

ジビエ利活用コーディネーター登録票

①	ふりがな	なかの かずひこ
	氏名	中野 和彦
④ 所属先	名称	株式会社サンショク
	役職名	営業部長
	電話番号	0595-21-2229
	e-mail	kazuhiko-nakano@sanshoku.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 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 type="checkbox"/> 処理加工施設における衛生管理 <input 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 type="checkbox"/> ペットフード利用 <input type="checkbox"/> 皮革利用 <input 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 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 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 ()	
	⑩ 活動実績	
活動期間	2014年4月～	
地域	三重県	
活動分野 (該当するものを全て選択)	<input checked="" type="checkbox"/> 地域合意形成 <input 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 type="checkbox"/> 処理加工施設の運営 <input checked="" type="checkbox"/> 商品開発 <input checked="" type="checkbox"/> 流通 <input checked="" 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 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 ()	
	対象鳥獣 (該当するものを全て選択)	<input checked="" type="checkbox"/> シカ <input type="checkbox"/> イノシシ <input type="checkbox"/> クマ その他 ()
活動内容	解体施設ではロース肉やもも肉は比較的売りやすく料理人が買ってくれます。カタ、バラ、スネ、切落としといった部位は余ることが多く、これらのお肉を売り切ることが多くの解体施設の課題となっています。ミンチにしたあと、牛乳・玉葱・パン粉を混ぜる事でハンバーグにしたり、ミンチ肉に柚子皮、人参、れんこんを練りこむ事でつみれにし売れる商品に加工し鹿1頭丸ごと売りつくす体制づくりが重要です。小売り商品の場合はパッケージデザインも大切になります。これだけで売上は大きく変わります。業務用食材は鹿肉の特性を考えてどこに売り込むかもしっかり考えなければなりません。これらの事がかみ合うと鹿肉の流通は大きく動き出します。実体験を基に研修会などで発表しています。	