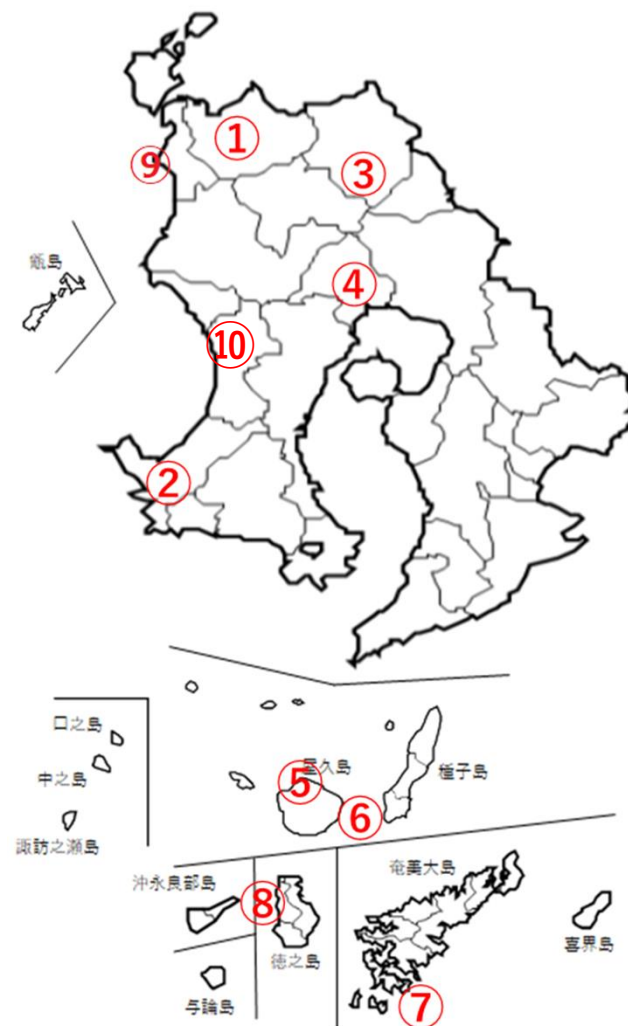


鹿児島県内の主なジビエ処理加工施設

・鹿児島県内の主なジビエ処理加工施設は10カ所。そのうち3カ所（合同会社 大幸（表・地図①）、屋久島ジビエ加工センター（表・地図⑥）、一般社団法人いかくら阿久根（表・地図⑨））は、国産ジビエ認証処理施設の認証※を取得。

※衛生管理基準を遵守し、ラベル表示によるトレーサビリティの確保等に適切に取り組む処理施設を認証して、よりジビエに対する安心の確保を図る制度

	ジビエ処理加工施設名
①	合同会社 大幸（出水市）※
②	めんどり（南さつま市）
③	伊佐市有害鳥獣処理施設（伊佐市）
④	加治木ジビエ加工センター（始良市）
⑤	合同会社89298.com（ヤクニク屋）（屋久島町）
⑥	屋久島ジビエ加工センター（屋久島町）※
⑦	加計呂麻島ジビエ研究会（瀬戸内町）
⑧	山猪工房あまぎ（天城町）
⑨	一般社団法人いかくら阿久根 ※
⑩	鹿児島ジビエ研究所 REIBIG_JAPAN（レイベッグ・ジャパン）（日置市）



① 合同会社 大幸

令和3年8月国産ジビエ認証処理施設(第26号)に認証



<施設概要>

代表者氏名：時吉 大喜

所在地：出水市

処理頭数：鳥類 約7,200羽、獣類 約900頭(令和3年度実績)

取扱獣種：カモ、シカ、イノシシ、アナグマ等

従業員：6名

主な販路：県内外のレストラン、地元物産館、ふるさと納税返礼品等

<施設整備に至った経緯>

- 会社勤めを辞めて25歳で新規就農。(現在：水稻15ha、WCS用稲20ha作付け)
- カモ猟師だった叔父から猟を引き継ぎ、プレハブ小屋で処理・販売を開始。
- 30歳で会社を設立。その翌年、関係機関等の後押しがあり、鳥獣全てを扱えるジビエ食肉処理施設を整備(施設整備には、国の鳥獣被害防止総合対策交付金を活用)。



