

令和5年度 鳥獣対策優良活動表彰

滝口雅博

農村振興局長賞

捕獲鳥獣利活用部門（個人）



自己紹介

- ・ 滝口雅博
- ・ ハンター歴50年
- ・ 飲食店「松風」を経営、ジビエ料理を提供。
- ・ 平成21年度より「富士河口湖町ジビエ食肉加工施設」を町が整備し、施設稼働当初から施設長に就任。
- ・ 令和4年度4月よりジビエ利活用コーディネーターに登録。



活動地域の概要

富士河口湖町は富士山の裾野に広がる富士北麓地域に位置。
標高約800mから1200mで、冬季は厳しい寒さがあるが、
夏季は冷涼で過ごしやすい高原型の気候。



地域一体的な活動

町内7地区にある猟友会と連携を図っており、出猟の前に連絡を取り合い迅速な搬入が可能な体制を整えている。
また、高品質なジビエ肉の提供に欠かせない搬入前の放血処理にこだわり、各猟友会の会員への搬入の際の指導などによって丁寧かつ繊細な前処理が行われたシカが搬入されている。



高品質なジビエへの取り組み

独自の取り組みとして、搬入時のシカの体温の計測を行っている。これにより捕獲から止め刺し、搬入までのおおよその時間が判定できるため、品質が著しく低下した個体が判別可能となったことで、当該施設におけるジビエ加工品の品質向上が図られた。放血処理に関しては、シカの血管が身体の何処を通っているのかの把握が完璧であり、持ち込まれた個体のうち放血処理が十分でないものについても、見えにくい細かな血管に溜まった血を指の先を使って流しきることによって、加工後、真空パックにしたときに一切血が漏れ出なくする状態を可能にしている。山梨県内の処理加工施設において、ここまで丁寧な工程を踏んでいるのは当加工施設のみと自負しております。



施設運営上の工夫

営利目的ではないため、安価な価格で提供、通常捨てる部分や放血処理等、食用に向かない個体をペットフードの原材料として販売、平成21年の施設稼働から今まで黒字運営を維持している。

また、鹿の角を利用したストラップの作成キットを用意し、町で行われるイベント等で、子供たちに自分のオリジナルストラップを作ってもらうことでシカの角の利活用にも務めています。



やまなしジビエ認証制度について

当加工施設は、山梨県が創設した「やまなしジビエ認証制度」により「やまなしジビエ食肉処理認定施設」として平成29年10月から指定され、当加工施設で処理したシカ肉は、「やまなしジビエ」として認証を受けている。

山梨県主催のイベント

「やまなしジビエフェア」はやまなしジビエを知っていただくためのイベントでやまなしジビエを味わえる飲食店の紹介がされています。

「やまなしジビエフェア」にはシカ肉の提供、自身の運営する飲食店の紹介に協力しております。



やまなしジビエ認証制度

認証制度の内容

捕獲したニホンジカをジビエとして有効活用するために、飲食店等に対して需要調査を行った結果、安全・安心を担保する仕組みである認証制度の創設が求められた。

そこで、食品の衛生管理の国際標準であるハサップ手法の導入や食品の異物混入を防止するための金属探知機の設置、流通したシカ肉に問題が発生した場合にその原因を追跡できるトレーサビリティの導入などを認証基準とした。

また、食肉処理等の専門家を委員とするやまなしジビエ認証会議を設置し、施設の認定やシカ肉の認証を行う仕組みとなっている。

認証基準について

○ 施設の基準

- 1 食品衛生法第55条第1項の規定による食肉処理業の許可を取得した施設であること
- 2 山梨県シカ肉の衛生ガイドラインに記載する、設備・器具が設置されていること
- 3 散弾の金属片等の異物混入防止のための検査機器が設置されていること

○ シカ肉の基準

- 4 山梨県シカ肉の衛生ガイドラインの作業工程別衛生管理等が遵守されていること
- 5 一般細菌、大腸菌群数の定期検査がなされていること
- 6 放射性物質検査の定期検査がなされていること
- 7 HACCPの手法を用いた衛生管理で処理されていること
- 8 トレーサビリティを担保できる記帳、書類の保管がなされていること

