

国産ジビエ認証施設（第1号）「京丹波自然工房」の概要

【取組の概要】

- 安心・安全に加え美味しいジビエを消費者に提供するため、捕獲から食肉加工まで徹底した品質・衛生管理を実施

【施設概要】

- 所在地：京都府京丹波町
- 事業者名：株式会社 ART CUBE
- 代表者名：垣内 規誠（かきうち ただまさ）
- 整備時期：平成25年度（民設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：104頭（令和4年度）
- 従事者数：8名（うち4名はジビエハンターとして、現場に赴き止め刺し・放血を行う。）
- 主な販路：首都圏のレストラン・小売店や百貨店「高島屋」に精肉を供給。ペットフードのネットショップ展開。



＜処理施設の外観＞

【特徴的な取組】

- 独自の衛生管理マニュアルに基づき、全ての工程の作業記録を作成、捕獲時の体温や内臓の状態等もチェック、個体毎に識別番号を付与、工程ごとに処理する部屋を分けるなどして、品質・衛生管理を徹底。
- 大手百貨店高島屋と連携し、食肉処理施設の運営・管理状況の確認作業を繰り返し、約1年かけて衛生面や安全性の確認を受け、高級ブランドとして高島屋洛西店で29年7月より常設販売、30年9月からは同京都店でも常設販売開始。

【HPへのリンク】 <https://www.shikaniku-kakiuchi.com/>（鹿肉のかきうち） <https://www.kyotogibier.com/>（京丹波自然工房）



＜ART CUBE 垣内代表＞



＜徹底した衛生管理による処理＞



＜イノシシのロース＞



＜高島屋洛西店での常設販売＞

国産ジビエ認証施設（第2号）「祖谷の地美栄（いやのじびえ）」の概要

【取組の概要】

- 徳島県ガイドラインに基づき徹底した品質・衛生管理を行い、「阿波地美栄（あわじびえ）」ブランドを推進し、地域活性化に貢献

【施設概要】

- 所在地：徳島県三好市
- 事業者名：合同会社 祖谷の地美栄（いやのじびえ）
- 代表者名：中岡 崇顕（なかおか たかあき）
施設長名：高橋 敬四郎（たかはし けいしろう）
- 整備時期：平成25年度（公設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：319頭（シカ 282頭、イノシシ 37頭）（令和4年度）
- 従事者数：2名（2名は狩猟免許を有し自らも捕獲）
- 主な販路：三好市内の宿泊施設、レストラン、カフェを中心に提供し、首都圏のフレンチレストランにも販路を開拓。



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 徳島県「阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン」に基づき、個体毎に識別番号を付与し全ての工程の作業記録を作成、止め刺し・放血、解体から冷凍保存まで迅速に行い、徹底した品質・衛生管理を実施。
- ジビエを地域資源として有効活用し、市内の宿泊施設などに精肉を供給し「阿波地美栄」としてブランド化を推進。
- 東京フレンチシェフ監修の下「シカ肉ソーセージ」の商品開発や、市内の観光施設でソーセージ作り教室に取り組み、シカ肉の普及や地域活性化に寄与。

【HPへのリンク】 <https://iya-gibier.com/>



<祖谷の地美栄 高橋施設長>



<真空パックされたシカ肉>



<三好市内カフェにて提供されている
「鹿肉のキーマカレー」>



<ジビエを使ったソーセージ作り教室>

国産ジビエ認証施設（第3号）「信州富士見高原ファーム」の概要

【取組の概要】

- 信州ジビエ衛生管理ガイドラインに基づいて徹底した品質・衛生管理を行い、ジビエを貴重な地域資源として、「信州ジビエ」のブランド化を推進し、一般消費者へのジビエ普及に貢献

【施設概要】

- 所在地：長野県諏訪郡富士見町
- 事業者名：信州富士見高原ファーム
- 代表者：戸井口 裕（といぐち ゆたか）
- 整備時期：平成26年度（六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画により施設を整備）（公設・民営）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：531頭（令和4年度）
- 従事者数：9名（常勤3名、非常勤6名）、捕獲者数：39名体制で施設に搬入
- 主な販路：県内外レストラン、JA全農、イオングループ、JR東日本グループに精肉等を供給。



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 長野県「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル」に基づき、徹底した品質・衛生管理を実施するとともに、施設への迅速な個体搬入や素早い解体により、高品質な精肉生産を実現（信州産シカ肉認証を取得済み）。
- 県と連携し、出荷精肉に個体の捕獲や処理情報を追跡できる二次元コードを貼り付け、トレーサビリティの体制を整備。
- 県や卸売業者等が構築したシカ肉製品の新たな流通の仕組みを活用し、イオングループ（県内12店舗）に冷凍生肉や加工品を供給し「信州ジビエ」のブランド化を推進するとともに、一般消費者へのジビエ普及に貢献。
- 全国の国産ジビエ認証取得施設との連携により欠品等をなくし、安定供給・大ロット注文にも対応。

【HPへのリンク】 <https://www.fujimikogen-farm-nagano.jp/>



<処理施設の内部>



<全国の国産ジビエ認証施設と横のつながりで流通している食肉>



<イオン等で販売されている冷凍生肉や加工品>



<同施設の食肉を利用した骨付き鹿肉グリル：県内ホテル>

国産ジビエ認証施設（第4号）「西米良村ジビエ処理加工施設」の概要

【取組の概要】

- 厚労省ガイドラインに基づき徹底した品質・衛生管理を行い、ジビエを重要な地域資源として「西米良ジビエ」ブランドを推進し地域活性化に貢献

【施設概要】

- 所在地：宮崎県児湯郡西米良村
- 事業者名：株式会社 米良資源開発
- 代表者名：代表取締役 小佐井 武憲（こさい たけのり）
- 整備時期：平成29年度（農水省中山間地域所得向上支援事業を活用し施設を整備）（公設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：358頭（シカ 290頭、イノシシ 68頭）（令和4年度）
- 従事者数：4名
- 主な販路：県内外レストラン、イオングループ、ヤオコウに精肉スライス、加工品を供給。