冷凍冷蔵庫



24時間室内殺菌用オゾン発生器

<特徴的な取り組み>

- カモは鮮度にこだわり、猟の翌日午前中に出荷。獣類は、捕獲(止め刺し)から施設への搬入を1時間以内と定め、迅速で徹底した品質・衛生管理のもと処理を行い販売。
- カモ(猟期10~3月)は、猟場に篩下米を撒き、おびき寄せて網で捕獲。
- 農業系高校が商品開発した、「旨鹿醬(うんまかしょう)」の原材料として、シカ肉を提供。



ペット用鹿ジャーキー



イノシシ肉、シカ肉、ミンチ



カモ猟の様子

<課題・今後の対応>

- 有名産地に負けないよう、鹿児島ジビエのPRと更なる販路の拡大が必要。
- 多くの方に気軽にジビエ料理を食べて頂けるよう、将来は「ジビエ食堂」を開業したい。

【お問合せ先】合同会社 大幸

TEL: 0996-82-3625 mail: llc.daiko@gmail.com

【ウェブサイト】<https://daikou-llc.com>

② めんどり

<施設概要>

代表者氏名：草野 敏(そうの さとし)

(南さつま市猟友会坊津町支部長)

所在地：南さつま市

処理頭数：獣類66頭(うちペットフード用15頭)
(令和3年度実績)

取扱獣種：イノシシ

従業員：3名(臨時雇用2名含む)

主な販路：ふるさと納税返礼品、県内外レストラン、ペット
フード加工製造業者等

<施設整備に至った経緯>

- 南さつま市坊津町内の猟友会メンバーの間で、有害鳥獣駆除事業などで捕獲したイノシシを、地域資源として有効活用したいとの思いから、ジビエ処理加工施設の整備を検討。
- 平成31年4月に、解体から精肉処理まで取り組む施設を自己資金で整備。



一次処理室



超低温(-60℃)冷凍庫

<特徴的な取組み>

- 南さつま市内で捕獲したイノシシの雌(肉が柔らかく臭みが少ないため)を中心に精肉等として販売。雄はペットフード用加工向けに販売。
- 捕獲(止め刺し)から施設への搬入時間を1時間以内と定め処理。
- 精肉(ブロックやスライス)は冷凍真空パックにて、ハム・ソーセージは委託加工し販売。
- 自ら経営する焼き肉店「炭焼きめんどり」において、ジビエ肉の美味しさを広げるため、初めてのお客様には、一人前を試食品として提供。リピーター客も徐々に増加。



スライサー



焼き肉用



ロースぼたん鍋用



ソーセージ



真空包装機



ハム



ふるさと納税返礼品
(焼き肉用スライスとソーセージ詰め合わせ)

<課題・今後の対応>

- 今は、新型コロナ対応で焼き肉店の営業を自粛しているが、再開した際には、ジビエ肉を提供し美味しさを広めたい。
- 利益面で処理加工施設の運営が厳しいため、後継者がいない。今後、販路の拡大等で運営を安定させ、若い猟友会メンバーの中から後継者を確保したい。

【お問合せ先】 めんどり

TEL : 0993-67-1341 FAX : 0993-76-0555

③ 伊佐市有害鳥獣処理施設

<施設概要>

代表者氏名：上平 清美
 所在地：伊佐市
 処理頭数：獣類76頭(令和3年度実績)
 取扱獣種：シカ、イノシシ
 従業員：5名
 主な販路：市内の直売所、ふるさと納税返礼品を予定

<施設整備に至った経緯>

- 近年、野生動物による田んぼや畑の農作物被害が深刻化しており、被害防止のため、侵入防止柵の整備や捕獲を強化。
- 捕獲した野生動物の命の重みを忘れない、いただいた命に感謝し、余すこと無く有効活用したいとの思いから平成20年にジビエ処理加工施設を整備。



