

# やまなしジビエ

Y A M A N A S H I G I B I E R



山梨の自然が  
育んだ  
上質な恵み



山梨県は、県土の約8割を森林が占める自然豊かな地です。野山を駆け巡るニホンジカは天然資源であり、食文化をより豊かにしてくれる味わい深い食材です。安全・安心そして美味しい「やまなしジビエ」をぜひご賞味ください。



おいしい未来へ  
やまなし



山梨県内で捕獲したニホンジカのジビエとして活用を進めるため、シカ肉の安全・安心を担保する県独自の「やまなしジビエ認証制度」を設けています。県が指定した施設で処理し、基準を満たしたシカ肉を「やまなしジビエ」として認証しています。



# 山梨県とニホンジカ

Yamanashi Prefecture and sika deer

山梨県は、県土の8割を森林が占める日本有数の森林県です。  
 増えすぎたニホンジカは、農林業や自然植生に被害を及ぼしています。  
 山梨県では、ニホンジカを適正に管理するために、第二種特定鳥獣管理計画を策定し、  
 年間16,000頭を目標に、個体数を調整するための捕獲を行っています。

## 森林被害

[令和3年]



## 農作物被害

[令和3年]

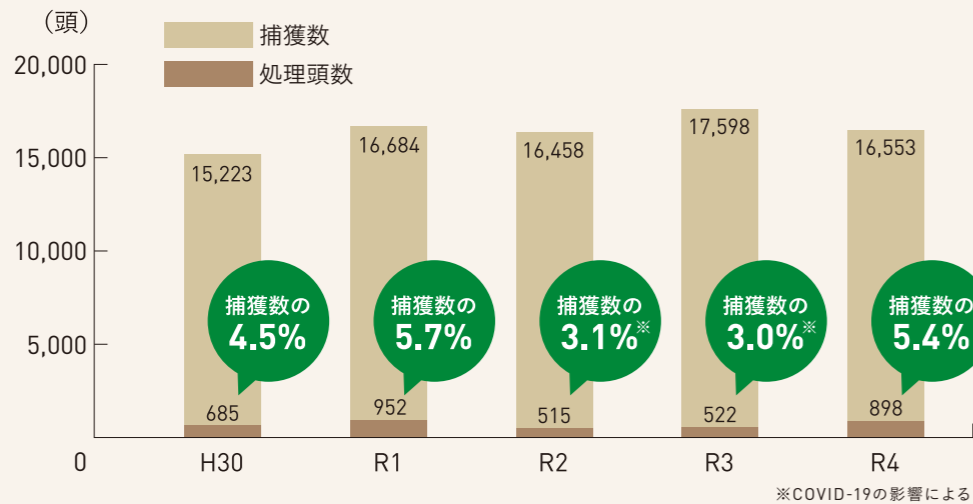


## 被害合計

[令和3年]



## 【県内におけるニホンジカ捕獲数および処理頭数】



近年の山梨県での鹿肉の利用率

山梨県内における捕獲頭数は目標に達しており、やまなしジビエとしての活用率も徐々に増えています。  
 やまなしジビエを知ることが、利用率の増加につながります。



## 捕獲したニホンジカを有効活用し 自然の恵みへ

野生鳥獣による農林業被害が引き続き深刻な状況である中、捕獲したニホンジカをジビエとして活用を進めるため、平成29年7月、シカ肉の安全・安心を担保する山梨県独自の「やまなしジビエ認証制度」を創設し、やまなしジビエの認証を開始しました。山梨県内で適切な衛生管理・処理を行っているシカ食肉処理加工施設をやまなしジビエ認定施設として指定し、その認定施設で認証基準を満たしたシカの肉を「やまなしジビエ」として認証しています。認証することで、より安全なジビエの提供、並びに消費者及び飲食・食品業界のジビエに対する安心の確保を目的とします。安全・安心でおいしい「やまなしジビエ」をぜひご賞味ください。

