

# 特定非営利活動法人 森の息吹



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison



松野町は

面積 98.45km<sup>2</sup>

人口 約3,800人

愛媛県で一番小さい自治体  
森林面積が80%を超える



# 森の息吹設立の理由



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison

多種多様な害獣により  
農作物の被害が年々増大

平成25年度

特定非営利活動法人 森の息吹 設立

捕獲された獣肉を  
町の特産品として有効活用

平成26年度

森の息吹 解体処理施設 稼働



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison

## 非営利活動事業（有害鳥獣対策）

1. 有害獣の捕獲及び確認
2. 侵入防止柵の設置及び管理
3. モンキードッグの育成及び管理
4. 追い払い活動の普及啓発及び指導
5. 被害状況の調査及び防止対策の研究
6. 捕獲鳥獣の解体処理施設の運営
7. 野生獣肉を使った加工品の開発
8. ジビエの普及啓発及び販路開拓

## その他の事業（野生獣肉の活用）

9. 野生獣肉及び加工品の販売
10. イベント等における飲食物の提供



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison

ブランド名 まつのジビエ

年間平均解体数 約320頭

新規リピート率90%超え

年間通して予約待ち状態

森の贅沢。



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison

まつのジビエ

森の  
息吹

松野町  
matsuno



# まつのジビエ年度別販売場所分布



Matsuno Gibier

100% Matsumo production venison

平成26年度  
33件



平成27年度  
41件



平成28年度  
63件



平成29年度  
85件



平成30年度  
85件



# まつのジビエ年度別販売場所分布



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison

令和元年  
85件

令和2年  
49件

令和3年  
68件



# 扱っている商品のラインナップ



NPO法人 森の息吹

## 鹿肉価格一覧表

まつのジビエ

Matsuno Gibier  
100% Matsuno production venison



100% Matsuno production venison



ロース



骨付きモモ (一本まるごと)



骨なしモモ



首肉&肩肉



写真はミンチです。

ロース	モモ		フィレ	首肉&肩肉 (一緒にパック)	ミンチ	内臓類
	骨付き (一本まるごと)	骨抜き (一本分)				
滑床の水と森に育まれた上質な鹿のロース肉です。さまざまな用途に最適。必要に応じてご使用ください。	生ハム等の加工品にもおすすめの鹿の骨付きモモ肉です。	燻製(ロースト)やステーキなど、さまざまな用途にご使用いただけます。	鹿の部位の中でも特に繊細で柔らかく、そして濃厚なフィレ肉!ステーキに最適です。	鹿肉の煮込み料理には首肉&肩肉セットがおすすめです!	モモ肉を中心とした鹿肉のミンチです。	心臓・肝臓・腎臓・タンがご用意できます。

◎収穫量・時期によってお取り扱いのない商品もございます。予めご了承ください。

◎ご注文は下記までご連絡ください。

TEL/FAX **0895-42-1756**

(担当: 森下)

NPO法人 **森の息吹**

〒798-2104 愛媛県北宇和郡松野町  
大字富岡719番地

※ 単価はすべて税抜きです。

※ 合計10,000円以上のお買い上げ頂いた場合、送料が200円になります。  
(合計10,000円未満の場合は、通常の送料がかかります)

# 加工品



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison



燻製



パストラミ



ソーセージ



フランクフルト



ビアシンケン



ウィンナー



ボローニャソーセージ

# PROFESSIONAL加工品の開発

～レストランのメニューを家庭で～



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison



鹿焼肉



ボロネーゼ

県内及び近隣のシェフとのコラボ

# 地域への活動

- CoCo壺番屋とのコラボ
- 町内の小中学校の給食
- JR四国で駅弁として販売



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison



CoCo壺番屋



学校給食（鹿肉コロッケ）



JR四国駅弁

# 鹿皮の活用



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison

## 【鹿革の特徴】

- ・ 軽くて丈夫でキメが細かい
- ・ 油分が豊富なため、他の革に比べ抜きん出た柔軟性を保持している
- ・ 適度な伸縮性を持っている為数年間手入れをしなくてもしなやかさを失わない
- ・ 老化しにくい
- ・ 湿度が高い日本では最適の革と言われている



