

逆転の発想！ 有害獣である 猪や鹿を活用して
新たな地域振興に
「京たんご ぼたん・もみじ比治の里」完成
(猪・鹿肉処理施設)

平成 22 年 4 月 30 日
京丹後市役所

昨年 12 月から工事に着手していた「京たんご ぼたん・もみじ比治の里」(猪・鹿肉処理施設)がこのほど完成し、5 月 10 日(月)に竣工式を行います。

■日 時 5 月 10 日 (月) 11:00~ (受付 10:30~)

■場 所 京たんご ぼたん・もみじ比治の里 (久美浜町佐野 91 番地)
※施設見学、ふるさとケータイ活用による捕獲檻捕獲通報システムの実演、猪・鹿肉の試食を行います。

《経 過》

京丹後市では、鳥獣害の被害は拡大傾向にあり、有害鳥獣の捕獲を市内猟友会に委託して強力に進めているところです。

平成 21 年度の捕獲実績は、猪 1,125 頭、鹿 1,094 頭で、猪は前年度と比較して約 6 割に減ったものの、逆に鹿は約 7 割増加しました。

捕獲した猪や鹿のほとんどは埋設処理をしています。捕獲頭数の増加や猟友会会員の高齢化に伴い捕獲個体の処理が大きな課題となってきました。このため、市としては、この猪や鹿肉を身近なタンパク源として活用し、観光客の誘致や地域振興を図ることを目的に猪・鹿肉処理施設を建設しました。



《運営・管理》

施設の運営・管理は、社団法人京都府猟友会中郡支部猟友会に業務委託し、捕獲した猪や鹿を解体処理して生肉に商品化します。

商品化した肉の販売は、当施設での直売、丹後あじわいの郷や市内直売所等においての販売を予定しています。

今後、地元の旅館やレストランをはじめ、小売業者、ネット通販等による販路の開拓を進めていきます。また、肉以外の部分については、ペットフード等の製造会社への販売の話を進めています。

《安心、安全な食肉流通》

処理施設は、猪と鹿の処理作業において同一機材を使用しない等、猪・鹿肉の安全性の確保を最優先に考えて二系列の処理設備としています。また、「猪・鹿肉に係る衛生管理ガイドライン」に基づいた衛生管理を行い、安心、安全な食肉流通を目指します。

施設では、良質で安全な肉を確保するため、持ち込むことができる猪と鹿の条件は、捕獲して放血処理後2時間以内に施設へ搬入されるもので、捕獲記録（捕獲者、日時、場所等）が作成されているものとします。（この条件を満たしていても放血処理等の状況を見て受け入れをお断りする場合があります）

年間処理頭数は、1日1頭の360頭を予定しています。（1日最大10頭）

販売量及び販売収入については、年間、猪肉販売量は、3,200kg、鹿肉においては、1,300kg、販売収入においては、猪肉6,700千円、鹿肉は、2,700千円を見込んでいます。

京たんご ぼたん・もみじ比治の里の概要

【定休日】 毎週月曜日・第1・3火曜日 年末年始（12/29～1/3）

【営業時間】 8：00～17：00

【住 所】 京丹後市久美浜町佐野91番地

【電 話】 0772-84-0168

【FAX】 0772-84-0143

【事業概要】

事業期間：平成20～21年度

構造規模：木造 平屋建 192.78㎡

一次処理室、二次処理室、事務室

主な機械施設：冷蔵室2基、冷凍室1基、高度排水処理槽1基 等

事業費：86,272千円

うち、国補助金・・・16,380千円、京都府補助金・・・1,638千円

過疎債・・・58,700千円（約7割交付税措置）

一般財源・・・9,554千円