

国産ジビエ認証施設（第12号）「東広島市有害獣処理加工施設」の概要

【取組の概要】

- 専任の従業員が捕獲現場で迅速に止め刺し・放血を行うなど徹底した品質・衛生管理を行い、ジビエを東広島市の地域資源として「栄肉（さかえにく）」ブランドを推進し地域活性化に貢献

【食肉処理施設（東広島市有害獣処理加工施設）の概要】

ひがしひろしまし

- 所在地：広島県東広島市
- 事業者名：東広島市（運営者は東広島ジビエセンター株式会社（指定管理者））
- 代表者名：和泉川 健太郎（いずみかわ けんたろう）
- 整備時期：平成30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：146頭（ニホンジカ92頭、イノシシ54頭）（令和元年度）
- 従事者数：5名（うちパート2名） ※ 令和元年11月25日開所 12月時点
- 主な販路：商社で全量買い取り後、首都圏の小売店や各レストランに流通。

地域におけるジビエ普及のため、東広島市内の飲食店への販路拡大に向けて取組中。

【特徴的な取組】

- 捕獲者から個体の引取り依頼を受けると、同センターに常駐する熟練した専任の従業員が概ね30分以内に捕獲現場に出向き、迅速に止め刺し・放血を実施の上、同センターに速やかに搬入することにより良質なジビエを確保。
- 食肉専門店と提携し、安全・安心かつ美味しいソーセージやベーコン等の商品開発に取り組む。
- 地域資源としてジビエを活用し、東広島市の地域活性化に貢献する高品質ブランド「栄肉」の確立を目指す。



<「栄肉」ブランドのロゴマーク>



<東広島市有害獣処理加工施設>



<徹底した衛生管理による二次処理>



<商品開発した鹿ソーセージ、鹿ベーコン>

