

里山を守るジビエ事業の展開

- ▶ ジビエ事業の展開
- ▶ ジビエ事業の課題
- ▶ 地域活性化の取り組み



宇佐ジビエファクトリー

宇佐ジビエファクトリー



子どもたちが食べられるものを作りたい。
安心安全で、おいしいジビエ



66 学校給食は土曜日でキャンセルに 387

[illegible]

これはまた別の話ですが、要するに、私も写真家ではないので、美術館の展示で楽しむだけではなく、一般の方にも楽しんでほしいと、アートと建築なども楽しめることになりました。今後はぜひぜひぜひお越しください。とても楽しみにしています。



**信頼の国産ジビエ認証施設
です。**

**安心安全、その上 無添加！
独自の技術により、美味し
いジビエをお客様にご提供
します。**

人が食べがたいジビエは、大分サファリパークの猛獣たちの餌やペットフードとして提供します。

頂いた命を無駄にしません。

安心と安全の製品を、愛情を込めて皆様のもとへ。

安心院ソーセージ・ハム

「安心院ソーセージ」は、「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て造り上げた自信作です。
「安心」「安全」「美味しい」の造り手の気持ちを込めて、子供達に胸を張って食べさせられるソーセージやハム、食肉加工製品を造っています。
また、直営店とトキハインダストリー四日市店の「総菜ひまわり」ちず会社で経営していますので、そちらでもお求め頂けます。



平成25年度(初年度)に、宇佐市の5次産品認証制度「宇佐ブランド」として認証を受ける。

ジビエ・食肉 処理加工の流れ



事業紹介

有限会社 **SUNSAY**

飲食店コンサルタント・開業・経営指導・食肉・食肉加工部
大分県宇佐市大字下高1724 Tel・Fax 0978-33-1185

株式会社 **えいと**

惣菜・弁当・オードブル
大分県宇佐市大字下高1724 Tel・Fax 0978-32-5438

Utsa Game Factory
宇佐ジビエファクトリー
大分県宇佐市内町番下130-1
Tel 0978-42-5777 FAX 0978-42-5773

安心院ソーセージ
大分県宇佐市内町番下130-1
Tel 0978-42-5777 FAX 0978-42-5773

井出・惣菜
大分県宇佐市先枝104-2
(トキハインダストリー四日市25内)
Tel 0978-33-0063

双犬舎レストラン
大分県宇佐市八幡西区千代・第1丁目15-11
Tel・Fax 0978-693-2882

博多本町 農家の一服
福岡県福岡市博多区上川崎町5-140
Tel・Fax 092-262-1586

新鮮野菜 地産地消
大分県宇佐市四日市1465番地
Tel 0978-35-0085



イノシシによる田畑への農業被害状況



シカによる杉への林業被害状況



シカの食害でオオキツネノカミソリ 開花せず 別府市の猪の瀬戸湿原、 個体数増が原因か

2023/08/10(木) 03:00



例年ならオレンジ色に染めているがことしはほぼ全滅
＝1日、別府市東山の猪の瀬戸湿原

【別府】別府市東山の猪の瀬戸湿原に群生する「オオキツネノカミソリ」がシカの食害で開花しない状況となっている。例年は夏季に花を咲かせ一面がオレンジ色になるが、今年は草が生い茂っている。湿原を維持管理するNPO法人「猪の瀬戸湿原保全の会」によると、ヒガンバナ科で毒性があるため積極的に食べる対象ではなく、湿原周辺に生息する個体数の増加が原因と推測している。

鹿や猪による様々な被害が出てきている。

イノシシが掘った斜面から落ちた か、線路に7キロの石...運転士がど けて再開

2023/05/27 16:03

スクラップ



26日午後2時40分頃、大分県のJR豊肥線犬飼駅～竹中駅間で、下り普通列車（2両編成）の運転士が、線路内に石（縦約20センチ、横約26センチ、重さ約7キロ）を見つけてブレーキをかけ、通過後に停止した。乗客20人にけがはなかった。運転士が石をどけた後、運転を再開した。



JR九州によると、現場近くの斜面の上付近にイノシシとみられる動物が地面を掘った跡があり、同社はここから落石したとみている。

「とっさに助けた」イノシシが農作業中の高齢者に咬みつく 近所の男性が狩猟用モリで仕留め救助 大分

2022年10月21日(金) 11:04



21日朝、大分県日出町で農作業をしていた85歳の男性が突然現れたイノシシに襲われました。21日午前6時50分頃、(85)が畑で作業中に突然3頭のイノシシが現れました。このうちの1頭が男…

イノシシがゴルフ客ら襲う 「大分富士見カントリー倶楽部」、6人けが

2020/01/28 18:23

社会



客や従業員がイノシシに襲われた大分市のゴルフ場
= 28日午後

近年では人間が襲われるケースも増加。

の間に、大分市横瀬のゴルフ場「大分富士見カントリー倶楽部」で、客や従業員が相次いで複数のイノシシに襲われた。

友だち追加



FRIDAY



イノシシは猟友会のハンターが射殺。事件後に来客被害を告知し、再発防止に努めているという

わずか20分間の“襲撃”だったという

1月6日午後1時半ごろ、福岡県宮崎ゴルフ場『ザ・クラシックゴルフ倶楽部』で、周フェンスを突き破って、コース内に侵入。ラウンド中の老夫婦をめかす大ケガを負わせるという事件が起き

【観覧注意！】イノシシに立ち向かった従業員「40針縫う裂傷」痛まし

「老夫婦はともに緊急搬送されたの様のほうが重傷。現場に居合わせた



山の麓には全てフェンスが張り巡らされている

JAPAN GIBIEA ACADEMY



日本初！ジビエ処理研修施設「日本ジビエアカデミー」が大分県宇佐市に5月16日(火)オープン

2023/05/11 10:00

プレスリリース



ジビエ処理加工を行う有限会社サンセイ(所在地：大分県宇佐市、社長：山末 成司)は、ジビエ処理研修に特化した「日本ジビエアカデミー」を2023年5月16日(火)にオープンいたします。



