

事業企画書

ジビエ食導入支援事業

地産地消で、地域の「やっかいもの」を「ごちそう」に変える
— 地方の宿泊施設・飲食店・地域協議会の皆さまへ —

一般社団法人 熊肉活用研究所

代表理事 林 育夫（ジビエ評論家）

東京都中央区日本橋人形町3-7-11 法人番号 9010005037648

<https://kuma-katu.com/chiiki-shien/> | 2026年10月

1. 事業の背景と地域課題

農山漁村が抱える三つの課題

(1) 深刻化する獣害

野生鳥獣による農作物被害額は、全国で年間164億円にのぼります（令和5年度・農林水産省）。うちシカが70億円、イノシシが36億円を占めます。捕獲された個体の大半は食肉として活用されないまま廃棄されており、地域にとって獣害は「コスト」であり続けています。

(2) 農泊の「食」コンテンツ不足

農泊に取り組む宿泊施設の多くは、宿泊体験の磨き上げに注力する一方で、「その土地でしか食べられない食体験」の設計が弱く、客単価・リピート率・情報発信力の伸び悩みにつながっています。

(3) 補助金はあるけど、中身をつくる専門家がない

交付金を活用したい事業者は多いものの、ジビエという食材は仕入れ・衛生管理・調理技術・メニュー設計・価格設定・伝え方のすべてに専門知識を要します。地域内に指導できる人材がほとんど存在しないことが、実行の壁になっています。

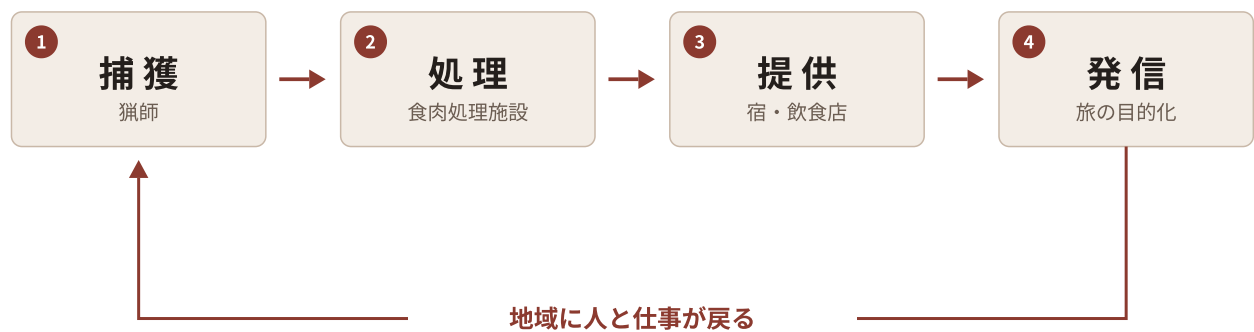
処理施設を増やすだけでは、回らない

食肉処理施設の整備を支援する制度は各地にあります。しかし施設ができて、処理した肉を卸す先がなければ稼働しません。ジビエは家畜肉に比べて単価が高く、部位も数量も安定しないため、一般のスーパーの棚には乗りにくい食材です。小売に流して量をさばく、という道は現実的ではありません。

一方で**飲食店と宿泊施設は、一軒あたりの消費量が多く、価格も「料理」として受け止められます。**コースの一皿になれば、肉の単価はそのまま値づけの根拠に変わります。処理施設の稼働を支えられる出口は、いまのところ飲食店と宿泊施設です。だからこそ、出せる店を増やすことが先決になります。

本事業が提示する解決策

地域の「やっかいもの」である獣害獣を、地産地消の看板メニューに転換します。**捕獲（地域の猟師）→ 処理（地域の処理施設）→ 提供（地域の宿・飲食店）→ 発信（旅の目的化）**という地域内循環をつくることで、獣害対策・食の魅力向上・観光誘客を同時に解決します。



図：ジビエによる地域内循環

一店舗がジビエを出せるようになることが目的ではありません。捕獲した猟師に対価が渡り、処理施設が稼働し、宿と飲食店が看板料理を持ち、それを目当てに人が来る。この循環ができて初めて、駆除された命の受け皿が地域に生まれます。

