

国産ジビエ認証施設（第22号）朝霧高原ジビエの概要

【取組の概要】

- 食肉処理施設を中心として、富士山麓周辺及び朝霧高原地域におけるシカによる食害の軽減と生態系の改善を図るとともに、ジビエとして利活用することで地域の新たな経済活動の創出を目指す。

【食肉処理施設（朝霧高原ジビエ）の概要】

- 所在地：静岡県富士宮市
- 事業者名：株式会社 ふもとっぱら
- 代表者名：竹川 将樹（たけかわ まさき）
- 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
- 年間処理頭数：231頭（令和2年度）
- 従事者数：3名
- 主な販路：自社販売、都内の一部レストラン等



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- シカのジビエ利用推進が、酪農放牧地域である朝霧高原の牧草の食害と、林業における樹皮剥ぎ被害の防止に寄与。
- 静岡県「野生動物肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン」に基づき、地元猟師に衛生的な搬入方法を指導し、衛生的な解体処理を行った高品質なジビエ肉を提供。また、朝霧高原を訪れる観光客（キャンパー等）に対して、ジビエとその調理の仕方を紹介し、敷地内建物で調理したジビエ料理を提供。
- 解体処理残渣を抑えるため、端肉を使用した犬用ジャーキー、鹿皮を使用したログキャリーなどを販売。



<ブランドロゴマーク>



<ジビエ料理の提供>



<端肉を使用した犬用ジャーキー>



<鹿革を活用したログキャリー>