

特定非営利活動法人獣肉加工施設連絡協議会 現地講習会 開催要領

開催目的

特定非営利活動法人獣肉加工施設連絡協議会は、数十年にわたり継続的に運営できる獣肉加工施設を目指すことを大黒柱に据えた活動を行うことを目的として活動しています。継続的な運営を可能にするには、獣肉加工施設に共通する課題や獣肉加工施設ごとに異なる課題を抱えています。そこで、課題解決に向け取り組んでいる事例の発表と意見交換を通じ、獣肉加工施設が抱えている課題の解決に資することを目的に現地講習会を開催します。

テーマ

－ 付加価値化や販路拡大につながる取り組み －

特措法が施行されて以降、全国各地に有害捕獲されたシカやイノシシを解体・加工する獣肉加工施設ができる中、経営の維持、発展を目指し創意工夫をこらした取り組みが展開されています。

現地講習会は、2019年10月に徳島県那賀町内で最初の現地講習会を開催し、宿泊施設と連携した地域内消費と誘客、非狩猟者が運営する獣肉加工施設における狩猟者との連携強化、売りにくい部位の付加価値化と売るための方策に係る事例発表と意見交換を行ってきました。今回の現地講習会では、下記の課題の中から付加価値化や販路拡大につながる3つの取り組み事例の発表と意見交換を行います。併せて、開催地の「古座川ジビエ山の光工房」の解体加工技術と減容化施設の視察を行います。

継続的な獣肉加工施設運営上の課題

課題は、野生鳥獣肉に対するニーズ、鳥獣被害対策との関わりなど獣肉加工施設を取り巻く状況より変化してゆくと考えられますが、当面本協議会が取り組む主な課題を以下のように整理しました。

継続的な獣肉加工施設運営上の課題

課 題	講習会での発表事例
狩猟者との信頼関係が築けず連携がうまくゆかない	秋期講習会（猟友会との信頼関係）
搬入頭数が獣肉加工施設の処理能力を満たせない	
地域内（市町村内）の捕獲頭数だけでは経営が成り立たない	
ダメージを受けた個体の搬入があり精肉歩留まりが不安定である	
在庫の処理に困ることがある	
地元にも売り先を確保したい	秋期講習会（宿泊施設と連携）
もっと高く売れる方法はないのか	秋期講習会（調理法） 今回の講習会（商品化） 今回の講習会（差別化）
飲食店への販路を広げたい	
今の獣肉加工施設だけでは成長が見込めないので事業の拡大を図りたい	
獣肉加工施設の連携により販路拡大や安定供給を図りたい	今回の講習会（事業協同組合）
加工品など新規事業を展開したい	
固定費を削減したい	今回の現地視察（減容化）

現地講習会開催内容

主催 特定非営利活動法人獣肉加工施設連絡協議会

後援 和歌山県、古座川町

開催日時 2020年(令和2年)3月20日(金)、21日(土)

開催場所 南紀月の瀬温泉ぼたん荘 いろり館

和歌山県東牟婁郡古座川町月野瀬881-1 TEL 0735-72-0376
古座川ジビエ山の光工房

和歌山県東牟婁郡古座川町月野瀬851 TEL 0735-72-6006

日程

受付 20日(金) 12:30~13:30

21日(土)のみ参加の方は 8:30~8:45

受付場所は、南紀月の瀬温泉ぼたん荘 いろり館

開会 13:40

事例発表 13:50~14:20

肉質の等級制度の導入によるブランド化と付加価値化の取り組みと成果

事例発表者 和歌山県農林水産部農業生産局畜産課

取り組みの概要

わかやまジビエ肉質等級制度は2014年から始まり、県内で加工されたシカ肉、イノシシ肉の出荷品質基準として定着しています。制度が始まってから約5年が経ち、これまでの取り組み内容とブランド化や付加価値化の成果等について発表していただきます。

質疑応答 14:20~14:40

事例発表 14:50~15:20

清流鹿のジビエバーガーからこころうたれるシリーズ、アスリート食の開発と付加価値化

事例発表者 古座川町役場 細井孝哲さん

取り組みの概要

2016年に鳥取県内で開催されたバーガーグランプリで、パン工房カワが開発された清流鹿のジビエバーガーが2年連続1位を獲得させるなど、プレーヤーの縁の下の力持ちとして、古座川ジビエの普及と販路開拓にあたる一方、こころうたれるシリーズやアスリート食の企画や付加価値商品の開発を、行政と獣肉加工施設が一体となって手がけています。

