

1. 各地の解体処理加工施設数

北海道	70
関東	10
甲信	22
北陸	6
東海	24
近畿	31
中国	24
四国	14
九州	80

特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会調べ（H26年度）

2. 解体処理加工施設の建設費の一例（機器整備を含む）

公的資金を活用した解体処理加工施設

関東1	イノシシ	101 m ²	4,000万円
関東2	イノシシ	69 m ²	2,200万円
関東3	シカ	89 m ²	3,800万円
甲信東海1	シカ	100 m ²	3,000万円
甲信東海2	シカ	90 m ²	3,000万円
甲信東海3	シカ	200 m ²	5,800万円
近畿1	イノシシ、シカ	76 m ²	2,800万円
中国四国1	イノシシ、シカ	90 m ²	2,500万円
中国四国2	イノシシ	60 m ²	2,100万円
中国四国3	イノシシ、シカ	288 m ²	7,200万円
中国四国4	シカ、イノシシ	106 m ²	3,500万円
九州1	シカ	84 m ²	2,000万円
九州2	イノシシ	60 m ²	2,000万円
平均		109 m ²	3,377万円

自己資金で建設した解体処理加工施設

甲信東海1	シカ、イノシシ	30 m ²	500万円
甲信東海2	シカ、イノシシ	40 m ²	700万円
甲信東海3	イノシシ	43 m ²	1,500万円
九州1	イノシシ	36 m ²	800万円
九州2	シカ、イノシシ	38 m ²	1,100万円
九州3	シカ、イノシシ	96 m ²	1,500万円
平均		47 m ²	1,017万円

3. ジビエの認証制度を行っている県

北海道、長野県、三重県、兵庫県、和歌山県

4. イノシシ肉・シカ肉・豚肉・牛肉 成分の比較

栄養成分比較表 100gあたり	いのしし・肉・ 脂身つき	しか・肉・赤肉	ぶた・中型種・も も・脂身つき	乳用肥育牛・もも・ 赤肉
エネルギー (kcal)	268	110	225	140
たんぱく質 (g)	18.8	22.3	19.5	21.9
脂質 (g)	19.8	1.5	15.1	4.9
ビタミン B1 (mg)	0.24	0.21	0.90	0.09
ビタミン B2 (mg)	0.29	0.35	0.19	0.22
ビタミン B6 (mg)	0.35	0.54	0.37	0.35
ビタミン B12 (mg)	1.7	0.6	0.3	1.3
多価不飽和脂肪 酸 (g)	2.55	0.20	1.41	0.29
飽和脂肪酸 (g)	5.83	0.44	5.06	1.56
炭水化物 (g)	0.5	0.5	0.2	0.4
ナトリウム(mg)	45	58	48	52
カリウム (mg)	270	350	330	360
カルシウム(mg)	4	4	4	4
マグネシウム (mg)	20	26	22	24
鉄 (mg)	2.5	3.1	0.5	2.7
亜鉛 (mg)	3.2	3.1	2.0	5.1
リン	170	200	190	200

出展 五訂日本食品標準成分表