

奥三河ジビエの森（愛知県）

民間主導型のモデルケースの取り組み 奥三河ジビエの森

奥三河ジビエの森は、設楽町津具の担い手が中心となって作り上げ広域的な連携を行っている2年目を迎えた食肉処理施設（以下、施設）である。

苦難の末に立ち上った施設

3月19日、好天に恵まれた設楽町津具の「奥三河ジビエの森」で2周年の感謝祭が行われた。前回、第1回感謝祭が大雨に見舞われたときと違って変わり、今回は、これからの順調な運営を暗示するかのような天候の下、県外ナンバーの車も目立ち、多くの来場者が施設を見学し、肉や加工品を買い、焼き肉に舌鼓を打っていた。



2013年度、奥三河地方の新たな産業と誘客及び地域資源の活用などを目的に奥三河つぐ高原グリーンツーリズム推進協議会が設立された。活動の一環として、深刻化する野生鳥獣による被害軽減と利活用を図る取り組みが事業化された。

当時、施設への搬入先となる設楽町、東栄町、豊根村の農作物被害額は、シカとイノシシを合わせ16,345千円で、設楽町と東栄町はイノシシ被害、豊根村はシカによる被害が深刻であった。

奥三河つぐ高原グリーンツーリズム推進協議会の中心メンバー（津具の担い手が中心）により、2か年を経て施設が出来上がった。出来上がるまでの経過は、限られた予算内で効果的



研修風景



施設の見学

な施設を設計と運営するため、千葉、滋賀、鳥取などの施設に足を運んで視察する傍ら、販路開拓のため愛知県内の飲食チェーンを経営する名鉄レストランと折衝するなど、東奔西走の2年間であった。

施設の建設場所も、当初予定していた建物の近隣住民に反対され白紙状態に。そんな中、彼らの熱意に心を打たれた住民が現在の建物を提供してくれたという。

猟友会との対応

施設の運営を軌道に乗せるためには、地域の理解と捕獲を担う猟友会との関係は不可欠である。地元の設楽町はもちろんのこと、東栄町や豊根村の役場担当者に説明して歩き、協力の合意を取り付けた上で猟友会への説明が始まった。

地域内に既存の施設はないが、利活用に関する様々な情報は人づてに入ってくる。それだけに、

搬入方法や買い取り方法などの説明と交渉を、地域の担い手を中心となって行ったので厳しい交渉が続けられたことは容易に想像される。

猟友会との交渉で苦労されている施設や地域は多い。当施設は、まだ年数が浅く途中経過といった状況ではあるが、施設運営者が猟友会と交渉する手法を知る上で、参考になる事例といえる。

なお、計画段階から施設の運営で重要な役割を果たしてきた中心人物に、津具の猟友会支部がある。年齢を聞いたことはないが、多分、平均年齢は50歳以下と思われる。支部長も若い。彼らも、奥三河つぐ高原グリーンツーリズム推進協議会のメンバーであり、施設の建設と運営にあたっては力強い存在となっていると思われる。

データ管理

公設の施設では、受入台帳や個体部位の重量や販売先の情報をデータ化している所があるが、筆者が知る限り民間の施設ではあまり見かけない。当施設では、搬入から出荷までの情報をデータ化している。

データ化により、搬入から販売先までの商品の流れや売上高の推移を知ることができる。当然のことながら、施設も経営体なので、赤字を減らし、黒字にするための対策を検討する必要がある。そのためには、受入個体に関するデータや販売管理データは必須である。

