

にしまらそん 国産ジビエ認証施設（第4号）「西米良村ジビエ処理加工施設」の概要

【取組の概要】

- 厚労省ガイドラインに基づき徹底した品質・衛生管理を行い、ジビエを重要な地域資源として「西米良ジビエ」ブランドを推進し地域活性化に貢献

【食肉処理施設（西米良村ジビエ処理加工施設）の概要】

- 所在地：宮崎県西米良村
- 事業者名：上米良地域資源活用活性化協議会
- 代表者名：小佐井 武憲（こさい たけのり）
- 整備時期：平成29年度（農水省中山間地域所得向上支援事業を活用し施設を整備）
- 取扱獣種：シカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：426頭（シカ384頭、イノシシ42頭）（平成30年度）
- 従事者数：3名
- 主な販路：県内外レストラン、イオングループに精肉、加工品を供給。



【特徴的な取組】

- 止め刺し・放血などの捕獲訓練を受けた有害鳥獣対策員6名（毎月交代制）が捕獲活動を行い個体を施設に搬入。
- 筋膜処理機（ブロック肉表面の筋膜を除去する機器）や瞬間冷凍機など最新機材を導入し処理時間を短縮するとともに、徹底した品質・衛生管理を実施。
- 県外の加工業者と提携し、レトルト食品「鹿カレー」などジビエ加工品（9種類）を開発。将来はレトルトシチューなどのジビエ加工品の村内生産も視野に入れている。
- 西米良村と連携し、ジビエを村の地域活性化の中核に位置付け、平成27年度から毎年「にしまらジビエフェア」を開催するなど「西米良ジビエ」ブランドの推進を行い、村の新たな観光資源として活用。



<西米良村ジビエ処理加工施設>



<瞬間冷凍機>



<商品開発した加工品>



<イオングループに提供している猪肉>

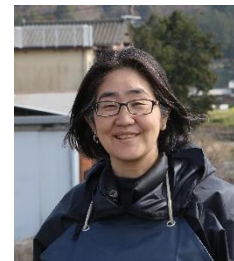
国産ジビエ認証施設（第5号）「TAG-KNIGHT（タグナイト）」の概要

【取組の概要】

- 世界農業遺産である国東半島の豊かな自然に育まれた野生シカを安心・安全なプレミアムペットフードとして消費者に提供

【食肉処理施設（TAG-KNIGHT）の概要】

- 所在地：大分県国東市
- 事業者名：TAG-KNIGHT（タグナイト）
- 代表者名：田口 幸子（たぐち さちこ）
- 整備時期：平成25年度（大分県地域活力づくり活動支援事業を活用し施設を整備）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：シカ150頭（平成30年度）
- 従事者数：2名（2名とも狩猟免許を有し自らも捕獲）
- 主な販路：ペットフードはインターネット通販・ふるさと納税・カフェ等に、精肉は大分県内の契約飲食店に提供。



代表 田口 幸子氏

【特徴的な取組】

- 国東半島の豊かな自然に育まれた野生シカを地域資源として活用し、厚生労働省のガイドラインに基づき、止め刺し・放血、解体から加工まで一環処理。徹底した品質・衛生管理を実施。
- この食肉用としても高いクオリティの素材をペットフードに使用。さらに、新鮮な素材の良さを活かすために無添加・無着色・無香料を徹底。内臓は、肝炎の感染予防の観点から完全除去。安心・安全にこだわった商品を提供。



<商品ラインナップ ふるさと納税にも対応>

<プレミアムペットフード鹿ジャーキー>

<プレミアムペットフード鹿生肉>

<食肉処理施設「TAG-KNIGHT」>