

ジビエのペットフード利用の取組事例

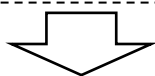
「施設名：京丹波自然工房、運営者：株式会社 ART CUBE」

【取組概要】

捕獲されたシカ、イノシシを食用向けと同様の解体処理手順、衛生管理で加工し、衛生面と品質にこだわったペットフード作りを実現

【原料確保】

- 京丹波町と周辺市町からシカ、イノシシを受入
- H30 年度には 330 頭を受け入れて、約半数をペットフードに利用



【加工】

- シカは肉、内臓、骨、角を活用し、イノシシは肉、内臓、骨を活用
- ジャーキーやふりかけ、レトルト等の自社製品を製造



【販売】

- ネットや道の駅、イベントでペットオーナーに直接販売しているほか、卸売業者に販売

施設概要

所在地：京都府船井郡京丹波町

整備時期：H25 年設立

施設規模：処理加工施設、残渣処理・ペットフード加工施設

設備：≪衛生関係≫電解水生成装置、ボイラー（温湯消毒用）等

≪加工機器≫スライサー、ミンチ機、乾燥機、ペレット成形機、レトルト調理用釜、レトルト真空包装機 等

≪検査機器≫金属探知機 等



処理加工施設



残渣処理・ペットフード加工施設



残渣処理設備

取組概要

取扱獣種：シカ、イノシシ

処理頭数：《H30年度》シカ 228頭、イノシシ 102頭

約半数をペットフードに利用

取組開始の経緯：衛生的で、品質の良いペットフードを提供したいとの思いから、施設を整備し事業を開始。ペットフード専用ではなく、食肉処理業の許可を取得し、衛生面を重視した処理により食用としても提供。

受入条件：1時間以内に施設搬入できる範囲で捕獲された個体を受入対象として、ジビエハンター（社員）が止め刺しした個体を食用、それ以外のハンターが止め刺しした個体をペットフード用として利用（捕獲されてから長時間経過した個体や外部損傷・病気の疑いのある個体は、残渣処理施設で処理）

利用部位（ペットフード）：

《シカ》肉、内臓（心臓、肝臓、胃、肺、気管）、骨、角

《イノシシ》肉、内臓（心臓、肝臓、肺）、骨

販売原料・製品：

《製品（施設内加工）》

ジャーキー（シカ、イノシシの肉、内臓、骨）

ふりかけ（シカの肉、内臓、骨）、冷凍品（シカの肉、内臓、骨、イノシシ骨）

ウェットフード・レトルト（シカ、イノシシの肉、内臓）

製品の特徴：食用向けに加工するジビエと同様の解体処理手順、衛生管理で加工した原料を使用。肉だけでなく内臓等の様々な部位を活用するため、多様な商品を開発。

販売方法：ネットや道の駅、イベント（インターペット等）でペットオーナーに直接販売しているほか、卸売業者に販売

苦労・工夫した点：顧客に販売する中で、顧客のニーズを把握し、様々な商品開発に取り組んだこと



道の駅



イベント



ジャーキー



レトルト

ペットフード製造による施設経営への効果

メリット：食用だけでなくペットフードの加工に取り組むことで、販売先を広げることができる。代表取締役の垣内氏は、本事業に取り組む以前にペット関連（ブリーダー、訓練士）の業務に従事していたので、販路開拓にその経験を活かすことができる。犬は消費量が多いので、需要が見込める

受入から解体（ブロック肉）までの流れ

- ① 受入
- ② 剥皮、内臓摘出
- ③ 枝肉で4日から1週間、一時保管（冷蔵）
- ④ 枝肉からブロックに解体
- ⑤ ブロックで冷凍保管

<処理のポイント>

- ・ 金属探知機による検査については、ジャーキーは加工後の製品段階で、レトルトは加工前に実施
- ・ 摘出した内臓については、残渣処理・ペットフード加工施設でペットフードに加工



搬入口

ペットフード製造の流れ

(1) ジャーキー（シカ、イノシシの肉）

- ① ブロック肉を解凍
- ② スライサーでカット
- ③ 加熱乾燥
- ④ 包装
- ⑤ 金属探知機による検査

(2) ウェットフード・レトルト

- ① ブロック肉を解凍
- ② 手切りでカット、③ 金属探知機による検査、④加熱調理、⑤充填包装



金属探知機

今後の経営展望

原料の鮮度を向上させるとともに、より安心・安全なペットフードを提供したい。

<令和元年8月の現地調査に基づき作成>