質疑応答 15:20~15:40

事例発表 15:50~16:20

獣肉加工施設の連携「エゾシカ食肉事業協同組合」の取り組み

事例発表者 エゾシカ食肉事業協同組合 理事長 曾我部元親さん(阿寒グリーンファームを運営)

取り組みの概要

平成18年10月11日に設立し、現在、阿寒グリーンファーム、ユック、北海道食美

楽、知床エゾシカファーム、サロベツベニソン、南富フーズの6社で構成されています。
エゾシカ食肉事業協同組合に入れる前提条件として、エゾシカ肉処理施設認証制度の取得（北海道版 HACCP の認証）が前提となっています。大規模な獣肉加工施設が連携する目的と必要性について発表していただきます。

質疑応答 16:20~16:40

事例発表者との個別の情報交換

16:40~17:10

名刺交換しながら、事例発表者、参加者間で情報交換を行う時間帯です。

チェックイン

ぼたん荘に宿泊される方は、17:00以降にチェックインしてください。

交流会

18:00~20:00

会費制（立食） 会費 7,000円（税込み）

宿泊

南紀月の瀬温泉ぼたん荘

1 部屋最大 4 人部屋となります。宿泊の割り振りは事務局にご一任願います。

南紀月の瀬温泉ぼたん荘以外に宿泊を希望される方はその旨を参加申込用紙にご記入願います。

宿泊費：朝食付き 6,000円（税込み）

21日（土）

古座川ジビエ山の光工房の視察 9:00~9:30

1. 獣肉加工施設（2015年竣工、98㎡、総工費5,470万円）

特徴：現役格闘家が従事、1市4町で捕獲されたシカ、イノシシを搬入

<https://kozagawa-gibier.jp/>

2. 減容化施設（薪を使った焼却タイプ）

特徴：燃料は灯油と薪を併用、焼却能力50kg/h未滿

3. わかやまジビエ肉質等級制度の実技説明 9:45~10:30

等級制度の作成、普及に関わってきた北岡 悟さんに、

イノシシの解体実技、等級格付けの仕方とチェックポイントの解説を行います。



特定非営利活動法人獣肉加工施設連絡協議会では、付加価値化と品質の標準化を図るため、和歌山県の肉質等級制度の普及に取り組みます。

今回の実技説明以降、等級制度を検討される地方自治体や獣肉加工施設からの依頼により講習会を開催します。詳細は、2020年4月以降、ホームページ、メール等でお知らせします。

参加者の範囲と参加人数

獣肉加工施設、地方自治体、関係団体等の関係者 約 40 名

参加にあたって

参加申し込み方法

参加申込用紙により、2020 年（令和 2 年）3 月 8 日（金）までに、メールまたは FAX で申し込んでください。

Mail wild-life@jcom.zaq.ne.jp

FAX 048-954-3644

参加費

3,000 円（税込み）（1 日のみの参加の場合も同額となります）

特定非営利活動法人獣肉加工施設連絡協議会の会員は、参加費は無料です。

請求書と振り込み

参加申し込み用紙が届き次第、請求書を郵送します。

特定非営利活動法人獣肉加工施設連絡協議会の口座に振り込んでください。地方自治体の参加者は事後振り込みも可能です。

振込手数料は、振り込み者本人のご負担とします。

会場へのアクセス

- 車で参加される方

ぼたん荘の駐車場をご利用ください。

- 電車で参加される方

JR 紀伊本線の高座駅で下車してください。

新大阪駅発 9:32 分の「くろしお 5 号」に乗車された方は、高座駅でぼたん荘のマイクロバスが出迎えています。

21 日は、高座駅 11:11 分発の「くろしお 20 号」に乗車できるよう送迎します。

発表内容の送付

事例内容を獣肉加工施設運営に役立てていただけるよう、発表内容の収録を文字化し編集した「発表内容」を作成します。参加された方に 4 月中にメールでお送りします。