 10 回ジビエ料理コンテスト」二次審査会・表彰式を実施 「ナイジェリア連邦共和国向け国別研修『食肉衛生管理体制強化』(主催:独立行政法人国際協力機構)」講師派遣 「地域に向けたジビエ基礎知識セミナー大分会場」開催
3 月 13 日～15 日 3 月中 (予定)	「第 3 回九州ジビエフェスト (主催:九州ジビエコンソーシアム)」出展・協力 クラシルタイアップ・ジビエレシピカードを小売店へ配布

今後のイベント情報は SNS と HP よりご確認ください!

今後のイベントやセミナーの予定は、決定し次第 Instagram やホームページにて告知いたします。

フォローはこちらから! ▶



国産ジビエ認証事業

農林水産省制定「国産ジビエ認証制度」の認証機関として登録を受け、認証審査業務を行っております。2025年度は新たに第40号・41号・42号・43号の4施設を認証しました。



国産ジビエ認証取得施設一覧 (2026年3月)

認証番号	施設名	所在地
第001号	京丹波自然工房	京都府船井郡京丹波町
第002号	祖谷の地美栄	徳島県三好市
第003号	信州富士見高原ファーム	長野県諏訪郡富士見町
第004号	西米良村ジビエ処理加工施設	宮崎県児湯郡西米良村
第005号	TAG-KNIGHT	大分県国東市
第006号	宇佐ジビエファクトリー	大分県宇佐市
第007号	わかさ29工房	鳥取県八頭郡若桜町
第008号	長野市ジビエ加工センター	長野県長野市
第012号	東広島市有害鳥獣処理加工施設 (東広島ジビエセンター株式会社)	広島県東広島市
第014号	伊豆市食肉加工センター「イズシカ工房」	静岡県伊豆市
第017号	株式会社アイマトン	北海道樺戸郡浦臼町
第018号	屋久島ジビエ加工センター	鹿児島県熊毛郡屋久島町
第019号	丹波山村ジビエ肉処理加工施設	山梨県北都留郡丹波山村
第021号	庄原市有害鳥獣処理加工施設 (庄原ジビエ工房)	広島県庄原市
第022号	朝霧高原ジビエ	静岡県富士宮市
第024号	オーガニックブリッジ	千葉県木更津市
第025号	美作市獣肉処理施設 地美恵の郷みまさか	岡山県美作市
第026号	ジビエ食肉処理施設 大幸	鹿児島県出水市
第027号	南加賀獣肉処理加工施設「ジビエアトリエ加賀の國」	石川県小松市
第028号	ジビエ工房やまと	熊本県上益城郡山都町
第029号	上世屋獣肉店	京都府宮津市
第030号	ジビエ工房茂原	千葉県茂原市
第032号	いかくら阿久根	鹿児島県阿久根市
第033号	天草ジビエ倉岳加工所	熊本県天草市
第034号	株式会社 Mt.	北海道美幌市
第035号	俵山猪鹿工房 想	山口県長門市
第037号	糸島ジビエ工房	福岡県糸島市
第038号	MOMIJI	岩手県上閉伊郡大槌町
第039号	日田ジビエ工房	大分県日田市上津江町
第040号	大崎市ジビエ食肉処理加工等施設	宮城県大崎市
第041号	桜東風 sakuragochi 皆野ジビエ加工場	埼玉県秩父郡皆野町
第042号	富士山ジビエセンター DEARDEER	山梨県富士吉田市
第043号	うきは 自然のジビエ肉 ウキナナ	福岡県うきは市

国産ジビエ認証部会「ジビエコミッティ」設立

国産ジビエ認証施設が相互に連携し、認証制度の認知度向上や、知識や技術のレベルアップを目指し、「ジビエコミッティ」を設立いたしました。一丸となって活動することで発信力を高めながら、現場の課題の洗い出しや国への要望活動も行っていく予定です。

10月1日に発足式を開催し、11月26日には自由民主党「鳥獣食肉利活用推進議員連盟」(通称ジビエ議連) 会長を務める石破茂衆議院議員を表敬訪問。部会設立のご報告を行うとともに、ジビエ産業の発展に向けた今後のご協力をお願いしてまいりました。