狩猟研修 箱ワナ くくりワナ設置

捕獲から消費までの主な流れ

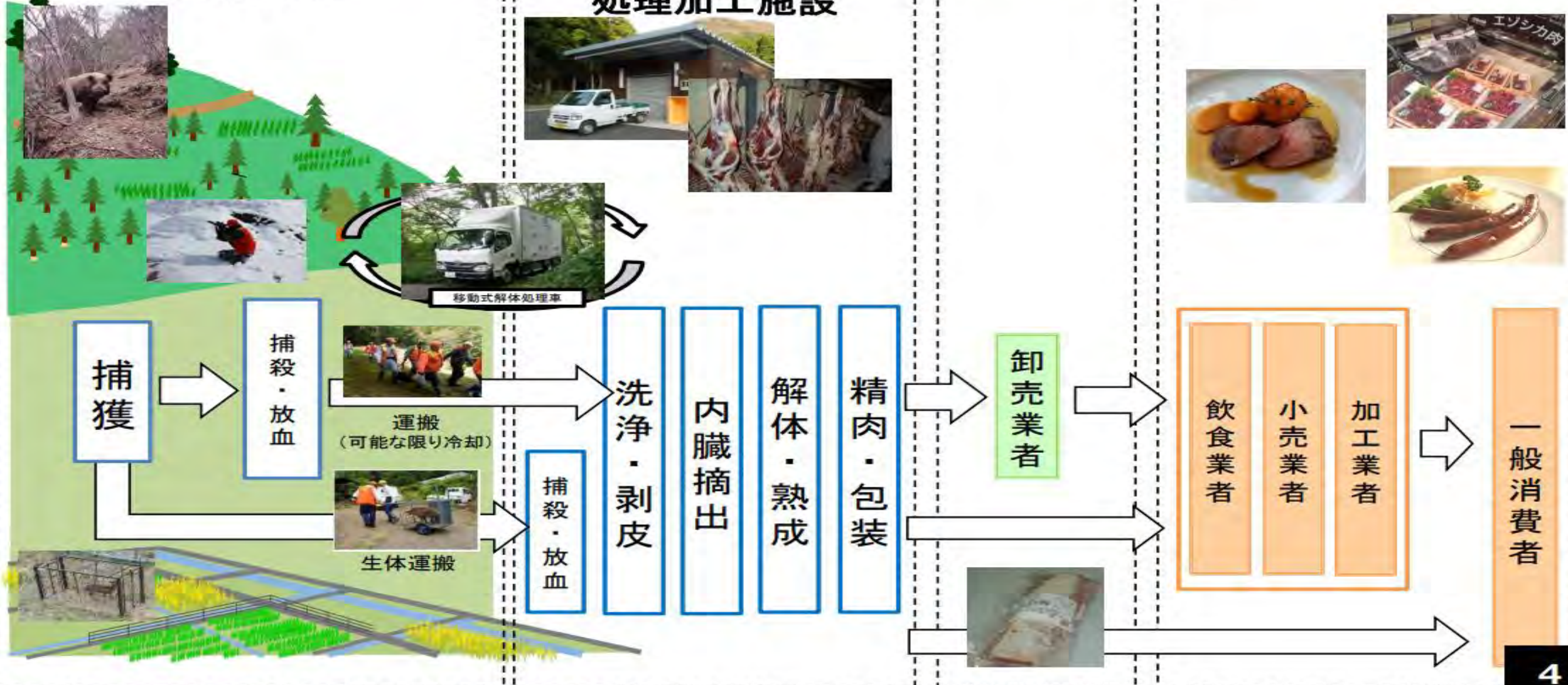
供給(捕獲～処理加工)

流通

需要(消費)

捕獲現場

ジビエ
処理加工施設





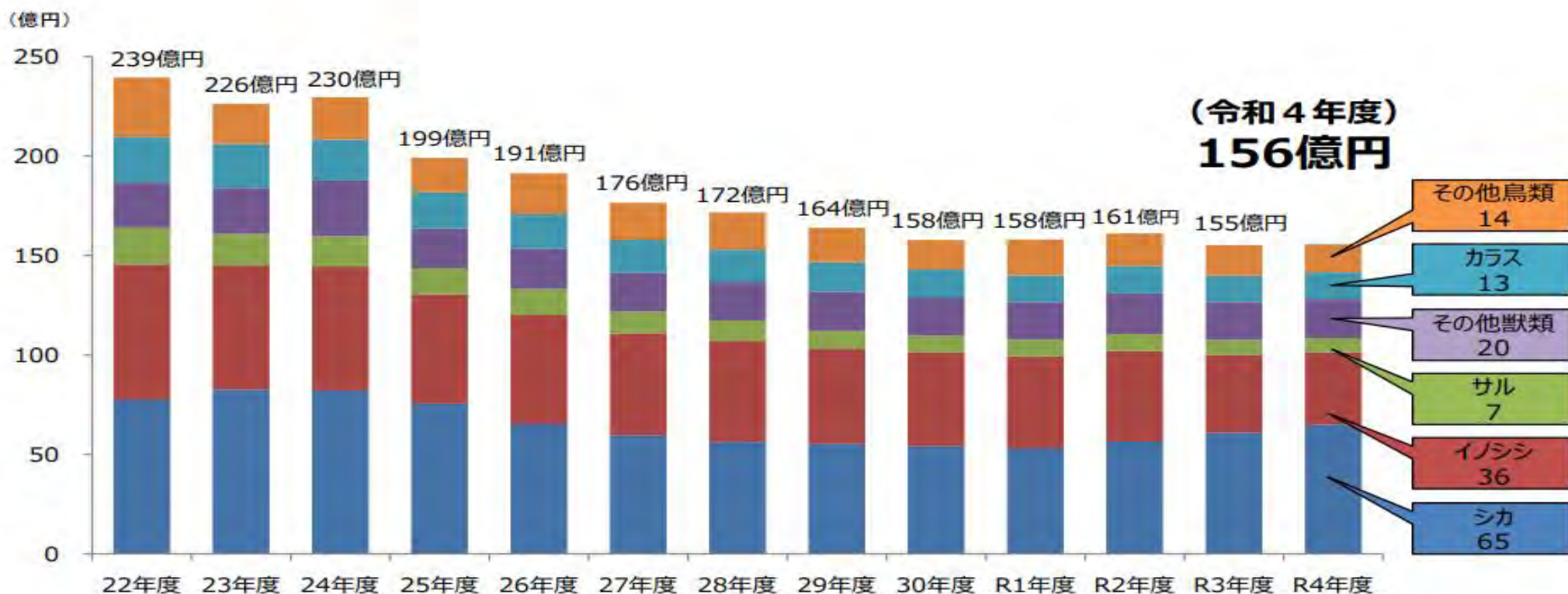
日本ジビエアカデミーでの解体処理実技 研修風景



野生鳥獣による農作物被害額の推移

- 野生鳥獣による農作物被害額は156億円（令和4年度）。全体の約7割がシカ、イノシシ、サル。
- 森林の被害面積は全国で年間約5千ha（令和4年度）で、このうちシカによる被害が約7割を占める。
- 水産被害としては、河川・湖沼ではカワウによるアユ等の捕食、海面ではトドによる漁具の破損等が深刻。
- 鳥獣被害は営農意欲の減退、耕作放棄・離農の増加、さらには森林の下層植生の消失等による土壌流出、希少植物の食害等の被害ももたらしており、**被害額として数字に表れる以上に農山漁村に深刻な影響を及ぼしている。**

