

弊社は、ジビエメーカー野生工房からイノシシ肉を取り寄せています。

その特徴は、

1. 安心安全な生産の実施と論理的説明がされているか

野生工房とは、自然の恵みに感謝し、野生製品の創造で社会貢献を目指す会社です。その中で有害鳥獣駆除で処理されているイノシシ肉の食肉への利活用を推進する事業を展開しています。「安全性の見える化」を表現する Gib jp 方式と命名した生産方法でジビエを提供しています。

この方式は、生産工場である千葉県君津市にある「森旧解体処理場」の鈴木代表がおこなっていた枝肉を水に溶かした消毒液に漬け、消毒液を循環させる「流水放血」という方式に着目し、野生工房が工程の見える化の実証試験を行った結果、「野生処理」と「食肉処理」工程が明確に分離することができる洗淨殺菌方法であるという理論化と結論をみちびきだしたものです。

野生工房は、この Gib jp 方式を広めることでジビエの安全生産の見える化による消費拡大目指しています。（鹿肉も生産中）

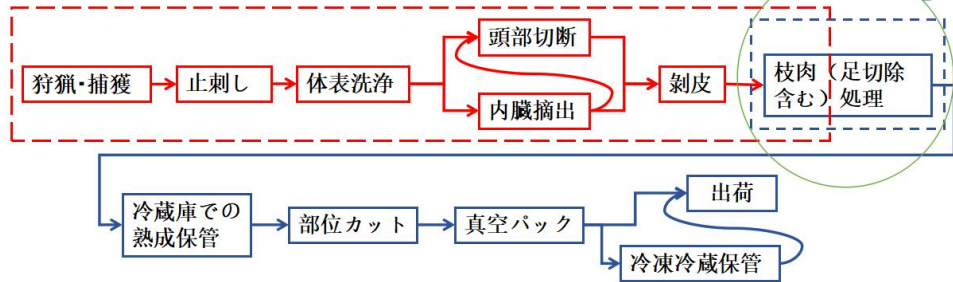
洗淨殺菌処理工程を、野生処理と精肉工程の間に組み込むことで安心安全な食肉生産が担保されたわけです。

現在、妙乃燻上では森旧解体処理場の Gib jp 方式によるジビエを提供しています。



ジビエ生産におけるPOINT

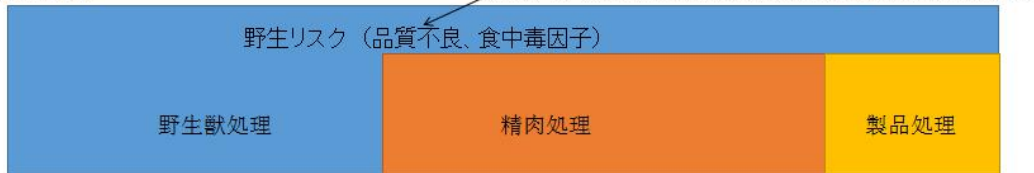
- **野生リスク** 食品衛生管理をする上で、野生リスクをどこで排除するかが課題であった。



- **野生処理（血抜き、内臓摘出、皮剥）と食肉処理（枝肉処理）のライン分割がないため野生リスク（品質不良と食中毒因子）状態のまま熟成工程に進むことによる**精肉の野生汚染の可能性が高かった。****
- 熟練した食肉加工技術者であれば野生リスクを排除可能とも考えるが、生産数の少ない現状では熟練者の確保は難しい。

ジビエ製品生産の野生リスク比較

現行方式



Gib jp 方式



この工程導入でHACCP管理が充実

2.鳥獣の食肉生産・販売に関する各種許可を取得していること。

- ア、食品衛生責任者 森旧解体処理場 野生工房
- イ、食品営業許可（食肉処理業） 森旧解体処理場
- ウ、食品営業許可（食肉販売） 森旧解体処理場
- エ、イノシシ肉処理衛生管理者 森旧解体処理場

3.捕獲から処理にかかるトレーサビリティ管理がなされていること。

イノシシの搬入・処理管理台帳／放射性物質検査結果通知書
 野性肉生産の衛生管理に必要なこのトレーサビリティを実施しています。

このトレーサビリティは、衛生管理手法HACCP管理を可能とする重要な手法の一つです。

- **トレーサビリティ**とは、食品の安全を確保するために、栽培や飼育から加工・製造・流通などの過程を明確にすること。また、その仕組み。
- **HACCP**とは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（**Hazard Analysis**）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（**Critical Control Point**）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

〒202-1175千葉県君津市奥米287
森旧解体処理場
 施設名: 鈴木 耕一
 〒202-1175 千葉県君津市奥米287 森旧解体処理場
 施設名: 鈴木 耕一 043226124

