

国産ジビエ認証施設（第32号）^{あくね}いかくら阿久根の概要

【取組の概要】

- 捕獲したシカやイノシシを「山の恵み」として活かし、阿久根の新たな食材として、安全・安心で良質なジビエを提供するとともに、地域での試食会や料理講習会等を開催するなど消費拡大に取り組み、農作物の被害軽減及び地域活性化を図る。

【食肉処理施設（いかくら阿久根）の概要】

- 所在地：鹿児島県阿久根市
- 事業者名：一般社団法人いかくら阿久根
- 代表者名：牧尾 正恒（まきお まさつね）
- 整備時期：平成25年度（民設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 目標年間処理頭数：117頭（シカ80頭、イノシシ37頭）（令和4年度）
- 従事者数：4名
- 主な販路：県内、福岡、東京等の飲食店等（部分肉、スライス、ミンチを冷凍配送）



＜処理施設の外観＞

【特徴的な取組】

- 狩猟者と綿密な連携を図り、捕獲（止め刺し）から、施設搬入までを2時間以内と定め、迅速に処理するとともに、枝肉を冷蔵庫で2～3日熟成させることによりジビエの品質向上に努めるなど、徹底した品質・衛生管理を行う。
- 「食のまち阿久根」の特産品となるよう、地域でのジビエの消費拡大を進めるため、試食会や料理講習会等を開催し、調理法やおいしさの普及に取り組む。



＜処理施設の内部＞



＜試食会の様子＞



＜シカのモモ肉スライス＞



＜シカ肉のミンチ＞