

国産ジビエ認証施設（第30号）ジビエ工房茂原の概要

【取組の概要】

- 徹底した品質・衛生管理のもと、ジビエ工房茂原職員が有害捕獲されたイノシシ等を回収、食肉処理を行うことで安全・安心なジビエを消費者に提供する。また、捕獲従事者の負担軽減や捕獲効率の向上による農業被害軽減に寄与している。

【食肉処理施設（ジビエ工房茂原）の概要】

- 所在地：千葉県茂原市
- 事業者名：ALSOK千葉株式会社
- 代表者名：長嶋 義春（ながしま よしはる）
- 整備時期：令和2年度
- 取扱獣種：イノシシ及びニホンジカ
- 年間処理頭数：996頭（イノシシ793頭、シカ194頭）（令和3年度）
- 従事者数：11名
- 主な販路：県内外の料亭、飲食店、卸売業者及びペットフード業者



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 自社捕獲個体に加え、猟友会や捕獲従事者と連携し、複数の市町からイノシシ等を搬入。
- 捕獲場所までジビエ工房茂原の職員が回収に向かい、生体を施設に搬入。
- 情報管理技術を駆使し、生産から消費までの過程の追跡が可能なシステムによるトレーサビリティの確保。
- オゾン設備を導入し、解体時にオゾン水を使用し、夜間はオゾンガスを用いた消毒を実施。
- 食肉だけでなく、ペットフードや革製品の材料として出荷。



<捕獲場所にて施設職員が生体回収>



<オゾン消毒した設備での衛生的な処理加工>



<食肉製品>



<革製品として活用>