### 【やまなしジビエ認証制度】

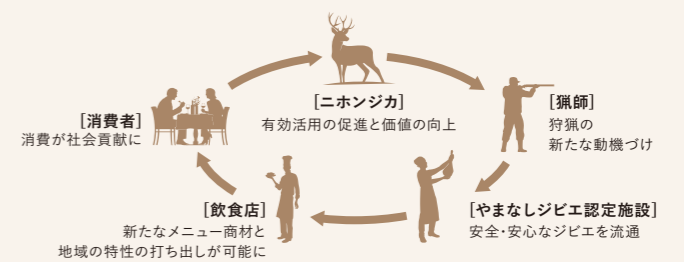
ニホンジカの生息数が増大している中で、捕獲したニホンジカを貴重な天然資源とし、シカ肉をジビエ料理や加工品などの素材として活用した特産品づくりや町おこしなどに活かす取り組みが広がっています。こうした状況を受け、県では、平成28年度に山梨県ジビエ認証協議会を設置し、川下(消費や流通)から求められる安心なジビエを目指した認証基準等を検討してきました。協議会での検討を踏まえ、やまなしジビエ(シカ肉)認証制度実施要綱を制定しました。

### 認証基準

- 第一段階 認定施設指定**
  - 1 食品衛生法第55条第1項の規定による食肉処理業の営業許可を受けていること。
  - 2 シカの解体施設に必要な設備器具を整備していること。
  - 3 散弾等の異物混入を防止するため、金属探知機による検査を実施していること。
  - 4 作業工程別衛生管理に基づく作業を実施していること。
- 第二段階 やまなしジビエの認証**
  - 5 年に2回以上、食肉に対する一般細菌数、大腸菌群数、病原性大腸菌、サルモネラ菌属、カンピロバクターの自主検査を実施していること。
  - 6 年に1回以上、食肉に対する放射性物質の自主検査を実施していること。
  - 7 危害分析・重要管理点方式(HACCP)を用いた衛生管理を行っていること。
  - 8 トレーサビリティが担保できる記帳、書類等のデータが1年間以上保管されていること。

### 【やまなしジビエが目指す地域経済の好循環】

森から市場までがひと繋ぎとなった社会システムを構築することにより、森林環境や生態系の保護、天然資源の有効活用、持続可能な生産～消費のルート確保といった様々な効果を同時並行的に生み出し、山梨県の包摂的かつ持続可能な成長を図ろうとするものです。この取り組みは、国連が提唱するSDGs(持続可能)な開発目標にもつながるものです。



## 黒猫亭



あら挽鹿肉の骨付き  
ハンバーグ



甲府市丸の内2-13-15

QRコードを  
読み取ると  
位置情報が  
わかります！



YAMANASHI JIBIER FAIR



山梨県で  
おいしい「やまなしジビエ」に  
出会えるお店

2023



## CAFE&WINE TROLL



鹿肉のランブステーキ



甲府市中央1-5-6  
デュオヒルズ甲府1階

## ビストロ メゾン・ド・ルージュ



鹿肉のクリーム煮  
with 南部のほうじ茶  
バターライス



甲府市丸の内1-14-10  
内藤ビル1階B

## ブラスリー 山梨



県産鹿肉の低温  
ローストと県産馬肉の  
カルパッチョ



甲府市中央1-6-4芳野ビル1階  
(甲府ぐるめ横丁内)

## ristorante koen



丹波山産鹿の窯焼き



甲府市中央二丁目12-9  
高善ビル1階

## キュイエット



八ヶ岳山麓の鹿肉の  
ロースト  
県産赤ワインソース



重崎市穂坂町三ツ澤1129

## 絨山荘



夏鹿のロースト  
実山椒ポワブラード  
ソース



北社市高根町村山西割3113-2

## 古民家カフェ鍵屋



鹿カレーピザ



南巨摩郡早川町奈良田1064-43

## ジビエミニレストランやまと



鹿肉ステーキ丼



南巨摩郡早川町草塩503

## 富士マリオットホテル山中湖 Grill&Dining G



山梨県産鹿肉と  
甲州八珍果の  
富士山バーガー



南都留郡山中湖村平野1256-1

## いろいろ料理ことぶき



鹿キーマカレー



南都留郡富士河口湖町  
精進1049

## KAWAGUCHI-DOG



シカ肉バーガー



南都留郡富士河口湖町  
船津6713-22

## つながる cafe



鹿の窯焼きピザ



南都留郡富士河口湖町  
河口2568-1

## TOYOSHIMA



アッシパルマンティエ



南都留郡富士河口湖町  
船津3681-2B-1階

## 星のや富士



秋の狩猟肉  
ベアリングディナー



南都留郡富士河口湖町  
大石1408

## 松風



鹿カレーセット



南都留郡富士河口湖町本栖  
120-1

## レストラン ベルビュー



鹿ロース肉の  
ローストとクロメスキ  
ピーツのビューレ添え  
ポワブラードソース



南都留郡富士河口湖町勝山511