

# ジビエ利用モデル地区「岐阜県西濃ブランチ」の取組概要①

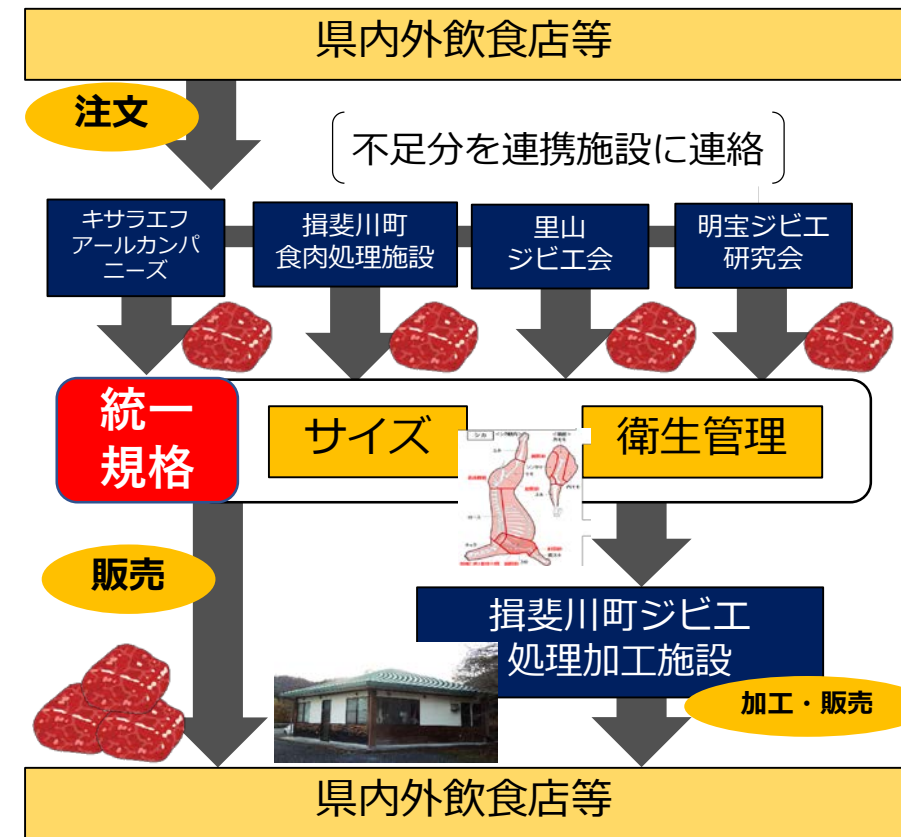
## モデル地区の構想

- 「ぎふジビエ衛生ガイドライン」の遵守による処理加工施設における衛生管理の徹底と共通のカットルールによる商品・規格の統一化により、飲食店が求めるロットを確保し、安全でおいしいジビエを安定的に供給。

## 特徴的な取組

- 飲食店のメニューに沿った部位肉の安定的な供給を実現するために、各処理加工施設において、県ガイドラインの遵守を徹底するとともに共通のカットルール（国産ジビエ認証制度のルールに準拠）を採用することで、商品の統一規格化を始め、各施設間における在庫調整体制を構築。
- 本体制の構築により飲食店が求めるロットの確保が可能となり、個別の施設では対応できなかったような取引も可能となり、各処理加工施設の販路拡大・所得向上に貢献。
- ハムやソーセージ等の加工品を製造する食肉加工施設（揖斐川町ジビエ処理加工施設）の整備により、規格外精肉を使用した加工製品の量産体制が整い、精肉だけでなく様々な商品の開発・販売が可能となり、販路拡大・所得向上に貢献。

## モデル地区の各体制



### 捕獲

### 搬送・集荷

### 処理加工

### 販売

#### 体制

- 捕獲者である本巣市猟友会、郡上市猟友会、所産業、揖斐川町内各地区と、捕獲補助者が連携した広域捕獲体制を確立。

- 捕獲者（本巣市猟友会、郡上市猟友会、所産業、揖斐川町内各地区）が、施設に搬送・広域集荷する体制確立。
- 郡上地区（明宝ジビエ研究会）に保冷車を導入。

- キサラエフアールカンパニーズ、里山ジビエ会、明宝ジビエ研究会で処理、揖斐川町ジビエ処理加工施設で加工。
- 県ガイドラインの遵守と共通のカットルール（国産ジビエ認証制度のルールに準拠）を採用。

- ロース、モモ肉は、主に精肉販売。
- 規格外精肉やネック、バラ、スネは、加工品として商品化し、大手百貨店を中心に販売（新宿伊勢丹、日本橋三越、紀伊國屋）。
- 年齢、部位別の規格を整理した価格表を作成。

#### メリット

- 捕獲体制の整備により、本巣市・郡上市・揖斐川町内の広域で、1年間でイノシシ400頭、シカ3,000頭を捕獲することが可能。

- 捕獲者が搬送・集荷を行うことで、施設は処理作業に専念。
- 郡上地区において解体処理された枝肉等は、導入した保冷車を活用し、揖斐川町処理加工施設に冷蔵搬入が可能。

- 衛生管理やサイズの規格を統一することにより、飲食店のメニューに沿った部位肉の安定的な供給が可能。

- 精肉は、首都圏レストラン（フレンチ、イタリアン等）を中心に取引を実施。
- 付加価値をつけた加工製品は、百貨店を中心に販路を拡大し、所得向上に貢献。

#### プレイヤー

- 本巣市猟友会
- 郡上市猟友会
- 所産業
- 揖斐川町内各地区

- 本巣市猟友会
- 郡上市猟友会
- 所産業
- 揖斐川町内各地区

- キサラエフアールカンパニーズ
- 里山ジビエ会
- 明宝ジビエ研究会
- 揖斐川町ジビエ処理加工施設
- 揖斐川町食肉処理施設

- キサラエフアールカンパニーズ
- 里山ジビエ会
- 明宝ジビエ研究会
- 揖斐川町ジビエ処理加工施設

# ジビエ利用モデル地区「岐阜県西濃ブランチ」の取組概要②

## コンソーシアム名

ぎふジビエ・コンソーシアム

## コンソーシアム構成員

- 揖斐川町産業建設部産業振興課【事務局】
- 処理加工施設
  - （一社）里山ジビエ会
  - （株）キサラエフアールカンパニーズ
  - 明宝ジビエ研究会
  - 揖斐川町ジビエ処理加工施設
  - 揖斐川町食肉処理施設
- 所産業（株）
- 岐阜県農政部農村振興課鳥獣害対策室
- 本巣市産業建設部産業経済課
- 郡上市農林水産部林務課

## ジビエ倍増モデル整備事業取組内容

### 整備事業

#### 取組内容

処理加工施設等の整備（プレハブ冷凍庫、保冷車の導入）

処理加工施設の整備（揖斐川町加工施設）

### 推進事業

#### 取組内容

推進体制の整備（ぎふジビエ・コンソーシアム）

処理加工の技術向上（研修）・衛生管理レベル向上（研修）

販路開拓（PRレセプション、首都圏フェア、商談会（香港、東京）、都内百貨店等出店）

学校給食提供（食育・交流イベント）