

伊豆市ブランド「AMAGIFT(アマギフト)」認定申請調書 (記載例)

1 申請者の概要

ふりがな 法人等の名称	いずししよくにくかこうせんたー「いずしかどんや 伊豆市食肉加工センター「イズシカ間屋」			
所在地	〒410-3214 伊豆市下船原 410-1			
	(本店が市外の場合は名称及びその住所を記入)			
ふりがな 代表者名	きくち ゆたか 菊地 豊			
設立年月日 注1	平成23年4月1日			
資本金等	●●千円	従業員数	●人	
URL	https://www.city.izu.shizuoka.jp/soshiki/1027/1/1/877.html			
経営理念	食べて守る、森のみらい			
主な事業内容	ジビエの買取、加工、卸販売			
申請に関する 担当者連絡先	担当者名	●●	部署	●●
	電話	0558-●●-●●●●		
	FAX	0558-●●-●●●●		
	E-mail	sample@sample.jp		

注1 個人にあつては、事業開始年月日

2 申請に関する特産品の概要

ふりがな 商品の名称	いずし イブシカ肉
申請商品の 特徴及び概要	(内容、機能、特徴等を記入) 伊豆市で有害鳥獣として捕獲された野生のシカを、廃棄処分するのではなく食材として利用することを目的に加工したもの。シカ肉は、脂肪が少なく鉄分が多い、ヘルシーな食材。1週間～10日間低温熟成させることで、うまみ成分のアミノ酸の数値がUPし、おいしくいただける。
生産システム	(仕入、生産、製造、パッケージ等の工夫、開発特徴などを記入) 伊豆市内で捕獲された、止めさし後2時間以内のシカを搬入（年間約900頭）。低温で管理された熟成室に吊るして1週間～10日間熟成することで、うまみ成分のアミノ酸の数値がUP。熟成後は肉を解体し、筋などの余分な部分を丁寧に取り除き（トリミング作業）、その後金属探知機にかけているため、体内に残された銃弾の小さなカケラも見逃さず、安心。真空パックした後、すぐに-30℃で急速冷凍するため、味が落ちない。トリミングの際に取り除かれた筋は、ペットフードに利用され、なるべく廃棄部分をなくすよう最大限活用している。搬入時にトレーサビリティを実施。行政が運営している施設であるため衛生管理は徹底され、安心安全な食肉を供給できる。
流通・販売 システム	(流通、販売、表示、PR等の工夫、開発、特徴などを記入) 令和2年3月30日、安全なジビエを提供する処理施設として、国産ジビエ認証を取得。施設のパンフレットだけでなく、飲食店のメニュー紹介パンフレットも作成。HPでも『イブシカ問屋だより』を発信中。
生産・販売量 (額)の推移	(生産量、販売量、販売の推移、現状などを記入) 生産の場所 伊豆市下船原410-1 『イブシカ問屋』 生産量 ●kg/年 販売量及び単価 販売量：●kg/年、単価：●円/kg 販売の推移 ここ数年伸びてきている。 販売の現状 市内・市外の精肉店および、県外のペットフード業者に向け、卸販売を実施。需要に供給が追いついていない状況。

AMAGIFT(アマギフト)申請にかける申請者の思い	<p>(申請商品及び申請者の取り組み等が、伊豆市ブランドとして適している理由のほか、伊豆市の文化・歴史や自然との関連性、環境への配慮、ほんものづくりへのこだわり、伝統などについて記入)</p> <p>15年程前から、市内では主にシカによる食害が多数発生していた。市では平成20年に捕獲隊を組織し捕獲を開始したが、一部を捕獲者が自己消費するものの、大半は山に埋められていた。そこで、「いただいた命を最大限に有効活用することが大切である」との考えから、『ジビエの有効活用による、新たな特産品としての地域振興』および『捕獲したシカ・イノシシの買取による、狩猟者の捕獲意欲の増進』を目的とし、『イズシカ問屋』を設置した。</p> <p>これらの経緯から、今回申請する『イズシカ肉』は、まさに伊豆市ならではのものであり、市外の方へ自信を持って勧められるものである。</p>
----------------------------	---