<ロゴマーク>



<処理加工施設の外観>

【特徴的な取組】

- 止め刺し・放血などの捕獲訓練を受けた有害鳥獣対策員6名（年間9ヶ月）が捕獲活動を行い個体を施設に搬入。
- 筋膜処理機（スキナー）、アルコールによる瞬間冷凍機など最新機材を導入し処理時間を短縮するとともに、徹底した品質・衛生管理を実施している。
- 県外の加工業者と提携し、「鹿カレー」などジビエ加工品（10種類）を商品化した。将来はレトルトなどのジビエ加工品の村内生産も視野に入れている。
- 西米良村と連携し、ジビエを村の地域活性化の中核に位置付け、平成27年度から毎年「にしめらジビエフェア」を開催するなど「西米良ジビエ」ブランドの推進をはかり、村の新たな観光資源として活用。



<施設の従業員>



<瞬間冷凍機>



<商品開発した加工品>



<イオングループに提供している猪肉>

国産ジビエ認証施設（第5号）「TAG-KNIGHT（タグナイト）」の概要

【取組の概要】

- 世界農業遺産である国東半島の豊かな自然に育まれた野生シカを安心・安全なプレミアムペットフードとして消費者に提供

【施設概要】

- 所在地：大分県国東市くにさきし
- 事業者名：TAG-KNIGHT（タグナイト）
- 代表者名：田口 幸子（たぐち さちこ）
- 整備時期：平成25年度（大分県地域活力づくり活動支援事業を活用し施設を整備）（民設・民営）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：237頭（令和4年度）
- 従事者数：3名
- 主な販路：ペットフードはインターネット通販・ふるさと納税・カフェ等に、精肉は大分県内の契約飲食店に提供。



＜処理施設の外観＞

【特徴的な取組】

- 国東半島の豊かな自然に育まれた野生シカを地域資源として活用し、厚生労働省のガイドラインに基づき、止め刺し・放血、解体から加工まで一環処理。徹底した品質・衛生管理を実施。
- この食肉用としても高いクオリティの素材をペットフードに使用。さらに、新鮮な素材の良さを活かすために無添加・無着色・無香料を徹底。内臓は、肝炎の感染予防の観点から完全除去。安心・安全にこだわった商品を提供。

【HPへのリンク】 <https://tag-knight.com/>



＜代表 田口 幸子 氏＞



＜商品ラインナップ ふるさと納税にも対応＞



＜プレミアムペットフード鹿ジャッキー＞



＜プレミアムペットフード鹿生肉＞

国産ジビエ認証施設（第6号）「宇佐ジビエファクトリー」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・安心なジビエ製品をマーケットに供給

【施設概要】

- 所在地：大分県宇佐市
- 事業者名：宇佐ジビエファクトリー（有限会社サンセイ）
- 代表者名：山末 成司（やますえ せいじ）
- 整備時期：平成29年度（大分県地域活性化総合補助金を活用し施設を整備）（民設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：1,301頭（シカ 926頭、イノシシ 375頭）（令和4年度）
- 従事者数：14名
- 主な販路：ネット販売 精肉店 ホテル 飲食店にジビエ肉加工品を供給 OEM



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 畜肉を扱う食肉加工業が営む処理施設 畜肉を扱うプロからの目線で衛生管理や美味しさや食べやすさを追求。
- 野生鳥獣対策を学ぶ小・中学校の給食の食材としてシカ肉を提供し食育に寄与。研修や体験ツアーも実施。
- 誰もが食べやすく、簡単にジビエが食べれる加工品やソーセージなどを開発。ヒューマングレードペットフードも販売。
- 牛・豚・鶏に次ぐ第4の肉としてジビエをスタンダードにの目標を掲げ、美味しいジビエ造りを確立する為、令和5年度に日本初となるジビエ処理研修施設「日本ジビエアカデミー」を新設した。

【HP・Instagramへのリンク】 HP : <http://ajimu.sunsay.biz/> Instagram : https://www.instagram.com/japan_gibier_academy



<最新設備を回廊式で入室せず見学>



<切るだけ焼くだけのジビエ加工品>



<社会見学・狩猟ツアー>



<ジビエ研修施設・日本ジビエアカデミー>

国産ジビエ認証施設（第7号）「わかさ29工房」の概要

【取組の概要】

- 鳥取県HACCP適合施設認定を取得し高度な品質・衛生管理を行い、ジビエ利活用の全国的な先進モデルとして県内外のジビエ処理加工施設を牽引し、「とっとりジビエ」の旗手としてジビエ利用拡大に寄与

【施設の概要】

- 所在地：鳥取県若桜町^{わかさちょう}
- 事業者名：若桜町・八頭町^{やづちょう}（運営は猪鹿庵^{ジビエアン}（指定管理者））
- 代表者名：河戸 健（かわと つよし）
- 整備時期：平成24年度（鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）（公設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：2,863頭（シカ 2,581頭、イノシシ 282頭）（令和4年度）
- 従事者数：7名
- 主な販路：県内24店舗、首都圏・関西圏の約100店舗のレストランに供給。



＜処理施設の外観＞

【特徴的な取組】

- 地域で捕獲された野生鳥獣は、施設への全頭搬入を目指し、捕獲者への研修等を行っている。また、施設従業員が捕獲された山中まで保冷車で集荷することで、品質が低下しやすい夏季や遠隔地にも対応。
- 施設の衛生管理の向上を図るため、鳥取県内のジビエ処理加工施設として初めて鳥取県HACCP適合施設認定を取得。
- 食肉処理事業者に対する解体処理研修を実施し、先進モデルとして県内外のジビエ処理加工施設を牽引するとともに、安全・安心な「とっとりジビエ」ブランドの旗手としてジビエ利用拡大に寄与。



