

## ジビエ精肉取扱店

| 地区  | 屋号                     | 住所                               | TEL            | 取扱商品  | 販売時期                    |
|-----|------------------------|----------------------------------|----------------|---|-------------------------|
| 中部  | 川越猪肉店                  | 〒889-1702<br>宮崎市田野町乙5497         | ☎090-7290-6769 | イノシシ肉、シカ肉                                       | 通年                      |
| 北諸県 | こい心 みやうち               | 〒885-0044<br>都城市安久町2286-4        | ☎0986-39-4886  | イノシシ肉、加工品<br>(猪肉の油味噌)                           | 通年                      |
| 西諸県 | 竹山 利春                  | 〒886-0212<br>小林市野尻町東麓5068-1      | ☎090-3603-4772 | イノシシ肉、シカ肉                                       | 通年                      |
|     | 株式会社<br>サンライフ          | 〒886-0213<br>小林市野尻町三ヶ野山4249      | ☎0984-48-9888  | イノシシ肉、シカ肉                                       | 通年                      |
|     | みくさ しょう<br>三種の匠        | 〒889-4411<br>西諸県郡高原町大字広原6187-4   | ☎0984-42-2292  | イノシシ肉、シカ肉                                       | 通年                      |
|     | えびの市鹿協会                | 〒889-4221<br>えびの市大字栗下117-3       | ☎0984-35-0091  | シカ肉   | 通年                      |
|     | 道の駅 えびの                | 〒889-4234<br>えびの市大字永山1006-1      | ☎0984-35-3338  | シカ肉   | 通年                      |
| 児湯  | ジビエ黒木                  | 〒889-1403<br>児湯郡新富町大字上富田6336-2   | ☎0983-33-5059  | イノシシ肉、シカ肉                                       | 11月～3月捕獲分<br>在庫なくなり次第終了 |
|     | 米良ジビエ                  | 〒881-1413<br>児湯郡西米良村大字上米良154-5   | ☎0983-36-1560  | イノシシ肉、シカ肉、<br>加工品(鹿シチュー、鹿カレー、<br>猪めしの素、鹿ジャーキー等) | 通年                      |
|     | 村所驛物産館                 | 〒881-1411<br>児湯郡西米良村大字村所96-1     | ☎0983-36-1220  | イノシシ肉、シカ肉、<br>加工品(鹿シチュー、鹿カレー、<br>猪めしの素、鹿ジャーキー等) | 通年                      |
|     | 西米良温泉<br>ゆた〜と          | 〒881-1411<br>児湯郡西米良村大字村所260-6    | ☎0983-41-4126  | イノシシ肉、シカ肉、<br>加工品(鹿シチュー、鹿カレー、<br>猪めしの素、鹿ジャーキー等) | 通年                      |
|     | 川の駅 百菜屋                | 〒881-1411<br>児湯郡西米良村大字村所208-1    | ☎0983-41-4245  | イノシシ肉、シカ肉、<br>加工品(鹿シチュー、鹿カレー、<br>猪めしの素、鹿ジャーキー等) | 通年                      |
| 東臼杵 | まつだ屋ジビエ                | 〒889-0511<br>延岡市松原町4-8931-2      | ☎0982-37-6161  | イノシシ肉、シカ肉                                       | 通年                      |
|     | JA 延岡産地直売所<br>ふるさと市場   | 〒882-0836<br>延岡市恒富町4丁目27         | ☎0982-28-0080  | イノシシ肉、シカ肉                                       | 通年                      |
|     | 美郷ジビエ工房                | 〒883-0301<br>美郷町南郷水清谷2125-2      | ☎0982-60-1993  | イノシシ肉、シカ肉                                       | 通年                      |
| 西臼杵 | おおひとジビエ                | 〒882-0402<br>西臼杵郡日之影町大字岩井川1699   | ☎090-7169-9879 | イノシシ肉、シカ肉                                       | 通年                      |
|     | 日之影町観光協会<br>(道の駅「青雲橋」) | 〒882-0401<br>西臼杵郡日之影町大字七折8705-12 | ☎0982-78-1021  | イノシシ肉、シカ肉                                       | 通年                      |

