

ジビエ利用モデル地区「三重県（いなべ市・伊賀市）」の取組概要①

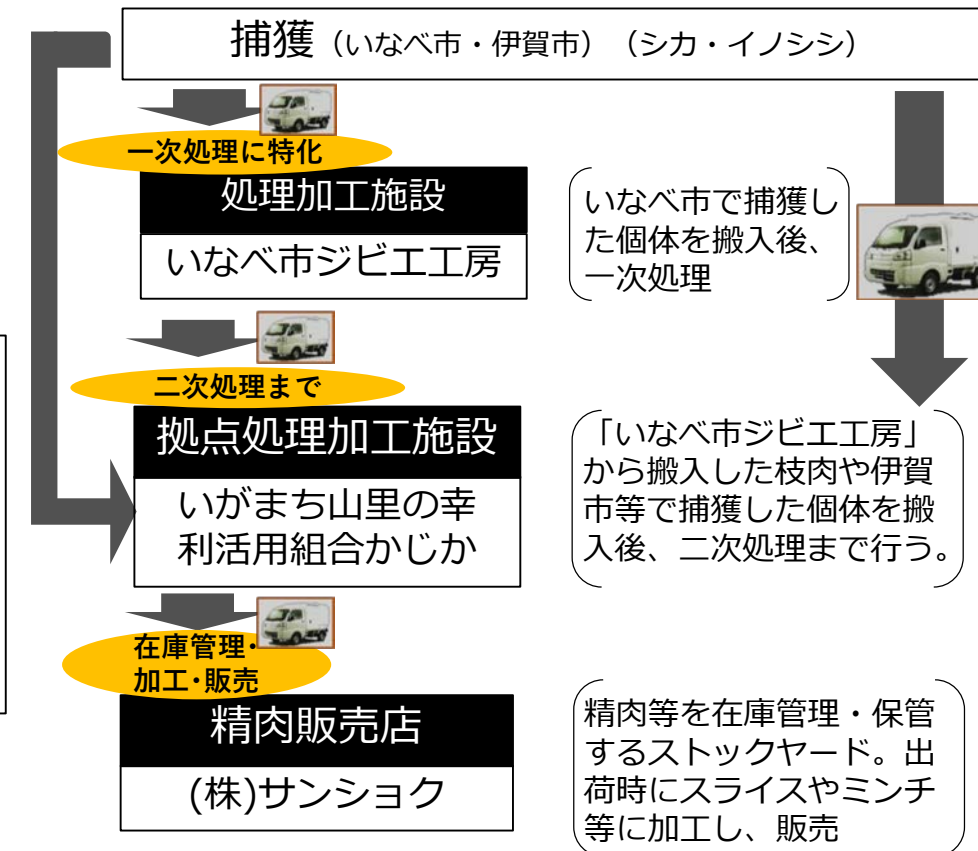
モデル地区の構想

- みえジビエフードシステム登録制度に基づき衛生管理・品質管理された高品質なジビエを大規模なニーズにも対応できるよう供給する。



特徴的な取組

- 作業の分担化による処理作業の効率化のため、「いなべ市ジビエ工房」では、一次処理（枝肉まで）に特化し、地域の拠点となる処理加工施設「いがまち山里の幸 利活用組合かじか」に搬送する体制を構築。
- 「いがまち山里の幸 利活用組合かじか」では、「いなべ市ジビエ工房」から搬入された枝肉の二次処理（精肉・ブロック肉まで）を行い、「(株)サンショク」へ搬送し、ストック。
- 大口から小口需要に柔軟に対応するため、「(株)サンショク」において、一括して在庫管理・加工・販売を実施。各施設の作業分担による連携体制により、効率的な処理加工体制を実現。



モデル地区の各体制

	捕獲	搬送・集荷	処理加工	販売
体制	<ul style="list-style-type: none"> ● みえジビエフードシステム登録制度により登録されたみえジビエハンター(※)77名による捕獲 	<ul style="list-style-type: none"> ● 登録ハンター77名自らが搬入することが原則 ● 捕獲者自らの搬入が難しい場合は、処理加工施設従事者が保冷車で集荷 	<ul style="list-style-type: none"> ● いなべ市の処理加工施設で枝肉に一次処理 ● 伊賀市の拠点施設へ搬送し、精肉等に二次処理 ● 同市のサンショクに搬入・ストック 	<ul style="list-style-type: none"> ● サンショクにおいて、一括した在庫調整・加工・販売 ● マックスバリュ東海などの大手チェーンスーパー等で販売
メリット	<ul style="list-style-type: none"> ● 「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」を遵守し、登録された77名ものハンターによる捕獲のため、ジビエに適した高品質な個体を多く確保することが可能 	<ul style="list-style-type: none"> ● 登録された77名ものハンターが搬入するため、ジビエに適した高品質な個体を多く確保することが可能。また、ハンターが搬入するため、処理加工施設の負担が軽く、処理能力が向上 ● 保冷車による集荷のため、捕獲個体の品質確保が可能 	<ul style="list-style-type: none"> ● 各施設では作業の分担化により、処理作業の効率化が可能となり、労働時間が短縮 ● 登録施設(※)による効率的な処理加工体制により、品質・衛生管理が徹底されたジビエを多く供給することが可能 	<ul style="list-style-type: none"> ● サンショクによる一括した在庫管理・加工・販売により、大口から小口需要への対応や加工品製造が可能となり、マックスバリュ等への販路を開拓 ● 登録事業者(※)における販売のため、衛生的かつ品質の良いジビエの供給が可能
プレイヤー	<ul style="list-style-type: none"> ● 三重県猟友会 	<ul style="list-style-type: none"> ● 三重県猟友会 ● いなべ市ジビエ工房 ● いがまち山里の幸 利活用組合かじか 	<ul style="list-style-type: none"> ● いなべ市ジビエ工房 ● いがまち山里の幸 利活用組合かじか ● (株)サンショク 	<ul style="list-style-type: none"> ● (株)サンショク ● いなべ市ジビエ工房 ● いがまち山里の幸 利活用組合かじか ● マックスバリュ東海

(※)「みえジビエフードシステム登録制度」では、「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」に基づき、衛生・品質管理を遵守している人材（ハンター、解体処理者等）、処理加工施設及び事業者を登録

ジビエ利用モデル地区「三重県（いなべ市・伊賀市）」の取組概要②

コンソーシアム名

みえジビエ推進コンソーシアム

コンソーシアム構成員

- NPO法人みえジビエ推進協議会〔代表、事務局〕
- 処理加工施設
 - いがまち山里の幸 利活用組合 かじか
 - いなべ市ジビエ工房
- (株)サンショク
- (一社) 三重県猟友会
- マックスバリュ東海
- 三重県農林水産部フードイノベーション課
- 三重県農林水産部獣害対策課
- 伊賀市産業振興部農林振興課
- いなべ市農林商工部獣害対策課

ジビエ倍増モデル整備事業取組内容

整備事業

取組内容
保冷機能付車両の導入
処理加工施設の整備（ミンチ機、コンテナ冷凍庫の導入等）

推進事業

取組内容
推進体制の整備（みえジビエ推進コンソーシアム）
マニュアル・登録制度・衛生管理・品質管理研修会の開催
販路開拓（商品開発、商談会出展）、消費者等への普及（みえジビエフェア、料理講習会、イベントPR等）
広報活動（ラジオでの普及促進、地元情報誌での普及促進等）
みえジビエHPの整備