

国産ジビエ認証施設（第31号）湘南じびえ 河津ファクトリーの概要

【取組の概要】

- 新たな地域資源としてのジビエを有効活用し、捕獲から食肉加工まで徹底した品質・衛生管理を行い、安全・安心なジビエを消費者に提供するとともに、農業被害軽減への寄与や地域の新たな経済活動の創出を目指している。

【食肉処理施設（湘南じびえ 河津ファクトリー）の概要】

- 所在地：静岡県河津町
- 事業者名：株式会社 湘南じびえ
- 代表者名：福岡 正雄（ふくおか まさお）
- 整備時期：令和2年度
- 取扱獣種：シカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：170頭（シカ110頭、イノシシ60頭）（令和3年度）
- 従事者数：4名
- 主な販路：河津町内のホテル、神奈川県の旅館等



＜処理施設の外観＞

【特徴的な取組】

- 河津町の猟友会と連携し、捕獲から施設への搬入時間を2時間以内と定め、ジビエに適した捕獲個体を確保。
- 各捕獲個体毎に、捕獲個体の情報、処理加工の情報、さらに商品になるまでをシステムで一元的に管理することでトレーサビリティを確保。また、生産工程で金属探知機を使用し、安全なジビエ提供を提供。
- 処理施設内は、オゾンによる滅菌・殺菌・脱臭により安全で衛生的な生産環境を整備。
- 精肉販売のほか、ペットフードを自社で開発し、製造・販売。さらに他社で加工したジビエソーセージも販売。



＜徹底した衛生管理による処理加工＞



＜管理システムと金属探知機＞



＜二次元コードを活用した、トレーサビリティシステム＞



＜シカ肉（内もも）、イノシシソーセージ＞