

# 国産ジビエ認証施設（第14号）伊豆市食肉加工センター「イズシカ問屋」の概要

## 【取組の概要】

- 静岡県ガイドラインに基づく徹底した品質・衛生管理により高品質なジビエの生産を行い、ジビエを伊豆市の新たな特産品として「イズシカ」「イズシシ」ブランド化を推進し、一般消費者へのジビエ普及に貢献

## 【食肉処理施設（伊豆市食肉加工センター「イズシカ問屋」）の概要】

- 所在地：静岡県伊豆市
- 事業者名：伊豆市
- 代表者名：伊豆市長 菊地 豊（きくち ゆたか）
- 整備時期：平成22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：1,036頭（ニホンジカ834頭、イノシシ202頭）（平成30年度）
- 従事者数：7名
- 主な販路：地元精肉店（市内外13店舗）への卸売りで販売



＜食肉処理施設 外観＞

## 【特徴的な取組】

- 静岡県「野生動物肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン」に基づき、捕獲・放血・搬送時の衛生的な取扱方法の搬入研修を受けた捕獲者からのみ個体を搬入し、徹底した品質・衛生管理や低温熟成により高品質なジビエを提供。
- ジビエ処理加工工程で発生する残さの処分、埋設処分の負担軽減等のため、微生物を利用した減容化施設を整備。
- 処理したシカ肉「イズシカ」を伊豆市の新たな特産品と位置付け、市内外の飲食店等で様々な料理として提供。



＜電解水で丁寧に枝肉を洗浄・殺菌＞



＜熟成庫で1週間程度熟成させ旨みを引き出す＞



＜シカのももスライス＞



＜市内で提供される料理の数々＞



＜減容化処理装置＞