

# 国産ジビエ認証施設（第29号）<sup>かみせや</sup> 上世屋獣肉店の概要

## 【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、ジビエの提供を通じ、山の価値を高めることで、農山村が抱える様々な課題解決とともに、持続的な集落づくりを行う。

## 【食肉処理施設（上世屋獣肉店）の概要】

- 所在地：京都府宮津市<sup>みやづし</sup>
- 事業者名：上世屋獣肉店
- 代表者名：小山 愛生（こやま ひでき）
- 整備時期：令和3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：イノシシ及びシカ
- 年間処理頭数 50頭（イノシシ 40頭、シカ 10頭）（令和2年度）
- 従事者数：1名
- 主な販路：京阪神や東京などの飲食店、ECサイト



<処理施設の外観>

## 【特徴的な取組】

- 開業計画時から小規模施設での安定運営を目指し事業を計画。小規模の強みを活かし、衛生面向上や高品質化を追求。
- 地域の狩猟者と連携を図り、施設側が捕獲現場まで出向くことで、高齢化する狩猟者の負担軽減と肉質向上に寄与。
- 過疎化の進む山間地に移住した若手醸造家や工芸作家等と連携し、地域ブランドの一つとして商品を展開。
- 集落住民と連携し、地域の野生鳥獣被害低減とともに、新たな移住者確保のための雇用の場づくりにもつながっている。



<処理施設の内部>



<精肉加工作業>



<集落住民が鳥獣被害対策に参加>



<猪スライス「山々の力」>



<家庭向け商品も展開>