特定非営利活動法人獣肉加工施設連絡協議会 秋期現地講習会

テーマ:利活用の取り組み事例から課題解決の方策を学ぶ(四国編)

開催主旨

地域や獣肉加工施設により濃淡がある「捕獲・解体処理・加工・販売・地域資源化」という捕獲から販売までの一連の工程について、今回、四国の各地で取り組まれている活動事例を通して、獣肉加工施設の運営や様々な課題の解決に資することを目的に秋期現地講習会を開催する。

開催時期

2019年10月15日(火)午後3時から16日(水)午前12時まで

開催会場

阿波ジビエ四季美谷温泉 研修会場・獣肉加工施設 徳島県那賀郡那賀町横谷字夏切3-3 電話 0884-65-2116

主催

特定非営利活動法人獸肉加工施設連絡協議会

協賛

四国ジビエ連携

後援

徳島県那賀町

日程

【10月15日(火)】

受付 14:00から

開会 15:00

取り組み事例の発表(1) 15:10~16:30

事 例:阿波ジビエ四季美谷温泉の取り組み

発表者:阿波ジビエの宿 四季美谷温泉 代表取締役社長・料理長 中田雅之さん

解体の映像:解体処理を行っている動画を放映

→解体処理技術の事例として参考にする

発表概要:

① 獣肉加工施設と地域資源(温泉)の連携

- →地域資源(道の駅、温泉、観光地など)を "どうしたら"、"どのように"活用するのか
- ② リピーターに食べてもらえる料理の工夫
 →宿泊施設でも道の駅でも地域の飲食店でも、"また食べに来たくなる"料理とは

特別講習 16:30~17:00

演 題:どうすれば獣肉加工施設運営の収支を改善できるのか

講 師:一般社団法人和歌山鳥獣保護管理捕獲協会 会長 北浦順嗣さん

演題の内容:

収支が改善できるに至った経緯

→どうやって獣肉加工施設を安定的に運営できるようになったのか

獣肉加工施設の概要

2009 年 (平成 21 年) にいの屋を立ち上げ、2015 年 (平成 27 年) に 2 つめの獣肉加工施設「一般社団法人和歌山鳥獣保護管理捕獲協会」を立ち上げ、現在、持続可能な運営を達成している。

懇親会 18:00~20:00 宿泊者のみ参加可能

【10月16日(水)】

阿波ジビエの施設見学 6:00~7:00

車で移動(宿から約7キロ)

解体処理の作業は見られない(前日の取り組み事例の発表(1)で動画を放映)

受付 8:00~8:45

前日からの参加者は受付不要

取り組み事例の発表 (2) 9:00~9:45

事 例:NPO法人「森の息吹」(愛媛県松野町)の取り組み

発表者: NPO 法人「森の息吹」施設長 森下孔明さん

発表概要:

- ① 森の息吹設立までの経緯
 - →公設民営で NPO 法人森の息吹が指定管理者
- ② 森の息吹の現状と獣肉加工施設の説明
 - →NPO 法人として自立した運営を目指す取り組み
- ③ 森の息吹の荷受け、精肉、出荷形態について
 - →チルド出荷を可能にしている
- ④ 猟友会との関係性と問題など
 - →猟友会との関係性をどのように構築してきたか

取り組み事例の発表 (3) 9:50~10:35

事 例:シカ肉やイノシシ肉を地域の食文化に活かす取り組み

発表者:ヌックスキッチン 西村直子さん

発表概要:

① ジビエ ビジネス アカデミーの取り組み→シカ肉、イノシシ肉を使った食文化を点から面に広げる

② 世界のジビエ、日本のジビエ

→料理する立場から見た"獣肉加工施設に留意してほしいこと"

取り組み事例の発表(4) 10:40~11:25

事 例:鳥獣被害対策や利活用を担う地域おこし協力隊の取り組み

発表者: 高知県香美市 地域おこし協力隊 橘木岳大さん

発表概要:

① 鳥獣被害対策や利活用の推進と地域おこし協力隊の役割

→地域おこし協力隊卒業後に自立できるために現役時代に取り組むべきこと

② 前職をどう活かすか

→地域おこし協力隊になる前まで働いていた技能を活かすには

参集予定者

獣肉加工施設従事者、狩猟者、地域おこし協力隊、行政の鳥獣被害対策・利活用担当者等 70名