

**国産ジビエの魅力を伝え、ジビエを提供する飲食店や事業者を紹介
「令和3年度全国ジビエプロモーション事業」の一環として、
ジビエの消費拡大を目的とした取り組みを実施します
8月11日（水）より「全国ジビエフェア（11月開始予定）」の参加店舗募集開始**

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎 以下、ぐるなび）は、農林水産省「令和3年度全国ジビエプロモーション事業（ジビエフェア開催事業）」について事業実施主体となり、国産の野生鳥獣肉（以下、ジビエ）について、飲食店や事業者での利用拡大を促進し、消費者にジビエの魅力を伝え、ジビエをもっと知って・食べてもらうことを目的とした取り組みを実施します。それに伴い、11月より開催する「全国ジビエフェア」の参加店の募集を8月11日（水）より開始します。



■背景

野生鳥獣による農林水産業等への被害は、鳥獣の生息分布域の拡大や、農山漁村における過疎化や高齢化による耕作放棄地の増加に伴い深刻化しており、2019年度（令和元年度）の農作物被害額は約158億円（※1）とされています。一方で、2019年度（令和元年度）のジビエ利用量（自家消費を除く）は、捕獲頭数の約1割の2,008トン（※2）にとどまっています。なお、国は2025年度（令和7年度）までにジビエ利用量を倍増（約4,000トン）させる目標を掲げており、捕獲鳥獣を地域資源として利用し「マイナス」の存在から「プラス」の存在に変える取り組みを推進しています。

（※1）農林水産省 全国の野生鳥獣による農作物被害状況について（令和元年度）（※2）農林水産省 野生鳥獣資源利用実態調査（令和元年度）

■課題

ぐるなびが2021年1月に実施した調査では、全体の64.0%の飲食店で「ジビエの取り扱いがない」と回答しておりジビエ利用はまだまだ少なく、取り扱っていない理由としては「自店の料理に合わない」が34.4%で最も多く、店舗にあったメニュー提案が難しいことが分かりました。一方、消費者への調査では「ジビエを食べたことはないが食べてみたい」が35.0%で最も多い結果となりました。さらにジビエに関心がある人のうち「食べる機会がない（52.7%）」「食べられる場所が分からない（34.1%）」と回答した人が多く、ジビエを食べられる店舗等の情報が消費者に不足していることが分かりました。

■実施内容

11月から開催する「全国ジビエフェア」では、特設サイトでジビエの取り扱い店舗等のPRを行うとともに、ジビエの認知向上・消費拡大を目的とした販促プロモーションを展開します。また、各地で行われているジビエ関連イベントとも連携し、全国で「ジビエを食べること」を盛り上げていきます。

さらに、飲食店等がジビエを取り入れやすくする支援として、取り扱い方法や活用方法などを伝える「ジビエセミナー」を9月に実施するほか、「ジビエサンプル提供」を行い、飲食店等のメニュー開発などに役立てていただきます。

ぐるなびは、「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、事業を推進しています。今後も全国の生産者・卸等と飲食店のサポートを継続的に推進してまいります。

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞
株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

■「全国ジビエフェア」特設サイト概要

- ・サイトURL : <https://gibier-fair.jp>
- ・特設サイト内容 : ①参加店募集フォーム（8/11より募集開始）
②ジビエに関する情報を集めた「ジビエニュース」（8/11オープン）
③事業者向けジビエ活用支援コンテンツ（10月上旬頃オープン予定）
④ジビエに関する紹介（11月上旬頃オープン予定）
⑤全国のジビエ県域フェア情報（11月上旬頃オープン予定）
⑥ジビエを取り扱う飲食店等の検索（11/1オープン予定）
※内容は順次更新を予定しています



■サイトイメージ

■「全国ジビエフェア」概要

- ・開催期間 : 11月1日（月）～2022年2月28日（月）（予定）
- ・対象地域 : 全国
- ・対象事業者 : ジビエを取り扱う飲食店・小売店・ECサイト・宿泊事業者等
（申込時に取り扱いが無い場合でも、様々な特典に参加できます）
- ・飲食条件 : ジビエ（国産のシカ肉・イノシシ肉を原則とする）を提供していること
（提供期間の時期や長さは問いません。不定期での提供でも参加可能）