3 オリジナル性

歴史・文化	<p>(伊豆市のもつ歴史、文化や土壌・水等の素材の活用について記入)</p> <p>伊豆半島では明治以降、シカの数が減り続けたため捕獲禁止などの措置がとられ、個体数が回復した。しかし、1980年以降になると今度は増加し、現在のような深刻な被害をもたらすようになった。このシカを食べることで、少しでも伊豆の森を守ることに繋がっていききたい。</p> <p>また、伊豆の山で育ったシカを使用しているため、伊豆の土壌や水を活用しているともいえる。</p>
商品特性	<p>(品質、形状、味、色など優れている点を記入)</p> <p>ジビエ肉は脂肪が少なく、良質な赤身で、栄養豊富なヘルシー食材。骨付きで熟成させ、余分な水分を減らし旨味を凝縮させているため、自然の味わい、本来の個性を楽しめる。また、急速冷凍しているため、解凍後も新鮮で美味しいお肉を味わえる。</p>
関連産業や雇用促進への波及	<p>(関連産業への波及効果や地域雇用の促進に繋がることについて記入)</p> <p>市内の方を中心に、作業員を雇用している。</p> <p>イズシカ肉がより普及することにより、イズシカ肉を利用している事業者の収益向上が見込まれる。</p> <p>鹿革を利用した製品開発等にも波及する。</p>
観光誘客への見込み	<p>(観光誘客促進につながる見込みについて記入)</p> <p>『シカ肉＝固くてクセが強い』という印象を持つ方が多いが、イズシカは違う。一度食べていただき、ファンを作ることができれば、イズシカを目当てに再訪する観光客も出てくる可能性がある。</p>

4 信頼性

安全・安心	<p>(安全に対する検査体制、品種や生産等の商品企画が統一されている点を記入)</p> <p>搬入時にトレーサビリティを実施。厳しい衛生基準等をクリアした施設のみ に与えられる国産ジビエ認証を取得していることに加え、行政が運営してい る施設であるため衛生管理は徹底され、安全・安心な食肉を供給できる。</p>
苦情、要望 への対応	<p>(苦情要望等に対応する体制について記入)</p> <p>PL 保険に加入している。 苦情を受けた場合は、当施設で対応する。</p>

5 持続性

安定供給	<p>(安定供給が継続できることについて記入)</p> <p>シカの搬入頭数は、年々増加傾向にある。生息個体数も依然適正頭数以上であ るため、安定的な供給が見込まれる。 市内・市外の精肉店、ペットフード業者へ向け卸販売を実施しており、市内の さまざまな飲食店でイズシカ料理を提供しているため、十分な販売チャネルを 有している。</p>
組織内基準	<p>(組織内での基準設定があり、組織内審査について記入)</p> <p>表示ラベルに個体番号を明記し、いつ、どこで、誰が、どのような方法で捕獲 したのか追跡調査が可能となっている。 市内に住民登録がある猟友会会員又は有害鳥獣捕獲隊員、かつ研修会を受講し た者のみに搬入を許可している。</p>

6 その他

<p>(申請者の経験や能力、資格のほか、申請にあたりアピールしたいことなどを記入)</p> <p>『イズシカ肉』を売り出していただくだけではなく、シカの食害や、それによって引き起こされる 環境問題にも目を向けるきっかけにしたい。 『イズシカ肉』を食べることが環境問題への取組の小さな一歩になることを理解していただき、 消費者に少しでも「豊かな伊豆の自然を後世に残していく」という意識が芽生えればうれしい。 伊豆市ブランド『AMAGIFT (アマギフト)』の認定により、ブランド力の更なる向上、及び信頼 度アップを図っていきたい。</p>