＜鳥取県HACCP適合施設認定の交付式
【H29年6月（左：河戸代表）】＞



＜首都圏や県内など、全国へのジビエPR＞



＜ジビエ処理技術、衛生管理の研修＞



＜鹿ロースとフォアグラのポワレ グロゼイユソース＞

国産ジビエ認証施設（第8号）「長野市ジビエ加工センター」の概要

【取組の概要】

- 衛生的な施設管理、ジビエカーや小型保冷車の活用による収集体制の整備、ジビエ商品管理システムの導入により、安全で良質なジビエの安定供給を図り、農業被害軽減と地域活性化に寄与

【施設概要】

- 所在地：長野県長野市中条住良木1558番地2
- 事業者名：長野市
- 代表者名：長野市長 荻原 健司（おぎわら けんじ）
- 整備時期：平成30年度（鳥獣被害防止総合対策交付金（ジビエ倍増モデル整備事業）を活用し施設を整備）（公設・公営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ（受入休止）
- 年間処理頭数：シカ 779頭（令和4年度）
- 従事者数：6名（長野市職員）
- 主な販路：事業者を主な対象として販売予定。



＜処理施設の外観＞

【特徴的な取組】

- 鳥獣被害対策実施隊員のうち、止め刺しが可能な者をジビエ協力隊として登録することにより、効率的な止め刺しと同センターへの迅速な個体搬入を実現。
- 市内にジビエカー（移動式解体処理車）1台、小型保冷車7台を配備し、同センターへの個体収集体制を整備。
- 「ジビエ商品管理システム」を活用し、識別番号による個体管理を実施することにより、受入れ・加工・販売までのトレーサビリティの確保及び在庫管理を実現。



＜徹底した衛生管理による枝肉処理＞



＜7台配備した小型保冷車＞



＜導入したジビエカー（移動式解体処理車）＞



＜ジビエ協力隊を対象とした研修会＞

国産ジビエ認証施設（第12号）「東広島市有害獣処理加工施設」の概要

【取組の概要】

- 専任の従業員が捕獲現場で迅速に止め刺し・放血を行うなど徹底した品質・衛生管理を行い、ジビエを東広島市の地域資源として「栄肉（さかえにく）」ブランドを推進し地域活性化に貢献

【施設概要】

ひがしひろしまし

- 所在地：広島県東広島市
- 事業者名：東広島市（運営者は東広島ジビエセンター株式会社（指定管理者））
- 代表者名：和泉川 健太郎（いずみかわ けんたろう）
- 整備時期：平成30年度（鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）（公設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：1,521頭（シカ 894頭、イノシシ 627頭）（令和4年度）
- 従事者数：6名（うちパート2名）
- 主な販路：商社で全量買い取り後、首都圏の小売店や各レストランに流通。

地域におけるジビエ普及のため、東広島市内の飲食店への販路拡大に向けて取組中。



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 捕獲者から個体の引取り依頼を受けると、同センターに常駐する熟練した専任の従業員が概ね30分以内に捕獲現場に出向き、迅速に止め刺し・放血を実施の上、同センターに速やかに搬入することにより良質なジビエを確保。
- 食肉専門店と提携し、安全・安心かつ美味しいソーセージやベーコン等の商品開発に取り組む。
- 地域資源としてジビエを活用し、東広島市の地域活性化に貢献する高品質ブランド「栄肉」の確立を目指す。



<徹底した衛生管理による二次処理>



<商品開発した鹿ソーセージ、鹿ベーコン>



国産ジビエ認証施設（第14号）伊豆市食肉加工センター「イズシカ問屋」の概要

【取組の概要】

- 静岡県ガイドラインに基づく徹底した品質・衛生管理により高品質なジビエの生産を行い、ジビエを伊豆市の新たな特産品として「イズシカ」「イズシシ」ブランド化を推進し、一般消費者へのジビエ普及に貢献

【施設概要】

- 所在地：静岡県伊豆市
- 事業者名：伊豆市
- 代表者名：伊豆市長 菊地 豊（きくち ゆたか）
- 整備時期：平成22年度（鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）（公設・公営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：836頭（シカ 820頭、イノシシ 16頭）（令和4年度）
- 従事者数：7名
- 主な販路：地元精肉店（市内外13店舗）への卸売りで販売



＜処理施設の外観＞

【特徴的な取組】

- 静岡県「野生動物肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン」に基づき、捕獲・放血・搬送時の衛生的な取扱方法の搬入研修を受けた捕獲者からのみ個体を搬入し、徹底した品質・衛生管理や低温熟成により高品質なジビエを提供。
- ジビエ処理加工工程で発生する残さの処分、埋設処分の負担軽減等のため、微生物を利用した減容化施設を整備。
- 処理したシカ肉「イズシカ」を伊豆市の新たな特産品と位置付け、市内外の飲食店等で様々な料理として提供。



＜精肉加工の様子＞



＜熟成庫で1週間程度熟成させ旨みを引き出す＞



＜イズシカの精肉＞



＜減容化処理装置＞

国産ジビエ認証施設（第17号）北海道シュヴルイユ浦臼工場の概要

【取組の概要】

- エゾシカ肉処理施設認証を受けるとともに、異物検出機等の導入により、高い品質・衛生管理を実施。また、捕獲個体を広域で受け入れるとともに、「ジビエdeそらち」として地域ブランド化を図り、地域活性化に取り組む。

【施設概要】

- 所在地：北海道樺戸郡浦臼町
- 事業者名：株式会社アイマトン（浦臼町有施設指定管理者）
- 代表者名：岩井 志政（いわい ゆきまさ）
- 整備時期：令和元年度（鳥獣被害防止総合対策交付金（ジビエ倍増モデル整備事業））
（公設・民営）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：800頭（見込み）
- 従事者数：4名
- 主な販路：道内や首都圏の飲食店に精肉を供給するほか、道内直営店舗等で精肉及び加工品を販売