量販店  
取扱店

- Foodaly 霧島店
- Foodaly 高岡店
- Foodaly 佐土原店
- Foodaly 赤江店
- Foodaly 青葉店
- マックスバリュ宮崎駅東店
- マックスバリュ南延岡店
- マックスバリュうきのじょう店
- マックスバリュ岡富店
- マックスバリュ清武店
- マックスバリュ島之内店
- マックスバリュ都北店
- マックスバリュ高鍋店
- イオンモール宮崎店

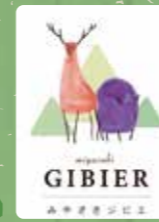
◎家庭でも「ジビエ」が味わえます。

◎ジビエは捕獲状況により販売していない日もありますので、あらかじめ各店舗へお電話でお問い合わせの上、ご来店ください。

発行：宮崎県農政企画課 中山間農業振興室

TEL.0985-26-7924

発行日：令和4年(2022年)11月



2022 11/26sat ▶ 12/25sun



新型コロナウイルスの影響により、掲載店舗においては営業時間短縮や臨時休業などの可能性があります。詳しくは宮崎県農政企画課 中山間農業振興室のホームページをご覧ください。なるか、各店舗へお問い合わせください。

特設ホームページはコチラ!



# 「みやざきジビエ」を食べよう！

Let's eat Gibier!



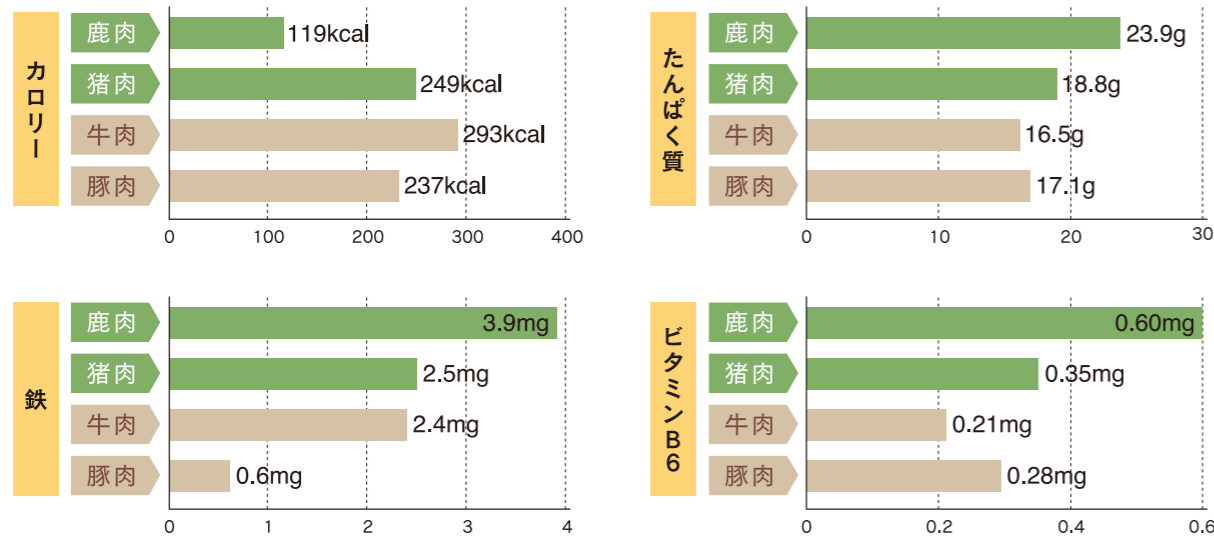
## ジビエとは？

ジビエ (gibier : フランス語) とは、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉です。ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。宮崎県では、中山間地域を中心に古くから猪肉や鹿肉が食されており、「猪汁」や「鹿の竜田揚げ」などの郷土料理が作られていたことから、ジビエを食べる文化が定着している県です。一方で、近年、野生鳥獣の増加により、農林作物の被害が深刻化しており、その対策として捕獲活動が実施されています。県では、この捕獲された野生鳥獣を地域資源として、有効活用に取り組んでいます。

## カラダに嬉しいジビエ！

イノシシやシカは、野山を駆けめぐり、木の実などの自然の恵みをたくさん食べています。そのお肉は、低カロリーで高タンパク質、鉄分やビタミンなど、カラダに必要な成分をたくさん含んでいます。

