

# 国産ジビエ認証施設（第17号）北海道シュヴルイユ浦臼工場の概要

## 【取組の概要】

- エゾシカ肉処理施設認証を受けるとともに、異物検出機等の導入により、高い品質・衛生管理を実施。また、捕獲個体を広域で受け入れるとともに、「ジビエdeそらち」として地域ブランド化を図り、地域活性化に取り組む。

## 【食肉処理施設（北海道シュヴルイユ浦臼工場（浦臼町ジビエ処理加工センター））の概要】

- 所在地：北海道樺戸郡浦臼町
- 事業者名：株式会社アイマトン（浦臼町有施設指定管理者）
- 代表者名：岩井 志政（いわい ゆきまさ）
- 整備時期：令和元年度（農水省鳥獣被害防止総合対策交付金（ジビエ倍増モデル整備事業））
- 取扱獣種：シカ
- 目標年間処理頭数：800頭（シカ800頭）
- 従事者数：4名
- 主な販路：道内や首都圏の飲食店に精肉を供給するほか、道内直営店舗等で精肉及び加工品を販売

＜食肉処理施設 外観＞



## 【特徴的な取組】

- エゾシカ肉処理施設認証を受けるとともに、0.5mmまで検出可能なX線異物検出機や、80℃の表面殺菌と瞬時に4℃までの冷却を行うシュリンク真空パック、解凍時にドリップが発生しにくいリキッド急速凍結機などを備え、徹底した品質・衛生管理を実施。
- 浦臼町内のみならず、近隣自治体からも捕獲個体を受け入れているが、広域であるため、移動式解体処理車（ジビエカー）を活用し、捕獲個体の回収、一次処理を実施。空知近郊で捕獲され、当該施設で処理した個体を「ジビエdeそらち 厳選エゾシカ肉」として、地域ブランド化を図り、地域活性化に貢献。



＜X線異物検出機＞



＜徹底した衛生管理＞



＜ジビエカー＞



＜料理に合わせたカット＞



＜エゾシカ骨付きソーセージ＞



＜エゾシカフランク＞