

ジビエ利活用コーディネーター登録票

①	ふりがな		たにかわ たけお
	氏 名		谷川 武夫
③ 本人	住 所	〒 910 - 0251 福井県坂井市丸岡町一本田福所 25-11	
	電話番号	0776-66-1774	
	携帯番号	090-3764-2929	
	e-mail	tokitake0322※yahoo.co.jp （送信の際は、※を@に置き換えてください）	
④ 所属先	名称	株式会社 トキクリエイト	
	役職名	代表取締役 社長	
⑥	専門分野 (該当するものを全て選択)		☒ 地域合意形成 ☒ ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 ☒ 捕獲鳥獣の解体・処理加工 ☒ 処理加工施設における衛生管理 ☒ 処理加工施設の運営 ☒ 商品開発 ☒ 流通 ☒ 販路開拓 ☒ ペットフード利用 ☐ 皮革利用 ☐ 動物園等でのと体給餌 ☐ 油脂利用 ☐ 骨利用 その他 (ジビエを通じての地域産業活性化法 ジビエ施設の連携形成 ジビエ活用に基づいたサステナブル次世代教育)
⑦	対象鳥獣 (該当するものを全て選択)		☒ シカ ☒ イノシシ ☒ クマ その他 ()
⑧	対応可能地域 (該当するものを全て選択)		☒ 全国 ☐ 北海道 ☐ 東北 ☐ 関東 ☐ 北陸 ☐ 東海 ☐ 近畿 ☐ 中国 ☐ 四国 ☐ 九州 ☐ 沖縄 その他特定の都道府県、地域 ()
⑨	免許及び資格 (該当するものを全て選択し、 取得年を記載)		☒ 狩猟免許 (銃：取得年 平成 8 年) (わな：取得年 平成 25 年) ☐ 獣医師免許 (取得年 元号 年) その他 (平成25年 職業訓練指導員(食肉科)・平成9年 調理師免許・平成16年 家畜商免許)
⑫ 活動実績			
活動期間		2024～	
地 域		福井県	
活動分野 (該当するものを全て選択)		☒ 地域合意形成 ☒ ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 ☐ 捕獲鳥獣の解体・処理加工 ☐ 処理加工施設における衛生管理 ☐ 処理加工施設の運営 ☐ 商品開発 ☒ 流通 ☐ 販路開拓 ☐ ペットフード利用 ☐ 皮革利用 ☐ 動物園等でのと体給餌 ☐ 油脂利用 ☐ 骨利用 その他 ()	
対象鳥獣 (該当するものを全て選択)		☒ シカ ☒ イノシシ ☐ クマ その他 ()	
活動内容		地域農業獣害対策と従事者の高齢化の問題を、市の鳥獣害対策協議会から相談を受け、若手後継農業従事者に魅力ある収入向上・獣害対策チーム化を目指しての市初の認定有害鳥獣捕獲補助者制度と鳥獣被害対策体制構築の提案および研修会を開催した。 農業被害鳥獣の捕獲に加えて新たな農家収入としてジビエ販売にむけて流通構造とジビエ利活用と地域活性化を提案した。	
活動期間		2005～	
地 域		福井県	
活動分野 (該当するものを全て選択)		☐ 地域合意形成 ☒ ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 ☒ 捕獲鳥獣の解体・処理加工 ☒ 処理加工施設における衛生管理 ☐ 処理加工施設の運営 ☐ 商品開発 ☐ 流通 ☐ 販路開拓 ☐ ペットフード利用 ☐ 皮革利用 ☐ 動物園等でのと体給餌 ☐ 油脂利用 ☐ 骨利用 その他 ()	
対象鳥獣 (該当するものを全て選択)		☒ シカ ☒ イノシシ ☒ クマ その他 ()	
活動内容		猟友会から狩猟で捕獲した鳥獣の衛生的に安全・安心なジビエの処理方法を伝えてほしいとの依頼があった。 平成17年より野生鳥獣研修会(衛生・解体・加工)依頼を受け随時開催している。	

活動期間	2015～
地 域	石川県
活動分野 (該当するものを全て選択)	☐ 地域合意形成 ☒ ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 ☒ 捕獲鳥獣の解体・処理加工 ☒ 処理加工施設における衛生管理 ☐ 処理加工施設の運営 ☐ 商品開発 ☐ 流通 ☐ 販路開拓 ☐ ペットフード利用 ☐ 皮革利用 ☐ 動物園等でのと体給餌 ☐ 油脂利用 ☐ 骨利用 その他 ()
