

## ジビエ工房茂原（千葉県）

千葉県の房総半島に、幾つの特徴を持った新しい獣肉加工施設がオープンしました。当初春に運用を開始する予定が、コロナ禍の影響で運用開始が遅れ、7月下旬から運営を始めました。

写真を見ていただければ分かる通り、「ジビエ工房茂原」は国道沿いにあります。立地条件が良く、昨年の台風時にも冠水することがなかったそうです。もちろん地域住民の理解を得て整備されました。

### 特徴その1 大手企業が運営

ジビエ工房茂原を運営するのは、ALSOK 千葉（株）です。同社は千葉県の認定鳥獣捕獲等事業者にもなっていますが、基本的に施設の運営は別になっているそうです。

施設の面積は約215㎡と規模が大きい部類に入りますが、自前の資金で建設されました。ただ、オリ・パラの建設ラッシュの影響で木造建てになってしまったそうです。



### 特徴その2 広域搬入

施設は茂原市内にありますが、現在、富津市、市原市や旧長生郡域内からの搬入が可能となっており、近い将来には南房総市など房総半島一円からの搬入も可能になるようです。ただ、既存の施設がある君津市や大多喜町は搬入の対象地域にはならないようです。将来、房総半島を網羅する多くの市町からの搬入が始まることを見越して、3レーンが整備されています。新聞記事によれば、年4000頭の処理を目指しています。

一般的に行われている“狩猟者から直接の搬入”は受け入れておらず、ジビエ工房茂原と契約を結んだ市町を対象に、契約に基づいた受け入れを行っています。



### 特徴その3 生体搬入

箱わなで捕獲されたイノシシは、捕獲者が箱わなごと軽トラックに乗せてジビエ工房茂原の2トントラック（保冷車）が待ち構える場所まで運び、捕獲者とトラックに同乗している2名で、トラックが用意する箱わなに移し替えます。その後、特定の場所まで運び、そこで止め刺しと放血作業を行い、施設に搬入するそうです。放血で出た血は、トラックに設置されたタンクに保管し、ジビエ工房茂原の浄化槽に流す仕組みとなっています。

### 特徴その4 採算がとれる施設運営

損益分岐点は年1500頭に設定しているそうです。基本はブロック肉での販売とし、販

売単価も、できるだけ単価を上げる工夫をこらしています。経費節減のため、自ら配達することはせず、卸会社や宅配会社に取りに来るシステムとなっています。1年以内には1000頭の処理を目指し、できるだけ早い時期に数千等の処理・加工を目指しています。

#### 特徴その5 若い担い手

開設間もないので ALSOK 千葉（株）から派遣された方も働いています。ゆくゆくは地元の方を雇い入れてゆきたいそうです。

今回訪れたとき、4名ほどの方が働いていましたが、1名は60歳ほどですが、あの方は30歳代。

説明いただいた ALSOK 千葉（株）の上田参与によれば、現在は時給1200円ほどだが、将来は30万円以上の給与が払えるようにしたいとのこと。長く務められる環境作りも着々と進みつつあるようです。