精肉前の一時保存用冷蔵庫



スライサー



真空包装機

<特徴的な取り組み>

- 11月～3月の狩猟期間に、伊佐市内においてわな猟で捕獲したシカ、イノシシを、捕獲（止め刺し）から施設への搬入を2時間以内と定めて処理。
- 精肉等の処理を短時間でできない、真空冷凍保存するため鮮度の良い肉を出荷。
- リーフレット「伊佐ジビエ」を作成し、ジビエの特徴や料理レシピを紹介。



イノシシの枝肉



シカもも肉



シカ肉ブロック



リーフレット「伊佐ジビエ」



<課題・今後の対応>

- ジビエに対するこれまでの獣臭いイメージがあり、販売量が増えないため、運営が厳しい。
- ふるさと納税返礼品の活用など、販路を拡大したい。

【お問合せ先】伊佐市林務課鳥獣被害対策係

TEL : 0995-23-1311 mail : choutai@city.isa.lg.jp

④ 加治木ジビエ加工センター

<施設概要>

代表者氏名：桑迫 輝文

所在地：始良市

処理頭数：1,170頭(令和3年度実績)

取扱獣種：シカ、イノシシ、アナグマ

従業員：6名

主な販路：食肉卸(東京、長野、大阪、京都)、インターネット販売、ふるさと納税返礼品

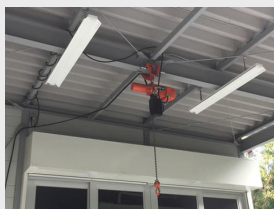


<施設整備に至った経緯>

- 警視庁を定年退職後、故郷の始良市にUターンしたが、自宅周辺でイノシシと遭遇したことをきっかけに、鳥獣害対策として狩猟免許を取得し地元猟友会に入会。捕獲活動が続けるうちに、ジビエ処理加工施設は経営手法次第で稼げるビジネスになると判断。
- 令和2年3月に株式会社加治木猟友会を設立するとともに、代表の自己資金と融資で施設を整備し、令和2年5月から施設運用を開始。



加工室



捕獲獣を吊すクレーン

<特徴的な取組み>

- 10頭同時に吊り下げ保存できる冷蔵庫や、銃弾など異物を見つける金属探知機のほか、雑菌繁殖を抑えるためにアルコールを使った凍結機を導入(「素早く処理し、鮮度を保持」)。
- 捕獲(止め刺し)から施設への搬入時間を2時間以内と定め処理。
- 部位ごとにブロック肉に加工し、販売先の要望に応じて、冷凍や冷蔵の真空パックに製品化。
- 加工品は生ハムのみで、福岡の業者に加工を委託。
- これまでも数多くの視察を受入れており、事前連絡さえいただければ視察は大歓迎。



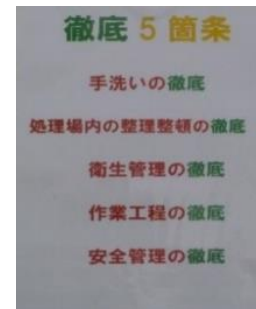
真空包装機



冷蔵庫



10頭を同時に保存できる冷蔵庫内
(庫内は剥皮前・剥皮後のイノシシ)



施設内に掲示された徹底5箇条

<課題・今後の対応>

- 課題は、食品衛生と品質管理を徹底した剥皮や骨抜きなど技術継承だが、若い従業員がいるので確実に継承していきたい。
- 更に取り扱量を増やし、2～3年後には年商1億円を目指したい。

【お問合せ先】株式会社加治木猟友会

TEL : 0995-62-5481

【ウェブサイト】 <http://kajiki-gibier.com/company.php>

⑤ 合同会社89298.com (ヤクニク屋)

＜施設概要＞

代表者氏名：牧瀬 一郎（上屋久町猟友会副会長）
 所在地：屋久島町
 処理頭数：獣類 287頭(令和3年実績)
 取扱獣種：シカ（ヤクシカ）
 従業員：5名
 主な販路：島内外のレストラン、ホテル等
 店頭・ネット販売



＜施設整備に至った経緯＞

- 世界自然遺産の屋久島では長らくヤクシカと人は共生し、時にはヤクシカの肉や皮などその命を生きるための糧としてきた。
- その共存共栄の関係が壊れかけ、山に鹿が増え里まで降りてきて農作物を食い荒らし交通事故などの被害が増加。しかし、ヤクシカは害獣などではなく、人に大切なことを想起させしてくれる大切な存在であり、ヤクシカに感謝し、かけがえのない島の恵みとしてヤクシカを有効利活用することを“使命”として平成25年に設立。



