

ジビエ利活用コーディネーター登録票

①	ふりがな	こじま さかえ
	氏 名	小 嶋 栄
④ 所属先	名称	ALSOK千葉株式会社 ジビエ工房茂原
	役職名	施設長
	電話番号	0475-36-3701
	e-mail	gpf.mobara@alsok-chiso.co.jp (送信の際は、※を@に置き換えてください)
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 ()
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 27 年) (わな：取得年 平成 27 年) ☐ 獣医師免許 (取得年 元号 年) その他 (食品衛生責任者令和3年、千葉県野生獣肉処理衛生管理講習令和6年、上級救命講習令和3年)
⑫ 活動実績		
活動期間		令和3年から
地 域		主に千葉県(印西市・柏市・富里市・南房総市・成田市)その他熊本県、徳島県、東京都、岩手県、小田原市、神戸市
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		令和3年からジビエ工房茂原の運営を実施したのに伴い上記地域からイノシシ、シカについての捕獲方法、処理方法、革の活用方法等及び食肉利用、ペットフード利用を問わず電話で質問があった際、又は工房視察時に弊社のイノシシ、シカの輸送方法(生体搬送)、止刺し方法、トレーサビリティの実施方法、商品の管理方法を説明し、それぞれに合った工房の適正規模、販路確保の重要性、家畜肉と獣肉の相違点、またそれに対するメーカーの考え方等のアドバイスを実施した。なお、衛生管理についてはHACCPと国産ジビエ認証の考え方を説明しどのように実践するか助言を行った。更に、ジビエ肉による無添加のハム、ソーセージの製造を岐阜県にある企業と進め現在販売を行っている。又は、ジビエでは日本初となる常温保存のレトルト商品を千葉県市川市の企業と開発しこれも現在販売している。なお、屠体給餌では千葉市動物公園と連携し、更に令和5年度は日本大学が中心に実施したコンソーシアムに協力し屠体給餌の理解と拡大にアドバイス、協力をし現在は屠体給餌の定着、拡大に向け千葉市動物公園と打ち合わせを行っています。