

農林水産大臣賞（捕獲鳥獣利活用部門（団体））

高品質な食肉生産に加え、端肉・皮や角等を活用した商品開発、市の新たな観光資源になり、新たな地域ブランドとして定着。減容化施設の導入により、捕獲従事者の負担軽減と捕獲意欲の向上に貢献。加工施設の新たなあり方として、県内外から注目。

伊豆市食肉加工センター「イズシカ問屋」

（市長：菊地 豊）

主な取組

静岡県伊豆市

- 「命あった動物を最大限に有効活用すべき」との地域の声がかきかけとなり、伊豆市の新たな特産品の創出、捕獲従事者の意欲向上、捕獲強化を目的として平成23年に開設。
- 市は、捕獲従事者を対象に衛生処理に関する講習会を開催し、新鮮で衛生的な捕獲個体の受入体制を整備。
- 止め刺しから搬入まで2時間以内、電解水による洗浄・殺菌の実施など衛生面での取組や、筋膜やスジを取り除いた赤身肉の加工など特徴ある取組を実施。令和2年に国産ジビエ認証を取得。
- 内臓やトリミングした端肉等は、ペットフード原料として販売するほか、皮や角は、市が加工専門の地域おこし協力隊を採用して工芸品や鞆、靴等を製作。
- 平成30年に微生物を利用した減容化施設の導入により、食肉利用に適さない個体や残渣等の処理が可能となり、埋設等の捕獲従事者の負担軽減と捕獲意欲の向上に貢献。
- 「イズシカ」、「イズシシ」が地域ブランドとして定着し、市の新たな観光資源に育つ。
- 捕獲から食肉加工、残渣処理まで施設内で完結でき、加工施設の新たなあり方として県内外から注目。

【利活用実績】 処理頭数 平成23年度：459頭 → 令和元年度：980頭