精肉処理室



金属探知機



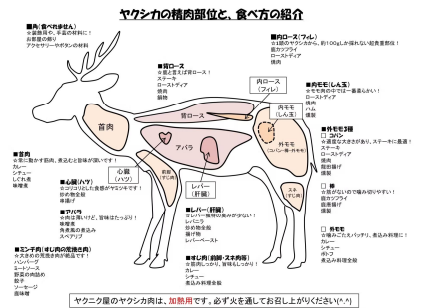
真空包装機

＜特徴的な取組み＞

- 捕獲（止め刺し）から施設への搬入時間は、鹿児島県のガイドライン（夏1時間、冬2時間以内）と定めているが、より新鮮な肉を確保するため、現在は生体搬入を実施。
- 屋久島の環境やヤクシカの美味しさを理解している飲食店を見定めて販売。
- 自社でペットフードを製造販売し、委託加工した革で革製品を製造販売するなど、無駄なくヤクシカを活用。



シカ肉の各部位



ペットフードジャーキー



イベントへの出店

＜課題・今後の対応＞

- 屋久島固有種であるヤクシカの肉は、本当に美味しく、低カロリー・低脂肪でヘルシーなため、その良さをPRし、ヤクシカのブランド力を更に高めたい。
- 島の恵みとしてヤクシカを有効利活用しつつ、共存共栄ができる環境に会社として貢献したい。

【お問合せ先】ヤクニク屋

TEL・FAX：0997-42-1129 mail：info@yakunikuya.com

【ウェブサイト】http://yakunikuya.com

⑥ 屋久島ジビエ加工センター

令和3年2月国産ジビエ認証処理施設(第18号)に認証

<施設概要>

代表者氏名：福原 勝利
((株)屋久鹿ジビエ王国)

所在地：屋久島町

処理頭数：獣類 440頭(令和3年度実績)

取扱獣種：シカ(ヤクシカ)

従業員：10名

主な販路：精肉は県内外の飲食店に販売。加工品はみやげ店やネット販売等



屋久鹿ジビエ王国

<施設整備に至った経緯>

- ヤクシカが、屋久島の世界自然遺産に指定されている特定地域で希少な植物を食い荒らすほか、農林産物の食害が増大するなど被害が深刻化。
- 捕獲された貴重なヤクシカを食用として提供し、島の食文化として定着させ、自然保護とジビエ利用の調和で島づくりに貢献するため、平成29年に食肉処理施設を整備(野生鳥獣食肉処理施設整備事業(町単独事業)を活用)し、平成31年2月に法人((株)屋久島ジビエ王国)を設立。



処理施設の内部



大型燻製機

<特徴的な取り組み>

- 「くくり罠」で捕え止め刺し後、加工センターへ2時間以内に搬入し、鮮度を確保。
- 精肉販売のほか、加工品の製造・販売にも取り組むとともに、シカ皮を使ったオリジナルグッズの販売で地域を活性化。
- 命をいただく大切さを子供達に伝えるため、学校給食にシカ肉を提供。
- 屋久島と口永良部島にしか生息していない、希少なヤクシカを島の食文化として定着させるため、古民家レストラン「屋久鹿ジビエ王国」を令和3年11月にオープン。



くくり罠



古民家レストラン「屋久鹿ジビエ王国」



シカ皮の加工品



屋久鹿ジャーキー



鹿肉大和煮



<課題・今後の対応>

- 観光客向けに食用の鹿肉を販売しているが、コロナの影響で観光客が減少し経営的には厳しい状況。
- 新たな商品開発を行ない、屋久島の観光資源として更なる地域の活性化を図る。

