

⑦美郷ジビエ工房

【特徴的な取組み】

○とめ刺し、放血後2時間以内に専任スタッフが解体し、リキッドブリーザーの使用によりマイナス30℃まで急速冷凍することで、水分や栄養分、旨味成分を含んだドリップを出さずに生のままと変わらない鮮度を維持した状態で、食品を提供することが可能。

【施設整備に至った経緯】

○美郷町では年間約2000頭ものシカやイノシシを捕獲しているが、このうちシカのほとんどが埋設処理。

○シカやイノシシによる農林産物に対する被害が増える一方で、捕獲隊員からジビエ利活用への要望。



○シカやイノシシを新たな地域資源として活用し、地域の活性化につなげるために、宮崎県の補助事業「持続可能な地域づくり応援事業」を活用し、同施設を建設。

○平成31年 事業開始。



【施設概要】

代表者 : 田野 さとみ

所在地 : 美郷町南郷水清谷2125-2

取扱獣種: シカ、イノシシ

従業員 : 2名

販売先 : 美郷町内外のレストラン、道の駅等

【お問合せ先】美郷町ジビエ振興協議会

TEL: 0982-60-1993 住所: 美郷町南郷水清谷2125-2

HP: <https://www.misatogibier.com/>