

③えびの市鹿協会

【特徴】

- 罠で捕獲した獲物のみ使用することで、革製品や食肉の品質の安全性を担保。
- 雄鹿の角を原料に、犬用おもちゃやストラップ、キーホルダーを製造・販売。
- 食肉だけではなく、食肉加工品（ジャーキー）や革製品を製造することで、シカを余すところなく有効活用。
- 革製品とジャーキーは、「えびのブランド」認証を平成30年に取得。

【施設整備に至った経緯】

- 全日本鹿協会から、「シカ皮を原料に加工品を作ってはどうか。」と勧められたことがきっかけ。



- えびの市加久藤地区の猟師4名からシカ皮を仕入れ、革製品（財布や名刺入れ）の製造を開始。
- 平成24年からは、食肉処理加工施設を整備し、一般消費者向けシカ肉の販売を開始。



【施設概要】

- 代表者 : 菅田 正博
- 所在地 : えびの市大字栗下117-3
- 取扱獣種: シカ
- 従業員 : 2名
- 販売先 : 道の駅、白鳥温泉売店、えびの高原販売所

【お問合せ先】えびの市鹿協会

TEL: 0984-35-0091 住所: えびの市大字栗下117-3

E-mail: ms25115@fa2.so-net.ne.jp