

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

【食肉処理施設（わかさ29工房）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・八頭町やずちょう（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（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）
- 取扱獣種：シカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：2,653頭（シカ2,318頭、イノシシ335頭）（平成30年度）
- 従事者数：5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。

【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）】



<食肉処理施設「わかさ29工房」>



<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>



<同施設のシカモモ肉を活用した鹿寿司>