### ジビエの栄養



●鹿肉：しか にほんじか 赤肉 ●猪肉：いのしし 肉 脂身つき ●牛肉：うし 肩ロース 赤肉  
●豚肉：ぶた カタリス 脂身つき

※出店：「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」文部科学省

(100g あたり)

## 01 UPPER YARD 青島店

宮崎市

美郷町の新鮮なジビエをタコスにしました。ワイルドな鹿肉にライムを絞ってサッパリと。お酒の肴にもぜひ！

Menu

鹿肉ジビエタコス  
450円(税込)

提供期間

2022年11月26日～12月25日



TEL.0985-66-1380

住 宮崎市青島2丁目2-7 海洋館3号  
HP <https://upperyard.shopinfo.jp>  
営 星11:30～16:00 夜18:00～22:00(水・土曜日のみ)  
休 火曜日

## 02 GIGLI(ジーリ)

宮崎市

鹿ロースの柔らかいお肉と、かたい筋の部分ではコンソメをとりました。鹿を余すことなく食べられる一品です。淡泊な鹿肉をジュースに食べていただけます。

Menu

西米良産シカのコンソメしゃぶしゃぶ 1万円コースの一品  
1,100円(税込)

提供期間

2022年11月26日～12月25日



TEL.0985-55-0780

住 宮崎市中央通3-22 高野ビル1F  
HP <https://gigli-miyazaki.com>  
営 18:00～22:00(LO)  
休 不定休

## 03 創作料理ダイニング将～Sho～

宮崎市

しっかり血抜き処理した雌の猪肉は独特の臭みがないため、お肉本来の力強さや旨味を味わって頂ける炭火焼にてご提供しております。

Menu

いのししの炭火焼  
1,000円(税込)

提供期間

2022年11月26日～12月25日



TEL.0985-64-9526

住 宮崎市清武町加納3丁目4-102  
HP <https://sho-diningeat.com>  
営 18:00～23:00(LO22:30)  
休 火曜日

## 04 ふるさと料理 杉の子

宮崎市

鉄砲で仕留めた天然猪のみを使用。山の芋や木の実を食べしっかり肥えた猪は冬一番のご馳走です。杉の子の猪塩焼き、猪鍋で宮崎ジビエをお楽しみください。

Menu

猪鍋コース 5,500円(税込)  
猪塩焼き 2,200円(税込)

提供期間

2022年11月～2023年2月



TEL.0985-22-5798

住 宮崎市橋通西2丁目1-4  
HP [www.miyazaki-suginoko.net/](http://www.miyazaki-suginoko.net/)  
営 昼 17:00～22:00  
休 日曜日

## 05 大吉ラーメン

宮崎市

宮崎県椎葉村の狩猟イノシシを使用した店内加工の手作りチャーシューはとろける食感が特徴。季節限定、なくなり次第終了の逸品です。

Menu

特製猪ラーメン  
1,500円(税込)

提供期間

2022年12月～2023年2月



TEL.0985-64-8696

住 宮崎市花ヶ島町赤江町1377  
HP [www.facebook.com/daiki~chiramen.miyazaki](http://www.facebook.com/daiki~chiramen.miyazaki)  
営 11:00～売り切れ次第終了  
休 不定休

## 06 Dining & Wine Bar Botte

宮崎市

西米良産シカ肉の3種類の部位(ランプ・ロース・ヒレ)のステーキが食べくらべができるプレートです。部位によって違う味や食感を楽しんでください！

Menu

●にのみと動物の 部位プレート 2,480円(税込)  
●にのみジビエのヒレカツ 880円(税込)  
●にのみジビエのハンバーグ 1,200円(税込)  
●鹿肉のロース西洋わさびソース 800円(税込)

提供期間

通年



TEL.0985-64-8696

住 宮崎市橋通西3丁目3-15 第2陸ビル3F  
営 フード 18:00～23:00(ドリンク 1:00)  
休 日曜日

※お料理のご提供期間は材料(ジビエ肉)の入荷状況により変更となる場合がございます。

07 レストラン ゼフィール 宮崎市

塩、長熟タイプのフルボディ赤ワインのみで仕上げた芳醇な生ハムです。ジビエコースの前菜でご利用いただけます。※要予約

**Menu**  
 猪モモ肉の生ハム(3年熟成)ジビエコース  
 6,000円(税込)



提供期間  
 2022年11月26日~12月25日

TEL.0985-27-1234  
 住 宮崎市新別府町前浜1401-243  
 営 11:30~13:30 夜18:00~20:30(要予約)  
 休 木曜日(水曜日・日曜日休みあり)

