

とやまジビエ供給体制整備事業業務委託仕様書

1 趣旨

富山県では、イノシシ等による農作物被害防止対策の1つとして、捕獲の強化に取り組んでいる。捕獲した命を無駄にせず、中山間地の地域資源として有効活用するため、飲食店や処理加工業者等と連携し、安全で良質な「とやまジビエ」のブランディングを推進するとともに、食のイベントなどを通じて、消費者に普及・PRすることでジビエ利用の拡大を図ってきた。

こうした中で、イノシシのジビエ利用率は約2割となっており、依然として多くの個体が埋設や焼却処分されていることから、捕獲された個体を無駄にせず安全・安心に活用できる供給体制の整備が必要である。そのため、捕獲者からジビエ処理施設へ省力的で衛生的なジビエ供給体制の構築と加工品の開発と販路拡大に向けた体制を整備する。



※ とやまジビエとは、富山県内で捕獲されたイノシシ等を「富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン」に準拠して処理した食用となる野生鳥獣肉のこと

2 委託業務の内容

(1) ジビエの供給体制構築に関すること

本県における野生鳥獣のさらなる捕獲強化を図るとともに、ジビエ処理加工施設への円滑な持ち込み量を増加させ、捕獲者から処理加工施設にいたる安定的かつ持続的なジビエ供給体制の構築につながる取組を実施すること。

【例】ジビエハンター向け研修、猟友会等と連携し搬入用保冷ボックスの導入検討、処理加工の受入のためのアプリシステム等の導入検討、先進地研修（捕獲～処理加工） など

※上記は例であり、提案内容を拘束するものではない。

(2) ジビエの衛生管理に関すること

「とやまジビエ」の流通において、捕獲から消費までの衛生管理を推進し、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図ることを目的とする。また、これらの高い安全性を消費者に広く伝えるための効果的なPR活動を実施すること。

【例】ジビエ料理に関する衛生管理研修の開催、先進地研修（捕獲～処理加工） など

※上記は例であり、提案内容を拘束するものではない。

(3) 加工品開発等の供給体制に関すること

とやまジビエを活用した加工品の試作や、広域的な販路拡大に向けた取組を実施すること。

【例】加工品の試作、県外のOEM工場とジビエ処理加工業者のマッチング など

※上記は例であり、提案内容を拘束するものではない。

3 関連委託業務等

本業務の遂行にあたっては、有害鳥獣捕獲等の捕獲者、処理加工業者及び飲食店関係者等の関係者で構成される「とやまジビエコンソーシアム（R8.3設立）」による「とやまジビエ」の普及・振興に向け、別途発注予定の「とやまジビエ需要拡大事業業務」の受注者と相互に協力すること。

4 成果物

- (1) 業務完了後、実績報告書及び動画データを収録した記録媒体（DVD等）を提出する。
- (2) 委託業務により製作したPR資材、データ、写真、イラスト、文書等の著作権（著作権法第21条から28条に定める全ての権利を含む）は、県に帰属するものとする。

5 留意事項

- (1) 本業務の実施にあたり、下記の県のホームページに掲載されている過年度に作成したジビエのPR資材（ガイドブック、レシピブック、調理動画等）を活用することは可能とする。

<https://www.pref.toyama.jp/1605/kurashi/seikatsu/shokuseikatsu/kj00012862/index.html>

- (2) 不特定多数の者を対象としたポスター・リーフレット等の普及啓発資料作成に要する経費は委託費の対象外とし、本業務の実施に必要な場合は、事前に県と協議すること。
- (3) 本業務における製作物が他者の所有権や著作権を侵すものでないこと。
- (4) 本業務の実施にあたり、届出等が必要な場合には、遺漏なく行うこと。

6 その他

- (1) この仕様書に定めのない事項については、県と協議のうえ対応すること。