

# あかつき 国産ジビエ認証施設（第11号）「(株)暁」の概要

## 【取組の概要】

- 捕獲や搬送時の衛生的な取扱方法について地元猟友会会員と契約を締結し、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・安心で高品質なジビエ製品を提供

## 【食肉処理施設（暁 あかつき）の概要】

- 所在地：岡山県岡山市
- 事業者名：株式会社 暁（岡山市地域鳥獣被害防止対策協議会 所属）
- 代表者名：野上 雄一（のがみ ゆういち）
- 整備時期：平成30年度
- 取扱獣種：ニホンジカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：360頭（イノシシ300頭、ニホンジカ60頭）（平成30年度）
- 従事者数：4名（常勤1名、非常勤3名）、県内の猟友会と連携して捕獲・搬入。
- 主な販路：県内外のレストランへ精肉・加工品を供給。イベント等で加工品を直売。



野上代表 安信顧問

## 【特徴的な取組】

- 捕獲や搬送時の衛生的な取扱方法について、岡山県「野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン」等を参考とし自ら作成した指針を遵守することを条件に契約を結んだ猟師からのみ個体を搬入し、さらに施設内において同ガイドラインに遵守した衛生管理に努め、安全・安心で高品質なジビエ製品を提供。
- ジビエ本来の価値や美味しさを広めるため、レストランのニーズに応じたジビエ料理メニューの考案も支援。
- 今後の展望として、ジビエ消費を広め、捕獲が中山間地域に住む人の収入源となるよう地域活性化に貢献したいとしている。



<旧給食センターを改修した食肉処理施設>



<徹底した衛生管理による二次処理>



<考案したグリル風イノシシ料理>



<考案したエンペラーバーガー>