

全国で活かす「施設・レストランの二刀流」 — ヘルシーMEAT大鹿 —

取組例

地域ではジビエに対する認知度が低く、捕獲した鹿もごく限られた人だけで消費されていたが、**地域の協力と試行錯誤を経て、夫婦で処理加工施設及び道の駅のレストランを経営**

地域との連携→学校給食や宿泊施設にジビエを提供

〔 **地域を巻き込んでジビエ事業を展開しており、
雇用創出にも貢献** 〕

夫婦で処理、調理を管理しており、味や衛生面の信用面に自信



大鹿村には猟師が60名ほどおり、年間800～1,000頭もの鹿が捕獲されている



「ヘルシーMEAT大鹿」では精肉の他、加工品を製造・販売



道の駅「歌舞伎の里大鹿」にあるレストラン「おい菜」

ジビエ料理



「野生鹿ステーキ定食」
1,500円（単品・税込）



「大鹿村ジビエカレー」
1,000円（単品・税込）

全国で活かす「企業と連携し遠隔地出荷」 — 株式会社 椿説屋 —

取組例

食肉処理施設のネットワークを九州圏内から全国まで広げ、実需者が求める衛生基準をクリアしたジビエを、規格を合わせ大量に流通

ジビエ総合商社として生産者と実需者を結びつける役割を担い、その仕組みを構築

実需者が求める品質・衛生管理の徹底
全国規模にネットワーク拡大



ECサイトの利用による処理加工施設の衛生面のPRや販売促進



ハンバーグ等製造
(レトルト、加工品)



飲食店舗
(Café & Meal MUJI)
への提供

ジビエ料理



猪肉肩ローススライス 500g
2,750円 (単品・税抜)



シカ肉ミートボール30g×15個
1,270円 (単品・税抜)

取組例

「猟師学校」等、男女問わず様々な方々が参加できる教育プログラムを実施し、猟師文化の継承及び日本の環境問題解決等を寄与
特に若い世代に投げかける取組を継続

狩猟文化・技術の継承と若手担い手の発掘に貢献
環境問題を考えながら地域の課題解決に取り組む



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

2030年に向けて
世界が合意した
「持続可能な開発目標」です



狩猟、ジビエ利用、地域の課題解決等を総合的に考える組織として猟協を設立

「猟協の企業理念」はSDGsとの親和性も高く、猟協の取り組みが未来の日本の自然をより豊かなものにする為の架け橋となるべくSDGsの取り組みを実施し、皆様へ発信とご報告を行う

SDGs 達成目標

- ① 良質な育成プログラムを実施し、狩猟ビジネスに関わる方々のステータスを向上させる
- ② 狩猟ビジネスの産業化及び中山間地域の活性化と捕獲個体の100%利活用を目指した取り組みを行う
- ③ 日本の豊かな自然を守る
- ④ 狩猟関連のビジネスを行う団体や企業、及び個人、国・地方自治体などとも協同し目標の達成に貢献する

全国で活かす「組織化から販売力強化」 - エゾシカ食肉事業協同組合-

取組例

エゾシカの有効活用を図るため、北海道内主要処理施設5社により、平成18年10月に設立
処理量は、10,296頭、281.9tと、北海道の3割以上、全国の処理量の1割強を解体、処理加工を実施

【地域の課題解決のため同業者による組合を設立
組織力を生かした事業展開】



- 単独では取り組めない規模の出荷に取り組む
- 販路拡大や在庫解消のための課題解決に組織として取り組む



令和3年現在の組合員
(正組合員9社、準組合員1社)



【設立の目的】
・加工技術の向上
・衛生レベルの向上
・販路開拓・安定供給



近年は加工品開発にも力を入れる

ジビエ料理



エゾシカロース肉



エゾシカモモ肉



エゾシカ挽肉



行者ニンニク入りソーセージ

- 精肉販売 (枝肉・ブロック肉・スライス・挽肉)
➔ 飲食店、道内スーパーマーケット、コープ等
- 加工品販売
➔ E Cサイト、道内スーパーマーケット、土産店等
- ・ブロック肉のチルド商品は期間限定の取扱いであり、冷凍は通年販売
- ・枝肉の他、サドル・ラック等の要望によるカット納品が可能