

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クセのない
野生鳥・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
ジビエ商品をゲットしよう！

投稿数	1名様	2名様
ジビエ加工品 5,000円未満	ジビエ加工品 3,000円未満	ジビエ加工品 3,000円未満
ジビエ加工品 5,000円以上	ジビエ加工品 3,000円以上	ジビエ加工品 3,000円以上

※10名以上参加で実施
※10名未満の場合は実施しない
※10名未満の場合は実施しない

参加店舗
西米良温泉ゆたもと 居酒屋 かうこば
STELLA SPORTS 川の駅「百草屋」
湖の駅 おがわ作小屋村 DACOTA
Dining & Wine Bar Botte

100年西米良温泉の歴史を
守り、村の新たな観光資源として
活用されている。詳しくは
お問い合わせください。

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。