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- エゾシカ肉処理施設認証を受けるとともに、0.5mmまで検出可能なX線異物検出機、80℃の表面殺菌と瞬時に4℃までの冷却を行うシュリンク真空パック、解凍時にドリップが発生しにくいリキッド急速凍結機などを備え、徹底した品質・衛生管理を実施。
- 浦臼町内のみならず、近隣自治体からも捕獲個体を受け入れているが、広域であるため、移動式解体処理車（ジビエカー）を活用し、捕獲個体の回収、一次処理を実施。空知近郊で捕獲され、当該施設で処理した個体を「ジビエdeそらち 厳選エゾシカ肉」として、地域ブランド化を図り、地域活性化に貢献。



<X線異物検出機>



<徹底した衛生管理>



<ジビエカー>



<エゾシカ骨付きソーセージ>

国産ジビエ認証施設（第18号）屋久島ジビエ加工センターの概要

【取組の概要】

- 世界自然遺産の屋久島で捕獲した「ヤクシカ」のブランド化に取り組むなど、地域活性化に貢献。また、島内の小・中学校へシカ肉を提供し、給食の食材として活用。～聖なる島の鳥獣たちよ 命を捧げてくれてありがとう～

【施設概要】

- 所在地：鹿児島県屋久島町
- 事業者名：株式会社屋久鹿ジビエ王国
- 代表者名：福原 勝利（ふくはら かつとし）
- 整備時期：平成29年度（野生鳥獣食肉処理施設整備事業（町単独事業））
（民設・民営）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：494頭（令和4年度）
- 従事者数：6名
- 主な販路：屋久島などの飲食店や東京の高級飲食店に精肉を提供。加工品はお土産店・通信販売等。



屋久鹿ジビエ王国

<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 屋久島と口永良部島にしか生息していない希少なヤクシカを食することにより島の食文化としての定着を目指す。
- 捕獲から施設への搬入時間を止め刺し後2時間以内と定め、徹底した個体判別や衛生管理のもと高品質なジビエを提供。
- 命を頂く大切さを子ども達に伝えるイベントを開催、学校給食に食材としてシカ肉を提供。



<処理施設の内部>



< 大型燻製機 >



<屋久鹿ジャーキー>

国産ジビエ認証施設（第19号）丹波山村ジビエ肉処理加工施設の概要

【取組の概要】

- 山梨県独自の認証制度に基づく「やまなしジビエ」認証を取得し、徹底した衛生管理を行い高品質で安全なジビエを提供するとともに、村に受け継がれている「狩猟文化」の継承に寄与。

【施設概要】

- 所在地：山梨県丹波山村
- 事業者名：株式会社アットホームサポーターズ
- 代表者名：保坂 幸徳（ほさか ゆきのり）
- 整備時期：平成20年度（農林水産省山村振興等農林漁村特別対策事業）（公設・民営）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：100頭（令和4年度）
- 従事者数：7名（うち常勤2名）
- 主な販路：小売り・通信販売、キッチンカーでの調理販売、県内及び都内の一部レストラン等



＜処理施設の外観＞

【特徴的な取組】

- 野生鳥獣の捕獲→解体→精肉→製造→販売の全ての工程を自社で行うことにより徹底した品質管理を行い、安心して安全なジビエ製品を提供。
- シカの肉だけでなく、骨、角、皮といった部位も余すところなく加工販売することで持続可能なジビエ処理施設の運営を実施。

【HPへのリンク】 <http://tabagibier.com/>



＜処理施設の内部＞



＜キッチンカーでの調理販売＞



＜鹿カレー＞



＜鹿ソーセージ＞

国産ジビエ認証施設（第21号）庄原市有害鳥獣処理施設の概要

【取組の概要】

- 市捕獲班からの連絡により、専任の従業員が捕獲現地へ赴き止め刺しに立ち合い、迅速な処理と保冷車を利用した鮮度維持を行うことで徹底した品質・衛生管理を行い、ジビエを庄原市の地域資源として推進し地域活性化に貢献。

【施設概要】

- 所在地：広島県^{しょうばらし}庄原市
- 事業者名：庄原市有害鳥獣処理事業運営協議会
- 代表者名：庄原市長 木山 耕三（きやま こうぞう）
- 整備時期：平成29年度（鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）（公設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：615頭（シカ 36頭、イノシシ 579頭）（令和4年度）
- 従事者数：3名（うちパート従業員1名）
- 主な販路：「道の駅たかの」直売店でスライス肉などの販売、首都圏や県内の飲食店への流通、イベントでウィンナーや燻製などの加工品を販売。学校給食にも提供。
安心安全なジビエの普及のため、市内の飲食店や小売店への販路拡大や新商品開発に向けて取組中。



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 市内の捕獲班との連携により捕獲情報を集約し、止め刺し前に専任の従業員が捕獲現場に到着する体制を整えており、概ね40分以内に捕獲現場からの搬入を実現し良質なジビエを確保している。
- 施設として、農家等の捕獲許可者へ捕獲時の放血方法等の指導を行い、品質の向上を図っている。
- 地域資源としてジビエを活用し、庄原市の地域活性化に貢献することを目指す。
- 令和3年度より市内小中学校給食に週1程度、ジビエメニューを提供。

【HPへのリンク】 <https://shobaragibier.stores.jp>



<処理施設の内部>



<徹底した衛生管理による二次処理>



<ロース肉スライス>



<給食で提供したカレー(左)>

国産ジビエ認証施設（第22号）朝霧高原ジビエの概要

【取組の概要】

- 食肉処理施設を中心として、富士山麓周辺及び朝霧高原地域におけるシカによる食害の軽減と生態系の改善を図るとともに、ジビエとして利活用することで地域の新たな経済活動の創出を目指す。

【施設概要】

- 所在地：静岡県富士宮市
- 事業者名：株式会社 ふもとっぱら
- 代表者名：竹川 将樹（たけかわ まさき）
- 整備時期：平成30年度（鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）（民設・民営）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：235頭（令和4年度）
- 従事者数：1名
- 主な販路：自社販売、都内の一部レストラン等



