

未来へつながる持続可能な獣害対策をめざして 千葉県は、野生鳥獣対策を進めています。

千葉県では野生鳥獣による農林業被害が深刻化してきており、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用の促進が求められています。このように中で、衛生的で安全性の高い野生鳥獣肉を供給するための指針として「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」が策定されています。ガイドラインにそって、「房総ジビエ（イノシシ、シカ肉）」を適正に処理加工する施設をご紹介します。

「房総ジビエ」の処理加工施設



※写真はイメージとなります。

海の幸も山の幸も豊富な勝浦市にある施設

勝浦市 ジビエ勝浦

（猪鹿）

海の地域で知られる勝浦市には実は猟師が多く、地域の山林でイノシシ・鹿を捕獲。近隣のレストランに出荷し「勝浦ジビエ」として美味しい料理も提供されています。



丁寧な処理や熟成で美味しく加工

鴨川市 mineoka gibier

（猪鹿）

鴨川市内で捕獲されたイノシシ・シカを主として加工・販売する処理加工施設です。殺菌処理の徹底や、通常の期間よりも長期間にわたって熟成を行うなど、一頭一頭の美味しさにこだわりの処理、生産を行っています。



有害鳥獣被害を何とかしたい！と創業

君津市 房総いのかジビエセンター

（猪鹿）

君津市内で有害駆除されたイノシシやシカの加工・販売だけでなく、認定捕獲事業者として自ら捕獲事業も担う食肉工場・販売店。徹底した血抜き・衛生管理と職人の手作業で、安全で美味しいジビエをお届けしています。

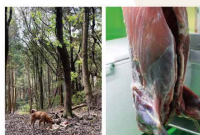


捕獲から食肉加工まで徹底した品質・衛生管理

木更津市 オーガニックブリッジ

（猪鹿）

KURKKUFIELDS近くに設置された処理加工施設。木更津市や地域と連携し近隣で捕獲されたイノシシや鹿等を国産ジビエ認証制度の基準に則り加工。安心安全な精肉を生産しています。



一貫生産で確かな美味しさ

いすみ市 ちばジビエの森

（猪鹿）

いすみ市では唯一の処理加工施設。捕獲から解体、精肉までを施設職員がほぼ一貫して行っています。加工の際は廃棄する部分が発出しないよう、素材を余すことなく活用することによりこだわりの処理を行っています。



観光地平砂浦でジビエ肉を生産

館山市 館山ヴィルトファクトリー

（猪鹿）

観光地としても有名な館山市平砂浦に位置する処理加工施設。「大地のめぐみをあなへ」をコンセプトに、捕獲したイノシシを、迅速に処理・熟成し、臭みのない上質なジビエ肉を提供。イノシシ革製品の加工も行なっています。



道の駅そばの処理加工施設

大多喜町 大多喜町都市交流施設

（猪鹿）

株式会社猟協流通の大多喜町唯一の処理加工施設。捕獲個体の血抜きにはこだわりがあり、搬入後の処理も迅速に実行。熟成庫で3〜6日熟成させ、最も品質の良い時期に出荷を行っています。捕獲個体の100%の利活用を目指し、事業を展開中。



清澄山系で捕獲したイノシシやシカを処理加工

鴨川市 清澄山系ジビエ

（猪鹿）

鴨川市天津小湊地区小さな街の険しい山間に位置する施設。清澄山系で育った動物たちは栄養豊富などんぐりを食べていることが多く、お肉に甘み・旨味があるのが特徴です。



地元猟師が2024年にオープン

鴨川市 LA SELVAGGINA KAMOGAWA

（猪鹿）

山の幸が豊富な鴨川市大山地区で、農業被害と生活被害を無くし、有害鳥獣をジビエ肉として流通させることを目的として、地元猟師たちが2024年にオープンさせた処理加工施設。精肉のほか、ベト用ジャーキーも販売。

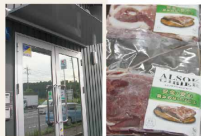


駆除個体の100%利活用をめざして

君津市 君津市獣肉処理加工施設

（猪鹿）

株式会社猟協流通の君津市にある処理加工施設。捕獲個体の血抜きにはこだわりがあり、搬入後の処理も迅速に実行。熟成庫で3〜6日熟成させ、最も品質の良い時期に出荷を行っています。捕獲個体の100%の利活用を目指し、事業を展開中。



（株）ALSOK千葉が運営する処理加工施設

茂原市 ジビエ工房茂原

（猪鹿）

2020年オープン、ALSOK千葉株式会社運営する処理加工施設。高品質なジビエを生産するため、回収から発送まで管理するトレーサビリティシステムと、国際的な衛生管理手法に基づく衛生・品質管理を徹底しています。



館山の自然が育む、高品質なジビエを販売

館山市 館山アルコ

（猪鹿）

館山市内で捕獲したイノシシなどを、加工・販売する処理加工施設です。館山の豊かな自然が育んだイノシシは、良質な脂と締まった赤身が特徴。県のガイドラインを遵守し、安全・高品質なジビエをお届けしています。



富津市で新たに新設された処理加工施設

富津市 G.B.A.