08 イタリア料理とワイン Pinoli 宮崎市

低温でじっくりとローストしており、柔らかな食感が特徴です。

**Menu**  
 鹿ロース肉のロースト  
 1,850円(税込)



提供期間  
 2022年11月26日~12月25日

TEL.0985-86-6696  
 住 宮崎市中野町8-5 ワキシビル2F  
 HP <https://f4m700.gorp.jp>  
 営 18:00~24:00  
 休 火曜日

13 天竺の透間 REBORN 西米良村

(鹿肉の鉄板焼)鹿本来の香りや味を生かしつつ、濃厚な赤ワインソースを合わせています。付け合わせで味を変化させながらここでしか食べられないジビエ料理を楽しみながらお召し上がりください。

**Menu**  
 フレンチ×ゆたへと温泉 ランチコース(ジビエフェアコース)  
 6,000円(税込) 10,000円(税込)



提供期間  
 通年

TEL.0983-36-1527  
 住 宮崎県児湯郡西米良村大字村所201-3  
 HP <https://reborn2022.jp/>  
 営 11:00~(3日前要予約)  
 休 水曜日

14 STELLA SPORTS 西米良村

ショウガの香りが鹿肉と合い、さらに竜田揚げにすることで鹿肉が苦手な方でも食べやすい味付けに仕上げております。

**Menu**  
 鹿タツタ 300円(税込)  
 ※猪鍋もご宿泊のお客様へご提供しております



提供期間  
 通年

TEL.0983-36-1305  
 住 宮崎県児湯郡西米良村大字村所125-12  
 HP <https://stella-sports.jp/>  
 営 10:30~14:00  
 休 火曜日・水曜日

09 Japanese Restaurant りょう 宮崎市

猪肉を特製味噌でじっくり煮込み、調理できる限界の柔らかさの状態に薄衣に包みカツに仕上げました。驚きの食感と奥深い和の風味を楽しんでください。

**Menu**  
 京風ゆず味噌煮込み猪かつ  
 1,350円(税込)



提供期間  
 2022年11月26日~12月25日

TEL.0985-26-1515  
 住 宮崎市橋通西3丁目1-24  
 HP <http://ryo-garden.com>  
 営 17:00~24:00  
 休 日曜日

10 Blanc de chateau ChezKen 都城市

肉のロースをシングルにパブリカにまみりしてバターでじっくりクレープ。鹿本来の赤身に十分にお楽しみいただける一品に仕上げました。付け合せのブルーベリーが鹿肉の旨味をより引き立てくれます。期間限定です。是非ジビエコースをお楽しみください。

**Menu**  
 ジビエコース(ディナー)  
 8,000円(税込)  
 コースのメイン料理としてご提供いたします。



提供期間  
 2022年11月26日~12月25日

TEL.0986-46-3770  
 住 宮崎県都城市横町6500-5  
 HP <http://chezken.in>  
 営 11:00~14:00(LO13:00) 夜18:00~21:00(LO20:00)  
 休 火曜日(月・木のディナーは予約のみ対応)

15 西米良温泉 ゆたへと 西米良村

西米良の大自然でとれたクセのない天然の鹿肉をローストしサラダ風に仕上げました。

**Menu**  
 ●鹿ローストカルパッチョ 730円(税込)  
 ●猪なべ 800円(税込)  
 ●鹿シチュー 830円(税込)  
 ●もみじぼたんメンチ 550円(税込)  
 ●猪鉄板焼き 1,000円(税込)  
 ●ジビエ丼 1,300円(税込)



提供期間  
 2022年11月26日~12月25日

TEL.0983-41-4126  
 住 宮崎県児湯郡西米良村大字村所260-6  
 HP <http://www.yutato.com>  
 営 11:00~15:00(LO14:00) 17:00~21:00(LO20:00)  
 休 第3水曜日

16 川の駅 百菜屋 西米良村

西米良産の鹿肉を使用したソースカツです。脂身がほとんどなく、程よい歯ごたえが食欲を刺激してくれますよ!

