

# 国産ジビエ認証施設（第39号）日田ジビエ工房の概要

## 【取組の概要】

- 山と人とを繋ぎ、命の循環を担うこと理念とし、ジビエを資源として有効活用。安心・安全な美味しいジビエを提供するために捕獲から食肉への加工まで徹底した品質・衛生管理を行う。また狩猟文化の継承にも取り組む。

## 【施設概要】

- 所在地：大分県日田市
- 事業者名：株式会社tracks（とらつくす）
- 代表者名：江口 政継（えぐち まさつぐ）
- 整備時期：平成24年度（公設民営）（令和4年10月より指定管理者として運営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：435頭（シカ226頭、イノシシ209頭）（令和5年度）
- 従事者数：2名
- 主な販路：九州の飲食店に卸販売、道の駅などの委託先やECサイトでの加工品販売、イベント出店での飲食・販売



<ロゴマーク>

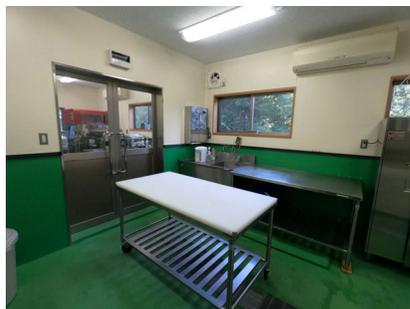


<処理施設の外観>

## 【特徴的な取組】

- 地域の捕獲者に捕獲方法の講習会を実施し、衛生的な捕獲法を指導している。また、肉質を向上させるために施設従業員の研修会を定期的実施し、技術の向上を図っている。
- 自治体や地域協議会と連携したイベント出店や学校給食へジビエの提供を実施している。
- 日田市内の道の駅4か所で「ひたジビエ」として猪串や鹿串などの加工品、ペットフードなどを消費者に提供している。
- 自主事業として施設の見学や狩猟文化の体験会など、ジビエ利活用に繋がる活動を行っている。

【HPや販売サイトへのリンク（<https://gibiertracks.com/>）】



<処理施設の内部>



<イベント出店>



<道の駅でのジビエ提供>



<狩猟文化の体験会>