イタリアのフィレンツェにて世界最大の男性ファッションショー、**ピッティウオモ**に弊社の鹿革で作ったポンチョが登場しました。



弊社の鹿革バッグ  
持ち手から裏地まで鹿革100%

# 荷受室



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison



- ・チェンブロック 2台
- ・ボイラー
- ・コンテナ式冷凍庫 1台
- ・テーブル 1台
- ・大型シンク 1台

# 解体処理室



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison



- ・コンテナ式冷蔵庫 1台
- ・テーブル 2台
- ・殺菌庫 1台
- ・シンク 2台
- ・スライサー 1台

# 加工室



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison



- ・テーブル 1台
- ・シンク 2台
- ・業務用冷蔵庫 1台
- ・急速冷凍庫 1台
- ・ミンサー 1台
- ・大型金属探知機 1台

# 包装室



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison



- ・テーブル 2台
- ・冷蔵庫付きテーブル 1台
- ・真空パック機 1台
- ・コンテナ式冷凍庫 1台

# 安全への取り組み



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison

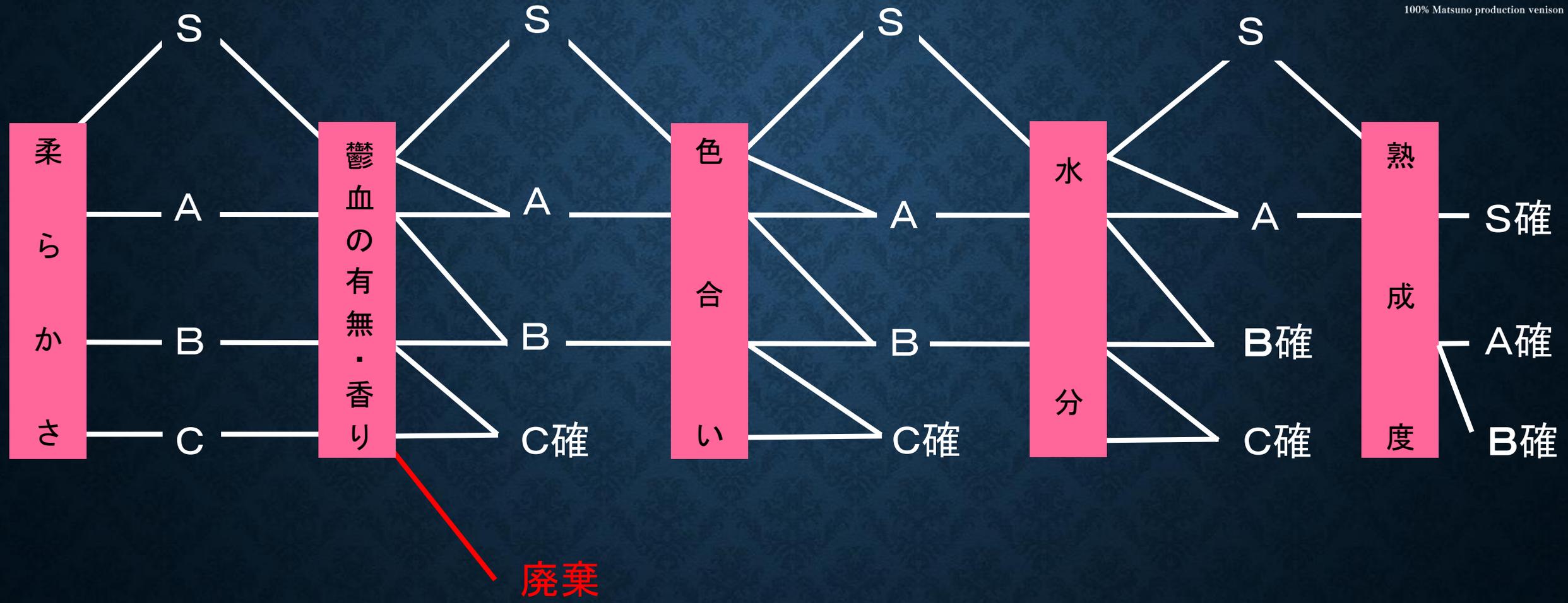
- ・作業自主点検記録表(器具や施設環境について)28項目
- ・捕獲・受入個体記録表(捕獲時の状態、外見)22項目
- ・内臓チェックシート(肺・心臓・肝臓・すい臓・その他の臓器)35項目
- ・検体(豚丹毒・O-157・サルモネラ菌・E型肝炎・SFTS)
- ・従業員の大腸菌検査(毎月)
- ・従業員衛生管理点検表(毎日)11項目
- ・施設清掃2時間(毎日)
- ・来年完全QRコード化を予定している  
(顧客が個体情報を簡単に閲覧出来るように)