対象鳥獣 (該当するものを全て選択)	☒ シカ ☒ イノシシ ☒ クマ その他 (ジビエを通じての地域産業の活性化法)
活動内容	地域捕獲鳥獣の（受入・解体・処理加工技術・衛生管理・販売に適した部分肉・販売方法等）についてジビエ解体施設より、助言を求められた。 施設において一連の流れを確認し、後日現地で衛生管理が不十分であった一次受入場所の処理や器具等の消毒方法の改善について、具体的に手順を示しながら助言した。併せて、記録簿の作成や各種書類の保存についても指導した。 翌月には全会員を集めて、HASAPIに基づいた解体処理技術・流通に適した部分肉スベック・品質等級グレードと価格設定が重要であることを伝えた。 現在、相談役として適時対応をしている。当該施設において処理されたジビエを通じ取引を継続中。
活動期間	2023～
地 域	福井県
活動分野 (該当するものを全て選択)	☐ 地域合意形成 ☐ ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 ☒ 捕獲鳥獣の解体・処理加工 ☒ 処理加工施設における衛生管理 ☐ 処理加工施設の運営 ☐ 商品開発 ☒ 流通 ☐ 販路開拓 ☐ ペットフード利用 ☐ 皮革利用 ☐ 動物園等でのと体給餌 ☐ 油脂利用 ☐ 骨利用 その他 ()
対象鳥獣 (該当するものを全て選択)	☒ シカ ☒ イノシシ ☒ クマ その他 ()
活動内容	「獣肉の衛生管理および品質確保に関するガイドライン（イノシシ・ニホンジカ）にもとづく実行可能で適切な助言の依頼があり、施設において一連の流れを確認し、具体的に手順を示しながら助言した。併せてHASAPIに基づいた解体処理技術・流通に適した部分肉スベック・品質等級グレードと価格設定が重要であることを伝えた。 当該施設において処理されたジビエを通じ取引を継続中。
活動期間	2017～
地 域	石川県
活動分野 (該当するものを全て選択)	☐ 地域合意形成 ☐ ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 ☐ 捕獲鳥獣の解体・処理加工 ☐ 処理加工施設における衛生管理 ☐ 処理加工施設の運営 ☒ 商品開発 ☒ 流通 ☒ 販路開拓 ☐ ペットフード利用 ☐ 皮革利用 ☐ 動物園等でのと体給餌 ☐ 油脂利用 ☐ 骨利用 その他 ()
対象鳥獣 (該当するものを全て選択)	☒ シカ ☒ イノシシ ☒ クマ その他 (ジビエを通じての地域産業活性化法)
活動内容	ジビエ商品の開発について助言をもとめられた。最も注意しなければならないのが衛生管理重要性である事。ジビエ商品に対しての顧客の（使用添加物（アレルギー表示等）・衛生的な管理・価格と美味しさ）および流通形態・販売手法等のアドバイスをした。 有害鳥獣捕獲によって捕獲されたジビエ肉を食材として有効活用することで、食品ロスを削減し環境負荷の低減や栄養満点なジビエの魅力（高タンパク質・低脂肪・アレルギーフリー・豊富な鉄分・ビタミンB群・コラーゲン・オメガ3脂肪酸）を伝える事が大切であると助言した。 ジビエ商品から食の多様性を伝え、地域への愛着を育み（ふるさと納税返礼品）、廃棄物処理にかかるエネルギーやリソースの消費が抑えられ、温室効果ガスの排出削減にもつながること。また、食品を地域内で完結させることは、輸送による環境負荷を低減し、持続可能な社会づくりに寄与する事が持続可能な取り組みである事もアピールして広範囲に賛同をいただける顧客獲得と購入の動機につながる事を伝えた。

活動期間	2015～
地 域	北海道
活動分野 (該当するものを全て選択)	☐ 地域合意形成 ☐ ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 ☐ 捕獲鳥獣の解体・処理加工 ☐ 処理加工施設における衛生管理 ☐ 処理加工施設の運営 ☒ 商品開発 ☒ 流通 ☒ 販路開拓 ☒ ペットフード利用 ☐ 皮革利用 ☐ 動物園等でのと体給餌 ☐ 油脂利用 ☐ 骨利用 その他（ ジビエ施設の連携形成 ）