**Menu**  
 ジビエソースカツ定食  
 1,000円(税込)



提供期間  
 2022年11月26日~12月25日

TEL.0983-41-4245  
 住 西米良村大字村所208-1  
 営 食堂 10:00~15:00  
 売店 9:00~17:00  
 休 12月29日~1月3日

11 カリー専門店トпка あいもこいもかふえ 都城市

猪かつは肉質がしっかりしているので豚かつとは異なる噛みごたえや肉からしみ出る味わいが楽しめます。スパイスの効いた専門店ならではのカレーと一緒にどうぞ!新商品です!!

**Menu**  
 みやざきジビエ 鹿ステーキカレー 2,180円(税込)  
 みやざきジビエ 猪かつカレー 1,580円(税込)



提供期間  
 2022年11月~2023年3月

TEL.0986-36-6535  
 住 都城市上川東1-2-6  
 HP <https://topca.thebase.in>  
 営 11:00~15:00 夜18:00~22:00  
 休 月曜日

12 都城グリーンホテル 都城市

あまり馴染みのない「ジビエ」料理ですが、もっと身近に召し上がって頂けるように、食べやすく、そして味付けもさっぱりと仕上げました。ぜひ一度ご賞味くださいませ。

**Menu**  
 山の幸 鹿焼売 鹿汁あんかけ  
 「第3回ジビエ料理コンテスト入賞(宴会料理の一品としてご提供)」



提供期間  
 2022年11月26日~12月25日

TEL.0986-25-6111  
 住 都城市栄町27-2-1  
 HP <https://www.0986green.com/>  
 営 提供可能日/毎週月曜日~木曜日(宴会料理の一品としてご提供)  
 休 12月30日~1月7日

17 遊食旬菜かわまさ 延岡市

鹿もも肉でアスパラとチーズを巻き旨味を閉じ込めた一品です。

**Menu**  
 鹿もも肉のアスパラチーズ巻きあげ  
 880円(税込)



提供期間  
 通年

TEL.0982-34-6005  
 住 宮崎県延岡市柳沢町1-1-20  
 HP <http://www.kawamasa-nobeoka.com>  
 営 18:00~22:00  
 休 日曜日

18 レストラン カルムハウス 延岡市

自然のままに無添加(人口調味料や化学物質を使用しない)の料理をご提供しています。

**Menu**  
 猪のハンバーグ 680円(税込)  
 猪の生ハム盛り合わせ 800円(税込)



提供期間  
 00年00月~00年00月

TEL.0982-21-5868  
 住 延岡市出北3丁目14-1  
 HP <http://calmhouse.jp>  
 営 11:00~14:30 夜17:30~22:00  
 休 月曜日・木曜日

※お料理のご提供期間は材料(ジビエ肉)の入荷状況により変更となる場合がございます。

※お料理のご提供期間は材料(ジビエ肉)の入荷状況により変更となる場合がございます。



「実際どうなの？」スペシャリストに聞く

# ジビエの今と昔

鳥獣対策の一環として年々知名度を上げているジビエですが、いまだに「おいがきつそう」「えぐみがありそう」などマイナスのイメージが残っていることも事実。

実際のところはどうなのでしょう。ジビエ料理を提供している宮崎市橋通西のイタリアン「Dining & Wine BAR Botte」（本パンフレット3ページ参照）のマネージャー小佐井祐典さんに、その“真相”をお伺いしました。後半では家で簡単に作れるジビエ料理も紹介していただいています。

## 「獣臭い」は過去の話“一石三鳥”のヘルシーなお肉 お酒と一緒にどうぞ

私はジビエが盛んな西米良村で生まれ育っており、幼少期からジビエ料理にはなじみがありました。確かに一昔前は獣独特のクセやにおいがありましたが、昨今は処理技術も進歩しジビエに対する知識も深まったことで、そういった一面はほとんどなくなったといえると思います。むしろ風味豊かでちょうどよい歯ごたえが楽しめ、牛肉や豚肉よりも栄養価が高い“一石三鳥”のヘルシーなお肉です。食べない手はありませんよ。