# 品質に対しての取り組み



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison

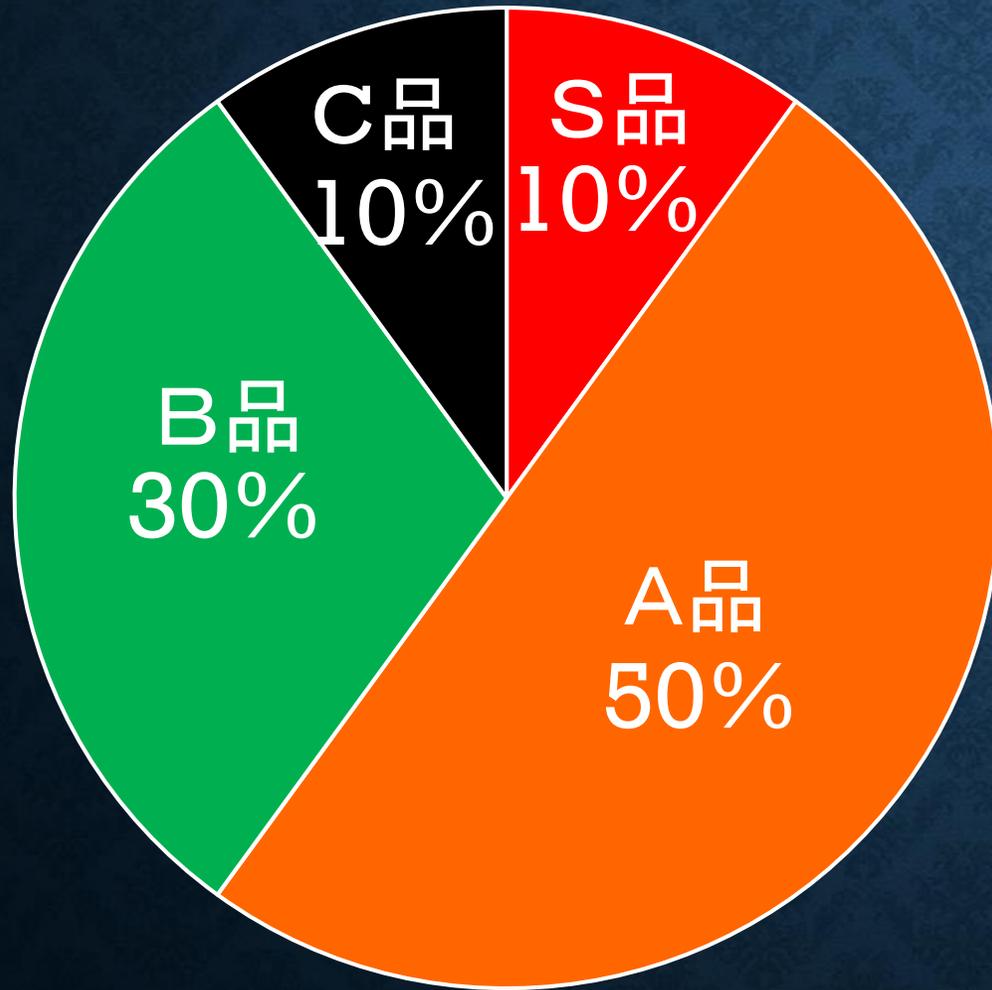


# 製品ランク別分布



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison



-  S品 → 飲食店へ
-  A品 → 飲食店へ
-  B品 → 加工品へ
-  C品 → ペット用へ

# 精肉時のランク振り分け

※荷受けして3日間熟成させたのち精肉

※原則として第1基準で決まったランクはその後の基準でランクアップすることはない



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison

## 第1基準「柔らかさ」

S判定…………とても柔らかい。部位全体が柔らかい

A判定…………平均以上の柔らかさ。固い部分は若干あるが全体を通して柔らかい部分が80%以上ある

B判定…………平均以下。柔らかい場所より硬い場所の割合が多い

C判定…………ひと際固い

## 第2基準「鬱血の有無・香り」全ランクをかける

S・A判定……全く鬱血がない・芳醇な香り

B 判定……鬱血が多少みられる・鬱血は無いが獣臭さが少し残る

C 判定……鬱血多数 →C確定

※この時点でC判定を下したものはこの後の基準にはかけない。(以下も同じである)

廃棄判定……強い臭みがある

## 第3基準「色合い」S・A・Bをかける

S判定…………薄くもなく、濃くもない落ち着いた色合い

A判定…………薄くはないが、若干濃いものもある。

B判定…………薄いものや濃いものがある

C判定…………薄すぎる・濃すぎる→C確定



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison

#### 第4基準「水分の含有量」S・A・Bをかける

S判定…………肉を押さえてもドリップが出ず、肉全体に潤いのある状態

A判定…………押さえた時に少しドリップが出るが、許容範囲内。

B判定…………水分が少なく若干パサパサしているor肉全体に水分が多くまな板にも液体状の血液が出てしまっている状態  
→B確定

C判定…………パサつきが激しい・水分が多すぎる・目立つほど血液が出ている→C確定

※第4基準でS・A判定の肉は一つ一つの部位を「ドラキュラペーパー」で巻き3～5時間程冷蔵庫で寝かせる

#### 第5基準「熟成具合」冷蔵庫で寝かせた後の状態 S・Aをかける

S判定…………綺麗な色合い・しっとりとしている・最高の状態→S確定

A判定…………平均以上の色合い・十分にしっとりしている→A確定

B判定…………変色がみられる→B確定

※全て天然の為、マニュアル化はしていない

# まつのジビエの今後

## 生肉

猟友会と更に連携を強め、より高い品質維持を目指す

## 加工品

PROFESSIONAL加工品を軸に、家庭で気軽に食べれるジビエの普及を目指す

## 安定供給

搬入の窓口を拡げ、より多くの個体の搬入を実現させる

## 猟友会

若い猟師の育成を図る

## 鳥獣被害対策

町、猟友会、森の息吹、三者の連携した対策を永続的に実施し、町内農業の生産性を向上させる

ご清聴ありがとうございました