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- シカのジビエ利用推進が、酪農放牧地域である朝霧高原の牧草の食害と、林業における樹皮剥ぎ被害の防止に寄与。
- 静岡県「野生動物肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン」に基づき、地元猟師に衛生的な搬入方法を指導し、衛生的な解体処理を行った高品質なジビエ肉を提供。また、朝霧高原を訪れる観光客（キャンパー等）に対して、ジビエとその調理の仕方を紹介し、敷地内建物で調理したジビエ料理を提供。
- 解体処理残渣を抑えるため、端肉を使用した犬用ジャーキー、鹿皮を使用したログキャリーなどを販売。



<ジビエ料理の提供>



<端肉を使用した犬用ジャーキー>



<鹿革を活用したログキャリー>

国産ジビエ認証施設（第24号）オーガニックブリッジの概要

【取組の概要】

- 自治体、地元の駆除隊と連携し捕獲。捕獲した個体は、捕獲から食肉加工まで徹底した品質・衛生管理を行い、新たな地域資源として、安全・安心なジビエ（シャルキュトリー）を消費者に提供。

【施設概要】

- 所在地：千葉県木更津市
- 事業者名：株式会社 KURKKU FIELDS
- 代表者名：小林 武史（こばやし たけし）
- 整備時期：平成30年度（鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）（民設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：770頭（シカ 120頭、イノシシ 650頭）（令和5年度現在）
- 従事者数：5名
- 主な販路：KURKKU FIELDS施設内での加工品販売や都内飲食店へ精肉販売、百貨店にて加工品のギフト販売。



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 自治体、地元の駆除隊と連携し捕獲。捕獲した個体は、止めさし後、30分以内に施設へ搬入することを徹底。
- 独自の衛生管理マニュアルに基づき作業等を管理し、全頭に個体管理番号を付与、2次元コードにて個体情報を可視化。
- 捕獲、解体処理、食肉加工も自ら手掛ける職人が多彩なジビエ加工品（シャルキュトリー）を提供。

【HPへのリンク】 <https://kurkkufields.jp/>



<処理施設の内部>



<オーガニックブリッジ施設長 岡田 修>



<製造風景>



<シャルキュトリー>

国産ジビエ認証施設（第25号）「^{みまさか}美作市獣肉処理施設（^{じびえ}地美恵の郷^{さと}みまさか）」の概要

【取組の概要】

- 岡山県ガイドライン及び美作市獣肉処理施設への搬入基準に基づき徹底した品質・衛生管理を行うとともに、ジビエを地域資源として有効活用し「みまさかジビエ」のブランド化を推進し、地域活性化に貢献。

【施設概要】

- 所在地：岡山県美作市
- 事業者名：大黒天物産株式会社（美作市の指定管理者）
- 施設管理代表名：濱田 恭徳（はまだ やすのり）
- 整備時期：H25年度（鳥獣被害防止総合対策交付金を活用して施設を整備）（公設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：1,398頭（シカ 1,262頭、イノシシ 136頭）（令和4年度）
- 従事者数：5名
- 主な販路：県内外の飲食店の他、首都圏及び近畿圏の飲食店やホテルなど



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 岡山県の「野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン」に基づく衛生管理や、美作市獣肉処理施設への搬入基準に基づく捕獲者への捕獲・搬入時の指導、ジビエ利用に適した個体の確保により、徹底した品質・衛生管理を実施。
- ジビエを地域資源として有効活用し、精肉販売のほか、地域の美味しい恵みを生かした各種加工品が開発されるなど、「みまさかジビエ」のブランド化を推進。また、湯郷温泉街（岡山県美作市）で鹿革クラフト体験も実施されるなど美作市の観光等にも寄与し、地域活性化に貢献。
- 減容化施設を整備し、獣肉処理後に発生する残渣の処理負担を軽減。



<処理施設の内観>



<鹿革クラフト体験>



<減容化施設>

国産ジビエ認証施設（第26号）ジビエ食肉処理施設大幸の概要

【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、農業被害軽減に寄与。

【施設概要】

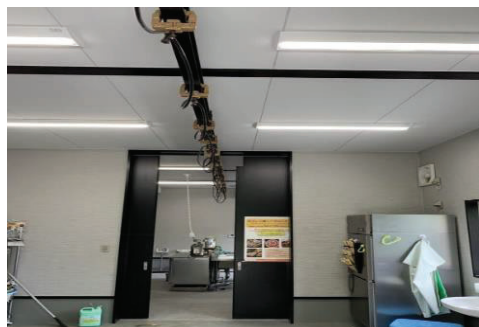
- 所在地：鹿児島県出水市
- 事業者名：合同会社 大幸
- 代表者名：時吉 大喜（ときよし だいき）
- 整備時期：平成30年度（鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）（民設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：1,012頭（シカ 855頭、イノシシ 157頭）（令和4年度）
- 従事者数：6名
- 主な販路：県内、首都圏、関西圏の多数のレストラン等、地元物産館、インターネットの販売、ふるさと納税返礼品等



＜処理施設の外観＞

【特徴的な取組】

- 捕獲から施設への搬入時間を1時間以内と定め、地域内の猟友会員による迅速で安全な個体搬入の実施。
- レストラン等への供給や地元物産館などでの販売のほか、ふるさと納税の返礼品としても活用されており、広く販路を確保。
- ジビエの栄養価を活かし、シカ肉の無添加のペットフードを製造、ペットショップへの販売やふるさと納税の返礼品に活用。
- アナグマ、カモも捕獲し、シカ、イノシシと同様に徹底した品質・衛生管理のもと、処理を行い販売。



＜処理施設の内部＞



＜オゾン発生器にて24時間室内殺菌＞



＜ふるさと納税返礼品＞



＜シカ肉による無添加ペットフード＞

国産ジビエ認証施設（第27号）南加賀獣肉処理加工施設「ジビエアトリエ加賀の國」の概要

【取組の概要】

- 地域住民・猟友会・行政等が力を合わせて里山地域で被害をもたらすイノシシを捕獲し、ジビエを新たな地域資源として活用。一貫した生産体制を確立し、精肉や加工品を生産。高品質で衛生的な製品を提供。

