

国産ジビエ認証施設（第26号）ジビエ食肉処理施設大幸の概要

【取組の概要】

- 新たな地域資源としてのジビエを有効活用し、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・安心なジビエを消費者に提供するとともに、農業被害軽減に寄与。

【食肉処理施設（ジビエ食肉処理施設大幸）の概要】

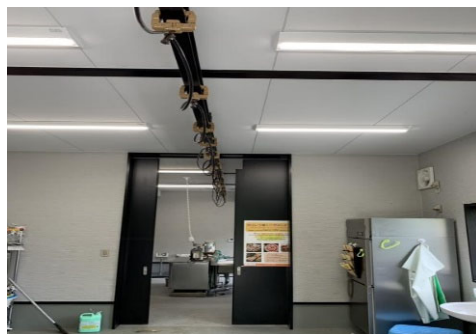
- 所在地：鹿児島県出水市
- 事業者名：合同会社 大幸
- 代表者名：時吉 大喜（ときよし だいき）
- 整備時期：平成30年度（農林水産省鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）
- 取扱獣種：シカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：456頭（シカ314頭、イノシシ142頭）（令和2年度）
- 従事者数：6名
- 主な販路：県内、首都圏、関西圏の多数のレストラン等、地元物産館、インターネットの販売、ふるさと納税返礼品等



＜処理施設の外観＞

【特徴的な取組】

- 捕獲から施設への搬入時間を1時間以内と定め、地域内の猟友会員による迅速で安全な個体搬入の実施。
- レストラン等への供給や地元物産館などでの販売のほか、ふるさと納税の返礼品としても活用されており、広く販路を確保。
- 農業系高校の食品加工における研究・商品開発「旨鹿醬(うんまかしょう)」の原材料として、シカ肉を提供。
- アナグマ、カモも捕獲し、シカ、イノシシと同様に徹底した品質・衛生管理のもと、処理を行い販売。



＜処理施設の内部＞



＜オゾン発生器にて24時間室内殺菌＞



＜ふるさと納税返礼品＞



＜旨鹿醬＞