



知ろう！学ぼう！「わかやまジビエ」 ～「わかやまジビエ」博士になろう！～



「わかやまジビエ」ってな～に？



ジビエとは狩猟で得た野生動物の食肉のことで、ハンターの間では以前から「山の
ごちそう」として扱われてきました。

和歌山県内で捕獲され、保健所の許可を得た施設で処理されたイノシシとシカの
肉を「わかやまジビエ」と呼んでいます。

自然から授かった資源を大切にする取り組みを進めています！

ハンターの数が増えていることや農作物が作られなくなった田畑が増えている
ことが原因で、イノシシやシカの生息頭数が年々増えてきています。

増えた野生動物が森林や畑を荒らしたり、車と衝突したりするなど、私たちの
生活に大きな被害が出ています。



左：果実を食べるシカ
右：皮を食べられた木



こういった被害をおさえるため、イノシシやシカを捕獲していますが、これまで
多くが埋められるなどして処分されていました。

和歌山県では、自然から授かった資源を大切にするために、これらをジビエとし
ておいしくいただく取り組みを進めています。

<保護者の皆様へ>

県では安全なジビエの流通を目指し、下記の衛生基準を満たした処理施設を
認証しています。
給食で提供するジビエについては、認証施設で処理されたものに限定してい
ます。

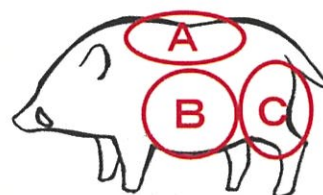
～わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度～

- ★わかやまジビエ衛生管理ガイドラインの遵守
(解体に係る衛生基準を県で定めています。)
- ★わかやまジビエ履歴管理システムの導入
(捕獲日時、場所等を記録し、追跡できるように
管理しています。)



問題！

ぼたん鍋などによく使われる、イノシシ肉の「ロース」は左の
絵のどの部分のことでしょう？



A. 背中 B. 腹 C. あし

<答え>

正解はAの背中のあたりの肉です！
Bの腹のあたりは「バラ」、Cのあしのあたりは「モモ」と呼ば
れています。肉は部位によっていろいろな名前がついているので、
ぜひ調べてみてくださいね。

◆お問い合わせ先

〒640-8585 和歌山県和歌山市小松原通1-1

➤わかやまジビエに関すること

和歌山県農林水産部農業生産局畜産課

TEL.: 073-432-4111 (内線2924)

➤学校給食に関すること

和歌山県教育庁学校教育局教育支援課

TEL.: 073-432-4111 (内線3696)

