

食べて守る、森の未来。



伊豆市食肉加工センター「イズシカ問屋」



伊豆市産業部農林水産課

イズシカ問屋について①

名 称：伊豆市食肉加工センター「イズシカ問屋」

所在地：静岡県伊豆市下船原410番地の1

設 立：平成23年4月1日

建 屋：木造平屋建て 200.6m²

事業費：約6,000万円

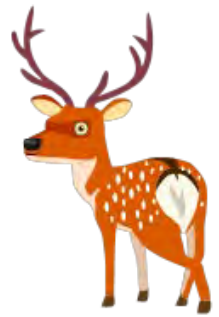
☆全国的にも珍しい

公設公営の獣肉加工施設



イズシカ問屋について②

経緯：15年程前より市内で主にシカによる食害が多数発生



⇒市ではH20年に捕獲隊を組織し、市を挙げて捕獲開始。
一部は捕獲者が自己消費するものの、大半は山に埋められていた。。。

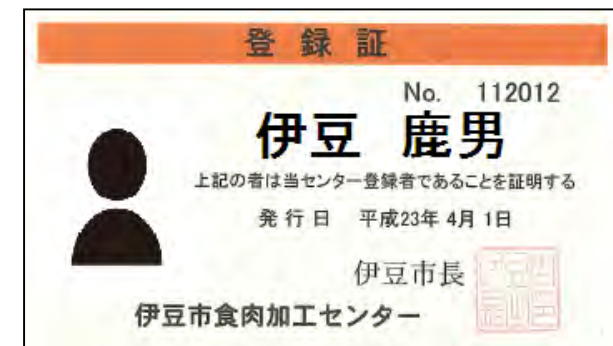
「いただいた命を最大限に有効活用することが大切である」

- 野生獣肉（ジビエ）の有効活用…新たな特産品として地域振興
- 捕獲したシカ・イノシシの買取…狩猟者の捕獲意欲の増進

イズシカ問屋の作業手順①～搬入～

1. 搬入できる人

伊豆市内に住民登録されている猟友会員もしくは
伊豆市有害鳥獣捕獲隊員で講習会を受けた者



2. 搬入できる個体

伊豆市内で捕獲された、止めさし後
2時間以内のシカ・イノシシ



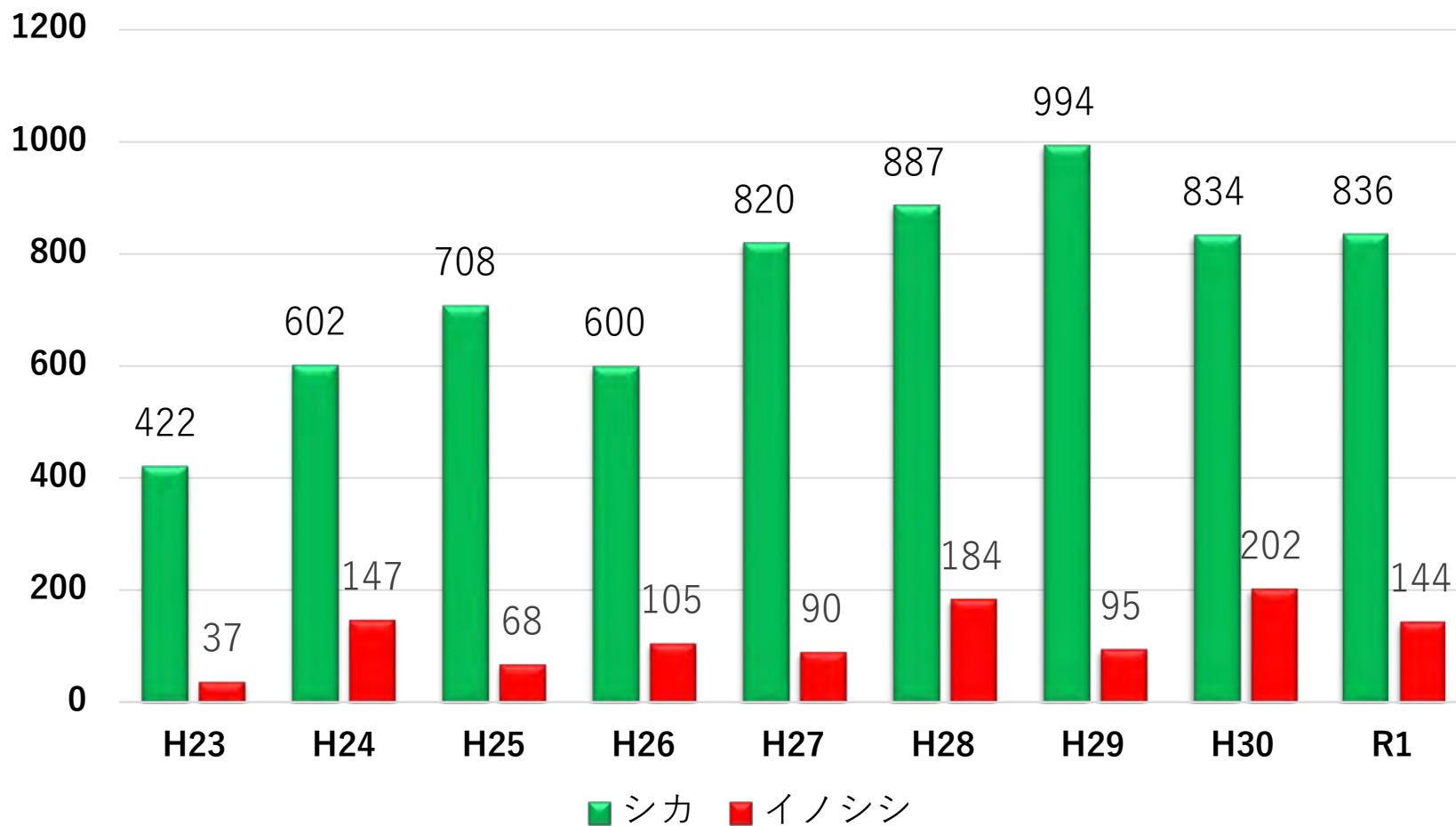
3. 個体検査

搬入時に捕獲者、時間、場所、方法、性別、体重等を記録。

個体ごとに番号を付与し、商品にも記載⇒**トレーサビリティの実施**

イズシカ問屋の作業手順②～搬入数～

搬入頭数



イズシカ問屋の作業手順③～剥皮～

○電動ウィンチを使って引っ張りながら皮を剥く。

⇒刃を入れずに短時間で剥けるので、皮の再利用と作業の短縮化に貢献

※この方法はシカだけ！※

イノシシは脂がとれてしまうため、ナイフで丁寧に皮を剥く。



イズシカ問屋の作業手順④～解体～

○解体時には電解水を使って衛生的に洗浄・殺菌

⇒電解水はアルカリ水と酸性水に分けられる

アルカリ水は洗浄効果、酸性水には殺菌効果がある

○食道及び肛門は内容物が出ないように
二重に結紮する。

○内臓はカラーアトラスに照らし、異
常がないか確認。



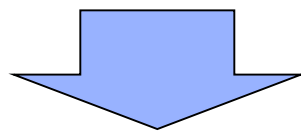
イズシカ問屋の作業手順⑤～熟成～

