

「ジビエ加工処理施設 館山ジビエセンター」の施設の利用詳細について

施設の利用

施設の利用方法は次の3つです。施設での受入は、捕獲者台帳への登録や県ガイドライン（※）に準じた適切な止め刺し等の処置、施設への搬入時間の調整などが必要になります。また、必要に応じて止め刺しや放血など施設職員による現場指導を行います。なお、有害鳥獣捕獲票の提出については今まで通り、各個人で農水産課への提出をお願いいたします。

※千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン

①施設職員が捕獲者からイノシシ等を引き取り加工処理し有効活用する。



※ジビエに活用できるものについては、指定管理者が捕獲者から有償で引き取る

種類	要件	単価	備考
イノシシ (メス)	脂の厚みが 2cm 未満	100 円/1kg	(例) 100kg のメスの場合、100 円×100kg =10,000 円
	脂の厚みが 2cm 以上 3cm 未満	200 円/1kg	(例) 脂の厚み 2cm、60kg のメスの場合、200 円×60kg=12,000 円
	脂の厚みが 3cm 以上	300 円/1kg	(例) 脂の厚み 3m、50kg のメスの場合、300 円×50kg=15,000 円
イノシシ (オス)	一律	100 円/1kg	(例) 100kg のオスの場合、100 円×100kg =10,000 円
シカ	一律	100 円/1kg	
中型獣	一律	1,000 円/1 頭	対象：キョン、アナグマ、アライグマ、ハクビシン

※脂の厚みを図る方法については、イノシシの背ロースの脂が最も厚い部分をノギスにより 0.1cm 単位で計測するものとする。

※捕獲現場での引き取りについては、引取料金として 1 回あたり 3,000 円を指定管理者へ支払う。

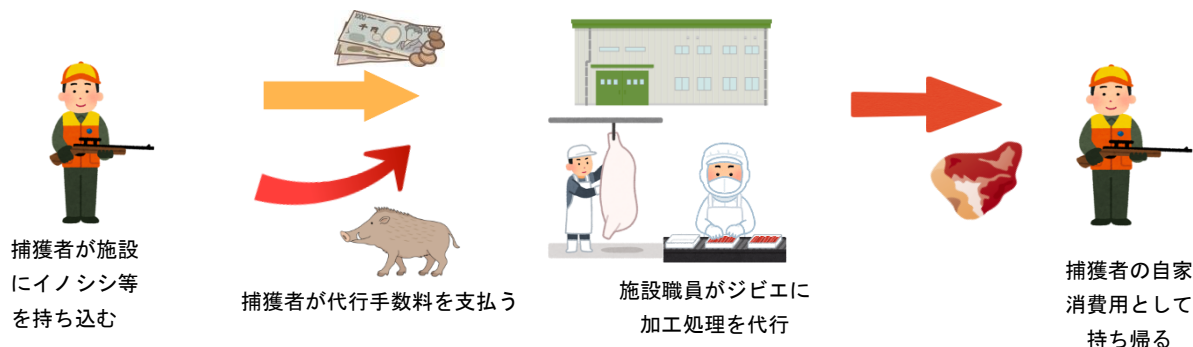
②自家消費用として捕獲者が自ら施設を利用して加工処理する。



・県の実施する講習会（※）により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることなどが必要です。また、加工処理は施設職員の指導・監督のもと行います。

※千葉県野生鳥獣肉処理衛生管理講習会

③捕獲者の依頼により、自家消費用として施設職員が加工処理の代行を行う。



区分	使用回数	使用料金	備考
捕獲者自らが解体を行う場合	本施設での解体が 1回目～2回目 (ブロンズ会員)	15,000円	指定管理者が逐一指導する必要がある場合
	本施設での解体が 3回目～4回目 (ゴールド会員)	9,000円	指定管理者が状況に応じて指導する必要がある場合
	※②のパターン 本施設での解体が 5回目～ (ダイヤモンド会員)	3,000円	指定管理者がほとんど見る必要がない場合
捕獲者が指定管理者に解体を代行してもらう場合 ※③のパターン		15,000円	