【お問合せ先】株式会社 屋久鹿ジビエ王国

TEL : 0997-46-3278 mail : info@yakushima.love

【ウェブサイト】<http://www.yakushima.love/>

⑦ 加計呂麻島ジビエ研究会



<施設概要>

代表者氏名：佐藤 幸雄(横浜市から加計呂麻島へ移住)
 所在地：瀬戸内町(加計呂麻島)
 処理頭数：10頭(令和3年度実績)
 取扱獣種：リュウキュウイノシシ
 ※奄美群島(奄美大島・加計呂麻島・請島・与路島・徳之島)、沖縄の一部に分布するイノシシの固有亜種で、ニホンイノシシと比較すると小さい
 メンバー：6名
 主な販路：ネット販売、奄美市内の飲食店等

<施設整備に至った経緯>

- 加計呂麻島でもリュウキュウイノシシによる農作物の被害が深刻化しているが、捕獲後は山に埋設されることも多く、リュウキュウイノシシの命を無駄にしてはいけないとの思いから、処理加工施設(建屋)を研究会メンバーで手作り。
 ※施設の建屋は、廃屋をリノベーションし、初期投資を大幅に軽減。
- 内部設備は、総務省の補助事業を活用し、冷凍庫・スライサー・真空パック機等を導入。



廃屋をリノベーションした建屋



一次処理室



二次処理室

<特徴的な取り組み>

- 本土より気温が高いため、止め刺し後30分以内の搬入を条件化。
- 捕獲情報や加工処理情報などを記録できるクラウドシステムを活用し、HACCP対応とともにトレーサビリティを確保。
- ハム、ベーコン、ウインナー等の加工品は、静岡県内の工房へ加工委託しているが、使用する調味料素材は、全て加計呂麻島産。

<販売アイテムの一部>



皮付きモモ肉



皮付き背ロース



パンチェッタ



ロースハム



長命草ウインナー



パストラミ



パテ・ド・カンパニユ



塩麹蜂蜜ベーコン

<課題・今後の対応>

- まずは、奄美・徳之島によるリュウキュウイノシシのブランド化。ゆくゆくは沖縄とも連携し、統一したブランド化を目指したい。
- 国産ジビエ認証の取得。
- ジビエの地産地消にも取り組みながら、普及に繋げたい。

【お問合せ先】加計呂麻島ジビエ研究会

TEL : 090-2013-5228 mail : info@kakeroma-jibier.com

【ウェブサイト】<https://amami.kakeroma-gibier.com>

⑧ 山猪（やましし）工房あまぎ

<施設概要>

代表者氏名：天城町有害鳥獣被害防止対策協議会
会長 森田 弘光

所在地：天城町

処理頭数：87頭(令和3年度実績)

取扱獣種：イノシシ

従業員：2名

主な販路：ふるさと納税返礼品、島外のレストラン、島内
小売店での委託販売等

<施設整備に至った経緯>

- 天城町は、JAや猟友会等と町有害鳥獣被害防止対策協議会を設置して、有害鳥獣駆除事業などで捕獲したイノシシを資源として、無駄なくジビエを利活用した地域おこしを検討。
- 解体処理から加工、流通、販売まで取り組む施設を町有害鳥獣被害防止対策協議会で建設し、平成30年5月オープン（施設整備には、国の中山間地域所得向上支援事業を活用）。



温水（75℃）高圧洗浄機

<特徴的な取組み>

- 天城町と猟友会で管理運営を実施。
- 徳之島に生息するイノシシは、本土のイノシシより小さい「リュウキュウイノシシ」で、重さは、30～40kg程度。
- 捕獲（止め刺し）から施設への搬入を1時間以内と定め処理。
- 更なる血抜きと熟成のため、枝肉の状態ですぐに2～3日冷蔵庫で保管し、精肉処理加工。



血抜きと熟成のため
枝肉を冷蔵保管



スライス肉等を真空
パックで冷凍保存



ロース、バラ等のスライス・ミンチ



ふるさと納税返礼品（写真はイメージです。）

<課題・今後の対応>

- 今後、内臓（心臓、肝臓、肺、舌）の有効活用や骨（骨髓）も出汁として使えないか検討中。
- 新型コロナウイルスの影響で、出荷先のレストランが営業自粛し、在庫量が増加。
- 処理頭数を増加させ、インターネット販売による販路の拡大を検討。

