

国産ジビエ認証施設（第18号）屋久島ジビエ加工センターの概要

【取組の概要】

- 世界自然遺産の屋久島で捕獲した「ヤクシカ」のブランド化に取り組むなど、地域活性化に貢献。また、島内の小・中学校へシカ肉を提供し、給食の食材として活用。～聖なる島の鳥獣たちよ 命を捧げてくれてありがとう～

【食肉処理施設（屋久島ジビエ加工センター）の概要】

- 所在地：鹿児島県屋久島町
- 事業者名：株式会社屋久鹿ジビエ王国
- 代表者名：福原 勝利（ふくはら かつとし）
- 整備時期：平成29年度（野生鳥獣食肉処理施設整備事業（町単独事業））
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：518頭（令和元年度）
- 従事者数：10名
- 主な販路：屋久島などの飲食店や東京の高級飲食店に精肉を提供。加工品はお土産店・通信販売等。



屋久鹿ジビエ王国



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 屋久島と口永良部島にしか生息していない希少なヤクシカを食することにより島の食文化としての定着を目指す。
- 捕獲から施設への搬入時間を止め刺し後2時間以内と定め、徹底した個体判別や衛生管理のもと高品質なジビエを提供。
- 「鹿肉大和煮」など自社で開発したジビエ加工品の製造・販売やシカの皮革を利用したオリジナルグッズを販売。将来は、島づくりに貢献するため、鹿肉を使ったレトルトカレーや鹿肉丼などの商品開発等により、観光資源として地域の活性化を図る。
- 命を頂く大切さを子ども達に伝えるイベントを開催、学校給食に食材としてシカ肉を提供。



<処理施設の内部>



< 大型燻製機 >



<屋久鹿ジャーキー>



<鹿肉大和煮>