

国産ジビエ認証施設（第15号）日田市獣肉処理施設の概要

【取組の概要】

- 大分県シシ肉・シカ肉衛生管理マニュアルに基づく衛生管理と高鮮度維持凍結機等を活用することで高品質ジビエを生産。さらに、商品開発を行うとともに、地域関係者と一緒に「ひたジビエ」のブランド化に取り組むなど、地域活性化に貢献。

【食肉処理施設（日田市獣肉処理施設）の概要】

- 所在地：大分県日田市
- 事業者名：獣肉処理施設管理組合
- 代表者名：川津 保夫（かわづ やすお）
- 整備時期：平成23年度（大分県地域活動支援事業費補助金を活用し施設を整備）
- 取扱獣種：イノシシ及びシカ
- 年間処理頭数：190頭（イノシシ133頭、シカ57頭）（令和元年度）
- 従事者数：7名
- 主な販路：日田市内の道の駅（道の駅せせらぎ郷かみつえ 他 2か所）、飲食店4店舗

＜食肉処理施設 外観＞



【特徴的な取組】

- 大分県シシ肉・シカ肉衛生管理マニュアルに基づく徹底した衛生管理のもと、捕獲から施設への搬入時間（止め刺し後1時間以内）を定め、熟成用の冷蔵庫、解凍時にドリップの出にくい高鮮度維持凍結機などを備え、高品質なジビエを提供。
- 家庭でも手軽に食べてもらえるよう、味付けイノシシ肉「ヒタギスカン」を商品開発。さらなる日田産ジビエの販売促進を図るため、猟友会、流通業、販売業、観光業等と一緒に日田市ジビエ推進協議会を立ち上げ、「ひたジビエ」のブランド化を図る。



＜徹底した衛生管理による二次処理＞



＜真空パック後高鮮度維持凍結機で鮮度と美味しさをキープ＞



＜味付けイノシシ肉ヒタギスカン＞



＜道の駅で提供されているジビエ(イノシシ)カレーなど＞