【施設概要】

- 所在地：石川県小松市
- 事業者名：南加賀広域圏事務組合
- 代表者名：小松市長 宮橋 勝栄（みやはし しょうえい）
- 整備時期：平成30年度（公設・公営）
（鳥獣被害防止総合対策交付金（ジビエ倍増モデル整備事業）を活用し施設を整備）
- 取扱獣種：イノシシ
- 年間処理頭数：300頭（令和4年度）
- 従事者数：4名
- 主な販路：県内外飲食店、百貨店等



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 南加賀3市1町で有害捕獲により捕獲されたイノシシは原則、処理加工施設へ搬入。
- 施設従事者による止め刺し、ジビエカージュニアによる保冷した個体の集荷又はジビエに適した止め刺し～搬入が可能なスキルを持つことを認定した捕獲者による集荷のため、ジビエ利用に適した捕獲個体の確保が可能。
- 獣医師が常駐し、搬入個体の状況や施設衛生管理全般について日々、検査・確認を行っている。

【HPへのリンク】 <https://kaganokuni-gibier.com>



<処理施設の内部>



<ジビエカージュニア>



<自主検査（拭取り検査）>



<いのしし肉うどん>

国産ジビエ認証施設（第28号）ジビエ工房やまとの概要

【取組の概要】

- 新たな地域資源として、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、地域の新たな経済活動の創出を目指す。

【施設概要】

やまとちょう

- 所在地：熊本県山都町
- 事業者名：山都町（施設の運営管理は、(有)清和資源へ委託）
- 代表者名：大塚兼雄（おおつか かねお）
- 整備時期：平成29年度（鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）
（公設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：687頭（シカ281頭、イノシシ406頭）（令和4年度）
- 従事者数：5名
- 主な販路：ECサイト、町内の飲食店及び道の駅



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 捕獲個体は、止め刺し後から施設への搬入時間を概ね1時間以内と定め、迅速な処理と徹底した衛生管理を実施。また、精肉後は急速冷凍を行い品質を保持する。
- 町内小中学校の学校給食では、本処理施設の精肉を使用した給食メニューの提供を行い、食育にも寄与している。
- 道の駅と連携し加工品を販売し、町の地域活性化に貢献することを目指す。



<処理施設の内部>



<急速冷凍による品質保持>



<町内の小中学校給食の様子>



<町内飲食店による調理例>

国産ジビエ認証施設（第29号）^{かみせや}上世屋獣肉店の概要

【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、ジビエの提供を通じ、山の価値を高めることで、農山村が抱える様々な課題解決とともに、持続的な集落づくりを行う。

【施設概要】

- 所在地：京都府宮津市^{みやづし}
- 事業者名：上世屋獣肉店
- 代表者名：小山 愛生（こやま ひでき）
- 整備時期：令和 3年度（鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）（民設・民営）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：220頭（令和 4 年度）
- 従事者数：2 名
- 主な販路：京阪神や東京などの飲食店、ECサイト



＜処理施設の外観＞

【特徴的な取組】

- 開業計画時から小規模施設での安定運営を目指し事業を計画。小規模の強みを活かし、衛生面向上や高品質化を追求。
- 地域の狩猟者と連携を図り、施設側が捕獲現場まで出向くことで、高齢化する狩猟者の負担軽減と肉質向上に寄与。
- 過疎化の進む山間地に移住した若手醸造家や工芸作家等と連携し、地域ブランドの一つとして商品を展開。
- 集落住民と連携し、地域の野生鳥獣被害低減とともに、新たな移住者確保のための雇用の場づくりにもつながっている。

【販売サイトへのリンク】 <https://shop.kamiseya.com>



＜処理施設の内部＞



＜精肉加工作業＞



＜集落住民が鳥獣被害対策に参加＞



＜猪スライス「山々の力」＞

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。

【施設概要】

- 所在地：千葉県茂原市
- 事業者名：ALSOK千葉 株式会社
- 代表者名：高野 明（こうの あきら）
- 整備時期：令和2年度（民設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：1,679頭（シカ 410頭、イノシシ 1,269頭）（令和4年度）
- 従事者数：13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



<ロゴマーク>

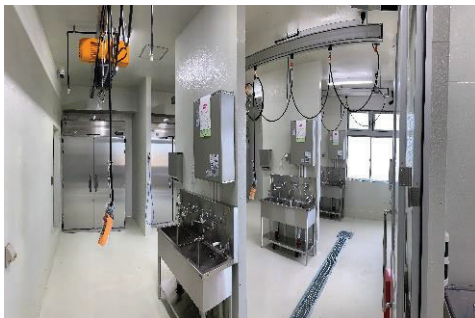


<処理施設の外観>

【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。

【HPへのリンク】 <https://www.alsok-chiso.co.jp>



<処理施設の内部>



<生体搬送>



<食用イノシシ肉のE型肝炎検査>



<ブロック肉>

国産ジビエ認証施設（第32号）^{あくね}いかくら阿久根の概要

【取組の概要】

- 捕獲したシカやイノシシを「山の恵み」として活かし、阿久根の新たな食材として、安全・安心で良質なジビエを提供するとともに、地域での試食会や料理講習会等を開催するなど消費拡大に取り組み、農作物の被害軽減及び地域活性化を図る。

【食肉処理施設（いかくら阿久根）の概要】

- 所在地：鹿児島県阿久根市
- 事業者名：一般社団法人いかくら阿久根
- 代表者名：牧尾 正恒（まきお まさつね）
- 整備時期：平成25年度（民設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 目標年間処理頭数：117頭（シカ80頭，イノシシ37頭）（令和4年度）
- 従事者数：4名
- 主な販路：県内、福岡、東京等の飲食店等（部分肉、スライス、ミンチを冷凍配送）



＜処理施設の外観＞

【特徴的な取組】

- 狩猟者と綿密な連携を図り、捕獲（止め刺し）から、施設搬入までを2時間以内と定め、迅速に処理するとともに、枝肉を冷蔵庫で2～3日熟成させることによりジビエの品質向上に努めるなど、徹底した品質・衛生管理を行う。
- 「食のまち阿久根」の特産品となるよう、地域でのジビエの消費拡大を進めるため、試食会や料理講習会等を開催し、調理法やおいしさの普及に取り組む。



