

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

【食肉処理施設（宇佐ジビエファクトリー）の概要】

- 所在地：大分県宇佐市
- 事業者名：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（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）
- 取扱獣種：シカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：274頭（シカ158頭、イノシシ116頭）（平成30年度）
- 従事者数：8名
- 主な販路：県内外レストランの系列店や関西・関東の高級飲食店に精肉等を供給



【特徴的な取組】

- 高品質なジビエを搬入する優良なハンターには買取単価を上げるなどして捕獲者側の意識向上を図っている。
- シカ肉カレーを食べて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。
- 「身体にやさしい」をコンセプトに、化学調味料を使わず天然素材にこだわったソーセージなどジビエ加工品を開発。また、不定期に一般向けのジビエ・ソーセージ教室を開催し好評を博している。
- 食用に適さないジビエは猛獣の餌として市内のサファリパークに提供し、捕獲したシカなどを無駄にしない「ジビエの地産地消」を目指している。



<宇佐ジビエファクトリーの処理施設>



<ジビエソーセージを独自生産>



<ジビエソーセージ教室風景>



<ジビエソーセージ>