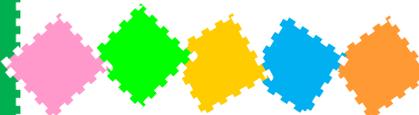


知ろう！学ぼう！「わかやまジビエ」 ～「わかやまジビエ」博士になろう！～



「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作る取り組みを進めています！

ハンターの数が減少し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。

「わかやまジビエ出前授業」を行っています！

ジビエのお話や調理実習、クラフト教室を通じて、ジビエについて学ぶ出前授業を毎年県内で希望する小・中学校、支援学校15校程度で実施し、実施校に対して、給食用ジビエを提供しています。（調理実習実施校は除く）



<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。
県から提供している給食用ジビエについては、認証施設で処理されたものを使用しています。

～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)



問題！ ジビエは栄養価が高いお肉ですが、シカ肉の鉄分は牛肉や豚肉のおよそ何倍あるでしょうか？

<答え>は **クイズの解答を見てね！**

- A. 2～3倍 B. 5～6倍 C. 7～8倍

◆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

>学校給食に関すること

和歌山県農林水産部農業生産局畜産課

和歌山県教育庁学校教育局健康体育課

TEL：073-432-4111 (内線2924)

TEL：073-432-4111 (内線3694)