＜処理施設の内部＞



＜試食会の様子＞



＜シカのもも肉スライス＞



＜シカ肉のミンチ＞

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＞

国産ジビエ認証施設（第34号）株式会社Mt. の概要

【取組の概要】

- 「撃つ瞬間から調理が始まる」をコンセプトに、門外不出の血抜き、鹿肉にMt. 独自のランク付けを行い、高品質の商品から普通の商品まで『ちょっと良い肉、ちょうど良い肉』を提供致します。

【施設概要】

- 所在地：北海道美唄市
- 事業者名：株式会社Mt. （エムティー）
- 代表者名：代表取締役 山本 峻也（やまもと しゅんや）
- 整備時期：2022年度（農水省鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）民設民営
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数（見込み）：600頭
- 従事者数：3名
- 主な販路：全国の飲食店やホテルに精肉を提供。

【特徴的な取組】

- 契約ハンターに個別面談を行い、捕獲方法や血抜きの徹底、アニマルウェルフェア、ハンターの社会的役割を指導。
- 捕獲個体情報、処理加工情報、商品までをトレーサビリティシステムで管理。
- 年齢や捕獲時期などで独自のランク付けを行うことにより、消費者が選択しやすくジビエの振興に繋がる仕組みを構築。

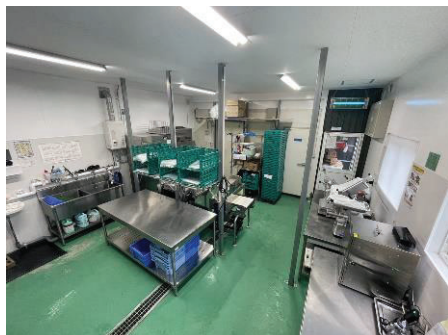
【HPや販売サイトへのリンク（<https://mt-ezo.jp/>）】



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>



<処理施設の内部>

ランク	条件
S	・ヘッド、ネックショットの個体であること ・1～3歳の雄で9/15～12/20の個体 ・2～4歳の雌で9/15～12/20の個体 等
A	・ヘッド、ネックショットの個体であること ・1～3歳の雄で9/15～12/20以外の個体 ・2～4歳の雌で9/15～12/20以外の個体 等
B	その他の捕獲個体
全てのランクで求めること	
・指定の方法で血抜きを行い、血抜きが完璧であること ・捕獲後、2時間以内の搬入であること 等	

<独自の搬入個体のランク付け>



<熟練の職人が剔く肉>



<高品質なMt.の肉>

国産ジビエ認証施設（第35号）俵山猪鹿工房 想 の概要

【取組の概要】

- 「ふるさとを想う」、「猪鹿の命を想う」、「地域の発展を想う」という3つの想いを込めて、適切な衛生管理を行うことで、高品質なジビエを提供します。

【施設概要】

- 所在地：山口県長門市
- 事業者名：俵山猪鹿工房 想（たわらやまいのしかこうぼう そう）
- 代表者名：増野 建治（ましの けんじ）
- 整備時期：平成27年度（民設民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：295頭（シカ238頭、イノシシ57頭）（令和4年度）
- 従事者数：9名
- 主な販路：飲食店、ホテル、加工品事業者、ふるさと納税返礼品等



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 想いを同じにする猟師仲間と共に安心して食べてもらえる高品質なジビエを提供。
- 長門市特産の香酸かんきつ「長門ゆずきち」入りのソーセージ等、オリジナル加工品の開発・販売。
- ジビエ料理の普及・拡大に向け、料理人や栄養教諭・栄養士等を対象とした講習会、試食会を開催。



<処理施設の内部>



<シカ肉の背ロース>



<イノシシのスライス肉>



<長門ゆずきち入りイノシシ肉ソーセージ>

国産ジビエ認証施設（第37号）糸島ジビエ工房の概要

【取組の概要】

- 山と人をつなぎ、命の循環を担うことを理念とし、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：福岡県糸島市
- 事業者名：株式会社tracks（とらっくす）
- 代表者名：代表取締役 江口 政継（えぐち まさつぐ）
- 整備時期：令和元年度（民設民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：477頭（令和4年度）
- 従事者数：4名
- 主な販路：全国の飲食店に卸販売、委託先やECサイトでの加工品販売、飲食店やイベント出展での提供・販売



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 福岡県糸島市に本社を構え、捕獲から加工品の製造、ジビエ料理店の原材料の供給に取り組む。
- 県内外のイベント出展やECサイト、道の駅等で自社製品を幅広く提供している。
- イノシシの丸焼きやジビエ料理の提供を主として、ジビエの加工品販売・各種ツアー受け入れ・自社イベント・捕獲者育成も行う店舗を糸島市内で運営。
- 無添加のソーセージなどの加工食品やペットフードの販売、シカ以外の残渣の堆肥化など可能な限り資源として利用する取組も行っている。

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



<処理施設の内部>



<店舗でのイノシシ丸焼き>



<イベント開催風景>



<ペットフード商品>

国産ジビエ認証施設（第38号）「MOMIJI」の概要

【取組の概要】

- 独自の厳しい品質基準「MOMIJIプレミアム」と「MOMIJIレギュラー」を定め、「大槌鹿」ブランドとして鹿肉を製造・販売。東北初の国産ジビエ認証施設であり、「いわてジビエ」ブランドの設立を目指す。

【施設概要】

- 所在地：岩手県大槌町
- 事業者名：MOMIJI株式会社
- 代表者名：兼澤 幸男（かねさわ ゆきお）
- 整備時期：令和4年度（民設民営）（農水省鳥獣交付金を活用し施設整備）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：約600頭（令和5年度）
- 従事者数：9名
- 主な販路：全国の飲食店や宿泊施設、直売所、小売店の産直・お土産コーナー、ネットショップ



