

国産ジビエ認証施設（第9号）「ゆすはらジビエの里」の概要

【取組の概要】

- ジビエカー導入及び食肉処理施設の整備を契機に、梶原町、四万十森林管理署、猟友会と連携しジビエ利活用の推進を行い、ジビエを重要な地域資源と位置付け、町の地域活性化に貢献し「ジビエグルメ」のまちづくりを目指す。

【食肉処理施設（ゆすはらジビエの里）の概要】

ゆすはらちよう



- 所在地：高知県梶原町
- 事業者名：特定非営利活動法人ゆすはら西
- 代表者名：西村 建雄（にしむら たてお）
- 整備時期：平成29年度（農林水産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：ニホンジカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：412頭（ニホンジカ217頭、イノシシ195頭）（平成30年度）
- 従事者数：3名
- 主な販路：県内20店舗、県外6店舗のレストラン等に供給



<ゆすはらジビエの里>

【特徴的な取組】

- H29年度に梶原町から全国初導入のジビエカー（移動式解体処理車）の貸与を受け、保健所と複数回にわたり衛生管理の協議を重ねるとともに、遠方からの個体収集を含む町内全域からの搬入体制を整備。
- 「シカ被害対策及びジビエ活用推進協定」を締結した梶原町、四万十森林管理署、猟友会と連携しシカ等の捕獲情報を共有するなどジビエの利活用を推進。
- ジビエを地域の重要な地域資源と位置付け、若者の雇用や定住につなげ、地域で暮らし続けることができる仕組みづくりにより地域の活性化を目指し、町内各集落と連携し「ジビエグルメ」のまちづくりを目指す。



<導入したジビエカー>



<ジビエカーで一次処理>



<徹底した衛生管理による二次処理>



<燻製商品を生産 左:シカ肉 右:イノシシ肉>