

こだわりの品質でジビエ肉を提供する北広島町ジビエ専門店（北広島町）



北広島町職員とコンソーシアム会長の工藤氏(右)

主な取組内容

- 令和7年3月に「きたひろジビエコンソーシアム」と民間事業者が協力をして「北広島町ジビエ専門店」を開店しました。当施設の最大の特長は、猟師の捕獲技術と捕獲から下処理までのスピードによる良質なジビエ肉の提供です。動物によって罠の種類や捕獲場所、捕獲日時を決めたり、止め差しをしてから1時間以内に仕入れられるものに限るなど、良質の肉を提供するために捕獲から徹底しています。
- また、北広島町や町民とコラボしてアクセサリーなどの製品を商品化して販売するなど、精肉以外のジビエ利活用で地域活性化にも取り組んでいます。今後、食育として学校給食に提供したり、動物保護施設にペットフードを寄付するなど地域に貢献する活動もしていきます。



販売場所



イベントなど



今後、ペットフードや新しいメニューの開発、新鮮な精肉をたくさんの人に食べてもらいたいと話されていました。

「きたひろジビエコンソーシアム」

設立：令和7年5月

構成メンバー：WinBack(新規ジビエ加工施設)、大朝まちづくり有限会社、捕獲事業者(猟友会、農家ハンター)、tegos(一般社団法人広島県鳥獣対策等地域支援機構)、北広島町