

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

にしめらそん

【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

【食肉処理施設（西米良村ジビエ処理加工施設）の概要】

- 所在地：宮崎県西米良村
- 事業者名：上米良地域資源活用活性化協議会
- 代表者名：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）
- 取扱獣種：シカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：426頭（シカ384頭、イノシシ42頭）（平成30年度）
- 従事者数：3名
- 主な販路：県内外レストラン、イオングループに精肉、加工品を供給。



【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（毎月交代制）が捕獲活動を行い個体を施設に搬入。
- 筋膜処理機（ブロック肉表面の筋膜を除去する機器）や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。
- 県外の加工業者と提携し、レトルト食品「鹿カレー」などジビエ加工品（9種類）を開発。将来はレトルトシチュー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」ブランドの推進を行い、村の新たな観光資源として活用。



<西米良村ジビエ処理加工施設>



<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>