【お問合せ先】山猪（やましし）工房あまぎ

TEL・FAX：0997-85-2202

【天城町ふるさと納税に関するお問い合わせ】

TEL：0997-85-5374

【ふるさと納税ウェブサイト】

<https://www.town.amagi.lg.jp/docs/185.html>

⑨ 一般社団法人いかくら阿久根

令和4年12月22日国産ジビエ認証施設(第32号)に認証

<施設概要>

代表者氏名：牧尾 正恒

所在地：阿久根市

処理頭数：獣類約120頭(令和4年度)

取扱獣種：シカ、イノシシ

従業員：5名

主な販路：県内、首都圏等の飲食店、ふるさと納税返礼品等

<施設整備に至った経緯>

○阿久根市では麓に出没するシカ、イノシシ等がもたらす、農作物の食害や生活圏への侵入被害など深刻化していることから、被害の軽減を目的に野生獣の捕獲が行われている。当法人では、捕獲された野生獣を安心安全で良質なジビエとして、有効に活用することを目的に食肉処理施設を開設。

○令和4年12月、国産ジビエ認証施設として認証を受け、「食のまち阿久根」の特産となるよう地域でのジビエの消費拡大を進めるため、イベントの開催等を行い、普及に取り組むこととした。



いかくら阿久根処理施設



一次加工処理室



精肉作業室



金属探知機

<特徴的な取組み>

○捕獲(止め刺し)から施設搬入までを2時間以内と定め、迅速に処理し、商品となる肉の品質劣化を最小限に抑えている。また、仕入れ時の個体記録により履歴管理を徹底している。

○枝肉を冷蔵庫で2~3日熟成させ、ジビエの品質向上を図り、徹底した衛生管理を行うことで、美味しいジビエの製造に努めている。



精肉加工処理



保管冷凍庫



冷凍庫内保管状況



シカ肉 (ブロック肉)



シカ肉 (スライス)



シカ肉 (ミンチ)

<課題・今後の対応>

○施設への野生獣の搬入者に対し、ジビエ認証制度における守るべきルール、基準等を周知していくことが大切である。

○施設開設後、間もないため、まずは需要者を発掘し販路拡大が必要。

【お問合せ先】一般社団法人いかくら阿久根

TEL : 0996-79-3626 mail : ikakura@ray.ocn.ne.jp

⑩ 鹿児島ジビエ研究所 REIBIG_JAPAN (レイビグ・ジャパン)

<施設概要>

代表者氏名：峯 夕子 (みね ゆうこ)
所在地：日置市
処理頭数：獣類約1,000頭 (令和4年9月～翌5年8月)
取扱獣種：シカ、イノシシ、アナグマ
従業員：3名 (ほかアルバイト6名)
主な販路：県内外の飲食店、物産館、オンライン販売等

<施設整備に至った経緯>

- 猟友会から駆除された野生鳥獣の大半が山に埋設処理されるという話を聞き、駆除される命が捨てられる現状を変えたいとの思いで、日置市の旧扇尾小学校 (給食室) を改装した処理加工施設を開設。
- 事業の開始にあたっては、経済産業省 (中小企業庁) の事業再構築補助金を活用し、施設建屋及び各種機器、冷凍車等を整備。



建屋 (処理加工施設)



冷凍車

<特徴的な取組み>

- 日置市を含む近隣の猟友会が、シカ・イノシシ等を捕獲。
- 捕獲の連絡を受けたスタッフが現場に赴き、個体にふらつき等の異常がないことを目視で確認。正常な個体のみを止め刺し、血抜きして冷凍車で処理施設へ運搬。(現場は片道50分までに限定)
- 精肉後は真空パックし、アルコール液で急速冷凍することで品質及び鮮度の保持に努めている。
- 商品は、ミシュランを獲得している東京のレストランや、全国のジビエ専門店、県内外の飲食店等へ販売する他、ネット販売も行っている。
- その他、ペットフードも開発し販売している。



イノシシ肉
(スライス)



シカ肉 (スライス)



ペットフード各種

<課題・今後の対応>

- 現在は、都心部での販売がメインだが、安全・安心で高品質な鹿児島ジビエという地域ブランドを確立し、地元での販売も伸ばしていきたい。

【お問合せ先】鹿児島ジビエ研究所 REIBIG_JAPAN
TEL : 099-295-4666 mail : info@reibig-japan.com