

国産ジビエ認証施設（第38号）「MOMIJI」の概要

【取組の概要】

- 独自の厳しい品質基準「MOMIJIプレミアム」と「MOMIJIレギュラー」を定め、「大槌鹿」ブランドとして鹿肉を製造・販売。東北初の国産ジビエ認証施設であり、「いわてジビエ」ブランドの設立を目指す。

【施設概要】

- 所在地：岩手県大槌町
- 事業者名：MOMIJI株式会社
- 代表者名：兼澤 幸男（かねさわ ゆきお）
- 整備時期：令和5年度（民設民営）（農水省鳥獣交付金を活用し施設整備）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：約600頭（令和5年度）
- 従事者数：9名
- 主な販路：全国の飲食店や宿泊施設、直売所、小売店の産直・お土産コーナー、ネットショップ



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 自社で定める研修を受講したハンターのみと契約。捕獲した鹿を「美味しいジビエとして頂くこと」を第一目的として定めた独自の品質基準により、シカの性別や年齢、捕獲方法、搬入時間等を厳しく限定した高品質な食肉「MOMIJIプレミアム」と、多くの用途に活用できる「MOMIJIレギュラー」に分類。この品質基準を満たす個体のみを契約ハンターから直接買い取り。
- 令和5年度に新設した工場で、洗浄・剥皮・内臓摘出の各工程を個別の部屋に分けている。「ジビエプロセミナー（農水省補助事業）」を受講した従業員が、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に基づいて衛生的に処理。
- 全頭に対して電解水殺菌、金属探知機検査、放射性物質検査を実施し販売。
- スタッフが全頭試食し、味や香り、食感に基づき、用途を決定。
- 個体ごとに個体番号を振り、自社開発したトレーサビリティシステムで個体情報や捕獲情報・処理情報を追跡可能な状態に。
- 岩手県初のジビエ処理施設として、県内他地域でのジビエ処理施設の立ち上げ支援や、「いわてジビエ」ブランドの設立を目指す。

【HPや販売サイトへのリンク（<https://momiji-gibier.com/>）】



<処理施設の内部>



<すべての製品に金属探知機検査を実施>



<液体瞬間凍結器で細胞破壊を防ぎ高品質を保つ>



<卸先の希望に合わせ
精肉や枝肉の状態で出荷>