

# 国産ジビエ認証施設（第20号）安芸高田市野生鳥獣食肉処理加工施設の概要

## 【取組の概要】

- 市捕獲班との連携により、迅速な処理による鮮度維持を行うことで徹底した品質・衛生管理を行い、ジビエを安芸高田市の地域資源として推進し、地域活性化に貢献

## 【食肉処理施設（安芸高田市野生鳥獣食肉処理加工施設）の概要】

- 所在地：広島県安芸高田市<sup>あきたかたし</sup>
- 事業者名：安芸高田市ジビエ振興協議会（公営（安芸高田市））
- 代表者名：重永 充浩（しげなが みつひろ）
- 整備時期：平成24年度（市単独事業により整備）
- 取扱獣種：シカ、イノシシ
- 年間処理頭数：491頭（シカ452頭、イノシシ39頭）（令和元年度）
- 従事者数：7名（うちパート従業員6名）
- 主な販路：市内にある道の駅「三矢の里あきたかた」などでスライス肉やブロック肉の販売。  
首都圏や県内の飲食店への流通。



＜処理施設が入る建物の外観＞

## 【特徴的な取組】

- 市内の捕獲班との連携により捕獲情報を集約し、1時間以内に捕獲現場からの搬入を実現し、良質なジビエを確保している。
  - 地域資源としてジビエを活用し、安芸高田市の地域活性化に貢献することを目指す。
  - 捕獲者と処理施設が連携して、徹底した品質管理が行われた鹿肉を『Premium DEER 安芸高田鹿』とブランド化して販売している。
- ホームページURL (<http://premium-deer.jp/>)



＜徹底した衛生管理による処理＞



＜同施設で処理したシカ肉＞



＜産直市場で販売のモモ肉ブロック＞



＜同施設の食肉を利用したシカ料理＞