ジビエってワインにもよく合うんですよ。例えば私のお店はこのパンフレット上で「にしめらジビエ鹿肉グリル3種盛り」を紹介していますが、この料理のようにシンプルに塩で楽しむ系だったら、フランスのコート・デュ・ローヌ地方の赤ワインはスパイシーで相性ピッタリです。

お酒とジビエの相性は最高ですよ！ぜひお試しください！



**Profile**  
Dining & Wine BAR Botte (P03掲載)  
マネージャー 小佐井 祐典(こさい ゆうすけ)  
(一社)日本ソムリエ協会認定ワインソムリエ  
大好きなジビエ料理は「シンプルに塩のみで焼いた猪肉」

## GIBIER RECIPE

### 家で簡単ジビエ料理

(ジビエはパンフレットP12掲載の最寄りの取扱店にお問い合わせください。)

### 鹿肉のロースト

**材 料**

鹿肉  
※モモでもロースでも可

塩コショウ

玉ねぎ

**手 順**

- ①鹿肉に塩コショウをし、フライパンでまんべんなく表面を焼きあげる。
- ②焼いたお肉は火からおろし、アルミホイルで包み余熱で火を通す(30分程度)。  
注)火の通しすぎにはご注意ください。固くなる場合があります。
- ③食べやすい大きさに切り分け、玉ねぎのスライスを添えたら出来上がり。

**ここがワンポイント!**  
市販のローストビーフのソースでもおいしくいただけます。  
Botteでは西洋わさびのドレッシングを添えています

合計33名に当たる!

シールを集めて抽選で

期間中スタンプシールを集めてご応募ください。  
集めたスタンプシールの枚数に応じて  
抽選で下記商品をプレゼント!

- 3枚コース**  
シーガイア 宿泊クーポン 30,000円 1名様
- 2枚コース**  
シカ革二つ折れ財布 2名様  
えびの産野生鹿革使用
- 1枚コース**  
ジビエ加工品詰合せ 30名様  
西米良ジビエレトルト食品

(キリトリ線)

郵便はがき

料金受取人払郵便

宮崎中央局 承認

1121

差出有効期限  
2022年12月31日まで  
(切手不要)

8808790

『みやざきジビエフェア  
2022冬』  
スタンプラリー事務局  
(MRTアド内) 行

宮崎市橋通西4丁目1-32  
MRTテラス

(必ずご記入ください)

|     |       |                            |                 |
|-----|-------|----------------------------|-----------------|
| 氏名  | フリガナ  | 性別                         | 男・女<br>(いずれかに○) |
|     | 様     |                            |                 |
| 住所  | 〒     | 都道府県                       | 市区町村            |
|     |       |                            |                 |
| メール | @     | <small>※ない場合はご記入不要</small> |                 |
| 電話  | ( ) - | 年齢                         | 歳               |

※ご記入いただいた個人情報は、本スタンプラリーの抽選目的以外には使用いたしません。

# みやざきジビエフェア2022

## MIYAZAKI GIBIER FAIR 2022 WINTER

### 県内の飲食店18店舗で開催

新型コロナウイルスの影響により、掲載店舗においては営業時間短縮や臨時休業などの可能性があります。  
詳しくはホームページをご覧ください。各店舗へお問合せください。

|     |                         |      |                          |
|-----|-------------------------|------|--------------------------|
| 宮崎市 | Jananese Restaurant りょう | 都城市  | 都城グリーンホテル                |
|     | レストラン ゼフィール             |      | Blanc de chateau ChezKen |
|     | ふるさと料理 杉の子              |      | カレー専門店トプカ あいもこいもかふえ      |
|     | 大吉ラーメン                  | 西米良村 | STELLA SPORTS            |
|     | UPPER YARD 青島店          |      | 天星の透間 REBORN             |
|     | Dining & WineBar Botte  |      | 川の駅 百菜屋                  |
|     | GIGLI                   |      | 西米良温泉 ゆた〜と               |
|     | イタリア料理とワイン Pinoli       | 延岡市  | レストラン カルムハウス             |
|     | 創作料理ダイニング将 ~Sho~        |      | 遊食旬彩 かわまさ                |