対象鳥獣 (該当するものを全て選択)	☒ シカ ☐ イノシシ ☐ クマ その他（ 他のジビエ施設との連携 ）
活動内容	販路を北海道から本土に大きく発信したいと相談があり、最高のエゾ鹿の肉は赤く美しく、今までエゾ鹿肉を食べ慣れている方や料理人からもワンランク上級のジビエである事、エゾ鹿肉は主に9月下旬～12月上旬に獲れた肉だけで冬に向けて脂がのって肉質が良く、さらに肉専門店、長年の目利きで上質と見極めて仕上げた肉だけを鮮度重視で冷凍保存して提供している事をホームページやインターネットを通じて誰でも手軽に利用できるSNSは、利用者が情報を発信できるだけでなく、利用者どうしで繋がることもでき、最近では個人だけでなく企業がマーケティング手法としてSNSを利用している事を伝えた、後にデットストックとなっていた余剰部位がペットフード自社商品製造販売につながる事を助言した。
活動期間	2025～
地 域	福井県
活動分野 (該当するものを全て選択)	☐ 地域合意形成 ☒ ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 ☒ 捕獲鳥獣の解体・処理加工 ☒ 処理加工施設における衛生管理 ☐ 処理加工施設の運営 ☒ 商品開発 ☐ 流通 ☒ 販路開拓 ☒ ペットフード利用 ☐ 皮革利用 ☐ 動物園等でのと体給餌 ☐ 油脂利用 ☐ 骨利用 その他（ ）
対象鳥獣 (該当するものを全て選択)	☒ シカ ☐ イノシシ ☐ クマ その他（ ）
活動内容	猟友会より、開業間もない施設の商品づくり・販路開拓手法について助言を求められた。「市内で捕獲された獣肉」に限定し、新鮮かつ衛生的な捕獲・運搬方法、解体作業を強みに、他では提供できない美味しいジビエ肉を提供する事・OEMIにてオリジナルソーセージ等の加工品を提供・想定される余剰部位をドックフードとして提供。内臓、骨もペットフードとして提供などを提案した。
活動期間	2023～
地 域	福井県
活動分野 (該当するものを全て選択)	☒ 地域合意形成 ☒ ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 ☒ 捕獲鳥獣の解体・処理加工 ☒ 処理加工施設における衛生管理 ☒ 処理加工施設の運営 ☒ 商品開発 ☒ 流通 ☐ 販路開拓 ☒ ペットフード利用 ☐ 皮革利用 ☐ 動物園等でのと体給餌 ☐ 油脂利用 ☐ 骨利用 その他（ ）
対象鳥獣 (該当するものを全て選択)	☒ シカ ☐ イノシシ ☐ クマ その他（ ）
活動内容	ジビエペットフード製造販売施設の開業にあたり、解体・加工施設のアドバイスおよび鹿肉ジビエドッグフードの製造販売技術指導を求められ、現地に解体施設建設にあたって必要な（地元地域住民・県猟友会・公的関係機関等）との面談、適合した機材・器具等の選択準備のための業者紹介および（シカ解体・部分肉加工・部分肉仕分・ジャーキー製造）の知識座学と技術指導を行った。
活動期間	2019～
地 域	福井県
活動分野 (該当するものを全て選択)	☐ 地域合意形成 ☐ ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 ☐ 捕獲鳥獣の解体・処理加工 ☒ 処理加工施設における衛生管理 ☒ 処理加工施設の運営 ☐ 商品開発 ☐ 流通 ☒ 販路開拓 ☐ ペットフード利用 ☐ 皮革利用 ☐ 動物園等でのと体給餌 ☐ 油脂利用 ☐ 骨利用 その他（ ジビエ活用に基づいたサステナブル次世代教育（大学、高等学校） ）
対象鳥獣 (該当するものを全て選択)	☒ シカ ☐ イノシシ ☐ クマ その他（ ）
活動内容	福井県からの依頼をいただき、ジビエ（シカ肉）調理講習会を実施しています。ジビエ講習会（授業）の実施（捕獲～食卓までの衛生管理・県内産シカ肉の調理実習）大学の生徒に対しては専門課程（管理栄養士）ジビエを通じてのスキルアップのための講義、2024年度からはジビエ利活用～サステナブル実践のための講演を毎年行っております。