

運営開始8か月が経った食肉処理施設「ちづDeer's」の今

2018/11/26

今回、智頭町の「ちづDeer's」を取り上げた理由は、①若桜町の「わかさ29工房」、美作市の「地美恵の郷みまさか」、丹波市の「丹波姫もみじ」という、北海道以外では唯一年間千頭以上の処理を行っている食肉処理施設が隣接している地域に囲まれ、半年たった今、埋没することなく計画通りに解体処理が進んでいるのか。②販路開拓は順調にしているのか知りたかったからです。

ちづDeer'sの立ち上げ

智頭町百人委員会獣害対策部会は平成23年度(2011年度)に発足し、農林業に被害をもたらすシカなどを捕獲するだけでなく、何か資源に使用できないか検討してきました。その結果、シビエを流通させようということになり、そうすると食肉処理施設が必要になる。そこで、獣害対策部会は町長や役場の担当課に幾度となく相談しにいったそ



うです。時を同じくして、部会員の赤堀さん(2014年にわな猟免許を取得)に解体処理の担当者になって欲しいと相談し協力が得られたので、実現に向けた動きが加速しました。加速したもう一つの要因が、鳥取県東部振興監、鳥取県食のみやこ推進課、鳥取銀行の支援です。

そして、今年の3月28日に竣工。施設面積53.3㎡で建設費は約2000万円です。赤堀さんによると、経費を節減するため“柱や梁などに木材を使っている。ただ県外の材木”とのこと。

ちづDeer'sの現状

訪れたのは11月上旬で、シカが搬入された後で、床を水洗いしている最中にもかかわらず取材に応じていただきました。

智頭町では年間約1000頭のシカが捕獲されていますが、4月以降、月平均50頭のシカを処理しているそうです。設立時の年間目標が500頭でしたので、初年度から目標をクリアできそうな勢いです。今年度の処理頭数は600頭ぐらいになる予想で、利活用の割合は6割を確保できそうな高水準。赤堀さんによると“自家消費する人もいるので、実際の利活用の割合はもう少し高くなるのでは”と話していました。10月の搬入数は特に多くて、75頭とのこと。

一人では解体処理が追い付かないので、非常勤で手伝っている地域おこし協力隊員と二人で解体処理や販売を行っています。

なお、捕獲は智頭町百人委員会獣害対策部会の会員45名うち半数の方が携わっています。

智頭町百人委員会獣害対策部会の存在



赤堀さんは“食肉処理施設を運営するにあたり、智頭町百人委員会獣害対策部会との間で事前にルールを決めていたので、比較的スムーズに食肉処理施設を運営できている”と話してくれました。

そのルールは、有害捕獲期間中、赤堀さんに捕獲現場まで取りに来てもらう場合、狩猟者は1頭1000円の引き取り手数料を支払うことになっています。引き取っている割合は聞けませんが、“高齢者など、軽トラックに積んでちづ Deer's まで持っていけない狩猟者などが利用している”そうです。

狩猟者からすれば、運搬する労力が省ける良い

制度だと思います。

智頭町百人委員会獣害対策部会が設立の母体となっていると同時に、運営にも積極的に協力しているので、参考になる取り組み事例ではないでしょうか。

販売先

現在、販売先（取引先）は県内を中心に10か所で、智頭町内では3か所（フレンチ1店、居酒屋2店）に提供しています。また、月に1回、小中学校の給食に使われています。

赤堀さんも“県外の飲食店に働きかけたいが、解体処理に時間を取られるため、営業する時間がとれない”と嘆いていました。もう少し搬入頭数が多くなったらアルバイトを入れたいとも話していました。

今手伝っている地域おこし協力隊員は今年度いっぱい終了するそうですが、協力隊員になる前は飲食店で働いていたので、来年度は町内で飲食店を開業する予定だそうです。また、来年度に新しく入ってくる地域おこし協力隊員も内定していて、営業を担っていただく予定だそうです。

来年度から、首都圏などに向けた販売が加速すると思われます。なお、今年度、国が行っているジビエのモデル地区になっているので、販売戦略等をいなばのジビエ振興協議会がバックアップしています。

今後行ってみたいこと（赤堀さんの夢）

- ① 智頭町ではイノシシは僅かしか捕獲できないが、できれば狩猟期に捕獲されたイノシシを取り扱ってみたい。
- ② 智頭町が取り組んでいる「森林セラピー」来場者にセラピー弁当を出したい。
<http://www1.town.chizu.tottori.jp/therapy/>
- ③ 智頭町は「森の幼稚園」発祥の地（個人が始めたそうです）なので、園児の給食に提供してみたい。

- ④ 智頭町の「どうだんつつじ祭り」にシカ肉料理を提供したい。
最寄駅は、鉄道ファンに人気の「恋山形駅」（駅舎はピンク）です。

最後に

赤堀さんは、毎日のようにシカが搬入されてくるので休む暇がないようで、たまには休みたいと話していました。まだ20歳代なので若干の無理はきくと思いますが、来年度に新たな助っ人が入ったら、たまには息抜きがてら都市に営業に出歩いていただきたい。写真にあるように、トリミングがしっかりと行われ、おいしそうな肉に仕上がっているので、自慢の肉を自らPRしてほしいですね。

そして、「ちづブランド」を作り上げ、わかさ29工房、地美恵の郷みまさか、丹波姫もみじと肩を並べる食肉処理施設に成長することを願っています。



写真はシンタマ