



基山を再発見！

きやま  
さんぽ

Vol.7

# 基山町ジビエ解体処理施設



「基山町ジビエ解体処理施設」は、平成30年5月に開所して以来、イノシシとエミューの『ダブルジビエ』の解体処理を行っています。農地の獣害対策等のために捕獲、補殺されたダブルジビエは、基山町の自然の恵みとして、食肉用に処理され、町内外の飲食店等に販売され、名物料理のひとつとなっています。

## 基山町に新たな名物を！

この施設で処理された肉質の良いイノシシは、ハムや角煮、シンバーグに加工されて、販売されています。高タンパク、低脂肪で、鉄分を多く含むエミューは、ハムやソーセージのほかレトルトのキーマカレーやコロツケ、肉みそ等様々な食品に加工されていますので、ぜひ一度ご賞味ください。

ほかにもエミューの油脂は、ヒトの成分に近く、その高品質な油脂を利用した石鹸や美容液等の化粧品が人気を博しています。

さらに、松葉のように二つの羽根の根元が繋がっている特徴を利用した羽根ストラップも町内の観光スポット等で幸せを呼ぶグッズとして販売され、旅行者の思い出の品となっています。

## 施設に関わる団体紹介

### 【指定管理者について】

基山町ジビエ解体処理施設の指定管理者である、(株)きやまファームは、ダブルジビエを使用した食肉販売業のほか、エミューの孵化から食肉加工した肉等の販売までを行うエミュー飼育事業やアスパラガスやキクイモの農産物栽培等の農業事業を行っています。

### 【きさんの守り人】

活動4年目を迎えるきさんの守り人は、第6区の農地や森林の保全活動に地域住民と共に取り組んでいます。

農作物を有害鳥獣から守るため、狩猟免許の取得促進からイノシシの捕獲及び解体、肉や加工品の販売なども行っています。また会員外の方々の協力を得ながら地域の竹を伐採し、竹ぼうきや正月飾り、ほんげんぎょうなどで資源として活用していただいています。

これからも地域住民のつながりを大切に、豊かな自然を守り継ぐ活動を続けていきます。



△竹の伐採作業の様子



ジビエ肉商品の販売



有害鳥獣の捕獲活動



エミュー商品の販売  
△エミュー燻製ハム

問 基山町産業振課 092-17945