▲11月26日の訪問の様子

ジビエコミッティ 役員

部会長	福岡 大平	南加賀獣肉処理加工施設「ジビエアトリエ加賀の國」
副部会長	保坂 幸徳	丹波山村ジビエ肉処理加工施設
副部会長	山本 峻也	株式会社 Mt.
副部会長	相内 啓靖	糸島ジビエ工房 / 日田ジビエ工房

ジビエ解体処理講習会の開催

厚生労働省のガイドラインに沿った解体処理方法や、食肉処理施設での衛生管理方法を伝える本講習会を、2025年度は5回開催いたしました。国産ジビエ認証取得施設を会場に、狩猟者の方や、ジビエ解体処理施設に勤務されている方、これから処理施設を建設予定の方などにご参加いただきました。



▲募集告知時のパネル

- 7月11日(金) 長野会場
会場：信州富士見高原ファーム (国産ジビエ認証 03号)
- 8月3日(日) 長野会場
会場：信州富士見高原ファーム (国産ジビエ認証 03号)
- 9月30日(火) 福岡会場
会場：糸島ジビエ工房 (国産ジビエ認証 37号)
- 10月19日(日) 岩手会場
会場：MOMIJI (国産ジビエ認証 38号)
- 11月8日(土) 石川会場
会場：Gibier Atelier 加賀の國 (国産ジビエ認証 27号)

【プログラム】

- ①事前学習 (映像教材)
 - ・ガイドラインに沿った解体処理方法
 - ・内臓の異常確認方法
- ②ジビエ取扱いの基礎講座
 - ・ジビエの取り扱いと衛生管理に関わる法律・制度について
 - ・捕獲から解体処理における衛生管理方法、HACCPの考え方について
- ③解体実演研修 「衛生的な解体処理のポイント」
講師：
長野会場 / 信州富士見高原ファーム 戸井口 裕貴
岩手会場 / MOMIJI 俵 航海大
鳥取会場 / わかさ29工房 河戸 建樹・今堀 敦司
石川会場 / Gibier Atelier 加賀の國 福岡 大平

認証取得をご検討の方へ

引き続き、認証審査業務を行ってまいります。処理施設の方向けに無料相談会も実施しておりますので、国産ジビエ認証取得をお考えの方は、当機構事務局までお気軽にお問合せください。



外食事業者に向けた国産ジビエ認証制度の普及啓発活動

外食事業者向け展示会への出展

国産ジビエ認証制度とジビエについて外食事業者に知っていただくために、「JFフードサービスパートナーズ商談会」へ出展しました。ブースでは国産ジビエ認証制度についての展示やパンフレットの配布を行いました。

日時：11月12日(水) 10:00～17:00
会場：TOCビル・五反田13階
来場者数：1,889名

ブースの様子▶



「ジビエ・ラウンジ」の開催

ジビエ解体処理施設・自治体担当者をメイン対象として、ジビエの知識を伝えるミニセミナーや情報共有を行う「ジビエ・ラウンジ」をオンラインで2回開催いたしました。

●10月3日(金)プログラム

- ①「国産ジビエ認証機構・認証施設部会設立の報告」
国産ジビエ認証施設部会
- ②「野生イノシシの豚熱検査の概要と可能性、課題について」
J-VPD株式会社 増子 哲也
- ③「旅×ジビエプロモーション施策のご提案」
株式会社JTBパブリッシング 中川 貴弘/柿沼 由樹
- ④「野生カモのカンピロバクター調査への協力依頼」
国立医薬品食品衛生研究所 渡辺 麻衣子/西角 光平

