

イズシカ問屋（静岡県）

最先端の衛生管理

本州で初めてシカとイノシシの 2 レーンを設置したり、剥皮後の枝肉の殺菌や施設の洗浄・除菌を行う大規模な電解水生成装置を導入するなど、当時は最先端の衛生管理を行っている先駆的な存在であった。また、感染リスクを抑えるため解体場と冷蔵庫、加工場までレーンが連結し、解体場（ダークゾーン）と洗浄・枝肉のトリミング作業場（クリーンゾーン）に段差が設けられ（右写真）、汚染水が流れ込まない設計されるなど、設計にも工夫が見られ、今でも模範となる獣肉加工施設だと思う。



販売方法



イズシカ問屋は行政が運営しているため、肉の販売は伊豆市内の食肉店などを通じて販売されている。

一番多く取り扱っているのが山本フードセンターで、ここではシカ肉を使った加工品や丼（写真、シカ肉サラダ丼）も販売している。

課題

施設の黒字化を図り指定管理に移行する計画だったようですが、今現在指定管理に移行していない。2年前の新聞記事によれば、約千頭のシカ、イノシシを解体し約 1,800 万円の売り上げを出すまでになったが、未だ約一千万円の赤字が出ているそうだ。

公設公営の運営の先鞭を切る施設として、今後の運営に注目したい施設である。