肉を売るだけでは、規模が足りない

駆除された動物の肉を売る、という発想だけでは、この循環は回りません。肉そのものが生む売上は、地域経済を変えるほどの規模にならないからです。

規模が出るのは、**人が来たとき**です。その土地でしか食べられないものがあるから泊まる、泊まるから他の店にも寄る、土産も買う。宿泊・飲食・物販・交通まで広がって初めて、捕獲から処理までの費用を地域全体で支えられるようになります。訪日客にとって、日本の山で獲れた肉をその山のふもとで食べる体験は、都市の観光では代替できません。

そのためには、自治体と民間がそれぞれ別に動いては足りません。**捕獲と処理の体制を支えるのは自治体側、料理と宿泊と発信を担うのは民間側**。この二つが同じ絵を見て動くことが前提になります。本事業では、その絵を関係者で共有するところから始めます。

2. 事業概要

事業名	ジビエ食導入支援事業
実施者	一般社団法人 熊肉活用研究所（代表理事 林 育夫）
対象	農林水産省「農山漁村振興交付金（農泊推進型）」の活用を検討・実施中の、地方の宿泊施設・飲食店・地域協議会・自治体
提供内容	ジビエメニューの導入から集客・情報発信までの一貫した専門支援
位置づけ	交付金の「人材活用事業」（地域外の専門人材・スキルの活用）として活用可能
対応エリア	全国（交通・宿泊実費は別途）

3. 実施者の強み

当法人は、廃棄されることの多い熊肉・鹿肉・猪肉など有害鳥獣の有効活用を推進することを目的として、2023年12月に設立されました。代表理事の林育夫は、東京・人形町と浅草でジビエ料理専門店「あまからくまから」を運営しています。

（1）都心でジビエ専門店を運営してきた実績

2店舗で、シカ・イノシシから熊、アナグマ、希少な野禽まで、天然ジビエを日常的に仕入れ・調理・提供しています。これまでに扱った動物は40種類以上。アナグマだけで年間約100頭を10人の猟師から仕入れ、約3,000食を提供しています。理論ではなく、毎日売ってきた現場のノウハウをお渡しします。

（2）ジビエを「売れる商品」にする価値設計力

ジビエは食材を置くだけでは売れません。「なぜこの土地でこの肉を食べるのか」という意味と物語を設計し、価格に転嫁する手法を、店舗経営で実践してきました。

（3）仕入れ・法規制・衛生管理の実務知識

野生鳥獣肉の食品衛生管理、狩猟・鳥獣保護管理に関わる法規制、食肉処理施設との取引実務など、導入時につまずきやすい論点を熟知しています。

（4）情報発信の実績

動物ごとの味・産地・下処理・調理法を、自ら食べ自ら捌いた一次情報として記録・公開しています（動物別の記事52本）。2026年10月14日放映のフジテレビ「ホンマでっか!?TV」にジビエ評論家として出演予定。

4. 支援パッケージ（4フェーズ）

フェーズ	期間	内容	現地回数
1. 診断・構想	1～2か月	現地訪問による施設・厨房・スタッフ体制の診断／地域の捕獲状況・食肉処理施設・供給ルートの調査と仕入れ設計／「この地域ならではの」のコンセプトと看板メニューの方向性策定	1回
2. メニュー開発・技術移転	2～4か月	設備とスタッフの技術レベルに合わせたレシピ開発／現地での調理指導（下処理・火入れ・保存・歩留まり管理）／衛生管理手順と提供オペレーションの整備／原価計算と価格設定（交付金終了後も自走できる収支設計）	月1回
3. ストーリー設計・情報発信	4～6か月	猟師・処理施設・土地の物語を組み込んだメニュー表現と接客トークの設計／「食べに行く理由」をつくる情報発信の支援／モニターツアー・試食会など交付金事業と連動した企画の助言	月1回
4. 伴走・定着支援	6か月目以降	季節メニューの更新監修／売上・客単価・リピート率のモニタリングと改善提案／担当者交代時の再指導	四半期ごと