農作物被害額の推移



農作物被害

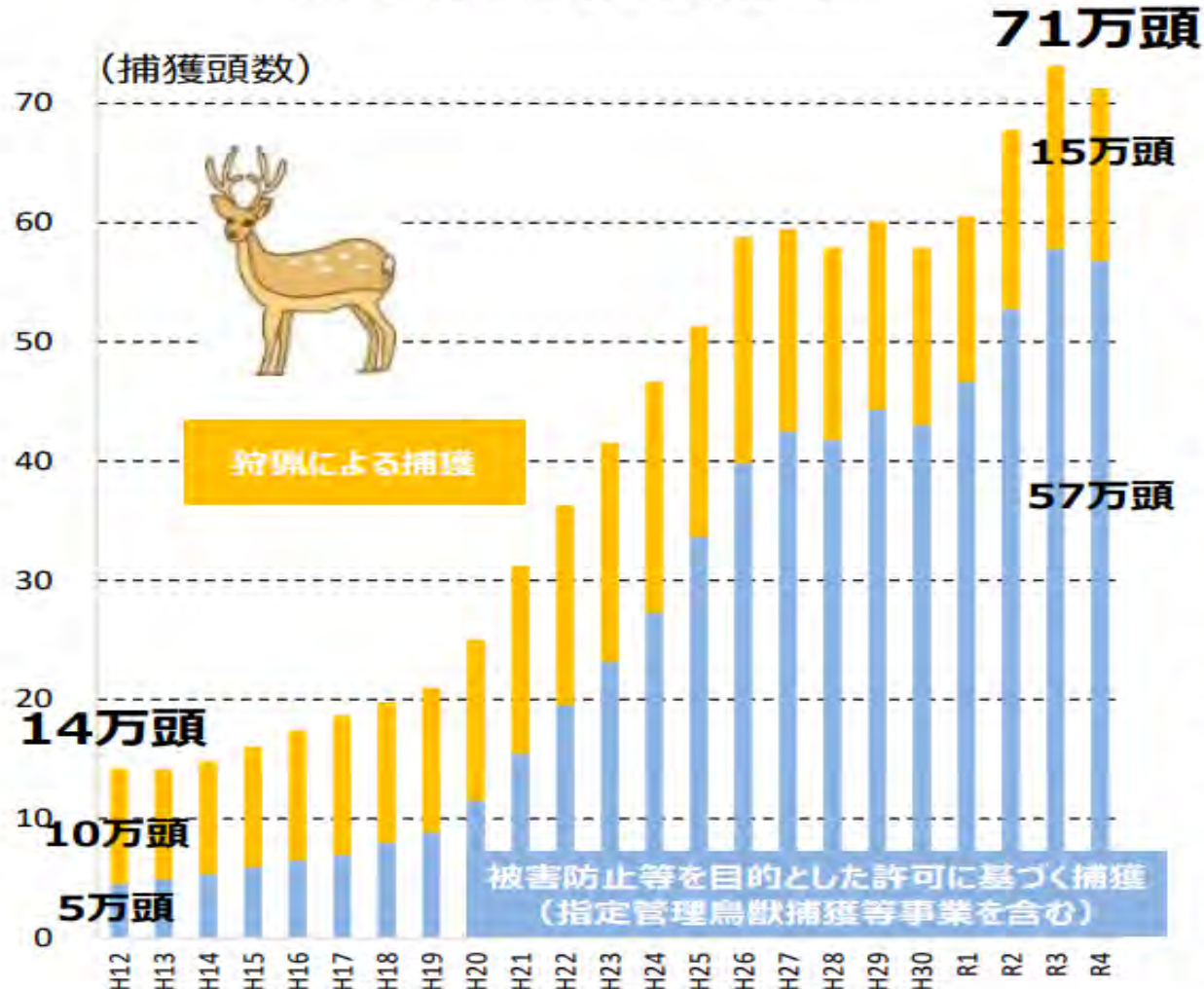


【出典】「全国の野生鳥獣による農作物被害状況について」（農林水産省）

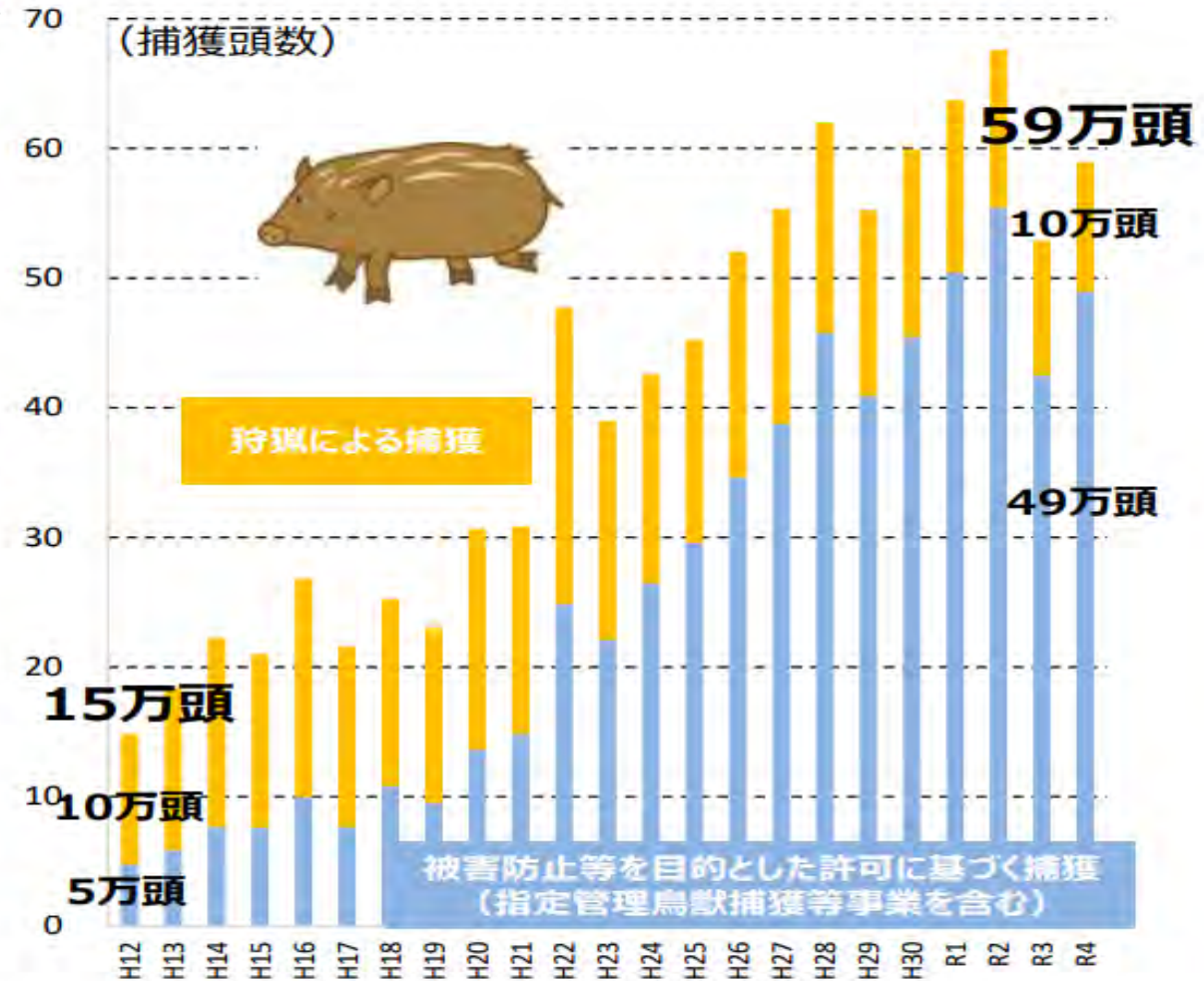
シカ・イノシシの捕獲頭数の推移

○ 近年では、被害防止等を目的とする捕獲が中心に行われ、シカ及びイノシシの捕獲頭数が大幅に増加。

○ シカの捕獲頭数推移



○ イノシシの捕獲頭数推移



※ シカは北海道のエゾシカを含む数値。

