

# 解体作業マニュアル(一部抜粋)

- ・作業に使用するナイフは、使用前に83°C以上の温湯で消毒
- ・作業前に、手指の洗浄及び消毒を実施する
- ・体表の汚染が著しい場合は、搬入口で懸垂し、流水により洗浄する。また、洗浄水が器具等を汚染しないよう注意
- ・異物の混入に注意する

金属探知機を使い、弾の残留検査



# 衛生管理マニュアル(一部抜粋)

- ・作業前及び作業終了後に施設内を巡視し、床、内壁、天井、窓、防虫網等を点検し、破損があった場合は補修
- ・冷蔵庫及び冷凍庫の確認、清掃用機材や薬剤の管理
- ・剥(はく)皮後枝肉と剥(はく)皮前枝肉が接触しないように保管
- ・不可食部分等の管理
- ・鼠(そ)族及び害虫等の排除

# 清掃マニュアル(一部抜粋)

- ・機械及び器具並びにその部品等は、乾燥した状態で所定の場所に保管
- ・床面等に水たまりが無いように留意
- ・クモの巣等は、速やかに除去
- ・血液及び脂肪等の汚れのある場合は、ブラシ及び洗浄剤を使用し、温湯にて洗浄



清掃作業

## 山本氏の取組③ ～将来を見据えて～



加工施設視察の  
受け入れ



インターンシップ学生  
の受け入れ

# ジビエ普及にかかる取組①



# ジビエ普及にかかる取組②



直売所でのジビエの試食



知事(写真左)にイノシシ鍋の振る舞い(山本氏は中央奥)



テレビ局の取材



イノシシ肉を使用した学校給食

# ジビエ普及効果



期間限定で福岡・長崎・佐賀のコンビニチェーンにて、みやこ町のイノシシ肉を使った「イノシシ味噌おにぎり」と「ぼたん鍋」が商品化

平成28年からは大手量販店等との取引を拡大し、消費者が手軽にジビエを購入することが出来るようになった。

平成28年度販売実績  
約1,038万円



## ジビエ普及にかかる取組③

ふくおかジビエ流通促進協議会の会長として、県内の加工施設が供給する獣肉の品質の底上げを図り、より多くの消費者がジビエを楽しめるよう力を注いでいる



# さらなる需要喚起のために

新たな商品を開発するなど、消費者が手軽にジビエを楽しめるようにしていく



地元高校生とのコラボレーションによるミートソースやメンチカツの開発