●1月14日(水)プログラム

- ①「国産ジビエ認証機構及び認証施設部会の活動報告」
国産ジビエ認証機構事務局/国産ジビエ認証施設部会
- ②「バズらなくても“選ばれる”発信を～伝える・選ばれる SNS 運用とアカウントづくりのコツ～」
観光・地域ブランディング/SNS活用コンサルタント 崎村 梨子
- ③「福井・小浜の砂と鹿骨のガラス～漉青(ろくしょう)～」
ガラス工房 KEiS 庵 庵主 竹田 恵子
- ④「音で認知を獲得しファン化を促す“サウンドマーケティング”とは～企業・行政・商品・サービスの世界観を音で発信～」
株式会社 Go2E 代表取締役社長 山田 智和

視察ツアーの実施

ジビエ利活用の取組みを学ぶために、福井県への視察ツアーを7月31日に開催しました。

鹿の骨を使ったガラスを製造する小浜市の「ガラス工房 KEiS 庵」と、そこに骨を供給する「嶺南地域有害鳥獣処理・加工施設」を見学させて頂き、鳥獣被害の現状と多様な利活用の可能性について学びました。

嶺南地域有害鳥獣処理・加工施設視察の様子▶



左・中：鹿の骨を使ったガラス「漉青」の食器 右：庵主の竹田氏

地域に向けたジビエ基礎知識セミナーの開催

鳥獣被害に直面し、ジビエ利活用を行う現場の方々に向け、安全・安心なジビエの普及に不可欠な、捕獲から加工・流通・販売における各段階の衛生管理に関する正しい情報を伝えるセミナーを開催しました。解体処理、調理・加工については国産ジビエ認証取得施設の皆さまに講師を務めていただきました。

- 10月7日(火)・8日(水) 石川会場
会場：ジビエアトリエ加賀の國・石川県勤労者福祉文化会館
参加者：19名・19名
- 10月21日(火)・22日(水) 鳥取会場
会場：わかさ29工房・鳥取県庁本庁舎1階講堂
参加者：21名・23名
- 11月19日(水)・20日(木) 宮城会場
会場：大崎市ジビエ食肉処理加工等施設・仙都会館
参加者：20名・28名
- 1月29日(木)・30日(金) 大分会場
会場：宇佐ジビエファクトリー・大分県中小企業会館
参加者：24名・33名

【1日目プログラム】

- ①とめ刺し・放血方法の解説
講師：【全会場共通】菅 衣代(兵庫県食肉衛生検査所)

②食肉処理施設の見学

- 講師：国産ジビエ認証施設
- 【石川会場】福岡 大平(ジビエアトリエ加賀の國)
 - 【鳥取会場】河戸 建樹、今堀 敦司(わかさ29工房)
 - 【宮城会場】今野 淳(大崎市ジビエ食肉処理加工等施設)
 - 【大分会場】山末 成司、林 知志(宇佐ジビエファクトリー)

【2日目プログラム】

- ①狩猟時の安全確保について～イノシシ・シカが保有する可能性のある病原体や捕獲時に確認・注意すべきリスクの解説～

②イノシシ・シカの捕獲から解体処理における衛生管理の方法

- 講師：【全会場共通】壁谷 英則
(日本大学生物資源科学部獣医学科教授)

③国産ジビエ認証施設・認証審査員が解説する「厚生労働省ガイドラインに沿った解体処理方法」と間違いやすいポイント

- 講師：
- 【石川会場】福岡 大平(ジビエアトリエ加賀の國)
 - 【鳥取会場】河戸 建樹(わかさ29工房)
 - 【宮城会場】今野 淳(大崎市ジビエ食肉処理加工等施設)
 - 【大分会場】林 知志(宇佐ジビエファクトリー)
 - 【全会場共通】菅 衣代(兵庫県食肉衛生検査所)

④ジビエの魅力と肉質の特徴及び調理・加工のポイント

- 講師：
- 【石川会場・宮城会場】岡田 修(オーガニックブリッジ)
 - 【鳥取会場】三河 功治(庄原ジビエ工房)
 - 【大分会場】林 知志(宇佐ジビエファクトリー)



▲参加者募集チラシ

▼会場の様子



栄養士向けジビエセミナーの開催

ジビエ提供の場を増やすことを目的とし、メニュー開発に携わる栄養士の方を対象としたセミナーを開催しました。プログラムはジビエの栄養面での魅力を伝える内容と、ジビエ取扱いを考えるにあたって参考となるよう、実際にジビエを提供されている事業者を招き、具体的な取り組みをお話いただきました。

