

国産ジビエ認証施設（第28号）ジビエ工房やまとの概要

【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（ジビエ工房やまと）の概要】

やまとちょう

- 所在地：熊本県山都町
- 事業者名：山都町（施設の運営管理は、(有)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



＜処理施設の外観＞



【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＞