■「全国ジビエフェア」飲食店向けセミナー

- ・開催日程 : 2021年9月13日（月）
- ・配信時間 : 14時00分～15時45分
- ・開催方式 : オンライン配信（後日、特設サイトでも配信します）
- ・タイトル : 全国ジビエフェア特別セミナー
「ジビエのはじめ方 仕入れ・調理～お店の新しい価値づくりまで！」
- ・内容 : ゲスト講師による講演とぐるなび大学講師によるセミナー
【室田 拓人氏】 飲食店目線でのジビエとサステナブルなジビエ(30分)
【藤木 徳彦氏】 ジビエの取り扱い方の基本と実演調理(30分)
【ぐるなびセミナー】 ジビエ調査データからひもとくジビエの価値(30分)
- ・申込締切 : 2021年9月10日（金）10時00分

■ジビエサンプル提供

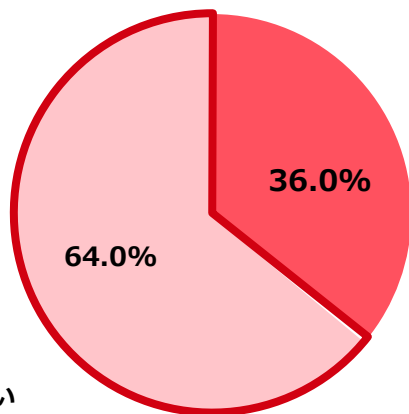
- ・提供期間 : 2021年9月中旬より順次発送（予定）
- ・内容 : 飲食店のメニュー試作のためのジビエサンプル提供
- ・サンプル内容 : エゾシカ肉、本州ジカ肉、イノシシ肉（いずれか1セット）
※サンプルは転売や販売メニューへの利用はできません。
※サンプルは数に限りがございます。なくなり次第終了となります。

※詳細については、特設サイトをご確認ください。

参考資料：ジビエに関するアンケート調査

【飲食店調査】

- 「ジビエ」の取り扱いがありますか。
(n=200)



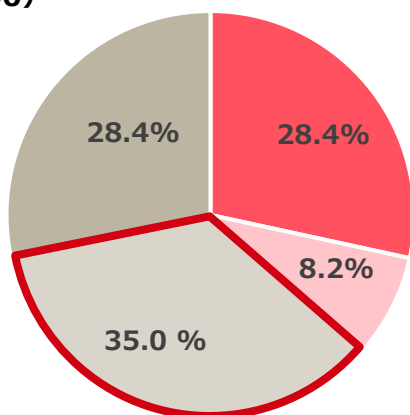
■ はい
■ いいえ

- ジビエを取り扱っていない理由をお答えください。(%)
※複数回答 (n=128)

1	自店の料理に合わない	34.4
2	需要が無い、取り扱う必要性が無い	25.0
3	価格が高い	22.7
4	肉の安全性に不安を感じる	16.4
5	お店での管理、保管方法がわからない	14.8
6	品質について安定した供給に不安を感じる	14.1
7	仕入先が分からない、仕入先で取り扱っていない	14.1
8	料理法に不安を感じる	12.5

【消費者調査】

- ジビエを食べたことがありますか。
食べたいかもあわせてお答えください。
(n=500)



■ 食べたことがあります、今後も食べたい
■ 食べたことはあるが、今後は食べたくない
■ 食べたことはないが、今後食べてみたい
■ 食べたことがなく、今後も食べたいと思わない

- ジビエを「食べたことがない」と回答した方は、
その理由をお答えください。(%)※複数回答
(n=317)

1	食べる機会がない	52.7
2	食べられるお店を知らない	34.1
3	獣の独特な匂いがしそう	29.3
4	食べ慣れないので美味しくなさそう	23.0
5	どのようなものか知らない、わからない	16.7
6	価格が高い	13.9
7	飼育の経緯がわからないため肉自体の安全面が不安	13.6
8	調理方法が原因となって感染するE型肝炎等の食中毒が不安	11.0

【飲食店の課題】

・ジビエの取り扱いがない飲食店は全体の64.0%となり、まだまだ少ないことが分かりました。ジビエを取り扱っていない理由として34.4%を占める最多の回答は「自店にあわない」でした。

【消費者の課題】

・ジビエの喫食意向とその理由についての設問では「ジビエを食べたことはないが食べてみたい」の回答が35.0%と最多でした。また、「食べたことがない」と回答した人の理由として34.1%の人が「食べてみたいが食べられる場所が分からない」との回答でした。

【調査概要】

- 調査実施期間：2021年1月19日（火）～22日（金）
■ 調査対象：ぐるなび加盟店、20～60代の男女ぐるなび会員

- 調査方法：インターネット調査
■ サンプル数：飲食店200店舗、消費者500人