

星付きシェフも認めた!

鳥取ジビエの魅力

Tottori High Quality Gibier Meat



東部の若桜町と八頭町による公設民営の解体処理施設「わかさ29(にく)工房」を見学するシェフふたり。仕留められたシカが届いてからわずか40分ほどで解体して、料理人が使いやすいようにカット。皮は皮革用になめし工場へ、食用に向かない部位はペットフード用、骨はスープ用にと無駄なく活用。



唐渡 泰 からと やすし(左)

2006年、野菜の技術を駆使した「野菜の美食」を掲げて大阪・心斎橋に「リュミエール」を開業。「ミシュランガイド」発刊以来、12年連続で星を獲得。

松本一平 まつもと いっぺい(右)

「日本から発信するガストロノミー」をテーマに2014年、東京・日本橋に「ラベ」を開業。8年連続、ミシュラン一つ星を獲得。

全国各地で野生鳥獣による
農作物への被害が増加するなか、
鳥取県は、全国に先駆けて
捕獲したシカやイノシシを資源として
有効利用する取り組みを進めています。
野生鳥獣を仕留めてから、
迅速かつ衛生的に処理される
ジビエは鮮度がバツグンで品質が高いと、
鳥取県を訪れたふたりの
シェフも注目しています。

1 野生鳥獣による農作物の被害

かつて鳥取県では野生鳥獣による農作物への被害に悩まされており、ピーク時である2004（平成16）年度には県全体で2億8000万円近くに達していました。しかしその後、侵入防止柵などの設置や捕獲の推進に力を入れるとともに、2009（平成21）年度からは捕獲した野生鳥獣をジビエとして活用する取り組みを進めました。こうした努力が実を結び、近年は農作物の被害額がピーク時に比べると3分の1程度に。それでも暖冬の影響や餌となるドングリが不作の年は、畑への野生鳥獣の侵入が増えるため、被害額が5000万円を超える年も珍しくありません。



日田鳥獣被害対策委員会

八頭町では約20年前、シカやイノシシが増加し農作物への被害が深刻化したことから、集落で対策を実施。侵入防止柵などの設置を進め、集落全体を囲みました。さらに箱罠を複数設置し、野生鳥獣がかかると、解体処理施設に搬入。住民全体が対策に参加することで、農作物への被害が減少しています。

命を活かす鳥取県の挑戦

全国で野生鳥獣による農作物の被害が深刻化しています。丹精込めて育てた農作物が一晚で野生鳥獣に荒らされれば、営農意欲が減退、耕作放棄地が拡大し、ひいては集落の衰退につながります。森林が県土の7割を占める鳥取県もこの問題と長年向き合ってきました。八頭町の日田集落では約20年前から被害が深刻に。集落を全長5キロの柵で囲み、野生鳥獣の侵入を防いで農作物や人を守ります。「安全な囲いの中に人間が住むイメージ」と対策委員会長は話します。罠には年間50頭がかかった年も。また、鳥取県ではジビエハンターの育成にも取り組んでおり、猟師自らが狩猟免許を持つ人へのレッスンや一般向けの体験ツアーを開き、若手猟師の育成に力を注いでいます。捕獲した野生鳥獣を処分して終わりにしないのが、最大の特徴です。引き取り手のない個体は埋めるだけでも重労働。そこで県内16カ所の解体処理施設では、仕留めてから2時間以内に運び込んで、迅速に処理します。ある施設は、猟師の負担を減らすため、どんな状態の個体でも引き取り、届いたシカをわずか40分で解体。肉は飲食店やスーパーへ、皮はなめし工場へ、骨はスープ用へ、食用に向かない部位はペットフードへと利用します。別の施設では、イノシシの繊維を傷つけずに処理し、5℃に保たれた冷蔵庫で熟成。獣臭さのない肉は、職人の手仕事から生まれているのです。こうした体制は一朝一夕にできたものではありません。ジビエ活用が全国的に普及していない2012年、猟師から解体処理施設、行政、商工会、飲食店等で構成される全国初のジビエ推進協議会が鳥取県で誕生しました。衛生管理の認証取得や学

