地域と二人三脚で鳥獣被害に取り組むジビエ肉処理施設

C 12 紀州ジビエ生産販売企業組合

住　　所	〒646-0101　和歌山県田辺市上芳養469-2		
U　R　L	—		
設　　立	平成27年2月	主な業種	ジビエ肉の加工販売
組合員数	5人	出資金	1,500千円

■背景・目的

当組合は、県の有害鳥獣食肉処理従事者育成事業により育成した解体処理従事者３名を、処理施設「ひなたの杜」（田辺市上芳養）に派遣し、この地域の30代若手農家グループ「チームひなた（株式会社日向屋）」らが捕獲した害獣を中心に紀南地方の捕獲獣を食肉として安全に処理して県内外に販売するという、地域と事業者が一体となった有害鳥獣対策を行っている。

■取組みの手法と内容

当組合が田辺市上芳養日向地区に処理施設「ひなたの杜」を設置したのは、①面積が広く捕獲頭数が県内一でありながら、処理施設が少ないこと、②この地域の30代若手農家が「チームひなた」を結成し、獣害に悩まされている農家を助け、地域を活性化することに取り組んでいる背景があり、ジビエに取り組む事をその起爆剤にしようと地区をあげての解体施設設置の誘致を受けたためである。

処理施設では解体処理従事者３名が分担して、近隣農家からのイノシシ等の仕留めの依頼の連絡を受けると、獲物の止めを刺しに出向く。農家任せにしないために手間はかかるが、放血を十分に行うことができ、捕獲から処理までの時間を短縮することで、臭みがない、品質の高い肉を提供することを実現している。なお、同社では県規定の３段階よりも細やかな５段階の等級を採用した肉の格付けを行っている。最上級のA5ランクとその下のＡランクは、ホテル・旅館や近隣の農産物直売所などに卸し、脂身の少ないB、Ｃランクは飲食店に、色や光沢などが劣るＤランクは、ペットフード用のジャーキーに加工して販売している。

このように、捕獲後の処理を引き受ける専門家がいることで、ワナ猟者を増やし、捕獲から消費までの流れを整え、有害鳥獣対策と地域の活性化に貢献することを目指している。

■成果とその要因

肉の品質向上の他に商品開発も重要なポイントであり、地域食品加工業者等といくつか新商品を開発しインターネット等で販売している。また、処理施設近隣の人々との交流も深まり、日向屋が主催するイベント「ジビエを知る会」には地元農家や親子連れ70～90人程度が集まり、バーベキューなどを楽しみながら害獣捕獲や獣肉消費への理解を深めた。

ジビエ肉の解体施設の風景

所管行政庁からの管理許可証

Point　企業組合のジビエ処理施設と地域若手農家チームとの連携で実現する、捕獲から処理・加工・販売までの一貫した流れが、新しい高品質な地域食材開発や観光の振興に貢献する。