日時：2025年11月26日(水) 18:30～20:40
 会場：女子栄養大学駒込キャンパス 3号館 5階 小講堂
 参加者：86名
 参加費：無料
 共催：一般社団法人国産ジビエ認証機構
 女子栄養大学出版部



左：会場の様子

右：②の講演で提供した試食。左は「鹿肉のミートボールペンネ」。試食の調理を依頼した女子栄養大学の学内のレストラン「松柏軒」にレシピを考案いただいた。右は、「噛みつって！GOGO炒め」。講師の三河氏が運営の施設が所在する広島県庄原市の小学校で実際に提供されている、イノシシ肉を使用したメニュー。いずれも、参加者にはレシピを配布した。

【プログラム】

- ①ジビエの栄養的魅力と活用の可能
 ～食卓・教育・地域で活かすジビエの力～
 講師：静岡県立農林環境専門職大学生産環境経営学部
 准教授 上蘭 薫
- ②ジビエの魅力と肉質の特徴及び調理・加工のポイント
 講師：庄原ジビエ工房 三河 功治
- ③広がる！国産ジビエの活用
 講師：一般社団法人国産ジビエ認証機構 代表理事 鮎澤 廉
- ④ジビエ利用の取り組み
 講師：株式会社 SANKO MARKETING FOODS
 受託事業購買物流担当 兼 管理栄養士グループ統括
 財務省 テゾリーナ店舗責任者 齋藤 裕香
- ⑤ジビエのアスリート食への可能性
 講師：女子栄養大学栄養生理学研究室 教授 上西 一弘



ジビエ料理コンテストの開催

家庭でも作れる魅力的なジビエレシピを開発していただき、ジビエを購入して食べる方を増やすことを目的とし、第10回ジビエ料理コンテストを開催しました。今回は和・洋・中・エスニックなど、バラエティ豊かなレシピが202件集まり、ジビエ料理の可能性の広がりを感じるコンテストとなりました。

【部門】

- ① 一般部門
 小学生、中学生を除く、プロ・アマ不問。
 調理を専門に履修している高校生もこちらへ応募すること。
- ② 小・中・高校生部門
 小学生、中学生、高校生対象。調理を専門に履修している高校生は一般部門へ応募すること。チーム応募可。※1チーム3名まで。小学生・中学生のチームは大人を含めても可

【募集期間】

2025年8月6日(水)～10月31日(金)

【応募数】

202件(一般部門156件、小・中・高校生部門46件)

【各賞】

《一般部門》

●農林水産大臣賞
 「猪肉と鹿肉真薯のお椀～感謝して頂く命の恵み～」
 辻調理師専門学校・大阪 今井 湧貴

●農林水産省農村振興局長賞
 「山椒香る猪ジャーチャー麺」
 東京都立赤羽北桜高等学校 高宮 友里

《小・中・高校生部門》
 ●農林水産大臣賞
 「ガバオ・クワーン・サップ」
 佼成学園中学校 高橋 侑志

●農林水産省農村振興局長賞
 「ジビエの井ぶり茶碗蒸し」
 静岡県立下田高等学校 中平 英理

●小学生特別賞
 「スポーツキッズのいのししビビンバ」
 小松市立松東みどり学園 橘 風花

●中学生特別賞
 「パン de シカ」
 晃華学園中学校 森島 莉三香

●高校生特別賞
 「ジビエキャンプ～伊豆食材とコラボレーション！～」
 静岡県立下田高等学校 竹中 文音

▼猪肉と鹿肉真薯のお椀～感謝して頂く命の恵み～



▼ガバオ・クワーン・サップ



▼二次審査の様子



▼受賞者と審査員



専門誌への執筆協力

『vesta141号「ジビエの世界」(公益財団法人味の素の文化センター発刊)へ、当機構役員より下記の記事を寄稿いたしました。

- ジビエとは／押田 敏雄
- ジビエが食卓に届くまで～捕獲と食肉処理の現場から／鮎澤 廉
- ジビエの味は風土と個性の結晶～食肉の背景を味わう／鮎澤 廉
- 命と栄養のかたち 自然が育てた肉を食べるといこと／上蘭 薫
- 山の恵みを食卓へ～国産ジビエ認証制度が支える食の安全／鮎澤 廉
- ジビエ、召し上がりませんか？／押田 敏雄