5. 安全・衛生についての方針

- 取り扱う肉は、**正規の許可を持つ食肉処理施設を通したものに限定**します。自家処理の肉は扱いません。
- **火入れ基準を書面でお渡しした上で**指導します。口頭での指導だけで終わらせません。
- 熊肉については旋毛虫（トリヒナ）リスクを前提に、中心温度と保持時間の管理、生食をさせない提供設計、スタッフ交代時の再教育までを含めて組み立てます。

事故が起きたときに誰が何に責任を持つのが曖昧な事業は、自治体として採択しづらいものです。この点は最初に明文化してお渡しします。

6. 農山漁村振興交付金との整合性

農泊関連の補助制度は、農山漁村振興交付金のうち「地域資源活用価値創出対策（農泊推進型）」に位置づけられています。同対策には、体制確立・地域資源の磨き上げ・情報発信を支援する「農泊推進事業」、地域外の専門人材のスキルを活用する「人材活用事業」、滞在施設等を対象とする「施設整備事業」が含まれます。

本事業は、この「**人材活用事業**」における**地域外専門人材の招聘**として設計しており、支援費用を補助対象経費として計画に組み込むことが可能と考えています。申請書の「食コンテンツ」部分の記載についても助言します。

公募から逆算したスケジュール

10～12月	ご相談・診断プランの着手。地域の実現可能性を見極めます
1～2月	公募。診断結果をもとに、申請書へ事業計画を組み込みます
4月～	採択後、メニュー開発と技術移転に本格着手

※交付金の制度内容・公募時期・補助対象経費の範囲は年度により変わります。採択および対象経費の最終判断は、交付金の要領および地方農政局の確認によります。実際のご申請にあたっては、必ず最新の公募要領をご確認ください。

7. 期待される効果

視点	効果
地域	獣害獣の食利用による捕獲活動の持続化と廃棄削減、地域内経済循環の創出
施設	「ここでしか食べられない」看板メニューによる客単価の向上、平日・閑散期の集客、メディア露出
来訪者	土地の自然と文化を「食べて」体験する、記憶に残る滞在価値
制度	交付金の目的（地域資源の磨き上げ・関係人口の拡大）に合致した成果の創出

8. プラン

プラン	期間	含まれるもの
診断プラン	1～2か月	フェーズ1。現地調査1回と導入構想レポート
標準プラン	6か月	フェーズ1～3。現地指導 計6回（月1回・各1～2日）
伴走プラン	12か月	標準プランに加え、四半期ごとの現地フォローと定着支援
団体プラン	応相談	地域協議会単位で複数施設をまとめて支援する場合

費用は地域の規模・施設数・現地までの距離により異なります。**お見積りを個別にご提示します。**交通・宿泊実費は別途申し受けます。

9. 実施体制

林育夫（総合監修・現地指導）＋店舗スタッフ（レシピ検証）＋提携先（食肉処理施設・猟師ネットワーク）。初年度は支援先3地域を目標とし、モデルケースとして事例化します。

当法人は、本事業でお願いすることと同じ工程を、東京の2店舗で毎日自ら運営しています。仕入れの交渉も、火入れの管理も、売れないメニューの作り直しも、人に任せず自分でやってきました。机上の計画ではなく、現場で回してきたやり方をそのままお渡しします。

10. むすび — 「駆除される命」を「旅の目的」へ

ジビエ導入は、単なるメニュー追加ではありません。地域が持て余してきた資源に意味と物語を与え、「その土地に食べに行く理由」をつくる取り組みです。都心で培った「ジビエを売る技術」を地方に移転し、獣害という地域課題を、地域の誇りと収益に変えていきます。

お問い合わせ（初回のご相談は無料です）

構想段階、庁内での検討段階でも構いません。「うちの地域でできるかどうか」の見立てからお手伝いします。

一般社団法人 熊肉活用研究所

電話 03-5640-2128 / メール info@kuma-katu.com

出典：農林水産省「令和5年度 野生鳥獣による農作物被害状況」。一般社団法人 熊肉活用研究所（法人番号 9010005037648）／東京都中央区日本橋人形町3-7-11／2026年10月作成。