

～鳥獣被害防止と地域振興に向けて～

ジビエという選択

岐阜県では、
有害捕獲等で捕獲された
シカやイノシシのジビエとしての
利活用を推進しています。

※ジビエ:フランス語で野生鳥獣の食肉のこと



県内では、毎年約2億円の
野生鳥獣による農作物被害があり、
そのうちの約6割が
ニホンジカやイノシシによるものです。



捕獲された個体は、
大半が埋却や焼却により処分されています。

これを地域資源として有効活用するため、
県では食肉利用の取組みを
主に進めています。



こうした被害への対策として、
防護柵の設置や捕獲活動を
支援しており、
毎年約2万5千頭の
ニホンジカやイノシシを
捕獲しています。



岐阜県

ジビエという選択

ぎふジビエ衛生ガイドライン

県では、野生鳥獣の捕獲から流通における衛生管理について記載した「ぎふジビエ衛生ガイドライン」を策定しています(H25.11月施行)。

このガイドラインに沿って解体、処理されたシカやイノシシの肉を、「ぎふジビエ」としてPRしています。

ガイドライン
本文はこちら



野生鳥獣でも、
しっかりした管理で
安全なお肉を!



ぎふジビエ登録制度

「ぎふジビエ」を扱う事業者を登録する制度を運用しています。

登録施設・店舗では、
表示板やのぼりを掲示。
県公式Webサイト
でも紹介しています。
QRコードで
チェック!

五つの登録区分

解体処理施設

食べられるお店

買えるお店

加工品製造施設

泊まれるお店

登録施設
一覧は
こちら ▶



登録店舗
一覧は
こちら ▶



登録店舗

ぎふジビエ
岐阜県

表示板・のぼり

