捕獲した命を地域の恵みに。鳥獣対策への新たな挑戦。

1 仕組みづくり

鳥獣の捕獲から、消費まで

捕獲したシカやイノシシを、安全でおいしいジビエとして食卓へ。
県では独自の衛生管理ルールを定め、捕獲から処理・加工、消費まで、
安心して味わえる仕組みづくりを進めています。

捕　獲



食肉利用に適した捕獲を行う「ジビエハンター」を育成。衛生処理の講習を受けたハンターが捕獲を担います。

処　理



食品衛生法や県独自の「阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン」に基づき、専用の許可施設で厳格かつ衛生的に処理します。

加　工



衛生管理を徹底しながら、精肉や加工品に仕上げます。1パックずつ計量・包装し、出荷に備えます。

消　費



レストランや社員食堂、学校給食、ペットフードまで。さまざまな形で、私たちの暮らしに届けられます。

2 ハンターの確保・育成

狩猟免許の取得を推進

シカやイノシシによる農作物被害を減らし、地域の暮らしを守るために。県では、その担い手となるハンターの確保・育成に取り組んでいます。



あなたもハンターになりませんか？

狩猟に出るまでのロードマップ



初心者講習会について

迷ったらまずは徳島県猟友会が実施している初心者講習へ。試験に出題される鳥獣の知識や猟具の扱い方など、基礎からしっかり学べます。気になることも気軽に相談できます。

徳島県猟友会HP▶

狩猟免許試験（今期最後）

●申込期間
11/30（月）～12/18（金）
●試験日
2027/1/31（日）

狩猟免許試験案内▶

第一種銃猟免許を持つだけでは猟銃は持てません。

「猟銃・空気銃初心者講習会」の受講が必須です。居住地を管轄する警察署で申し込み、法令や銃の取り扱いに関する講習と筆記試験を受け「講習修了証明書」を取得したうえで所持許可の手続きをすすめる必要があります。

［問］県鳥獣対策課 鳥獣管理担当
☎088-621-2262 Ⓕ088-621-2781

3 おいしく活用

食品への活用で、新たな価値を

県内で捕獲されたシカやイノシシのうち、ジビエとして活用されるのは約1割。
残る約9割は埋設・焼却処分されています。その命を地域の恵みに変える
「阿波地美栄（あわじびえ）」の取組が進んでいます。

「阿波地美栄」とは

徳島県内で捕獲されたシカやイノシシの肉を活用したジビエのブランド。「地域が美しく栄えて欲しい」という願いを込めて名付けられました。



■ジビエ利用率の推移（徳島県）

年 度	獣 種	捕獲頭数	利用頭数	利用率
R2年度	シカ	15,596	938	6.0%
	イノシシ	7,427	183	2.5%
R3年度	シカ	15,128	1,347	8.9%
	イノシシ	8,855	257	2.9%
R4年度	シカ	18,162	1,472	8.1%
	イノシシ	8,112	383	4.7%
R5年度	シカ	16,964	1,814	10.7%
	イノシシ	3,141	251	8.0%
R6年度	シカ	18,692	2,064	11.0%
	イノシシ	7,330	322	4.4%
R7年度	**シカ**	**20,562**	**2,303**	**11.2%**
	イノシシ	**3,897**	**196**	**5.0%**

●令和7年度にジビエとして利用するために解体されたシカ及びイノシシは
計2,499頭

●令和7年度の捕獲頭数と利用頭数から推計したシカ及びイノシシのジビエ利用率は
10.2%

**ジビエへの活用は、
まだまだ拡大の余地がある
「未利用資源」です！**

11月15日より「阿波地美栄まつり」を開催！



阿波地美栄取扱店は、基準を満たした施設から出荷されたジビエを扱っています。

阿波地美栄（あわじびえ）まつり

**食べて絶品、当たって嬉しい！
ジビエを楽しむなら「今」がお得！**

●開催期間／11月15日（日）～2027年1月31日（日）

狩猟が解禁される11月15日から、県内の参加店で「阿波地美栄」を使った料理が楽しめます。さまざまなジャンルの、料理人の技が光る一皿を、ぜひ味わってみてください。

参加店などの詳細はこちら▶



コースターイメージ

●参加店を巡ってプレゼントをゲット！

期間中に参加店でもらえるコースターの二次元コードから応募フォームにアクセス！ 抽選でジビエの加工品やペットフードなどが当たります。

［問］県鳥獣対策課 鳥獣対策担当 ☎088-621-2451 Ⓕ088-621-2781

クイズ&プレゼント

Q 令和7年度に県の奨励品種となり、今年から本格生産がスタートしたお米は「○○のきらめき」。
○に入る文字は何でしょうか。

抽選で5名様

●プレゼント 徳島県産にじのきらめき 5kg

「にじのきらめき」は、多彩な特性を持つこととご飯が艶やかであることから命名された期待の品種です。コシヒカリに近い強い甘みがあり、もちもちとした食感と適度な粘りが特徴。食味のバランスが良く、毎日食べても飽きないことから全国的にも人気が高まっています。



［提供］JA全農とくしま

●応募締切 12月4日（金）必着 10月号の正解は「30」でした。

●応募方法 答え、住所、氏名、年齢、感想、取り上げて欲しいテーマなどを記入の上、はがき（宛先は「県知事戦略局クイズ&プレゼント係」）、Eメール（宛先は表紙下部に記載）、または県公式LINEのメニューからご応募ください。

応募はこちら

もう食べた？おいしさ輝く徳島県産『にじのきらめき』





令和7年度に県の奨励品種となり、今年からいよいよ本格生産がスタートした「にじのきらめき」。近年の猛暑に負けないタフさを持ち、実り豊かで、背丈が低く台風でも倒れにくいため、生産者を力強く支える頼もしいお米です！
スーパーや直売所など、身近なお店で見かける機会がこれからさらに増えていきますので、ぜひチェックしてみてくださいね。

［問］県生産流通課 ☎088-621-2430 Ⓕ088-621-2856