※ シカ及びイノシシのR4捕獲数は速報値（令和5年8月30日現在）。捕獲数の訂正等により今後変更があり得る。

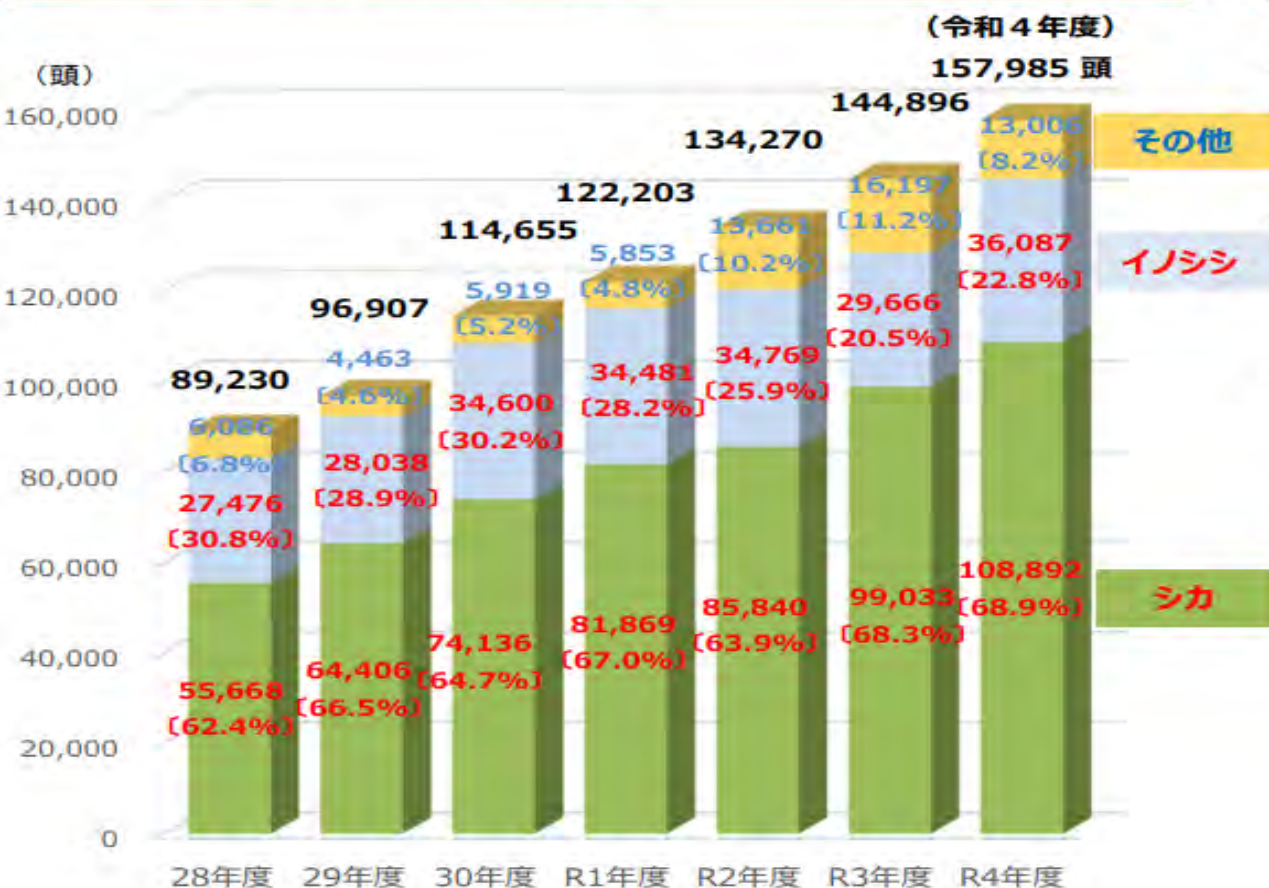
※ 四捨五入のため、合計の数字と内訳の計が一致しない場合がある。

（出典）「鳥獣関係統計」および「捕獲数及び被害等の状況等」（環境省）に基づき鳥獣対策室で作成。

捕獲された有害鳥獣のジビエ利用の実態

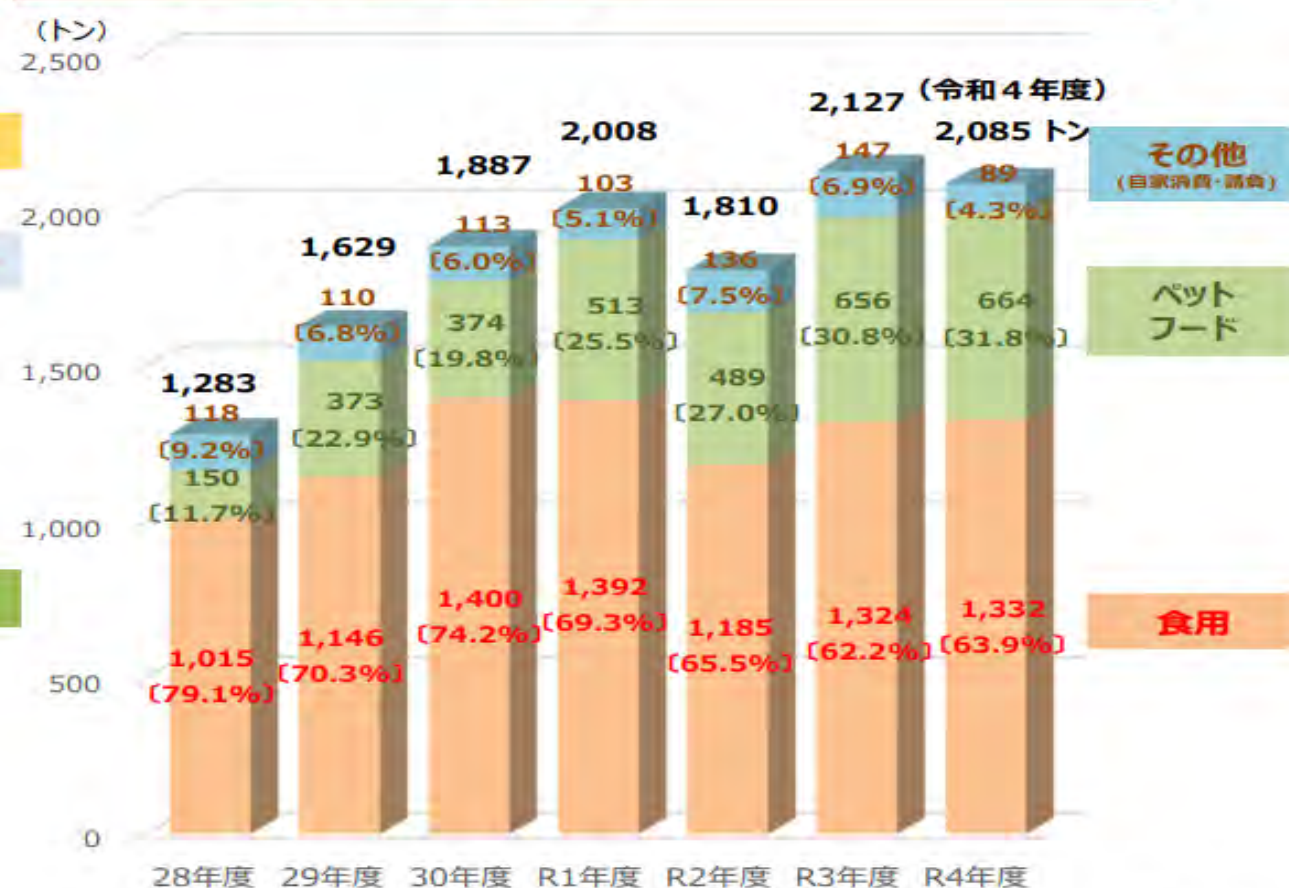
- 令和4年度に、全国の750処理加工施設において処理されたジビエ利用量は2,085トンであり、平成28年度と比べて1.6倍に増加。

