

国産ジビエ認証施設（第37号）糸島ジビエ工房の概要

【取組の概要】

- 山と人とを繋ぎ、命の循環を担うこと理念とし、ジビエを資源として有効活用。安心・安全な美味しいジビエを提供するために捕獲から食肉への加工まで徹底した品質・衛生管理を行う。また狩猟文化の継承にも取り組む。

【施設概要】

- 所在地：福岡県糸島市
- 事業者名：株式会社tracks（とらっくす）
- 代表者名：代表取締役 江口 政継（えぐち まさつぐ）
- 整備時期：令和元年度（民設民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：477頭（令和4年度）
- 従事者数：4名
- 主な販路：全国の飲食店に卸販売、委託先やECサイトでの加工品販売、飲食店やイベント出展での提供・販売



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

【特徴的な取組】

- 福岡県糸島市に本社を構え、捕獲から加工品の製造、ジビエ料理店の原材料の供給に取り組む。
- 県内外のイベント出展やECサイト、道の駅等で自社製品を幅広く提供している。
- イノシシの丸焼きやジビエ料理の提供を主として、ジビエの加工品販売・各種ツアー受け入れ・自社イベント・捕獲者育成も行う店舗を糸島市内で運営。
- 無添加のソーセージなどの加工食品やペットフードの販売、シカ以外の残渣の堆肥化など可能な限り資源として利用する取組も行っている。

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



<処理施設の内部>



<店舗でのイノシシ丸焼き>



<イベント開催風景>



<ペットフード商品>

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
精肉や枝肉の状態出荷>