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 自社で定める研修を受講したハンターのみと契約。捕獲した鹿を「美味しいジビエとして頂くこと」を第一目的として定めた独自の品質基準により、シカの性別や年齢、捕獲方法、搬入時間等を厳しく限定した高品質な食肉「MOMIJIプレミアム」と、多くの用途に活用できる「MOMIJIレギュラー」に分類。この品質基準を満たす個体のみを契約ハンターから直接買い取り。
- 令和5年3月に新設した工場で、洗浄・剥皮・内臓摘出の各工程を個別の部屋に分けている。「ジビエプロセミナー（農水省補助事業）」を受講した従業員が、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に基づいて衛生的に処理。
- 全頭に対して電解水殺菌、金属探知機検査、放射性物質検査を実施し販売。
- スタッフが全頭試食し、味や香り、食感に基づき、用途を決定。
- 個体ごとに個体番号を振り、自社開発したトレーサビリティシステムで個体情報や捕獲情報・処理情報を追跡可能な状態に。
- 岩手県初のジビエ処理施設として、県内他地域でのジビエ処理施設の立ち上げ支援や、「いわてジビエ」ブランドの設立を目指す。

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



<処理施設の内部>



<すべての製品に金属探知機検査を実施>



<液体瞬間凍結器で細胞破壊を防ぎ高品質を保つ>



<卸先の希望に合わせ
精肉や枝肉の状態で出荷>

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>

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>

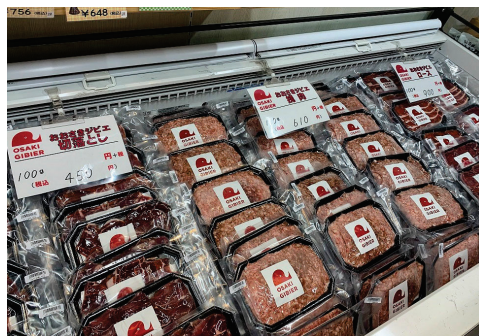
【特徴的な取組】

- 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>

国産ジビエ認証施設（第41号）「桜東風sakuragochi 皆野ジビエ加工場」の概要

【取組の概要】

- 「ジビエはおいしい」を信条に、秩父地域で捕獲された野生鳥獣が安全かつ良質なジビエになるよう処理加工を行い、「秩父の恵み」として有効活用することで、ジビエ料理の普及、持続可能な有害鳥獣対策、地域活性化の推進に貢献。

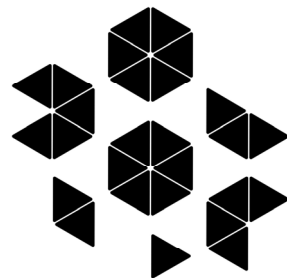
【施設概要】

- 所在地：埼玉県秩父郡皆野町
- 事業者名：合同会社Bonpu
- 代表者名：岡野 直樹（おかの なおき）
- 整備時期：令和5年度（民設・民営）
（デジタル田園都市国家構想交付金により施設を整備）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：116頭（令和6年度）
- 従事者数：4名（常勤2名、非常勤2名）
- 主な販路：県内外レストラン、直売所、オンラインショップ

【特徴的な取組】

- 少数精鋭の捕獲者による迅速な個体搬入、急速冷凍の工程によって、徹底した品質・衛生管理を実施。
- 「ジビエはおいしい」という思いを追求するべく、ジビエの本場フランスのシェフを商品開発のアドバイザーに迎え、シカ肉のリエットや赤ワイン煮込みなど、自宅でも簡単に楽しめる本格的なジビエ加工品を共同開発。
- 皆野町と連携することで、町立小中学校でのジビエ給食の提供が実現し、食育やジビエ料理の普及に寄与。
- 週末にはキッチンカーで県内各地のイベント・道の駅に出店し、自慢のシカ肉ハンバーガーやソーセージなどを提供。

【HP・Instagramへのリンク】 HP：<https://sakuragochi.com/> Instagram：https://www.instagram.com/sakuragochi_chichibu/



桜 東 風

sakura gochi

<ロゴマーク>



<処理施設の外観>



<処理施設の内部>



<キッチンカーでの調理販売>



<シカ肉を使用したハンバーガー>



<シカ肉のリエット>

国産ジビエ認証施設（第42号）富士吉田市立富士山ジビエセンター（DEAR DEER）の概要

【取組の概要】

- 「富士山を食害から守る」をモットーに、野生鳥獣を「マイナス」から「プラス」の存在に変えていく。
- 食害をもたらす野生鳥獣とは言え尊い命を無駄にせず地域資源として活用することで好循環を生み出す。

【施設概要】

- 所在地：山梨県富士吉田市
- 事業者名：株式会社 ふじよしだまちづくり公社（指定管理者）
- 代表者名：代表取締役 堀内 茂（ほりうち しげる）
- 整備時期：令和6年度（公設民営）
（山梨県鳥獣被害防止総合対策事業補助金を活用）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：149頭（令和6年度）
- 従事者数：6名（内3名はパート・アルバイト）
- 主な販路：併設ショップ・“道の駅富士吉田”・ECサイト・ふるさと納税



<ロゴ>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 地元猟友会員向けにジビエ衛生管理セミナーを開催し、捕獲段階から品質・衛生管理が徹底された良質な個体を搬入。
- 国内有数の来訪者数を誇る“道の駅富士吉田”に近接する施設の立地を活かし、訪れた多くの方に親しんでもらえるようショップを併設。初めての方でも気軽に楽しめるよう、ハム、ソーセージ、ハンバーガーなどジビエ加工品を展開。
- 教育施設としての機能もあり、「ジビエを知って命の大切さを考える」をテーマに学習会を開催。

【HP・Instagramへのリンク】HP：<https://mtfuji-deardeer.com/>

Instagram：https://www.instagram.com/mt.fuji_deardeer/



<処理施設の内部>



<ソーセージやハムなども加工>



<ショップを併設>



<学習会の様子>