1. ジビエ利用頭数の推移



〔出典〕野生鳥獣資源利用実態調査

2. ジビエ利用量の推移



〔出典〕野生鳥獣資源利用実態調査

活動実績 捕獲頭数 ジビエ関連売上推移

活動実績

項 目	単位	H30年度	R元年度	R 2 年度	R 3 年度	R 4 年度	R 5 年度 (見込み)
鹿 猪 合計	頭	2 7 4	3 7 1	※ 3 1 8	7 6 6	1 3 0 1	1 3 5 0
	解説： ジビエ（鹿・猪）の年間処理頭数 合計						
鹿	頭	1 5 8	2 7 9	2 6 0	6 4 9	9 2 6	1 0 0 0
	解説： 鹿の年間処理頭数						
猪	頭	1 1 6	9 2	5 8	1 1 7	3 7 5	3 5 0
	解説： 猪の年間処理頭数						
ジビエ関連売上高		8 1	3 9 4	9 5 4	2 6 4 6	3 2 1 0	4 0 0 0
	解説： 年々処理、加工技術が向上し売上が上がっている 単位：万円						

活動の主な変遷

初年度	H30年度	R元年度	R 2 年度	R 3 年度	R 4 年度	R 5 年度
初年度は H30年	宇佐ジビエファ クトリーを開業 大分県ジビエ振 興協議会に参加	国産認証ジビエ事業 者6号になる 学校給食にジビエを 納入する	#元氣いただきま すプロジェクトの ジビエ部門で唯一 紹介される	農村白書にて紹 介される ジビエ教室や学 校社会科見学を 実施する	食べチョクア ワード（畜産 物）でジビエな がらトップ28 になる	日本ジビエアカ デミーを新設 10月29日を 獣肉（ジビエ） の日に制定

ジビエ事業の課題

①処理場不足で供給が少ない！

ジビエの処理施設は全国で約600。利用率が低く、処理能力が不足している。

②猪や鹿の捕獲数に対する利用率が低い。

猪や鹿の捕獲数に対する利用率が10%未満。

ハンターが捕獲しても、適切に処理されないケースが多く、利用出来ない。

③ジビエ製品の販路拡大

国内需要の拡大
海外展開必要。法整備。

④猟師系ジビエ処理場のレベルの低さと闇ジビエ問題。

無知な処理施設が動物臭がある不味い肉を流通させジビエの評判が悪くなる。

猟師が処理施設を通さず不衛生なジビエ食中毒の危険がある肉を販売。

北海道森林管理局はこのほど、北海島厚岸町の国有林にて、エゾシカと見られるシカの骨や皮が大量に投棄されていると明らかにしました。

投棄量は100頭以上におよぶ大規模なもので、半径50メートルほどの現場にばらまかれるように散乱していたとのこと。投棄が明らかになったのは2022年5月16日のことで、現場を調査していた作業員が発見し通報したことにより判明しました。

情報によると、投棄されたシカはいずれも人の手による解体を受けたと見られるもので、肉やツノが取り除かれています。通報を受けた警察は産業廃棄物法および鳥獣保護法違反の疑いで捜査している状況です。

狩猟禁止の検討や監視カメラの設置で対策

シカの大量不法投棄は珍しい事案ですが現在、投棄行為が周辺住民の安全上の問題にも影響を及ぼすと指摘されています。

② 副産物のマシ

肉以外の内臓、皮、骨、角などは、廃棄物となる場合は処理費用がかかりジビエ処理施設にとってマイナスになりますが、それらを要とする相手がいれば、金額の大小・有償・無償あるものとして処理によってプラスになる可能性があります。例えば、シカエサの皮は近年活発になっており、塩漬けや冷凍した原皮を買取る事例も見られます。



③ 残渣処理の効率化

ジビエ処理施設の残渣は基本的に「産業廃棄物」として事業者の責任で処理する必要がありますが、産廃費用は施設にとって大きな負担となります。

そこで、自治体の焼却施設において「あわせ産廃」として受入れが可能であれば、処理コスト削減につながります。ジビエ処理施設が地域で続けられることで、獣害対策（捕獲個体の処理）に繋がる等、地域にもメリットがあります。

また、生物処理による食肉加工残渣の減容化も、処理コストの削減になります。地域の状況を総合的に判断し、適した処理方法を選定することが重要です。

詳細は、国立環境研究所「有害鳥獣の捕獲後の適正処理に関するガイドブック」を参照してください。



（国立環境研究所「有害鳥獣の捕獲後の適正処理に関するガイドブック」より）

シカ肉などを無許可販売疑い、ベトナム国籍2人逮捕 フェイスブックで全国販売か

2023/11/21 21:43



社会 | 事件・疑惑

知っておきたい年商の調べ方 | 経理ドリブン 広告



大分県

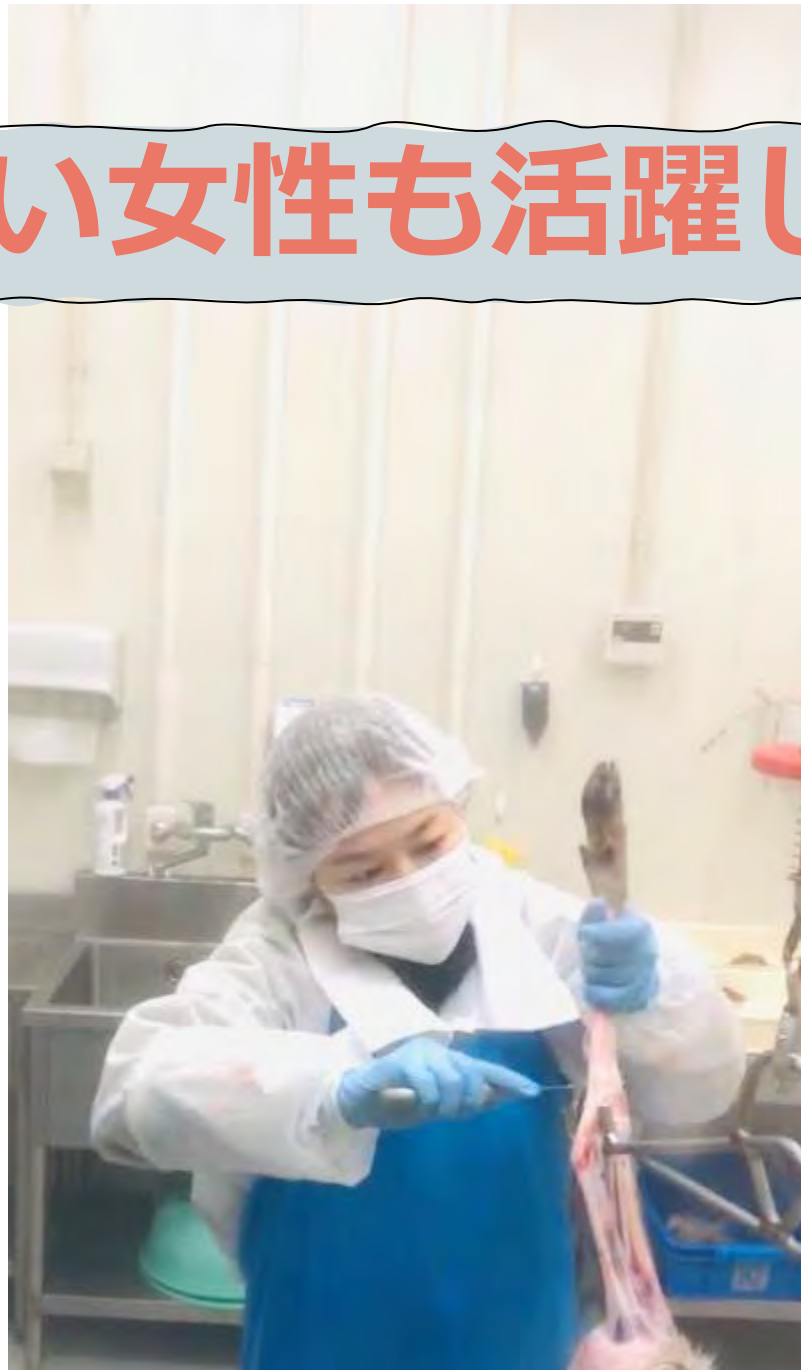
知事の許可を受けずにシカ肉などを販売したとして、大分県警は21

日、食品衛生法違反の疑いで、グエン・ティ・アン・トゥエット容疑者（38）と、ブー・ホン・ナム容疑者（30）＝いずれもベトナム国籍、住所不詳、職業不詳＝を逮捕した。

