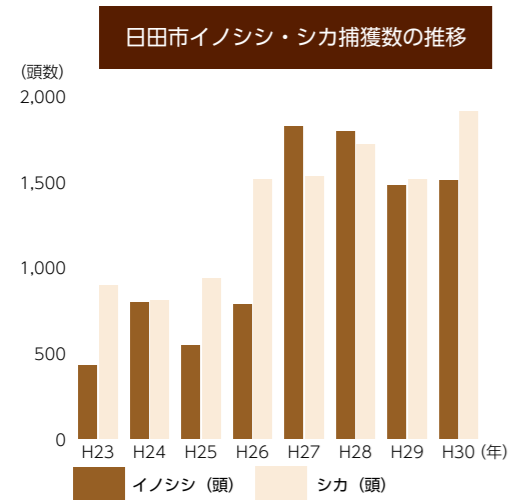


**日田市の有害鳥獣被害**

日田市では鳥獣被害、とりわけイノシシ及びシカによる農業や林業に対する被害額が年間3千万円前後で推移しており、その対応に迫られていました。そこで考えられたのが「ひたジビエ」です。

これまで捕獲しても一般に流通することがなかったイノシシやシカ。これらを買って適切な処理と流通を可能にするための処理施設を整備する。処理施設の整備によって狩猟者の意欲が向上し、鳥獣捕獲数が増える。そして持ち込まれたイノシシやシカ肉を新たな特産品として地域活性化につなげていく。これらを行



**「ひたジビエ」とは**

ジビエとは「狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉」を意味するフランス語です。「ひたジビエ」は、日田の山で水を飲みドングリを食べ、太陽の光を浴び山を駆け回ったイノシシやシカを法に基づき衛生管理のもとで加工処理を行ったものことです。

目指し、平成24年に獣肉処理施設を上津江町に建設し「ひたジビエ」としての取組みを始めました。左記グラフデータからも年々、有害鳥獣の被害額が減少し、イノシシやシカの捕獲数が増加していることが読みとれます。

シカは夏  
イノシシは冬が  
特におすすめ!

- 高タンパク
- 低カロリー
- 疲労回復

◆**獣肉は、高たんぱく、低カロリー**

野生のイノシシは冬場、越冬のために体内に鉄分やビタミンなどの栄養素を豊富に蓄え、その脂肪は牛や豚の肉に比べて血中のコレステロールを抑える不飽和脂肪酸を多く含み、高たんぱく、低脂肪のヘルシー食材であり、コラーゲンも豊富です。野生のシカも、牛や豚に比べてカロリーや脂肪は低く鉄分やたんぱく質を多く含んでいます。どちらの肉も**新陳代謝の促進**や**疲労回復**に役立つビタミンB群の含有量も多く、女性やスポーツをする人におすすめです。



▲獣肉処理施設で処理したシカ肉  
こだわり抜いた肉は、膜と脂を徹底してそぎ落とし、きれいな赤身みのブロックに仕上げている。



▲利き猪グランプリの賞状

◆**高品質の獣肉の提供**

止め刺しから1時間以内の受け入れを基準にしていることを始め、熟成用冷蔵庫(チルド)、解凍時にドリップの出にくい高鮮度維持凍結機(プロト)などを備え、徹底した衛生管理のもと、高品質の獣肉を提供しています。そのため、「ひたジビエ」はジビエ特有の臭みが非常に少なく、プロの料理人からも絶賛されています。その評価の一つとして「日本猪祭り 利き猪グランプリ」において平成29年から2年連続で準グランプリを受賞しました。



## 1 | 特集 日田の有害鳥獣被害を減らし、美味しいを提供する

# ひたジビエの魅力

有害鳥獣によって日田市の農林産物は多大な被害を受けています。しかし、その有害鳥獣であるイノシシやシカの肉が日田の特産品「ひたジビエ」となって販売や流通されていることを皆さんは知っていますか。今回は、この「ひたジビエ」の魅力を紹介します。

【ひたジビエについて】 上津江振興局 ☎02011、日田市獣肉処理施設 ☎03056  
【狩猟関係について】 林業振興課有害鳥獣対策係 ☎08212 (市役所3階)