

ジビエ利活用コーディネーター登録票

①	ふりがな 氏名	こじま さかえ 小島 栄
③	本人 e-mail	sakae2koje@docomo.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)	<input type="checkbox"/> 地域合意形成 <input checked="" type="checkbox"/> ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 <input type="checkbox"/> 捕獲鳥獣の解体・処理加工 <input checked="" type="checkbox"/> 処理加工施設における衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> 処理加工施設の運営 <input type="checkbox"/> 商品開発 <input type="checkbox"/> 流通 <input type="checkbox"/> 販路開拓 <input type="checkbox"/> ペットフード利用 <input type="checkbox"/> 皮革利用 <input checked="" type="checkbox"/> 動物園等でのと体給餌 <input type="checkbox"/> 油脂利用 <input type="checkbox"/> 骨利用 その他 ()
⑦	対象鳥獣 (該当するものを全て選択)	<input checked="" type="checkbox"/> シカ <input checked="" type="checkbox"/> イノシシ <input type="checkbox"/> クマ その他 ()
⑧	対応可能地域 (該当するものを全て選択)	<input checked="" type="checkbox"/> 全国 <input type="checkbox"/> 北海道 <input type="checkbox"/> 東北 <input checked="" type="checkbox"/> 関東 <input type="checkbox"/> 北陸 <input type="checkbox"/> 東海 <input type="checkbox"/> 近畿 <input type="checkbox"/> 中国 <input type="checkbox"/> 四国 <input type="checkbox"/> 九州 <input type="checkbox"/> 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)	<input checked="" type="checkbox"/> 狩猟免許 (銃：取得年 平成 27 年) (わな：取得年 平成 27 年) <input type="checkbox"/> 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6年)
⑩	過去に受講した研修・講習 (専門分野等に関するもの)	食品衛生責任者講習令和3年、千葉県野生獣肉処理衛生管理講習令和6年
⑪ 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)	<input type="checkbox"/> 地域合意形成 <input checked="" type="checkbox"/> ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 <input checked="" type="checkbox"/> 捕獲鳥獣の解体・処理加工 <input checked="" type="checkbox"/> 処理加工施設における衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> 処理加工施設の運営 <input checked="" type="checkbox"/> 商品開発 <input type="checkbox"/> 流通 <input checked="" type="checkbox"/> 販路開拓 <input checked="" type="checkbox"/> ペットフード利用 <input checked="" type="checkbox"/> 皮革利用 <input checked="" type="checkbox"/> 動物園等でのと体給餌 <input type="checkbox"/> 油脂利用 <input checked="" type="checkbox"/> 骨利用 その他 ()
	対象鳥獣 (該当するものを全て選択)	<input checked="" type="checkbox"/> シカ <input checked="" type="checkbox"/> イノシシ <input type="checkbox"/> クマ その他 ()
	活動内容	令和3年からALSO K千葉(株)がジビエ工房茂原の運営を実施したのに伴い、ジビエ工房茂原としては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場の適正規模、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企業と進め販売を行っていた。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企業と開発し販売していた。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した。令和8年4月1日ジビエ工房茂原の経営がALSO K千葉(株)からドリーマーズ(株)へ移管されました。