逮捕容疑は10月2～12日、県知事の許可を受けずに2度、大分市の男性にイノシシ肉やシカ肉計約27キロを宅配便で発送し、販売したとしている。

県警によると、2人はフェイスブックを通じて全国に販売していた。

近年は若い女性も活躍しています



🔍 <https://merry.shop/childcafeteria#203>

 めりいさんのお店

2021/04/12

「サンセイ安心院ソーセージ
宇佐ジビエファクトリー」さん
のご厚意により、「ひのくに
スマイル食堂」にソーセージ
をお送りしました。

 増える
↑



大分県「サンセイ安心院ソーセージ宇佐ジビエファクト



小学生社会見学 高校生・大学生インターンシップ 子ども食堂活動



講習会 県庁の依頼で出張講習や調理学校で講義

1 狩りの対象はこの動物

遺跡からは多くの種類の動物のホネが出てきます。しかしながらその量の比には偏りがあります。縄文時代の出土獣骨の約8割を占めるのがシカ（4割）とイノシシ（4割）です。この2種類の動物は中型動物であり、多数生息していて当時の人々にとって狩りやすい動物であったことが分かります。



縄文時代の貝塚から発掘された猪や鹿の骨

薬の日

全国医薬品小売商業組合連合会が1987(昭和62)年に制定。

611(推古天皇19)年5月5日、推古天皇が大和の菟田野で薬草を採取する薬狩りを催し、これから毎年この日を「薬日」と定めたという故事に因む。



シカ肉の成分特性 “シカ肉はヘルシー、アスリート食材”

【背景・目的・成果】兵庫県産シカ肉の利活用拡大を図るため、シカ肉の成分的な特長を説明しました。シカ肉は、牛肉や豚肉に比較して、高タンパク、低脂肪、低カロリーのほか鉄分が豊富です。



シカ肉と牛肉、豚肉、鶏肉との成分比較(栄養成分)



→ シカ肉は高タンパク、低脂肪、低カロリー、ミネラル・鉄分豊富

【技術の活用】兵庫県産シカ肉について、高タンパク、低脂肪、低カロリー、鉄分豊富な特長を生かして、ヘルシー食材、アスリート食材としてのPRや用途開発を進めます。

【鹿加工品への取り組み】

【鹿ボーンゼリー】



【鹿皮抽出物】



【鹿ボーンブロス:野菜スープ】



ジビエに関するアンケート調査(消費者)

調査期間：2022年2月25日（金）～28日（月）

調査方法：WEBアンケート

対象条件：全国20～99歳男女 りるなび会員

サンプル数：1565サンプル

※性別・年代別（5歳刻み）を令和2年国勢調査の人口構成比に合わせてウェイトバック（重み付け）をしてサンプル総数を補正。

サンプル数	割合	割合
全体	(1565)	(1565)
1. 男性 20～24歳	28	61
2. 男性 25～29歳	25	61
3. 男性 30～34歳	52	63
4. 男性 35～39歳	46	72
5. 男性 40～44歳	21	68
6. 男性 45～49歳	115	102
7. 男性 50～54歳	22	60
8. 男性 55～59歳	81	82
9. 男性 60～64歳	88	78
10. 男性 65～69歳	61	61
11. 男性 70～74歳	41	53
12. 女性 20～24歳	80	80
13. 女性 25～29歳	82	95
14. 女性 30～34歳	56	74
15. 女性 35～39歳	77	65
16. 女性 40～44歳	124	120
17. 女性 45～49歳	67	69
18. 女性 50～54歳	27	82
19. 女性 55～59歳	136	78
20. 女性 60～64歳	28	68

※最終結果で「該当年齢のもの」はサンプル数減少につき参考値扱いとする。

属性

属性	%
1. 男性	50.2
2. 女性	49.8

属性	%
1. 男性	50.2
2. 女性	49.8
3. 男性	50.2
4. 女性	49.8
5. 男性	50.2
6. 女性	49.8
7. 男性	50.2
8. 女性	49.8
9. 男性	50.2
10. 女性	49.8
11. 男性	50.2
12. 女性	49.8

属性	%
1. 男性	50.2
2. 女性	49.8
3. 男性	50.2
4. 女性	49.8
5. 男性	50.2
6. 女性	49.8
7. 男性	50.2
8. 女性	49.8
9. 男性	50.2
10. 女性	49.8
11. 男性	50.2
12. 女性	49.8
13. 男性	50.2
14. 女性	49.8
15. 男性	50.2
16. 女性	49.8
17. 男性	50.2
18. 女性	49.8
19. 男性	50.2
20. 女性	49.8

属性	%
1. 男性	50.2
2. 女性	49.8
3. 男性	50.2
4. 女性	49.8
5. 男性	50.2
6. 女性	49.8
7. 男性	50.2
8. 女性	49.8
9. 男性	50.2
10. 女性	49.8
11. 男性	50.2
12. 女性	49.8

属性	%
1. 男性	50.2
2. 女性	49.8
3. 男性	50.2
4. 女性	49.8
5. 男性	50.2
6. 女性	49.8
7. 男性	50.2
8. 女性	49.8
9. 男性	50.2
10. 女性	49.8
11. 男性	50.2
12. 女性	49.8

属性	%
1. 男性	50.2
2. 女性	49.8
3. 男性	50.2
4. 女性	49.8
5. 男性	50.2
6. 女性	49.8
7. 男性	50.2
8. 女性	49.8
9. 男性	50.2
10. 女性	49.8
11. 男性	50.2
12. 女性	49.8

属性	%
1. 男性	50.2
2. 女性	49.8
3. 男性	50.2
4. 女性	49.8
5. 男性	50.2
6. 女性	49.8
7. 男性	50.2
8. 女性	49.8
9. 男性	50.2
10. 女性	49.8
11. 男性	50.2
12. 女性	49.8



ぐるなび

GURUNAVI

ジビエに関するアンケート調査(飲食店)

調査期間：2022年2月25日（金）～2月28日（月）

調査方法：WEBアンケート

対象条件：全国ぐるなび加盟店

サンプル数：111サンプル

※最終結果で「該当年齢のもの」はサンプル数減少につき参考値扱いとする。

属性

属性	%
1. 男性	50.2
2. 女性	49.8
3. 男性	50.2
4. 女性	49.8
5. 男性	50.2
6. 女性	49.8
7. 男性	50.2
8. 女性	49.8
9. 男性	50.2
10. 女性	49.8
11. 男性	50.2
12. 女性	49.8

