国産ジビエ認証施設(第28号)ジビエエ房やまとの概要

【取組の概要】

● 新たな地域資源として、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・安心なジビエを 消費者に提供するとともに、地域の新たな経済活動の創出を目指す。

【食肉処理施設(ジビエエ房やまと)の概要】

● 所 在 地:熊本県山都町

● 事業者名:山都町(施設の運営管理は、侑清和資源へ委託)

● 代表者名:山都町長 梅田 穰(うめだ ゆたか)

● 整備時期:平成29年度(農林水産省鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備)

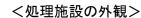
● 取扱獣種:シカ及びイノシシ

● 年間処理頭数:596頭(シカ336頭、イノシシ260頭)(令和2年度)

● 従事者数:5名

● 主な販路:ECサイト、町内の飲食店及び道の駅





【特徴的な取組】

- 捕獲個体は、止め刺し後から施設への搬入時間を概ね1時間以内と定め、迅速な処理と徹底した衛生管理を実施。また、精肉 後は、急速冷凍を行い品質を保持する。
- 町内小中学校の学校給食では、本処理施設の精肉を使用した給食メニューの提供を行い、食育にも寄与している。
- 道の駅と連携し加工品を販売し、町の地域活性化に貢献することを目指す。



<施設内での精肉加工の様子>



<急速冷凍による品質保持>



<町内小・中学校給食の様子>



<町内飲食店による調理例>