### 参加・応募方法

「みやざきジビエフェア 2022冬」  
参加店でジビエ料理をご注文いただきスタンプシールを貰ってください。  
表面の必要事項をご記入のうえアンケートにお答えいただき応募いただくと、スタンプシールの枚数に応じて抽選で宮崎県産ジビエ加工品各種をプレゼントいたします。

|                     |                     |                              |
|---------------------|---------------------|------------------------------|
| ジビエ加工品詰合せ<br>(1店舗目) | シカ革二つ折れ財布<br>(2店舗目) | シーガイア宿泊クーポン30,000円<br>(3店舗目) |
|---------------------|---------------------|------------------------------|

アンケートのご協力をお願いします

- Q1 今回ご利用いただいた店舗名をご記入ください。  
(1. ) (2. ) (3. )
- Q2 ジビエ料理はいかがでしたか。  
(大変おいしい・美味しい・普通・美味しくない)
- Q3 ジビエ料理を食べようと思ったのはなぜですか。  
(栄養がある・ヘルシー・風味がある・めずらしい・その他)
- Q4 今後もジビエ料理を食べたいですか。  
(はい・いいえ(理由))
- Q5 みやざきジビエフェア 2022冬を何で知りましたか。  
(テレビ・ラジオ・インターネット・新聞・ポスター・その他)
- Q6 ジビエ料理(商品)、ジビエフェア等の取組への感想・要望をご記入ください。  
( )



### 開催期間

2022年11月26日(土)

2022年12月25日(日)

### 応募締切

2022年12月31日(土)消印有効

### 注意事項

- 集めたスタンプシールの枚数により応募できる賞品は異なります。
- 当選の発表は発送をもってかえさせていただきます。
- 当選された方の住所・電話番号等が不明な場合、転居等により連絡が取れない場合は、当選を無効にさせていただく場合がございます。
- 発送は1月下旬頃を予定しています。

気軽にジビエを味わおう!

ジビエは力強く生命力に溢れた森からの贈り物です。

## ジビエのおすすめ商品



鹿肉ジャーキー (100g) 1,595円(税込)



ヘルシードッグフード (200g) 550円(税込)

お問い合わせ先  
株式会社サンライフ…裏表紙に掲載



鹿カレー (THE 獵師カレー) 660円(税込)



鹿ジャーキー 626円(税込)

(ゆず胡椒風味) (黒胡椒風味)

お問い合わせ先 米良ジビエ・村所驛物産館・西米良温泉ゆたーと・川の駅百菜屋…裏表紙に掲載



猪肉もも真空冷凍パック(500g) 2,360円(税込)



ペット犬用鹿の角(中) (20cm) 2,750円(税込)



ペット犬用鹿筋肉ジャーキー(30g) 1,000円

お問い合わせ先  
まつだ屋ジビエ…裏表紙に掲載

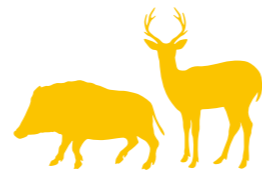
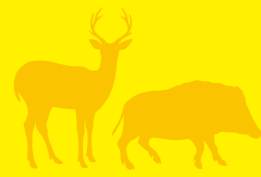
この他にもまだまだジビエ加工商品はたくさんあります。お気軽にお問い合わせください。

## ジビエシーンをリードする 宮崎県内の加工処理施設

# 突撃取材

宮崎県だけでなく、全国のジビエシーンをリードする加工処理施設が延岡市と西米良村にあります。各方面からの視察も絶えないという両施設ですが、その存在を知らない人も多いのではないのでしょうか。今回は現場に出向き、お話を聞いてきました。

### 捕獲から販売まで 日本唯一の自社完結企業 まつだ屋・ジビエ



延岡市の施設は、松原町にある「まつだ屋・ジビエ」(松田秀人代表取締役社長)。国道10号を挟んで土々呂中学校の真向いにあります。狩猟用のGPSやわななどを製造・販売している株式会社松田コーポレーションが2018年11月にオープンさせました。

