

国産ジビエ認証施設（第40号）大崎市ジビエ食肉処理加工等施設の概要

【取組の概要】

- イノシシを処理加工できる東北初の施設で、高品質なイノシシ肉を「大崎ジビエ」ブランドとして出荷する。
- イノシシの利活用促進のため、地域・実施隊・施設・行政でコンソーシアムを組織し「ジビエの郷づくり」を推進。

【施設概要】

- 所在地：宮城県大崎市
- 事業者名：合同会社ジビエの郷おおさき（指定管理者）
- 代表者名：菊地 雄大（きくち ゆうだい）
- 整備時期：令和5年度（公設民営）
（鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）
- 取扱獣種：イノシシ
- 年間処理頭数：144頭（令和6年度）
- 従事者数：3名
- 主な販路：道の駅や飲食店等への精肉・加工品の出荷、イベント販売等



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

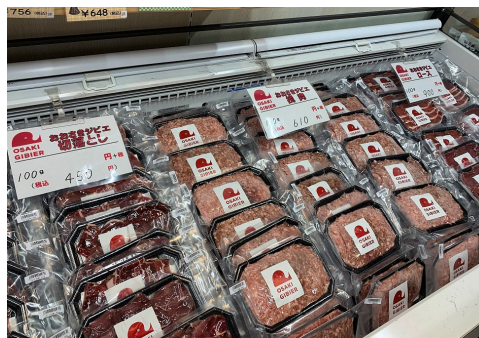
【特徴的な取組】

- 廃校となった小学校を改修して処理加工施設として整備。グラウンドには減容化処理施設も併設。
- 専門の研修を受けたハンターを「ジビエハンター」として登録し、ジビエハンターが持ち込んだ個体を受入れ。
- 豚熱・放射性物質の全頭検査はもちろん、徹底した衛生管理を行うため、捕獲・運搬・搬入・処理加工の全行程における取扱いについての手引きを作成し、それらを順守した製品のみを安全・安心な「大崎ジビエ」として出荷。
- 市内や地域のイベントに積極的に参加して住民との連携を深め、地域が一体となった「ジビエの郷づくり」を推進。

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



<処理施設の内部>



<道の駅での販売>



<料理教室の開催>



<試食イベントの開催>