



国産ジビエ
認証

令和3年度 鳥獣対策優良活動表彰 西米良村ジビエ処理加工施設

農村振興局長賞
捕獲鳥獣利活用部門（団体）

地域の概要

宮崎県 西米良村



- 宮崎県の中央部、熊本県との県境にあって、九州中央山地国定公園の一角にあり、低いところでも海拔200mを超える。周囲を高い山々に囲まれた盆地状の地形のため、昼夜の気温差が大きいことが特徴。
- ジビエ施設のある上米良地区は、西米良村の北西に位置している。
- 主な特産品：ゆず、しいたけ、カラーピーマン、ほおずき等



被害の概要



- 西米良村では、水稻におけるシカ・イノシシ被害が大半を占め、毎年発生。そのほか、村の特産品であるゆずを含む果樹類、野菜、いも類の被害が年により発生。
- 処理施設の取組開始前に比べ、被害は減少傾向。特に捕獲個体の搬入増加とともにシカ・イノシシ被害は著しく減少。また、被害面積も大きく減少、農地に出てくる加害個体の減少に繋がっていると思われる。

取組開始前及び直近4ヶ年度の被害金額・面積の推移（単位：千円、a）

	被害	取組開始前 H25	H29	H30	R元	R2
シカ	金額	1,223	271	863	288	315
	面積	103	45	90	41	26.5
イノシシ	金額	1,560	432	193	662	314
	面積	71	139.5	32	47	28.9
シカ・イノシシ 合計	金額	2,783	703	1,056	950	629
	面積	174	184.5	122	88	55.4
他獣種含む 合計	金額	3,077	998	1,236	1,175	808
	面積	209	309.5	134	99	71

施設の概要、活動の動機

西米良村ジビエ処理加工施設

指定管理事業者：株式会社米良資源開発
代表取締役 小佐井武憲

従業員 3 名（解体・精肉処理等に従事）

<施設概要>

平成26年7月1日 前施設にて事業開始。

平成30年3月20日 現施設が竣工。

平成28年度中山間地域所得向上支援事業(補正予算) 活用

事業費（施設建設費） 82,813,632円

補助金（国庫） 34,644,000円

<組織概要>

平成26年～ 上米良地域資源活用活性化協議会

令和 2 年～ 株式会社米良資源開発（上記協議会の法人化）

<搬入体制>

・ **西米良村鳥獣被害対策実施隊**（西米良村有害鳥獣捕獲班員及び村職員） 64名、うち狩猟免許取得者58名（猟銃免許41名、わな猟免許43名）

ワナでの捕獲に特化した 6 名を西米良村有害鳥獣対策員に任命。施設搬入の推進に寄与。

・ 村外からの搬入も受入。

活動の動機

西米良村

シカ・イノシシ
被害の深刻化

上米良地域資源
活用活性化協議会

地区の活性化に
向けた取組を模索

捕獲促進による獣害軽減
地区の活性化と雇用創出

ジビエ事業の取組開始



地域一体となった活動



有害鳥獣対策員 (6名)

西米良村有害鳥獣対策協議会が
実施隊の民間隊員から任命。
ワナでの捕獲を実施し、搬入増加に寄与。

西米良村
鳥獣被害対策実施隊

民間捕獲隊員

埋設処理にかかる
時間・労力
DOWN！

現金収入
UP！

捕獲意欲
UP!!!!

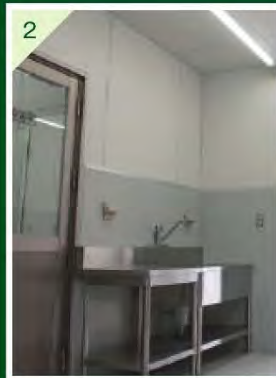
西米良村ジビエ
処理加工施設

技術上の工夫



個体を洗浄し 皮剥処理します

持ち込まれた個体を
測量し 終えたらク
レーンに吊るし、個体
に付着した泥などの
汚れを洗浄して、皮を
剥いていきます。



内臓処理を 手早く行います

皮剥処理された個体
はクレーンでそのま
ま解体室に移動され、
手早くていねいに内
臓を取り出します。



冷蔵貯蔵庫で 熟成させます

内臓を取り除いた個体
はそのまま冷蔵庫で1
日保管。ここで完全に
血抜きが行われるので
臭みの無い、上質な肉
質がキープされます。



細切し、筋膜を 除去します

部位ごとに切り分け、ス
キナーで筋膜を取り除
きます。筋膜除去は調理
前の手間を省けるため、
高鮮度のまま調理を
行っていただけます。



瞬間冷凍で ドリップ

筋膜除去した部位は真
空保存し、-20℃のリ
キッドフリーザーで瞬
間冷凍を行うことでド
リップを抑え、鮮度の
低下を防ぎます。



一片の金属も 見逃がしません

注文に応じて切り分
けた後、金属探知機を
通して鉛などの金属
をチェック。発送直前
までしっかりと安全
に気を配っています。

焼却炉の導入



- ・解体処理残渣を衛生的に効率よく処分できるようになった。
- ・従来、残渣は冷凍保管し一般事業ごみとして処理していたが、焼却処理することで残渣保管スペースに余裕が生じ、より多くの受入れが可能になった。

人材育成活動

年に一度外部講師を招き、解体に従事する職員に対して研修を行っている。

平成30年度からは、県が主催するジビエ人材育成のための解体研修にて、解体実演を行うなど、理解しやすい研修の場を提供している。



普及活動

西米良村と連携し、平成27年度から毎年「西米良ジビエフェア」を開催している。

村内外でのジビエの普及を図るなど「西米良ジビエ」ブランドの推進を行ない、村の新たな観光資源として活用されている。

米良山中で育まれた新鮮でタゼのない
野生鹿・猪の肉を使ったジビエ料理の
魅力をたっぷりとお楽しみください！

にしめら ジビエ フェア 2022

NISHIMERA Jibier Fair 2022
2022年1月15日△～3月31日△

**Instagram
写真投稿キャンペーン**
ジビエフェアの料理写真を投稿して
ジビエ商品を当てよう！

特別賞 1名様	店様賞 各店様
ジビエ加工品 5,000円相当 プレゼント！	ジビエ加工品 3,000円相当 プレゼント！

おひとり様何回でも
応募いただけます！

参加店舗
西米良温泉ゆた〜と 居酒屋 かりこば
STELLA SPORTS 川の駅「百葉屋」
湖の駅 おがわ作小屋村 DACOTA
Dining & Wine Bar Botte

100%西米良産の鹿や猪の肉を
村内外にある飲食店・ホテル・旅館等
で販売された安全で安心な
ジビエ肉を使用しています。

お問い合わせ 西米良村農林振興課 TEL 0983-36-1111



普及活動

西米良村内の小中学校へ給食食材を提供し、小学校では食育の授業での出前授業も実施している。

ジビエメニューは学校給食の人気アンケートで1位を取るほど大人気！！

普及活動

県が主催するジビエ人材育成のための調理研修にて、シカ 1 頭丸ごとの枝肉を提供、県内調理師・調理専門学生などに捕獲、処理の説明を行い、ジビエに対する関心を持ってもらう活動を行っている。



活動の成果（喜びの声）

捕獲者の声

埋設処理の負担が軽くなった

買い取りしてもらえるので、
有害捕獲の意欲が向上した

村内飲食店の声

安心・安全な村内産ジビエ肉
を仕入れることができ、自信
を持ってお客様に提供できる

農家の声

施設ができ、農地付近の加害
個体の捕獲が増え、被害が
減った。