団体番号	君津28-17	君津28-18	君津28-19	
受入日	28年2月13日	29年2月16日	29年2月22日	年月日
飼育・捕獲の区分	飼育・捕獲	飼育・捕獲	飼育・捕獲	飼育・捕獲
捕獲日	28年2月13日	29年2月16日	29年2月22日	年月日
捕獲方法 (銃・罠・ワナ)	イリ	イリ	イリ	
捕獲(飼育)場所	丸木 鈴木	東便倉 杉山田	二入 前ヶ崎	
捕獲(飼育)者	山田寛夫	鈴木耕一	山田寛夫	
放出日時	28年2月18日	29年2月16日	29年2月22日	年月日
放出場所	丸木 鈴木	東便倉 杉山田	二入 前ヶ崎	
性別	オス・メス	オス・メス	オス・メス	オス・メス
体重(推定)	30 kg	32 kg	66.5 kg	kg
処理日	28年2月13日	29年2月16日	29年2月22日	年月日
記録者	鈴木耕一	鈴木耕一	鈴木耕一	
確認者印	(印)	(印)	(印)	

検査日	年月日	年月日	29年2月23日	年月日
検査機関			君津市	
結果判明日	年月日	年月日	29年2月23日	年月日
検査結果	セシウム134	Bq/kg	Bq/kg	Bq/kg
	セシウム137	Bq/kg	Bq/kg	Bq/kg
	セシウム合計	Bq/kg	Bq/kg	Bq/kg
確認者印			(印)	

発表日	年月日	年月日	年月日	年月日
発表方法				
確認者印				
南町村 確認印				

イノシシ肉の放射性物質検査結果通知書

28君農政第1696号
 平成29年 2月23日

森旧解体処理場
 鈴木 耕一 様

君津市長 鈴木 洋

貴施設が受け入れ食肉加工する予定の下記のイノシシ肉について、本市が実施した放射性物質検査の結果は、以下のとおりでしたので通知します。

記

単位: Bq/kg

団体番号	捕獲場所	捕獲日	検査日	検査結果	出荷適合	検査機関
				Cs合計		
君津28-19	君津市二入	H29.2.22	H29.2.23	不検出 (23Bq/kg未満)	適合	君津市

測定方法: ベルトール社製 NaI(Tl)シンチレター ベクレルモニターLB500による。
 ※ 放射性Csの合計は、Cs134とCs137を合算して有効数字2桁に四捨五入したもの。
 (平成24年3月15日付け食安発0315第4号厚生労働省薬品品質局食品安全部長通知)

4.ジビエの供給体制

12 平成 27 年度 都道府県知事の捕獲許可による捕獲鳥獣数
 (6) 鳥獣による生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害の防止 (C) 獣 類 ①

年度及び 都道府県	区分	イノシシ (イノシシを含む)	コウモリ	四ツ目鹿
平成 25 年度		282,589	188,945	1,974
平成 26 年度		314,177	246,864	3,179
平成 27 年度		363,620	276,959	3,600
42 長 崎	1	37,223	12	8,911
43 熊 本	2	25,680	6	15,159
44 大 分	3	24,573	1	34,360
41 佐 賀	4	20,993	-	-
12 千 葉	5	20,446	25	2,652
40 福 岡	6	19,306	17	6,105
34 広 島	7	17,124	16	7,147
38 愛 媛	8	15,608	21	5,273
46 鹿児島	9	14,796	3	19,187
45 宮 崎	10	14,248	4	18,874
39 高 知	11	12,984	8	13,036
33 岡 山	12	12,627	9	11,467
35 山 口	13	12,016	27	1,937
30 和歌山	14	10,533	10	10,181
28 兵 庫	15	10,382	2	20,318
26 京 都	16	9,578	5	15,611
24 三 重	17	7,881	7	14,398
18 福 井	18	7,194	14	7,591
21 岐 阜	19	6,791	22	4,965
31 鳥 取	20	6,351	20	5,370
09 栃 木	21	6,105	24	3,563
37 香 川	24	5,465	31	906
36 徳 島	25	5,068	15	7,486
29 奈 良	26	4,043	19	5,515
20 長 野	27	3,805	-	-
10 群 馬	28	3,589	26	2,504
04 宮 城	29	3,537	28	1,182
17 石 川	30	3,289	-	-
08 茨 城	31	2,507	-	-
25 滋 賀	32	2,082	13	7,771
27 大 阪	33	1,496	33	759
14 神奈川	34	1,099	38	2
23 愛 知	35	879	29	1,096
11 埼 玉	36	651	30	971
15 新 潟	37	529	37	21
13 東 京	38	489	34	285
32 島 根	39	224	32	887
06 山 形	40	112	39	1
47 沖 縄	41	100	-	-
19 山 梨	42	90	35	157
03 岩 手	43	25	23	4,806
01 北 海 道		-	11	9,896
02 青 森		-	-	-
05 秋 田		-	-	-
16 富 山		-	-	-

都心の近くに、こんなに多くの食資源が眠っていたなんて驚きです。

近くて、そして安心して提供できる食材をゲットすることができました。

データ：平成27年度鳥獣統計情報より編集（環境省）

<https://www.env.go.jp/nature/chouju/docs/docs2/h27/06h27tou.html>

千葉県は、H27 イノシシ捕獲数全国 5 位

年度ごとの食肉処理数（検査開始後のデータ）

H24	15 頭
H25	140
H26	160
H27	233（食肉肉処理率 1.1%）
H28	341
H29	217
H30	583

