

国産ジビエ認証施設（第10号）「早川町ジビエ処理加工施設」の概要

【取組の概要】

- 山梨県独自の認証制度に基づく「やまなしジビエ」第1号認証を取得した施設として徹底した品質及び衛生の確保に取り組むとともに、ジビエを町の新たな特産品として利活用の推進を図り、高品質ブランド「早川ジビエ」の確立を目指す。

【食肉処理施設（早川町ジビエ処理加工施設）の概要】

- 所在地：山梨県早川町
- 事業者名：早川町（運営管理は、株式会社 やまと YAMATOに委託）
- 代表者名：株式会社 YAMATO 代表取締役 望月 秀樹（もちづき ひでき）
- 整備時期：平成26年度（町単独事業等により整備）
- 取扱獣種：ニホンジカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：105頭（ニホンジカ90頭、イノシシ15頭）（平成26～30年度の平均）
- 従事者数：2名
- 主な販路：首都圏2店舗、関西圏1店舗及び町内2店舗のレストラン等に供給するほか通販を実施



<早川町ジビエ処理加工施設>

【特徴的な取組】

- 放血から解体・冷凍保存まで施設自ら一貫した作業工程により迅速に行うとともに、保健所や麻布大学等研究機関と連携し徹底した品質・衛生管理を実施し、国産ジビエ認証制度の制定前から山梨県「やまなしジビエ認証」を取得。
- 首都圏のレストラン等に精肉を供給するほか、施設に併設されたレストランで様々なジビエ料理の提供や直売所の運営を行うなど、ジビエを町の新たな特産品として利活用の推進を図り、高品質ブランド「早川ジビエ」の確立を目指す。



<徹底した衛生管理による枝肉処理>



<ジビエミニレストラン「やまと」>



<レストランで提供される「鹿焼肉定食」>



<直売所でジビエソーセージ等を販売>