

- 捕獲したシカ等を捕獲者の処理負担を軽減しながら地域資源として有効活用し、地域の食文化をPRしていき、「奥三河つぐ高原グリーンツーリズム推進協議会」が、ジビエ食肉処理施設「奥三河高原ジビエの森」をH27年4月に創業。
- ジビエの流通規格・トレーサビリティの導入や地域住民を対象としたジビエの調理方法のセミナーに早くから取り組み、多くの視察を受け入れるなど、ジビエの普及拡大に寄与。

【主な取組】

○ スタッフによる捕獲・搬入支援

狩猟免許を持つ6名のスタッフが、町内外で捕獲されたシカ等の止め刺し立会いから施設搬入、商品化・販売までを一貫して実施。また、農業者からの被害相談に応じた捕獲活動も実施。特に個体搬入を請け負うことで捕獲者の負担軽減に寄与しており、結果として、隣接市町村からの搬入個体が増加。

○ 衛生管理と品質確保の取組

- ・ 厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」、「愛知県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン」を遵守し、施設を運営。
- ・ 捕獲個体の肉質に直結する止め刺し（血抜き）については必ず現場で立ち会い、原則1時間以内で施設へ搬入するとともに、やむを得ず時間を要する場合は腹部を冷却しながら運搬することで、内容物の発酵や解体時の汚染リスクを低減。

○ 地域連携によるジビエの普及

- ・ 地域住民や同業者、自治体職員などの視察の受け入れを行って取組を周知・啓発しているほか、地域イベントやワークショップでは加工商品の紹介や試食提供を行うことにより消費者ニーズを把握するとともに、捕獲活動についても紹介。また、地元高校生との共同販売を通じて若年層への理解促進にも貢献。
- ・ 直売所、ネット及び道の駅での販売、旅館・レストランへの卸に加え、ふるさと納税返礼品としても提供され高評価を得ているほか、衛生的な解体を学ぶ講習会を開催し安全で持続可能なジビエ利用の普及を推進。



施設に併設された直売所



真空パックしたシカ肉



ワークショップでの活動紹介

【活動の成果】

シカの搬入・加工処理実績 108頭（H27）→444頭（R6）