管理番号	個体識別番号	捕獲日	品名	性別	生体重	捕獲者	捕獲者コード	ランク	部位コード	商品名	重量(g)	スライス加工日	スライス重量(g)	単価(円)	金額	スライス	商品コード	出荷日	販売先
1	1502170010017	3/5	イノシシ	オス	289	1003	村松謙士	D	0001	イノシシ バラ	879		2500	2197		2015-0317-0101	15/3/19	名鉄レストラン	
2	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0001	イノシシ バラ	817		2500	1542		2015-0317-0102	15/3/19	名鉄レストラン	
3	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0011	イノシシ 肩ロース	764		2500	1895		2015-0317-0103			
4	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0011	イノシシ 肩ロース	859		2500	2147		2015-0317-0104			
5	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0021	イノシシ ロース	780		2500	1950		2015-0317-0105	15/3/19	名鉄レストラン	
6	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0021	イノシシ ロース	698		2500	1715		2015-0317-0106	15/3/19	名鉄レストラン	
7	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0031	イノシシ モモ	917		2500	2292		2015-0317-0107	15/3/19	名鉄レストラン	
8	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0031	イノシシ モモ	817		2500	2042		2015-0317-0108	15/3/19	名鉄レストラン	
9	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0041	イノシシ カタ	1183		2500	2957		2015-0317-0109	15/3/19	名鉄レストラン	
10	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0041	イノシシ カタ	1288		2500	3205		2015-0317-0110	15/3/19	名鉄レストラン	
11	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0051	イノシシ 外モモ	577		2500	1442		2015-0317-0111	15/3/19	名鉄レストラン	
12	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0051	イノシシ 外モモ	593		2500	1482		2015-0317-0112	15/3/19	名鉄レストラン	
13	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0061	イノシシ ヒレ	295		3000	885		2015-0317-0113	15/3/19	名鉄レストラン	
14	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0071	イノシシ 内モモ	681		3000	2073		2015-0317-0114	15/3/19	名鉄レストラン	
15	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0071	イノシシ 内モモ	612		3000	1836		2015-0317-0115	15/3/19	名鉄レストラン	
16	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0081	イノシシ スネ	1285		3000	4155		2015-0317-0116	15/3/19	名鉄レストラン	
17	1502170010017	3/5	イノシシ	オス		1003	村松謙士	D	0091	イノシシ モンチ	658			0		2015-0317-0117	15/3/19	名鉄レストラン	
18	1502170010034	3/11	シカ	メス	21	1003	村松謙士	D	1001	シカ バラ	260		2500	650		2015-0317-0118	15/3/19	名鉄レストラン	
19	1502170010034	3/11	シカ	メス		1003	村松謙士	D	1001	シカ バラ	501		2500	1252		2015-0317-0119	15/3/19	名鉄レストラン	
20	1502170010034	3/11	シカ	メス		1003	村松謙士	D	1011	シカ ネック	302		2500	755		2015-0317-0120	15/3/19	名鉄レストラン	
21	1502170010034	3/11	シカ	メス		1003	村松謙士	D	1011	シカ ネック	217		2500	542		2015-0317-0121	15/3/19	名鉄レストラン	
22	1502170010034	3/11	シカ	メス		1003	村松謙士	D	1021	シカ ロース	667		2500	1667		2015-0317-0122	15/3/19	名鉄レストラン	

販売戦略

現在、奥三河ジビエの森のシカ肉、イノシシ肉の売り先の一つに名鉄レストランがある。名鉄レストランは、2年前の春に新東名高速の新城インター出口にオープンした道の駅「もっくる新城」の指定管理者となり、開設当初からイノシシ肉とイノシシの骨のスープを使ったラーメンやシカ肉を使ったカレーを販売している。



施設で加工された、年間300頭の肉を安定的に流通するには、ある程度の飲食店との安定的な取引が求められる。今後、名鉄レストランの実績を足がかりに、名古屋圏内や都内の開拓が望まれる。

一方、シカ、イノシシを合わせて年間300頭前後の処理頭数の施設においては、卸業者や安定的な供給を求める外食産業などとの取引は、売り先の要望が優先され、その対応に施設が翻弄され、運営に支障を来す恐れがあるので要注意である。

新たな宝物の原石を見つけて欲しい

今回の第2回感謝祭に参加して痛感したことがある。それは、設楽町以外から多くの参加者があ

り、精肉や加工品の販売と、買った肉や加工品をバーベキューで焼いて食べられるコーナーを設けていたことだ。多くの施設では、敷地内で食べられるスペースの確保は難しいが、この施設は近くに大きな駐車スペースが確保できるので、施設前のスペースを思う存分使える。そこで、買った食材を自分で焼いて食べるので、保健所の許可も必要がないと思われる。

いっそのこと、スライス肉だけでなく地元野菜も売れば、その場でバーベキューとして食べられる。美味しかったらお土産用にも買って帰るだろう。これを年1回ではなく、季節ごと、あるいは地元の行事ごとに行えば、確実に集客数も上がり、新たな販売方法となる。

少々乱暴な試算ではあるが、1回の催し物がレストラン1店舗の確保と思えば、年6回行えば6店舗への販売に値する。イベントの労力が大変との見方もあろうが、1店舗を開拓するのにかかる労力を考えれば、頑張りそうな気がする。

もう一つ、地元での消費が見込まれる手立てとして農家レストランがある。津具には外食できる所が一か所もない。澄み切った空と森を見ながら食べれば、都市住民だけでなく地域住民の憩いの場にもなろう。

地方が疲弊している類のニュースを耳にするが、工夫次第で、いろんな活路が見いだせる。もちろん、一気に大勢の誘客を見込むのは無理であるが、SNSという最新鋭の媒体を使えば、着実に呼び込める。

千葉県鋸南町では狩猟ツアーを年数回開催しているが、毎回応募者が多く抽選となっているという。企画次第では、人が集まってくるのだ。津具の活動を見ていて、最寄りの高速のインターチェンジから1時間の距離ではあるが、人が集まる宝物の原石が眠っていると感じた。

今後も、奥三河ジビエの森の活動を見守ってゆきたい。

