

農村振興局長賞（捕獲鳥獣利活用部門（個人））

ハンター歴50年の獣類捕獲・解体技術を生かし、平成21年度に「富士河口湖町ジビエ食肉加工施設」の施設長に就任するとともに、町内猟友会に迅速な個体搬入と繊細な前処理を求めるなど徹底した指導により、高品質なシカ肉を提供。

たきぐち

まさひろ

滝口 雅博

みなみつる

ふじかわぐちこ

主な取組

山梨県南都留郡富士河口湖町

- 町内7地区の猟友会と連携し、迅速な搬入が可能な体制を整備。また、高品質なジビエ提供に欠かせない搬入前の血抜き処理について、猟友会会員への指導などにより丁寧かつ繊細な前処理が行われたシカの搬入を実現。また、会員への捕獲方法の指導により狩猟技術の向上が図られ、捕獲頭数の増加に貢献。
- 滝口氏が施設長を務める加工施設では、平成29年10月に「やまなしジビエ食肉処理認定施設」の指定を受けており、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）及び山梨県のシカ肉の衛生及び品質の確保に関するガイドライン遵守のほか、独自の取組として、搬入時のシカの体温計測を実施。これにより捕獲から止め刺し、搬入までの時間を推定することで、品質が著しく低下した個体の判別が可能となり、当該施設におけるジビエ加工品の品質向上を図っている。
- 他の処理加工施設の職員や、新たに加工を始めたい未経験者などに対しても、町内外を問わず丁寧な指導を行うとともに、やまなしジビエ認定施設へのシカ搬入数の増加を目的とした狩猟者向けDVDを作成し、普及啓発活動を実施。

【シカの捕獲頭数（うち加工施設処理数）（富士河口湖町）】

110頭(34頭)（活動開始時：平成21年度）→500頭(214頭)（令和4年度）