

国産ジビエ認証施設（第6号）「宇佐ジビエファクトリー」の概要

【取組の概要】

- 新たな地域資源としてのジビエを有効活用し、捕獲から食肉加工まで徹底した品質・衛生管理を行い、安全・安心なジビエ製品をマーケットに供給

【施設概要】

- 所在地：大分県宇佐市
- 事業者名：宇佐ジビエファクトリー（有限会社サンセイ）
- 代表者名：山末 成司（やますえ せいじ）
- 整備時期：平成29年度（大分県地域活性化総合補助金を活用し施設を整備）（民設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：1,301頭（シカ 926頭、イノシシ 375頭）（令和4年度）
- 従事者数：14名
- 主な販路：ネット販売 精肉店 ホテル 飲食店にジビエ肉加工品を供給 OEM



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 畜肉を扱う食肉加工業が営む処理施設 畜肉を扱うプロからの目線で衛生管理や美味しさや食べやすさを追求。
- 野生鳥獣対策を学ぶ小・中学校の給食の食材としてシカ肉を提供し食育に寄与。研修や体験ツアーも実施。
- 誰もが食べやすく、簡単にジビエが食べれる加工品やソーセージなどを開発。ヒューマングレードペットフードも販売。
- 牛・豚・鶏に次ぐ第4の肉としてジビエをスタンダードにの目標を掲げ、美味しいジビエ造りを確立する為、令和5年度に日本初となるジビエ処理研修施設「日本ジビエアカデミー」を新設した。

【HP・Instagramへのリンク】 HP : <http://ajimu.sunsay.biz/> Instagram : https://www.instagram.com/japan_gibier_academy



<最新設備を回廊式で入室せず見学>



<切るだけ焼くだけのジビエ加工品>



<社会見学・狩猟ツアー>



<ジビエ研修施設・日本ジビエアカデミー>