

ジビエの郷おおさき（旧真山小学校）

基本情報

現在の名称	大崎市ジビエ食肉処理加工等施設
運営	ジビエの郷おおさき（指定管理者）
活用開始年度	令和5年度
敷地	12,869㎡
建物	・教室棟：昭和40年築 鉄筋コンクリート造+木造 2階建 796㎡ ・管理教室棟：昭和60年築 鉄筋コンクリート造 2階建 919㎡
用途	・教室棟の一部を改修し、食肉処理加工施設として利活用 ・敷地内に減容化施設を新築



施設情報

イノシシのジビエ（野生鳥獣肉）食肉処理加工・減容化施設として活用。「ジビエの郷づくり」をテーマとして、ジビエから展開する地域振興に結び付けるとともに、大崎市内で出没、捕獲数の最も多い岩出山地域においてイノシシの減容化と、ジビエとしての食資源化が可能となった。「大崎ジビエ」ブランドで、東北初となるイノシシジビエを販売。

イノシシ絶滅対策（農作物被害低減）、新たな食文化の創造（ジビエ料理特産化）、地域活性化（廃校利活用）の一石三鳥をねらう大崎市流の「ジビエの郷づくり」です。



廃校利活用までの経緯

平成30年3月、岩出山地域の小学校再編に伴い閉校となり、旧真山小学校を有する真山地域において跡地利活用検討委員会を組織。若者の移住・定住を図ること、地域内外の交流を進めることで地域を活性化し、生活基盤を確立させていくことを課題と捉え、利活用策を検討してきた。

一方、岩出山地域では、年々イノシシの捕獲数が増え、令和元年度の捕獲数（278頭）から令和2年度の捕獲数（690頭）は約2.5倍に拡大。また、捕獲イノシシを廃棄物として処理するため、主に焼却処分していた西部クリーンセンターが令和4年3月に閉鎖することになり、処分することが困難となる課題が生じていた。

こうした課題解決のため、市および地域では、イノシシによる被害防止のために捕獲を進めるだけでなく、捕獲鳥獣を地域資源（ジビエ）として利用し、地域の所得に変えるような、有害鳥獣を「マイナス」の存在から「プラス」の存在に変える取組として検討してきた。

令和5年8月、ジビエ食肉処理加工等施設の完成後、指定管理による廃校利活用がスタートし、放射能及び豚熱の全頭検査を行える衛生管理マニュアルの作成、体制の整備を行い、令和6年4月27日より、市内3つの道の駅で「大崎ジビエ」として東北初のイノシシジビエの販売をスタートした。



今後の事業展開

- ・おおさきジビエコンソーシアムと連携したジビエの郷づくりの推進
- ・国産ジビエ認証取得
- ・市内飲食店や鳴子温泉郷宿泊施設でのジビエ料理の提供
- ・加工品等特産品の商品開発
- ・ブランドロゴを活用した「大崎ジビエ」のブランド化
- ・ジビエ食文化の創造



大崎市公式キャラクター
「ピロ崎さん」