

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

【食肉処理施設（信州富士見高原ファーム）の概要】

- 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）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：259頭（平成29年度）
- 従事者数：9名（常勤1名、非常勤8名）、捕獲者数：45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。

【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QR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。



<「信州富士見高原ファーム」の施設>



<枝肉・食肉洗浄用の
オゾン水生成機>



<急速冷凍庫により
迅速に食肉を冷凍>



<イオンで販売されている
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>