「地域の人たちに支えられ、これまで車の整備工場や飲食店、電気工事などさまざまな事業に取り組んできました。この施設は、最後の社会貢献です」と二十代の頃から40年以上猟師として活躍している松田社長。第一次産業の鳥獣被害対策と狩猟文化の継続、そしておいしいお肉をたくさんの人たちに提供したいという思いを形にしたかったといいます。

同社は15年、九州で初めて「認定鳥獣捕獲等事業者」(環境省)の認定を受けており、狩猟能力は折り紙付き。加工処理施設が完成したことで、捕獲・解体・加工・販売のすべてを自社で完結させる日本唯一の民間企業となりました。現在は15人の専属ハンターとラガー犬と呼ばれる約20頭の狩猟犬を抱え、延岡市をはじめ、高千穂町や日之影町など主に県北地域で活動。年間約1000頭のシカと約200頭のイノシシを捕獲・処理しています。

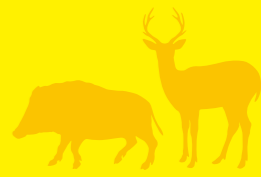
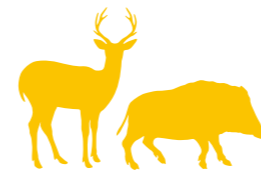
ジビエとなった肉は、ももやロースなどの部位単位としてのほか、ウインナーやハンバーグなどの加工品も加工処理施設に隣接する直売所で販売。また、通販サイト等でも取り扱っており、「こんなにおいしいジビエは食べたことがない」と最高級の評価を受けています。首都圏の有名レストランやホテルからも契約依頼が殺到。22年7月にはジビエでつくったペットフードの自販機を直売所横に設置するなどしており、売上高は右肩上がりとなっているようです。

「うちの肉はスッカリとした味が特徴。一度食べればその良さが分かります」と肉の質の高さに絶対的な自信を持つ松田社長は、「猟師を育て、狩猟エリアをどんどん拡大していき、処理施設をフル稼働させて、もっと地域のために貢献していきたいです」と将来像を描いています。



(お問い合わせ)まつだ屋・ジビエ  
TEL 0982-37-6161  
〒889-0511 宮崎県延岡市松原町4-8931-2

### 九州で初めて国産ジビエ認証取得 西米良村ジビエ処理加工施設



西米良村の施設は、上米良公民館近くにある「西米良村ジビエ処理加工施設」。株式会社米良資源開発(小佐井武憲代表取締役)が同村の指定管理事業者として運営しています。

面積の約96%が山林という同村は、2013年には農作物の被害額が約300万円を記録するなど以前からシカやイノシシなどに頭を悩ませてきました。そこで村は14年、有害獣対策の一環として同社の前身である上米良地域資源活用活性化協議会を設立し、旧上米良小学校教員住宅を改修した「上米良地区資源活用加工所」でジビエ事業を開始。18年には「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」(農林水産省)の基準を満たした現在の施設を整備し、翌19年に九州初、全国では4番目となる「国産ジビエ認証」を取得。安心安全な商品を提供できる体制を整えました。その成果もあって被害額は期待通りの減少傾向にあるといいます。

処理加工施設は、50人以上の狩猟免許取得者が在籍する「西米良村鳥獣被害対策実施隊」と連携し、同村や西都市の一部の地域などで捕獲したシカやイノシシを年間約400頭のペースでさばいています。食用となったジビエは、村内の食事処等で堪能できるほか、村内の小中学校の給食でも提供され、子どもたちにも大人気。また、バラやロース、もも、ミンチなどの部位単位だけでなく、「鹿カレー」など充実の加工品も通販サイトで販売。全国各地で多くのファンを持ちます。宮崎県をはじめ、首都圏のレストランなどにも卸しているそうです。

小佐井代表は「なんといっても私どもの施設は農林水産省のモデルですから」と衛生面を誇り、「ジビエはおいが…なんて昔の話。今のジビエは風味豊かでおいしくヘルシーですよ」とPR。人材を確保・育成するなどして将来的には施設の処理能力をもっと上げていきたい考えを持っており、「もっとジビエが身近に感じられるように頑張っていきます。ぜひジビエを楽しんでください」と明るく呼びかけています。



(お問い合わせ)西米良村ジビエ処理加工施設  
TEL 0983-36-1560  
〒881-1413 宮崎県児湯郡西米良村大字上米良154-5