

平戸ファクトリー（長崎県平戸市） IMFホールディングス（株）

【取組の概要】

- 平戸市内で捕獲したイノシシを活用した地域ブランディングによるビジネス化を検討するため、処理施設をテスト運営
- 個体受入を会員狩猟者に限定、回収に保冷車を活用等し鮮度維持、食肉処理から製品加工まで行いブランド化を検討中

【処理加工施設の概要】

- 整備時期：平成29年度（ミカン直売所を改修し、処理施設を開設）
- 取扱獣種：イノシシ（市内で捕獲された原則として生体重20kg超の個体）
- 処理頭数：月120頭（6頭×20日）程度処理
- 従事者数：専従4名体制（うち解体処理者2名）
- 運営方法等：民設民営（テスト運営）



<保冷車で回収>



<処理加工施設内部>

【特徴的な取組ポイント】

- 品質を確保するため個体受入を施設が会員認定した狩猟者（現在36名）に限定
- 狩猟者の連絡で職員が保冷車で現地入り、止め刺しを確認し個体を施設へ搬入
- 平戸ブランドの高級ジビエとして、市内道の駅等での販売、市ふるさと納税返礼品等での検討の他、Web通販による直販を計画



<脂がのったロース>



<加工品等の試作>

【搬入から製品加工まで】

- 個体全体を洗浄、内臓摘出後、皮付きで数日冷蔵。剥皮後処理加工室に搬入解体。
- ロース、モモ、バラ以外は端肉として一括真空パック、提携先の食肉加工工場ですalami、ソーセージ等を試作。冬個体の脂を保存、夏個体の肉に加え加工品製造。
(内臓摘出→冷蔵→剥皮→背割り→枝肉処理→整形→冷蔵→カット→包装→冷凍→県内外ホテル、百貨店等)

【課題】

- 平戸市でのジビエ事業化にメドがついたため、新たな処理施設（一次処理、食肉加工処理）を市内に整備し、規模拡大して本格的に取り組む予定。
- このため、高品質な個体の安定的確保、解体処理者の確保・育成、加工品の商品化、販路拡大が必要。