

「ジビエ(gibier)」とは

「ジビエ(gibier)」とはフランス語で、狩猟によって捕獲した野生鳥獣の肉のこと。欧米では、貴族の伝統料理として古くから親しまれ、特にシカ肉は高級食材として扱われています。北海道においても、エゾシカ肉はサケと並ぶ貴重な食料としてアイヌの人々に親しまれてきました。

ジビエが注目されている理由

□ 栄養豊富でヘルシー

今、全国で人気のジビエ。中でも、北海道が認証する施設が生産する北海道産の「エゾシカ肉」は、鉄分豊富で高タンパク、低脂肪でヘルシー。そして、安全・安心な食材として注目を集めています。

□ 野生鳥獣による被害対策

野生鳥獣による農作物被害は、農山村に深刻な影響を及ぼしています。ジビエの利活用は、農業被害対策にもつながります。

□ 地域活性化につながる

捕獲される野生鳥獣を「害獣」として処分するのではなく、地域の有用な資源として活用する動きが全国各地で広がっています。

ジビエ利活用はサステナブル!



ジビエの利活用を通して、SDGs(エスディージーズ: Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標))の『2、飢餓をゼロに』や『12、つくる責任・つかう責任』、『15、陸の豊かさも守ろう』等にご貢献することができます。



北海道 ジビエール

被害対策から、資源活用へ。

エゾシカ肉をおいしく食べて、自然を守ろう。

エゾシカ肉処理施設認証制度

安全★安心



エゾシカ肉 認証

北海道自主衛生管理

認証施設

承認番号 001	(有)ユック 食肉処理加工施設 根室市花咲港295番地6	承認番号 002	(株)ELEZO社 ELEZO・LABORATORY 中川郡豊頃町大津125番地
承認番号 003	(有)阿寒グリーンファーム 有限会社阿寒グリーンファーム 食肉加工センター 訓路市阿寒町新町1丁目5番12号	承認番号 005	(株)北海道食美樂 株式会社北海道食美樂 新冠郡新冠町字緑丘12番地24
承認番号 006	(株)知床エゾシカファーム 株式会社知床エゾシカファーム食肉センター 斜里郡斜里町真鯉223番地	承認番号 008	南富フーズ(株) 南富フーズ株式会社 空知郡南富良野町字幾寅641番地13
承認番号 009	古川建設(株) ドリームヒル・トムラウシ事務所 上川郡新得町屈足トムラウシ81番地	承認番号 010	(株)上田精肉店 株式会社上田精肉店エゾ鹿食肉加工センター 上川郡新得町栄町21-1
承認番号 012	(株)伊奈不動産 エゾ鹿活用処理施設 登別市札内町233番地3	承認番号 013	エゾの社(株) 池田町エゾシカ等解体加工処理施設 中川郡池田町字清見274番地3
承認番号 014	すまい工房北海道(株) あぶかの森 恵庭市柏岡町3丁目219番地	承認番号 015	(合)浦幌ジビエ 合同会社浦幌ジビエ 十勝郡浦幌町字円山95番地2
承認番号 016	(株)Sauvage de hakodate Sauvage de hakodate 函館市銭亀町342-3	承認番号 017	(株)アイマトン 北海道シュヴルイユ浦臼工場 樺戸郡浦臼町字於札内330番地13 浦臼町ジビエ処理加工センター内
承認番号 018	(株)オホーツクジビエ 株式会社オホーツクジビエ 紋別郡遠軽町字田3丁目5番地15	承認番号 019	deer food deer food 厚岸郡厚岸町太田6の通り14番地2
承認番号 020	(株)未楽来工房 株式会社未楽来工房 阿寒郡鶴居村字雪裡719番地11		

最新の施設一覧はこちらから▶▶▶



※令和5年2月末現在

北海道には、 ジビエの認証制度があります。

北海道では、消費者がエゾシカ肉を安全・安心に食することができるように『エゾシカ肉処理施設認証制度』を創設しました。認証制度は下記のとおり認証基準があり、認証マークがエゾシカ肉の安全性を保証します。



エゾシカ肉処理施設認証制度

認証を受けた施設で生産されるエゾシカ肉
及びその肉を使用した加工品には、
ロゴマークを表示できます。

認証基準

1. 道内に食肉処理施設を設置する食肉処理事業者であること。
2. エゾシカ衛生処理マニュアル(平成18年10月北海道作成)を遵守していること。
3. HACCPに基づく衛生管理を行っていること。
4. 出荷する製品について、トレーサビリティが可能であること。
5. エゾシカ肉処理施設認証制度カットチャートを遵守していること。
6. 包装されたエゾシカ肉に表示するラベルの記載事項を遵守していること。

詳細は下記URL または こちらから ▶▶▶



<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/est/yk/ninnhouseido.html>



各分野の専門家が語る

エゾシカ肉の味力



栄養士が推奨！ エゾシカ肉はヘルシーな美容食



料理研究家
高橋未佳さん

エゾシカ肉は、高たんぱく質・低脂質・鉄分豊富な栄養価の大変優秀な美味しい食肉で、鉄分(ヘム鉄)などのミネラル分も含まれています。栄養素を効率良く摂取し、美容にオススメの食べ方は「黒酢仕立ての酢鹿」「昆布巻」「サスムジャンスープ」や「DEERグラタン」。揚げ物に使用しても低カロリーで、牛乳・乳製品消費に繋がるチーズ等とのコラボも美味しく楽しめます。和・洋・中・韓国料理・多国籍料理など幅広く活躍してくれます。

公認スポーツ栄養士が推奨！ エゾシカ肉はアスリートに最適！



釧路短期大学
山崎美枝教授

エゾシカはハイパフォーマンスを目指すアスリートにとって栄養面で優れた食材です。身体づくりの時期には、丈夫な筋肉や骨を作り、余計な体脂肪をつけないという観点から「高たんぱく質、低脂質」であるところが魅力です。試合期では、スタミナアップにつながる「高鉄分」、遠征時の体重維持や緊張による消化吸収力低下に対応する「低脂質」、免疫力を高める「高たんぱく質」と三拍子そろったアスリート向けの食材と言えます。

キャンパーもハマる エゾシカ肉とキャンプの相性



キャンパー
ヒヌマフウフさん

いままでお店でしか食べたことがなかったエゾシカ料理を、キャンプ飯として初挑戦してみました。エゾシカのフィレ肉をガーリックと共にじっくり焼き、仕上げにベリーソースをかけて食べてみると…めちゃくちゃおいしい。味も間違いありませんが、食べる前の想像とは違って臭みもなく、ワインにも最高に合いました。ぜひエゾシカ肉をキャンプ飯に取り入れてみてください！

エゾシカ肉は、適正加熱で 安全な食べる鉄分補給剤



ヌキタ・ロフィスト
貫田桂一シェフ

エゾシカ肉は道産野菜と合いますが、中でもコンブとは相性がいい。塊り肉をコンブと煮たり、薄切り肉を調理する時にコンブ出汁を加えようま味が強くなります。洋風は、軽いソテーや煮込みは白いソース、濃い目のソテーや洋酒煮だとブラウンソースが合います。加熱温度は、塊り肉で中心が75℃1分(厚生労働省)以上でウエルダン以上の加熱が必要。ミディアム以下では、E型肝炎ウイルスのリスクが高い食材ですので、しっかり火を通しましょう。