『vesta141号「ジビエの世界」』詳細はこちら▶



一般消費者に向けた PR 活動

「GOOD LIFE フェア 2025」への出展

消費者を対象としたイベント「グッドライフフェア 2025」へ出展し、一般消費者に対してジビエの魅力の情報発信を行いました。ブースの中では国産ジビエ認証取得施設の加工品展示や、解説パネルの展示のほか、イノシシ革とシカ骨ガラスを使ってチャームを作成するワークショップを実施しました。

日程：令和7年9月26日(金)～28日(日)
 会場：東京ビッグサイト西1・2ホール
 主催：朝日新聞
 来場数：36,598人(3日間延べ)
 ワークショップ体験人数：43人

▼ブース内の様子。



▲認証施設の加工品展示の様子



▲ワークショップの様子



▲出来上がったチャーム

「Karuzawa Holistic Fair 2025」への出展

人々の健康やウェルネス、そして地球環境とのつながりを大切にするブランドを集めた展示会へ出展し、食や健康、美容への意識が高い消費者に対してジビエのPRを行いました。パネル展示のほか、GOOD LIFE フェアと同じ内容のワークショップも実施。RK DAYS、aVin bio wineでは、国産ジビエ認証ジビエのコラボメニューを提供いただきました。

期間：2025年10月10日(金)～12日(日)
 時間：10:00～17:00
 会場：軽井沢コモングラウンズ内 イベントスペース
 主催：ジビエソープ合同会社



右上：ブース全景。左下：ワークショップの様子。右下：出展者の飲食店「RK DAYS」にて提供された、「ブルドジビエサンド」。



都内飲食店でのジビエランチフェア開催

大消費地である東京の方へジビエを食べる機会を作るために、新宿にある飲食店「るるぶキッチン」にて1か月間、ジビエ料理を提供するランチフェアを実施しました。提供メニューは、第9回ジビエ料理コンテストの受賞作である「猪肉の蒸し野菜」のアレンジメニューです。

フェア初日には、PRを兼ねて一般消費者向けのトークイベントを開催した。トークイベントでは、ジビエをとりまく状況から、捕獲現場の現状や、食材としての魅力を伝えたほか、シカ革でコインケースを制作するワークショップを実施しました。

【フェア概要】

店舗名：るるぶキッチン
 (東京都新宿区新宿3丁目17-7紀伊國屋ビル 地下1階)
 期間：9月1日(月)～30日(火)
 メニュー名：いのしし肉と蒸し野菜のヘルシーランチ
 提供価格：1,580円(税込)
 提供数：232食

【セミナー概要】

名称：実は身近で美味しい、ジビエの魅力に迫る会
 会場：紀伊國屋書店新宿本店 3階アカデミック・ラウンジ
 日時：2025年9月1日(月)18:30～19:45
 参加者：20人

●セミナープログラム

- ①国産ジビエの魅力発見！
 ～安全・安心なお肉でジビエ料理を楽しもう～
 講師：一般社団法人国産ジビエ認証機構
 代表理事 鮎澤 廉/事務局 林 由季
- ②シカ革コインケース制作ワークショップ
 講師：株式会社 A.I.C. 辻 清

レシピ情報サイト「クラシル」とのタイアップ

レシピ情報が集まるプラットフォーム「クラシル」とタイアップし、家庭向けジビエレシピ動画を投稿しました。レシピ開発と動画制作は料理動画クリエイターに開発を依頼し、特別な日に楽しむことをコンセプトとした「シカ肉のぎゅうぎゅう焼き」の動画を投稿しました。レシピは、家庭でも取扱いやすいシカ肉のスライスを使用し、季節の野菜と一緒にオープンで焼く簡単でありつつ華やかなものとなっています。

