

国産ジビエ認証施設（第6号）「宇佐ジビエファクトリー」の概要

【取組の概要】

- 新たな地域資源としてのジビエを有効活用し、捕獲から食肉加工まで徹底した品質・衛生管理を行い、安全・安心なジビエ製品をマーケットに供給

【食肉処理施設（宇佐ジビエファクトリー）の概要】

- 所在地：大分県宇佐市
- 事業者名：有限会社 サンセイ
- 代表者名：山末 成司（やますえ せいじ）
- 整備時期：平成29年度（平成29年度大分県地域活性化総合補助金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：274頭（シカ158頭、イノシシ116頭）（平成30年度）
- 従事者数：8名
- 主な販路：県内外レストランの系列店や関西・関東の高級飲食店に精肉等を供給



代表 山末 成司 氏

【特徴的な取組】

- 高品質なジビエを搬入する優良なハンターには買取単価を上げるなどして捕獲者側の意識向上を図っている。
- シカ肉カレーを食べて野生鳥獣対策を学ぶ小・中学校の給食の食材としてシカ肉を提供し食育に寄与。
- 「身体にやさしい」をコンセプトに、化学調味料を使わず天然素材にこだわったソーセージなどジビエ加工品を開発。また、不定期に一般向けのジビエ・ソーセージ教室を開催し好評を博している。
- 食用に適さないジビエは猛獣の餌として市内のサファリパークに提供し、捕獲したシカなどを無駄にしない「ジビエの地産地消」を目指している。



<宇佐ジビエファクトリーの処理施設>



<ジビエソーセージを独自生産>



<ジビエソーセージ教室風景>



<ジビエソーセージ>

国産ジビエ認証施設（第7号）「わかさ29工房」の概要

【取組の概要】

- 鳥取県HACCP適合施設認定を取得し高度な品質・衛生管理を行い、ジビエ利活用の全国的な先進モデルとして県内外のジビエ処理加工施設を牽引し、「とっとりジビエ」の旗手としてジビエ利用拡大に寄与

【食肉処理施設（わかさ29工房）の概要】

- 所在地：鳥取県若桜町わかさちょう
- 事業者名：若桜町・八頭町やずちょう（運営は猪鹿庵ジビエアン（指定管理者））
- 代表者名：河戸 健（かわと つよし）
- 整備時期：平成24年度（農水省鳥獣被害防止総合対策交付金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：2,653頭（シカ2,318頭、イノシシ335頭）（平成30年度）
- 従事者数：5名
- 主な販路：県内24店舗、首都圏・関西圏の約100店舗のレストランに供給。

【特徴的な取組】

- 地域で捕獲された野生鳥獣は、施設への全頭搬入を目指し、捕獲者への研修等を行っている。また、施設従業員が捕獲された山中まで保冷車で集荷することで、品質が低下しやすい夏季や遠隔地にも対応。
- 施設の衛生管理の向上を図るため、鳥取県内のジビエ処理加工施設として初めて鳥取県HACCP適合施設認定を取得。
- 食肉処理事業者に対する解体処理研修を実施し、先進モデルとして県内外のジビエ処理加工施設を牽引するとともに、安全・安心な「とっとりジビエ」ブランドの旗手としてジビエ利用拡大に寄与。



鳥取県HACCP適合施設認定の交付式
【H29年6月（左 河戸代表）】



<食肉処理施設「わかさ29工房」>



<首都圏や県内など、全国へのジビエPR>



<ジビエ処理技術、衛生管理の研修>



<同施設のシカモモ肉を活用した鹿寿司>