

国産ジビエ認証施設（第21号）庄原市有害鳥獣処理施設の概要

【取組の概要】

- 市捕獲班からの連絡により、専任の従業員が捕獲現地へ赴き止め刺しに立ち合い、迅速な処理と保冷車を利用した鮮度維持を行うことで徹底した品質・衛生管理を行い、ジビエを庄原市の地域資源として推進し地域活性化に貢献。

【施設概要】

- 所在地：広島県庄原市しょうばらし
- 事業者名：庄原市有害鳥獣処理事業運営協議会
- 代表者名：庄原市長 木山 耕三（きやま こうぞう）
- 整備時期：平成29年度（鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）（公設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：615頭（シカ 36頭、イノシシ 579頭）（令和4年度）
- 従事者数：3名（うちパート従業員1名）
- 主な販路：「道の駅たかの」直売店でスライス肉などの販売、首都圏や県内の飲食店への流通、イベントでウィンナーや燻製などの加工品を販売。学校給食にも提供。
安心安全なジビエの普及のため、市内の飲食店や小売店への販路拡大や新商品開発に向けて取組中。



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 市内の捕獲班との連携により捕獲情報を集約し、止め刺し前に専任の従業員が捕獲現場に到着する体制を整えており、概ね40分以内に捕獲現場からの搬入を実現し良質なジビエを確保している。
- 施設として、農家等の捕獲許可者へ捕獲時の放血方法等の指導を行い、品質の向上を図っている。
- 地域資源としてジビエを活用し、庄原市の地域活性化に貢献することを目指す。
- 令和3年度より市内小中学校給食に週1程度、ジビエメニューを提供。

【HPへのリンク】 <https://shobaragibier.stores.jp>



<処理施設の内部>



<徹底した衛生管理による二次処理>



<ロース肉スライス>



<給食で提供したカレー（左）>