

⑤ 捕獲した鳥獣の効果的処理（減容化など）の事例

**動物飼育施設と連携による
食肉処理施設の残渣（活用困難部位）の有効活用**

事例対象地：大分県宇佐市

団体：宇佐ジビエファクトリー

H P : ajimu.sunsay.biz/company/

キーワード：

食肉加工

動物園への高品質肉の提供

1. 概要

ジビエなどの地域資源活用による地域還元型ビジネスプランを進める会社である（有）サンセイは、平成29年に県内最大規模となる野生鳥獣肉（ジビエ）加工場「宇佐ジビエファクトリー」を設立。自治体や猟友会、観光施設などを含む民間団体とも協力してジビエの利活用を進める。国産ジビエ認証施設となるとともに、衛生的に問題はないが食味が劣る部分をサファリパークに提供するなど「ジビエ版地産地消」を目指す。

2. 取組の経緯

宇佐地域では、獣害が頻発し、捕獲による対策が進められているが、猟師の高齢化が進む中、駆除を頼む頭数が多くなると労力負担が増す問題が生じていた。このままでは、捕獲個体の活用が進まないため、食肉加工業を営む（有）サンセイにジビエ利活用で協力依頼があり、県内最大規模となる野生鳥獣肉加工施設として、宇佐ジビエファクトリーの運営を平成30年4月に開始した。

3. 実施体制

（有）サンセイは、宇佐ジビエファクトリーなどを運営することにより、自治体や猟友会、観光施設などを含む民間団体とも協力してジビエ利活用を進め、野生動物対策、学校給食への郷土の食材やジビエの提供、さらに食品加工の教室や体験を通じた、食育活動に取り組む。

4. 取組のポイント

- 衛生管理基準や流通規格の遵守
 - ➡国産ジビエ認証施設に認証される。
- 多くのシカ・イノシシ捕獲個体の受け入れ可能な処理施設の開設
 - ➡ジビエ専用の滅菌装置も備え、衛生的な管理ジビエだけで年間約1,000頭の処理が可能であり、さらなる受け入れが可能な状況にある。
- 食用に向かないジビエのサファリパークへの供給
 - ➡ニホンジカやイノシシの肉は捕獲時期や年齢によって、食用としては美味しくない肉が生じることが多く、食肉販売に向かないシカ肉を肉食獣の餌として提供することで、「ジビエ版地産地消」を目指す。