属性	%
1. 男性	50.2
2. 女性	49.8
3. 男性	50.2
4. 女性	49.8
5. 男性	50.2
6. 女性	49.8
7. 男性	50.2
8. 女性	49.8
9. 男性	50.2
10. 女性	49.8
11. 男性	50.2
12. 女性	49.8

属性	%
1. 男性	50.2
2. 女性	49.8
3. 男性	50.2
4. 女性	49.8
5. 男性	50.2
6. 女性	49.8
7. 男性	50.2
8. 女性	49.8
9. 男性	50.2
10. 女性	49.8
11. 男性	50.2
12. 女性	49.8

属性	%
1. 男性	50.2
2. 女性	49.8
3. 男性	50.2
4. 女性	49.8
5. 男性	50.2
6. 女性	49.8
7. 男性	50.2
8. 女性	49.8
9. 男性	50.2
10. 女性	49.8
11. 男性	50.2
12. 女性	49.8

令和2年度 食料・農業・農村の動向

令和3年度 食料・農業・農村施策

第204回国会（常会）提出

食料・農業・農村政策
調査委員会



特集

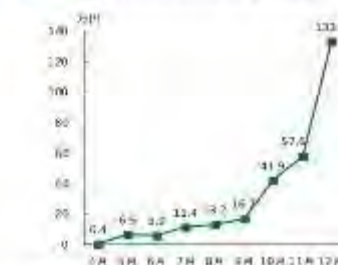
新型コロナウイルス 感染症による 影響と対応

〔外食向けジビエを消費者向けに販売〕

新型コロナウイルス感染症の拡大を受け、これまで主に外食事業者向けに販売されていたジビエをオンラインを通じて、消費者に販売する動きが見られました。

大分県宇佐市にある有限会社サンセイの宇佐ジビエファクトリーは、シカ肉やイノシシ肉等のジビエの処理加工施設を持つ、大分県ジビエ利用モデル地区のコンソーシアム¹構成団体の一つです。飲食店やホテル等で予定されていたジビエの御し物が相次ぎキャンセルされたため、令和2(2020)年8月中旬から国産農林水産物等販売促進緊急対策事業(品目換断的販売促進緊急対策事業)による送料支援を活用し、オンラインで消費者向けにジビエソーセージの販売を送料無料で開始したところ、それ以前は月当たり20万円以下だった売上げが、ほかのジビエ加工品も含め、同年12月には133万円と大幅に増加しました(図表 特-33)。

図表 特-33 オンラインにおける売上額



ジビエのオンラインショップ販売商品
※特-33 有限会社サンセイ 宇佐ジビエファクトリー

販売：有限会社サンセイ 宇佐ジビエファクトリー(原料を基に農林水産物等販売促進緊急対策事業)
注：令和2(2020)年12月の数値

〔家庭消費向け品目の輸出額が増加〕

新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、令和2(2020)年の農林水産物・食品の輸出額は、6月までは前年同月比で減少傾向で推移しましたが、7月以降は増加し、年間の合計額は9,217億円²で、前年比で1.1%(96億円)の増加となりました(図表 特-34)。

また、品目別に見ると、世界各国において家庭内での消費が限定的ことから、小売向けの品目である鶏卵、畜肉等の輸出が増加しました。

¹ジビエの活用促進を図るため、県内産品向けに大分県庁(大分市)、高崎郡(高崎町)、宇佐市(宇佐市)、宇佐市(宇佐市)の4市町村が連携して取り組む「大分県産品販売促進事業」の一環として実施している。



トップ > グルメ > 肉類 > 肉加工品 >
大分県 国東半島[宇佐ジビエファクトリー]ジビエ生ソーセージ
セット



商品番号：9420A
大分県 国東半島[宇佐ジビエファクトリー]
ー]ジビエ生ソーセージセット



Q 大きな画像をタップすると拡大します。
※画像はイメージです。
※調理盛り付け画像は一例です。商品内容欄に記載以外の食材や
器・装飾等は含まれません。

NEW 高島屋限定 冷凍便

製造元・納入元からの直送

【高島屋限定】〈宇佐ジビエファク
トリー〉ジビエセット

商品情報	お届け日	ギフト体裁	カートボ タンへ
------	------	-------	-------------

プロによる徹底した品質管理で 美味しさを追求したジビエ料理

増えすぎた鹿やイノシシを、地域資源として有効活
用する宇佐ジビエファクトリー。狩師が駆除した
野生獣を、食肉加工の専門知識を持つスタッフが手
早く適切に処理。鮮度を守るために温度管理を徹底
したジビエは、臭みやクセが少ないのも特徴のひとつ。
さっぱりとした味わいの鹿肉のローストとメンチカツ、
ジューシーなイノシシ肉のハンバーグを、高島屋だけ
の特別セットで。



USA GIBIER
FACTORY

宇佐ジビエファクトリー



高島屋限定

〈ジビエセット〉ローストヴェニソン
(鹿肉のロースト)200g、
イノシシ肉のハンバーグ(生)40g×5個、鹿肉のメンチカツ(生)100g×4個、
オニオンソース50g×2個、5,400円(送料込み・冷凍)／宇佐ジビエファクトリー
■高島屋オンラインストアのみ・WEB



食べチョク

TABETCHOKU



生産者からチョクでお届け。
だから新鮮。だから美味しい。

日本最大のオンライン直売所



最近見た商品



残り1点

【冬ギフト】超人気！栄
養価たっぷりイノシシ...

👤 191件
¥3,000



大分県宇佐市内町...
安心院ソーセー...



【冬ギフト】1番お勧め
！ジビエバラエティ...

👤 124件
¥3,500



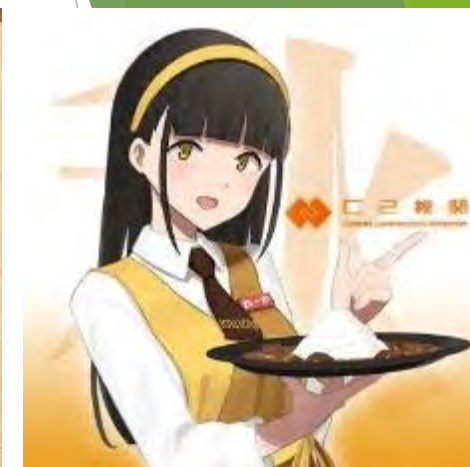
大分県宇佐市内町...
安心院ソーセー...

