

国産ジビエ認証施設（第33号）天草ジビエ倉岳加工所の概要

【取組の概要】

- 自社開発の高い技術で、捕獲から生体搬入、止め刺し、解体処理加工まで一貫して行い、安全・安心、高品質のジビエを消費者へ提供するとともに、ジビエ利用できない個体もできるだけ回収し、加工残渣とともに適切に処分するなど地域に貢献。

【食肉処理施設（天草ジビエ倉岳加工所）の概要】

- 所在地：熊本県天草市
- 事業者名：株式会社天草ジビエ
- 代表者名：清田 宗政（きよた むねのり）
- 整備時期：平成25年度
- 取扱獣種：イノシシ
- 年間処理頭数：130頭（令和3年度）
- 従事者数：3名
- 主な販路：県内ホテル、大手スーパー、飲食店（県内、関東）

【特徴的な取組】

- 高品質のジビエ生産のため、捕獲個体は箱罠による生体搬入のみ。職員が現地にて状態を確認し、捕獲用檻と移送用檻を連結させる自社開発の技術にて安全に回収しており、捕獲者の負担軽減につながっている。
- 施設内で止め刺しから枝肉までの解体作業を迅速に行い、食肉利用に重要な鮮度を確保。
- 回収可能な個体はできる限り回収（令和3年度は約380頭）し、地域貢献及び環境保全に配慮し、ジビエに利用できない個体も加工残渣とともに県内の処理業者において適切に処分している。



＜処理施設の外観＞



＜処理施設の内部＞



＜生体で施設へ搬入＞



＜迅速な解体作業による高品質な猪肉＞



＜猪肉加工品調理例＞