

1. ジビエ利用モデル地区

- 捕獲から搬送・処理加工、販売がしっかりとつながった**ジビエ利用モデル地区を全国から17地区選定**（3月9日公表）。鳥獣対策交付金を活用して整備を進め、順次本格稼働。
また、今後、ジビエ利用モデルの取組を他地区へ横展開。
- 国産ジビエ認証や道府県認証を取得し、衛生管理を徹底。
また、人材育成に向け、7月に全国食肉学校でジビエ基礎セミナーを開催。



2. 国産ジビエ認証制度

- 5月18日に認証の仕組みを決定・公表し、認証制度の運営を開始。
今夏を目途に「国産ジビエ認証施設（第1号）」となる処理加工施設を認証。

認証制度の制定
：5月18日

認証委員会設立
：5月22日

〔 認証機関の登録認定
認証機関による申請受付・審査 〕

国産ジビエ認証施設
：夏頃に第1号



3. 全国ジビエプロモーション

- 大消費地の飲食店（夏冬のべ600店舗）を中心に、全国レベルのジビエフェアを開催。：夏フェア（1か月程度） 冬フェア（2か月程度）
- 大手メディアの協力を得て専用ポータルサイトを開設し、ジビエ情報を発信。
：ストーリー性を重視したPR動画を国内向け、インバウンド向けに作成・発信。
（英語・中国語・フランス語）
：モデル地区等のジビエ関連情報の発信。
：商談会等へ参画し、処理加工施設と飲食店等をマッチング。
- 省内食堂等でのジビエメニュー提供を引き続き実施。