（猪鹿）

富津市山間部にある処理加工施設。処理加工されたジビエ肉は君津市の猟師工房ドライブインで販売されています。



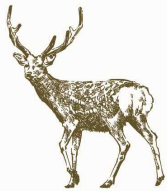
ダミー
FSC
9_FSC_Color_Y

房総ジビエの情報は

房総ジビエ



2025 Chiba Pref., 当印刷物の内容、テキスト、画像等の無断転載・無断使用を固く禁じます。



ジビエってなあに？

「ジビエ」はフランス語(gibier)で、狩猟で得た野生鳥獣の肉のこと。

イノシシやシカ、クマ、キジ、カモなど、ジビエを用いた料理は、フランスでは冬のご馳走、高級料理として古くから愛されてきました。日本でも昔からイノシシ肉は「ぼたん」、シカ肉は「もみじ」と呼ばれ、焼いたり、鍋にして、親しまれてきました。近年、ジビエのファンも増えています。新たな食材として注目を集めるジビエを、ぜひご堪能ください。

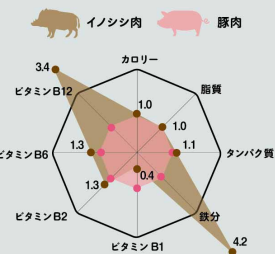


ジビエはカラダにいいの？

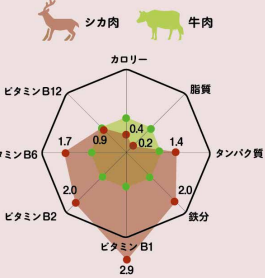
ジビエは栄養成分が豊富で、
とってもヘルシーなお肉です。

イノシシ肉は、豚肉とくらべてカロリーや脂質はさほど変わりませんが、鉄分が4倍以上、ビタミンB12が3倍以上も多く含まれています。シカ肉は、牛肉とくらべて脂質が1/6、カロリーが半分以下なのに、鉄分が約2倍多く含まれています。ヘム鉄とよばれるカラダに吸収されやすい鉄分の成分が豊富で、貧血や冷え性を予防する働きがあります。このように、ジビエは栄養価が高く、カロリーや健康を気にする方にはうれしいメリットがいっぱいの、まさに「おたすけ」食材です。

イノシシ肉と豚肉の栄養成分の比較
(100gあたり/豚肉を1とした場合)



シカ肉と牛肉の栄養成分の比較
(100gあたり/牛肉を1とした場合)



出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」



房総ジビエとは？ やっかい者を資源に！注目を集めるジビエ料理で地域活性化

県内の食肉処理加工施設で適切に処理・加工したイノシシやシカ肉のこと。

フレンチ、イタリアンはもちろん、和食や中華など、気軽に食べられるお店も多くあります。また、狩猟期間以外にも、季節を問わず、おいしく食べられます。ぜひ、房総ジビエを味わってください。

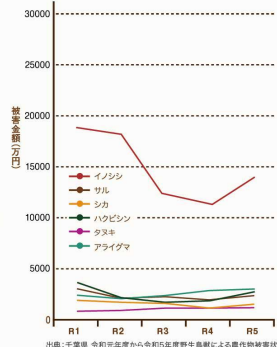
房総ジビエを食べることは、野生鳥獣対策につながります。

千葉の野山には、たくさんの野生鳥獣が住んでいます。その動物たちが食べ物求めて、農家の田畑を荒らすのです。

その農作物被害金額たるや、約3.3億円！(令和5年度)

野生鳥獣被害対策で捕獲したジビエを廃棄するのではなく、食材として活用し、おいしくいただくことで、新たな地域資源となり、SDGsにも貢献できるのです。

【千葉県の獣種別被害額の推移】
(イノシシ・サル・シカ・ハクビシン・タヌキ・アライグマ)



出典：千葉県 令和元年度から令和5年度野生鳥獣による農作物被害状況



千葉県内には通年でジビエ料理が食べられたり、
房総ジビエを購入できる場所が多数あります！

房総ジビエが購入できる
お店の情報はこちら>



食べてまろう、ちばの里山
第7回

房総ジビエ
コンテスト

BOSO GIBIER
CONTEST

“サステナブルでおいしいジビエ料理”をコンセプトとした
プロの料理人による「第7回房総ジビエコンテスト」を2025年1月14日に開催しました。

最優秀賞

猪のぬか炊き -未来への一皿-

岡田 東 酒亭穂椋(東京都港区)



郷土料理「ぬか炊き」をアレンジし、発酵や酵素の力を取り入れ、味はもちろん、健康面にも配慮。米の生産時に排出され、有害鳥獣駆除にも利用されている米ぬかを使用しストーリー性を持たせました。

優秀賞

山容水態と発酵 ～千葉県産猪肉の獅子頭と季節野菜の発酵唐辛子煮込み～

須田 広樹 過門香銀座本店(東京都中央区)



山の姿や形・川の流れる様子を表す「山容水態」と、日本の食文化「発酵」を合わせ、サステナブルな千葉の里山を表現しました。

優秀作品



イノシシのアッシュ・バルマンティエ花椒と黒酢のガストリック
千葉県産ビーナッツパン粉
玉水 正人
wine restaurant LE CONTE(東京都南中市)



鹿と猪の特上蒲焼き重、
紅葉骨のお吸い物と
黒漬 大書
BarDT/ 輪 ころ濱(千葉市)



発酵落花生の鹿ノノリ
小川 航平
一般社団法人SALUTE・健康増進イタリア料理協会(千葉市)