3 ジビエの品質を高める食肉加工施設



わかさ29工房
「わかさ29工房」は、ジビエの扱いに通じた食肉加工処理施設。若い研修生を受け入れるなど、後進の育成にも力を入れています。見学に訪れたふたりのシェフも、あっという間にカット、トリミングされていく様子を真剣な眼差しで見っていました。



校給食での活用も進み、料理界のオリンピックと称されるボキューズ・ドール国際料理コンクール日本代表選出決勝大会では県産シカ肉が課題食材に選出されたことも。今や都心の名店が鳥取県産ジビエを扱うようになりましたが、そのおいしい肉は、もちろん県内でも堪能可能。「とっとりジビエフェス」では県内の飲食店が腕をふるい、ここでしか味わえない料理が並びます。しかし、ジビエ先進県の鳥取県でも、捕獲されるシカやイノシシのうちジビエとして活かしているのは2割程度であり、道半ばです。命をおいしくいただくことが山や畑を守り、安全な暮らしに繋がっています。見えないところで山を支える人々の情熱と徹底した衛生管理、そして職人の技術の結晶が「とっとりジビエ」なのです。

2 ジビエハンターの育成

鳥取県では、増えすぎたシカやイノシシを減らすため、捕獲などの即戦力となるハンターの育成にも取り組んでいます。また、猟師自らが、狩猟ガイドや一般向けの体験ツアーなど、狩猟やジビエに興味を持ってもらうための活動に力を入れています。



日本猪牧場

県中部の倉吉市にある「日本猪牧場」は約60年前に、イノシシの繁殖・飼育から始まった解体処理施設です。現在は猟師が捕獲したイノシシを中心にシカも取り扱い、農や銃で仕留められた個体のなかから、品質がよいものだけを選んで食肉処理を施し、ホテルやレストランへ納品しています。肉の繊維を傷つけないように処理するなど優れた技術により、獣臭さを一切感じないと好評です。

とっとりジビエフェス参加店舗の珠玉のひと皿たち

※2025年当時



美食倶楽部Gibier人 櫻川

「鹿すね肉のベジブロス煮込みと
ドライフルーツ入り鹿レバーパテ」



サンマートLocal Dining STORY'S

「因幡の森ちらし」



湖畔の宿 水明荘

「香り野菜と鹿肉の和風メンチカツ
湯梨浜産フルーツを使ったフルーツソース」



三朝温泉 後楽

「鹿肉と梨の饅頭のお椀 砂丘養老仕立て」



御座敷居酒屋 ふじ善

「鹿の内もも彩り野菜～山菜ソース掛け～」



三朝温泉 かがり火の宿 有楽

「鹿肉と梨を包んだクラベネット
～バジル風味バルサミコソース」



ペペネーロ イタリア館

「鹿ミンチと梨のラグーパスタ」



カフェ・ダール ミュゼ

「鹿肉のトルコ・ケバブロール」



梅乃井

「鹿肉鉄焼き山椒仕立て
柿炭火焼き生姜風味」

問い合わせ先

鳥取県 商工労働部 兼 農林水産部 市場開拓局
食パラダイス推進課
〒680-8570 鳥取市東町1-220 TEL 0857-26-7853
<https://www.pref.tottori.lg.jp/shoku-paradise/>



鳥取いなばのジビエ
推進協議会
TEL 080-2948-3404
<https://inabagibier.jp/>



ほうきのジビエ
推進協議会
TEL 080-2065-5863
<https://houkinogibier.jp/>



食パラダイス鳥取県

Food Paradise Tottori Prefecture 食食大蔵鳥取県 食食大蔵鳥取県 食食 食食 食食 食食

鳥取県ではジビエを中心に県産の食材を使った料理と県産ワインと一緒に味わう「とっとりジビエフェス」を開催しています。
例年の開催時期は2月(主催:鳥取県・ほうきのジビエ推進協議会)と10月(主催:鳥取県・鳥取いなばのジビエ推進協議会)。
詳しくは左記の両協議会の公式サイトをご確認ください。