

国産ジビエ認証施設（第2号）「祖谷の地美栄（いやのじびえ）」の概要

【取組の概要】

- 徳島県ガイドラインに基づき徹底した品質・衛生管理を行い、「阿波地美栄（あわじびえ）」ブランドを推進し地域活性化に貢献

【食肉処理施設（祖谷の地美栄）の概要】

- 所在地：徳島県三好市
- 事業者名：祖谷の地美栄（いやのじびえ）
- 代表者名：竹本 伸二（たけもと しんじ） 施設長名：高橋 敬四郎（たかはし けいしろう）
- 整備時期：平成25年度
- 取扱獣種：シカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：167頭を処理（シカ161頭、イノシシ6頭）（平成29年度）
- 従事者数：5名（うち2名は狩猟免許を有し自らも捕獲）
- 主な販路：三好市内の宿泊施設、レストラン、カフェを中心に提供し、首都圏のフレンチレストランにも販路を開拓。



祖谷の地美栄 高橋施設長

【特徴的な取組】

- 徳島県「阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン」に基づき、個体毎に識別番号を付与し全ての工程の作業記録を作成、止め刺し・放血、解体から冷凍保存まで迅速に行い、徹底した品質・衛生管理を実施。
- ジビエを地域資源として有効活用し、市内の宿泊施設などに精肉を供給し「阿波地美栄」としてブランド化を推進。
- 東京フレンチシェフ監修の下「シカ肉ソーセージ」の商品開発や、市内の観光施設でソーセージ作り教室に取り組み、シカ肉の普及や地域活性化に寄与。



<食肉処理施設「祖谷の地美栄」>



<真空パックされたシカ肉>



<三好市内カフェにて提供されている「鹿肉のキーマカレー」>



<ジビエを使ったソーセージ作り教室>