

# 国産ジビエ認証施設（第25号）「<sup>みまさか</sup>美作市獣肉処理施設（<sup>じびえ さと</sup>地美恵の郷みまさか）」の概要

## 【取組の概要】

- 岡山県ガイドライン及び美作市獣肉処理施設への搬入基準に基づき徹底した品質・衛生管理を行うとともに、ジビエを地域資源として有効活用し「みまさかジビエ」のブランド化を推進し、地域活性化に貢献。

## 【食肉処理施設（美作市獣肉処理施設（地美恵の郷みまさか））の概要】

- 所在地：岡山県美作市
- 事業者名：大黒天物産株式会社（美作市の指定管理者）
- 施設長名：菊池 潮見（きくち しおみ）
- 整備時期：平成25年度（農林水産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、イノシシ
- 年間処理頭数：1,906頭（シカ1,651頭、イノシシ255頭）（令和2年度）
- 従事者数：7名
- 主な販路：市内の道の駅「<sup>さいさい</sup>彩菜茶屋」、県内外の飲食店の他、首都圏及び近畿圏のフレンチレストランやホテルなど約40店に供給



<処理施設の外観>

## 【特徴的な取組】

- 岡山県の「野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン」に基づく衛生管理や、美作市獣肉処理施設への搬入基準に基づく捕獲者への捕獲・搬入時の指導、ジビエ利用に適した個体の確保により、徹底した品質・衛生管理を実施。
- ジビエを地域資源として有効活用し、精肉販売のほか、地域の美味しい恵みを生かした猪コロッケやシカ肉カレーなどの各種加工品が開発されるなど、「みまさかジビエ」のブランド化を推進。また、湯郷温泉街（岡山県美作市）で鹿革クラフト体験も実施されるなど美作市の観光等にも寄与し、地域活性化に貢献。
- 減容化施設を整備し、獣肉処理後に発生する残渣の処理負担を軽減。



<二次処理の様子>



<商品開発された加工品>



<鹿革クラフト体験>



<減容化施設>