獣害（イノシシ）を特産化へ転換していくプロジェクトです

　羽咋市では今秋、獣肉処理施設を設置し、世界農業遺産の認定を受けた能登の里山里海を守る取り組みのひとつとして、有害鳥獣として捕獲されたイノシシを有効に活用し、能登地域の新たな特産化に向けた取り組みを始めました。
　電気柵の設置や、おり・わなの管理に多くの労務が費やされているうえ、捕獲したイノシシが焼却などの処分されている現状を、プラスに転換していくよう地域の皆さんと一緒に考えていきます。

当面のイノシシ引取のイメージ

**イノシシを捕まえた
けどどうしよう？**

①死んでしまったもの
　各自治体の処理方法で処分

②ひかれたイノシシなど
　各自治体の処理方法で処分

③自分たちで処理できる
　おいしくいただく！！

まずは、お問い合わせください！！

捕獲者「なんとかして！！」

① 午前中に檻・わなの確認をお願いします。
② 檻・わなでイノシシを捕獲
③ 成獣の場合、止めさしの方にお願いし、場所と時間を施設と調整
④ 時間を決め現場で待ち合わせ
※当面２０ｋｇ以下の個体は要相談

① 精肉の受け渡し（希望者）
　可食部の２０％

（仮称）羽咋市獣肉処理施設

① 連絡を受け現場に向かう
② 止めさしをお願いする
③ 放血をする。
④ 捕獲の状況確認など。
⑤ 搬出
⑥ 食用の可否判定。解体・加工

当面の運営
受入日：日曜日～火曜日　8：30～12：00
連絡先：0767-26-2944　加藤・吉村
※受入日以外や、受入時間外は転送サービスとなっています。受入可能な場合がありますのでご確認ください。
つながらない場合は、
　羽咋市農林水産課　0767-22-1116 崎田