

国産ジビエ認証施設（第27号）南加賀獣肉処理加工施設「ジビエアトリエ加賀の國」の概要

【取組の概要】

- 地域住民・猟友会・行政等が力を合わせて里山地域で被害をもたらすイノシシを捕獲し、ジビエを新たな地域資源として活用。一貫した生産体制を確立し、精肉や加工品を生産。高品質で衛生的な製品を提供。

【施設概要】

- 所在地：石川県小松市
- 事業者名：南加賀広域圏事務組合
- 代表者名：小松市長 宮橋 勝栄（みやはし しょうえい）
- 整備時期：平成30年度（公設・公営）
（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）を活用し施設を整備）
- 取扱獣種：イノシシ
- 年間処理頭数：300頭（令和4年度）
- 従事者数：4名
- 主な販路：県内外飲食店、百貨店等



KAGANOKUNI
GIBIER

<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 南加賀3市1町で有害捕獲により捕獲されたイノシシは原則、処理加工施設へ搬入。
- 施設従事者による止め刺し、ジビエカージュニアによる保冷した個体の集荷又はジビエに適した止め刺し～搬入が可能なスキルを持つことを認定した捕獲者による集荷のため、ジビエ利用に適した捕獲個体の確保が可能。
- 獣医師が常駐し、搬入個体の状況や施設衛生管理全般について日々、検査・確認を行っている。

【HPへのリンク】 <https://kaganokuni-gibier.com>



<処理施設の内部>



<ジビエカージュニア>



<自主検査（拭取り検査）>



<いのしし肉うどん>