畜産物28位：安心院ソーセージ 宇佐 ジビエファクトリー



安心院ソーセージ 宇佐ジビエファクトリーさんはこ
ちら！





NHKの特集をはじめ各局TVや新聞や雑誌ネットニュースに取り上げられています

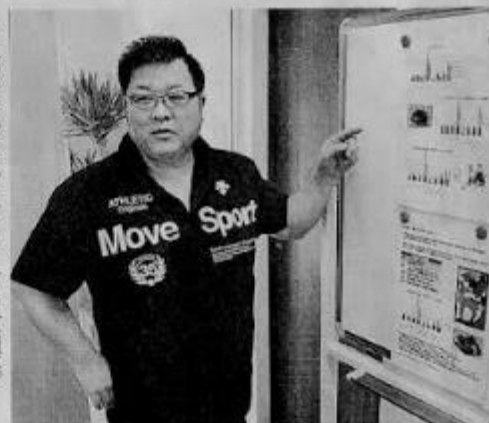
鳥獸肉処理施設が開所

進

有サンセイ

翼担う

工務施設の設立にあたり、出成司社長(44)は、「美山山を取り戻したい」と思いがあつた上話し、ジエを新たな資源として用いることで、農業被ばくの一翼も担えるのでと期待を込める。



▲「取り組みを通じて、子供たちに」

して食べられるジビエとして現在、ジビエソーサーを中心に製造している。食肉として基準に満たないものは同市のアフリカンサファリが買い取り動物の館に

また、材料を県内底し、地産地消も盛ていきたい考えで、産物とコラボした加開発や学校給食での

宇佐に

加工、販売などを手
ンセイ」（宇佐市下
司社長）が、同市院
ジビエ処理研修施設

ジビエの"イロハ"学ぶ



有青島港として開港されるよりやイノシシなどの肉を採り、その皮を毛皮にするため、高麗国政の善後処理の仕方を受けて、

新嘉坡に於ては、種々異なるリヤウイグンシなどの肉を煮いて食べてゐたため、香港湖頭や滬杭結界の仕方を學べた。明使渡航が王守仁に町を成した。日本に於ては、エリザベス一世と通はれた。第三は、鄭成功があらた。

普及促進の切り札に

[illegible]

小中学生らの見学や食育も



2002年5月15日、東京・有明コロシアムで開かれた「2002年5月15日、東京・有明コロシアムで開かれた「2002年5月15日、東京・有明コロシアムで開かれた」

シカやイノシシの肉

ジビエ処
宇佐市
初めて

【宇佐】宇佐市の食肉加工業、宇佐市山内町に整備した野牛馬獣肉ジビエ処理施設「宇佐ジビエファクトリー」の隣にシカやイノシシなどの供養槽を設置した。

市内に供養槽がなかったことから、クマウッドファンディングなどで資金を募った。市内の石材店から万成石の提供を受け、高さ1・2メートル、幅0・5メートルの塔を建てた。

14日に厳葬祭があり、従軍医や宇佐、豊後高田両市の孤児、宇佐市職員ら20人が参加。み霊入れの後、銅銃やわなで捕獲・殺断したシカやイノシシなどを供養し、冥徳を祈った。

うまいジビエ 技術確立

加工から販売 学ぶ施設も

[illegible]

插獲數增加



「おにぎり」や「お弁当」など、おにぎりや弁当の需要は、コンビニエンスストアの普及とともに増加傾向にある。また、おにぎりや弁当の需要は、コンビニエンスストアの普及とともに増加傾向にある。

ジビエソーセージ



④イノシシ肉を使ったジューシーなジビエソーセージ

⑤ジビエソーセージをアピールする山末成司社長



仕入れたジビエは素早くソーセージに加工する

雌、3歳以下…肉質を厳選

宇佐市で食肉処理や販売を手がける「サンセイ」が地元の特産とタッグを組んで捕獲したシカとイノシシの肉を使ったソーセージ。シカは鉄分、イノシシはビタミンB群などの栄養素が豊富という。山末成司社長(47)は「ジビエは臭

くてまずいというイメージを覆す一品。苦しい人や初心者にも楽しんでもらえるはず」と太鼓判を押す。

山末社長は3年前、同市に県内最大規模の野生鳥獣肉処理場「宇佐ジビエファクトリー」を開設。2年半ほど前にジビエソーセージを商品化し、各地の高級レストランやホテルなどに納品してきた。新型コロナウイルスの感染拡大で出荷量が激減し、昨年4

月から一般向け販売を開始。評判は上々という。こたわりは鮮度と品質。繁殖期や加齢した雄は独特のにおいが強く、肉質も硬く食用に向かない。そこで地元の猟師に年齢の見分け方や適切な処理法を教え、雌と3歳以下の雄の肉を中心に仕入れ、すぐ加工している。

新鮮だがにおいが強い肉などは犬猫用の高級フードに加工。九州自然動物公園アフリカンサファリ(同市)の肉食獣の子どもの餌としても提供している。山末社長は「肉として食べられるものを廃棄し、命を無駄にしている現状を変えたい」と話している。

ソーセージは1袋5本入りで540円(送料別)。無添加で、豚脂や鶏肉を混ぜて食べやすく加工した。注文は同ファクトリー0978(42)5777。おんせん県おいたオンラインショップからも購入できる。

(井中恵) 随時掲載

お取り寄せ
九州産の逸品

宇佐市

ジビエはアフリカンサファリのライオンも喜ぶ



大分・宇佐市
宇佐ジビエファクトリー

人もライオンも新鮮ジビエ



人気の無添加ソーセージ④と枝肉で納入される餌用の鹿肉⑤

部位は人、食べにくい肉500頭で、鹿と猪が半々。枝肉や精肉、ソーセー

店などを経営するサンセイが取り組む新規事業。昨年、食肉処理場の建て替えに合わせ、ジビエ用も併設した。

大分県は北海道に次ぐ年間約7万頭の鹿や猪が捕獲されるが、ジビエ利用率は3%。食肉企業の同社はジビエ部門への参入を決める際に、サファリとも協議し「おいしい

ムダのない活用を実現」ムダのない活用を実現

STOP
ストッブ
鳥獣害 166

活用を実現した。家畜用とジビエ用を集約して効率化した施設だが、ラインは搬入口から別々。ジビエは地元猟友会と連携し、捕獲現場で迅速に止め刺しと放血

後、1時間以内に搬入。肉処理のプロの手で洗浄から解体、加工、貯蔵まで衛生的に処理する。1年目の処理頭数は約

1ジに加工するが、鹿肉の70%は枝肉でサファリに納入。脂肪分がなく高タンパク、低カロリーで餌に向き、月に200、400頭納めた。処理施設を千頭規模に増設する計画で、軌道に乗れば月に1斗出すという。

同施設は「安心院ソーセージ」の製造と、飲食

食用は東京のレストランなどに販売され、リピートの注文が増えている。

「九州自然動物公園アフリカンサファリ」にも納入。100頭を超すライオンなどが、大分ジビエの恵みを受けている。

The WASHINTOKO Post LIVE

#ワシントンとこポスト



肉のプロが設立!
ゼロから学べるジビエ学校

番組公式Twitter
こちら→



00:00 / 01:24

健康に関する記念日を取り上げる弊社サイト「elder style」の健康コーナー、「今月の健康記念日」。今回は「獣肉（ジビエ）の日」です。低脂肪で栄養価も高く、ヘルシーな食材として注目されるジビエ。今回はジビエの歴史や栄養、調理法、注意点などを紹介（<http://officenakaoka.jp/blog-entry-106.html>）。



10月26日は「じゅう（10）にく（29）」《獣肉》の語呂合わせから「獣肉（ジビエ）の日」です。大分県宇佐市でジビエ処理加工を手がける〈有〉サンセイと、国産ジビエ認証施設の宇佐ジビエファクトリー、日本初のジビエ処理研修施設の日本ジビエアカデミーが制定し、2023（令和5）年に〈一社〉日本記念日協会も認定しました。

低脂肪で栄養価も高く、ヘルシーな食材として注目されるジビエ。近年はその魅力が再認識され、スーパーマーケットや通販サイトでも、手軽に購入できるようになりました。今回はそんなジビエの歴史や栄養、調理法、注意点など、基本的な知識を紹介します。



10月29日の馬と鹿

#今日は何の日

#ジビエの日



2 11 50 432





野生鳥獣供養 慰霊碑を設置



ご静聴 ありがとうございました。