動画の中では国産ジビエ認証制度にも触れ、国産ジビエ認証施設 EC サイトリンク集へ遷移するバナーを表示しました。

レシピの材料と動画へのQRコードを表示したA6サイズのレシピカードを制作し、2026年3月中にジビエを取扱う小売店へ配布予定です。

動画の視聴はこちらから▶



上段：フェア紹介POP。
 中段：提供メニュー写真。
 下段：トークイベントの様子



動画のキャプション

国産ジビエ認証 PR ソングを制作

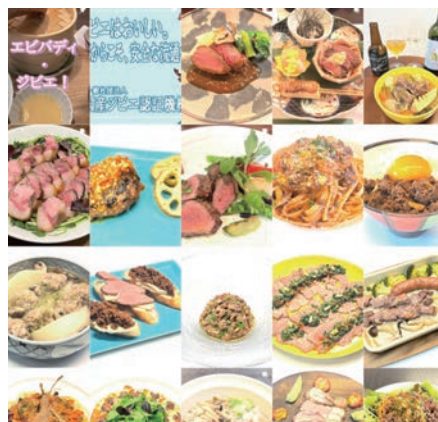
一般消費者に向けて楽しく国産ジビエ認証について知っていただくために、PR ソング「エビバディ・ジビエ！」を制作しました。ショート動画にも使用しやすい30秒程度の長さで、ポップな曲調となっています。SNS やイベントなど、今度のPR 活動で使用予定です。国産ジビエ認証機構 Instagram よりご視聴ください。



Instagram 「1日1ジビエ」 レシピの発信

ジビエを身近に感じていただくために、当機構 Instagram で毎日ジビエのレシピを発信する「1日1ジビエ」を実施中です。国産ジビエ認証施設のお肉を使用して、ご家庭で作れるおすすめレシピをご紹介します。ぜひフォローしてください。

国産ジビエ認証機構 Instagram ▶



その他の活動

JICA（独立行政法人 国際協力機構）への協力

JICA（独立行政法人 国際協力機構）がナイジェリア連邦共和国へ向けに実施した国別研修「食肉衛生管理体制強化」への協力依頼を受け、講師の派遣及び国産ジビエ認証施設での解体処理研修を実施しました。

ナイジェリアの連邦首都区庁（FCTA）獣医局局长と管理職の獣医師を対象に、北九州で2週間にわたって実施された研修のうち、2日間を担当しました。

ナイジェリアでは、食肉処理施設の衛生環境を維持しづらい状況で、日本の国産ジビエ認証取得施設のように、施設の規模がまちまちでも統一的な衛生管理を実施している事例に倣い、帰国後は食肉衛生に関する取り組み方針を定めるとともに、各自の業務に応じた現実的なアクションプランの作成を行うそうです。

弊機構で作成した「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を参考に、ナイジェリアのと畜場でも各種記録様式を整えて行かれるとのことで、これまでのジビエ流通における衛生管理の取り組みが、遠くアフリカの国で役立てていただけることに感激しました。

ナイジェリアのと畜場と日本の食肉処理施設では似通った課題があることがわかり、お互いに共感しながら得るところの多い研修会となりました。

【JICA 九州研修施設での研修】

① 2026 年 1 月 27 日（火）9 時～12 時

講義「国産ジビエ認証制度及びジビエ取り扱いに関する理解促進の道のり」

講師：一般社団法人国産ジビエ認証機構 代表理事 鮎澤 廉

② 2026 年 1 月 27 日（火）13 時 30 分～16 時 30 分

講義「野生鳥獣の食肉処理における衛生管理」

講師：日本大学生物資源科学部 /

一般社団法人国産ジビエ認証機構認証審査員 壁谷 英則

【国産ジビエ認証施設での解体処理研修】

日程：2026 年 1 月 28 日（水）13 時～17 時

会場：糸島ジビエ工房（福岡県糸島市）

実習「食肉処理施設の概要説明と解体処理（鹿）の実演」

講師：株式会社 tracks 取締役 相内 啓靖

