

～ “やっかいもの” から “ごちそう” へ～ 「房総ジビエ」の魅力発信プロジェクト

実績額 4,567 千円 (うち交付金 2,284 千円)

1 事業の目的・概要

県内で捕獲されたイノシシのうち、出荷・販売を目的として処理加工された頭数は、全体の1%程度とごくわずかであり、また、ジビエ料理を提供する飲食店数やジビエの情報や魅力を発信する場も少ない状況となっている。

そのため、本事業を活用し、イノシシやシカの処理頭数の増加を目指した付帯設備等の整備や県内で捕獲されたイノシシやシカの肉を「房総ジビエ」と銘打ち、ジビエの調理方法などに関する講習会やジビエ料理のコンテスト、ジビエ料理を提供する飲食店が参加するフェアを開催するなど、地域活性化に向けた取組を行った。

2 事業の内容

(1) 飲食店向け「房総ジビエ」講習会の開催

房総ジビエの衛生管理等について説明する講習会を開催した。

(R元年度実績) 参加者：6名 (令和元年11月6日)



(2) 房総ジビエコンテスト2020の開催

飲食店のシェフを対象とした房総ジビエ料理のコンテストを開催し、実食審査で選考し、最優秀賞を決定した。

(R元年度実績) 1回 (令和2年1月20日)

(3) 房総ジビエフェア2020冬の開催

首都圏の飲食店において、房総ジビエを使った多彩な料理を提供するフェアを開催した。

(R元年度実績) 参加店舗：69店舗 (県内60店舗、県外9店舗)

(令和2年2月1日～2月29日)



※ 野生獣肉の利活用推進に向けた検討会議は台風のため中止

事業名	～ “やっかいもの” から “ごちそう” へ～ 「房総ジビエ」の魅力発信プロジェクト	
担当課	農林水産部 農地・農村振興課 農林水産部 流通販売課	
総合戦略記載箇所	大項目：(1) “一人ひとりの働きたい” がかなう千葉づくり 中項目：②力強い農林水産業の確立	
【本事業における重要業績評価指標（KPI）】		
指 標 名	実績値	目標値
イノシシ肉の処理頭数	538 頭 (対前年度実績値 +324 頭)	281 頭 (対前年度目標値 +20 頭)
県内処理加工施設の販売額	21,520 千円 (対前年度実績値 +12,960 千円)	11,240 千円 (対前年度目標値 +800 千円)
房総ジビエフェアに参加したことの飲食店 累計数	91 件 (対前年度実績値 +29 件)	60 件 (対前年度目標値 +5 件)
【事業効果の判定】		
①地方創生に非常に効果的であった (例:全てのKPIが目標値を達成するなど、大いに成果が得られたとみなせる場合) ②地方創生に相当程度効果があった (例:一部のKPIが目標値に達しなかったものの、概ね成果が得られたとみなせる場合) ③地方創生に効果があった (例:KPI達成状況は芳しくなかったものの、事業開始前よりも取組が前進・改善したとみなせる場合) ④地方創生に対して効果がなかった (例:KPIの実績値が開始前よりも悪化した、もしくは取組としても前進・改善したと言えないような場合)		
【要因・課題】（取組推進に当たっての問題点、問題点を踏まえた課題）		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 県のイノシシの出荷・検査方針を見直し、手続きを一部簡略化したことで処理頭数が増加した。 ・ 「房総ジビエフェア」への参加飲食店数は、目標値を大幅に超えて増加し、取り扱い店舗の掘り起こしができる。 ・ 野生獣の捕獲数は季節により増減するため、出荷調整できる容量の大きい冷凍冷蔵設備が必要。 ・ 獣肉の解体処理をできる人材が少ないので処理量を安定させるためには引き続き人材育成が必要。 		
【改善策・取組方針】（要因・課題を踏まえた具体的な取り組み（令和2年度に向けた取組の修正・改善））		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 安定的な獣肉の処理や出荷のために必要な機材等の整備を支援する。また、実践的な研修の開催等により、獣肉処理に携わる人材の育成を図る。 ・ ジビエフェアでの流通を促進するため、飲食店や食肉処理施設の関係者等を対象とした施設見学会や、飲食店を対象にしたジビエフェア、審査員に消費者を交えたジビエ料理のコンテストを開催することで、獣肉（イノシシ、シカ）の需要喚起や取り扱い店舗の掘り起こしを図る。 		