○洗淨した枝肉を熟成庫で熟成させる

シカ：7～10日間

イノシシ：2～3日間

枝肉のまま吊るす（庫内は2℃を維持）



効果1 死後硬直が終わり柔らかい肉に

効果2 骨のうまみ成分が肉へ浸透し、より美味しく

効果3 余計な水分を飛ばし締まった肉へ



イズシカ問屋の作業手順⑥～精肉～

○熟成を終えた枝肉を骨抜きし、精肉加工する。

精肉はこの道50年の元肉屋の職員が担当！



こだわり① スジや筋膜は徹底的に除去。マグロの刺身のような真っ赤で
きれいなお肉を提供。

こだわり② 表面はすべてトリミングし、付着した汚れ等はすべて除去。

シカ
背ロース



イズシカ問屋の作業手順⑦～冷凍・金属探知機～

○瞬間凍結

真空包装した製品を－30℃のアルコール液で瞬間凍結する。細胞を壊さずに凍結できるため、解凍時にドロップが出にくく、柔らかさも維持できる。



○金属探知機

イズシカ問屋に搬入される個体は100%わなによって捕獲されたもの。ただし過去に銃弾に当たり、残弾がある個体も稀にいるため、すべての肉を検査している。



イズシカ問屋の作業手順⑧～完成～



地域ブランドとして確立

開設から10年が経過し、伊豆市の地域ブランドに発展！

○取扱い販売店

H23年：3店舗 ⇒ R2年：16店舗

○伊豆市内及び近郊の飲食店およそ30店舗で
イズシカ料理を提供

○「イズシカトレイン」の開催

毎年3月に地元の鉄道を貸し切り、イズシカ料理と地酒を振る舞うイベントを開催



国産ジビエ認証取得

令和2年3月30日 国産ジビエ認証取得！

国産ジビエ認証とは？

⇒厚生労働省のガイドラインに基づく衛生管理や
カットチャートによる流通規格、トレーサビリティ等を
適切に取り組むジビエ処理施設を認証する農林水産省の制度

**イズシカ問屋は、より安全なジビエを提供
する処理施設として認証**



☆作業の適正化・効率化につながる！

☆ブランド力の強化及び信頼度UP！



**国産ジビエ
認証**

今後のイズシカ問屋について

課題①ロースやモモといった部位の売れ行きは好調！ただし挽材用の肉の売れ行きがイマイチ…。
⇒**今後は地元高校生と飲食店とで協力し、メニュー開発を！**



課題②精肉担当の職員が72歳と高齢。。。世代交代の難しさ
⇒**現在30代の若手職員2名と地域おこし協力隊員1名が修行中！**



ご清聴ありがとうございました



To be continued . . .