

古座川ジビエ山の光工房（和歌山県）

地方自治体のジビエ振興の仕掛け人

「古座川ジビエ山の光工房」の生い立ち

古座川ジビエ山の光工房は2015年3月に竣工し、南紀月の瀬温泉ぼたん荘が指定管理者となっている食肉処理施設である。

施設の概要は、木造・平屋建てで98㎡、シカをメインに処理加工する1レーン方式の構造である。

特徴として、一つは、一次処理室と二次処理室は通路で隔てられ、一次処理室で長靴や作業衣に付着した汚物などが二次処理室に持ち込まれないようにするため、移動の際には一次処理室の入り口で履き物や作業衣を履き替える構造となっている。二つは、建物面積が約100㎡と国の交付金を活用した施設の中では小規模の作りとなっているが、一次処理室の広さと構造、冷蔵庫の大きさ、二次処理室の広さ、製品の保冷库の大きさを総合的に評価すれば、年間500頭から800頭の処理が可能な施設であり、同等の処理数を計画している地域には最も参考になる食肉処理施設である。



古座川町の施設から県南地域の拠点施設へ

もともと、古座川町内で捕獲されたシカを処理することを念頭に受入していたが、竣工後に、近隣の串本町、那智勝浦町、大地町、新宮市及び各市町の猟友会等と連携し、広域的な利活用体制を整えている。

行政ベースで複数の自治体との連携を行っている例としては、栃木県那珂川町の「八溝ししまる 町営イノシシ加工施設」や、東日本大震災後に放射性セシウムの汚染事故で閉鎖した群馬県中之条町の「あがししくん工房」があるが、両者とも施設の運営が始まる段階から広域連携を行っており、古座川町は施設が竣工した後に連携を始めた事例として、鳥獣被害対策と効果的な利活用を検討する自治体の参考事例と言える。

肉のこだわり

古座川ジビエ山の光工房は、冷蔵庫内で約一週間の熟成を行っている。熟成の見極めは、指定管理者であるぼたん荘で長年にわたって肉の調理を担当する職人が行っている。ちなみに、和歌山県の肉質の基準は精肉の赤身や脂の色と脂の厚さであるが、ここでは熟成後に等級付けを行っているので、和歌山県の基準には該当しない。敢えて言えば「古座川基準」だ。

ブランド化を進め、「古座川清流鹿 金もみじ」のブランド名で、首都圏などのレストランに販売している。

3月17日に、都内のレストランで「古座川の聖なる食材を楽しむ夕べ」が開催された（写真は分末に掲載）。こうしたイベントを通じて、消費者への認知を図るための古座川ジビエのPR活動や新たな販路開拓を行っている。

古座川町で獲れるシカは、生体で40キロ前後と小振りであり、レストランが求める大きさの背ロースを供給するのが難しい。それを逆手にとってのことではあるまいが、枝肉での注文が増えているという。レストランサイドからすれば、骨付きのままであれば調理方法の幅が広がるし、骨も活用できる。また、宅配便で1頭分を丸ごと送れるメリットもある。

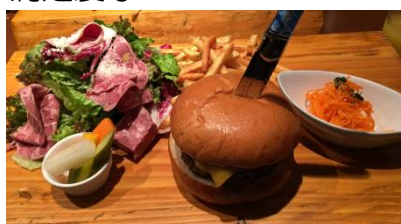


シカ肉バーガー

昨年秋に鳥取県内で開催されたバーガーグランプリで1位を獲得し、第3回日本ジビエサミットで販売されていたシカ肉バーガーを製造、販売するパン工房カワ（写真上左）との連携により、関西圏でのシカ肉の知名度アップに貢献している。



筆者の頭の中では、バーガーという食べ物は食べづらいというイメージがあり、あまり食べる機会がないが、仕事柄バーガーは食べてきた。近年首都圏などでもシカ肉のバーガーが販売されているが、価格、シカ肉の旨さ、バンズに挟み込んだ具材の彩りとシカ肉のハーモニー、食べた後の満足度など総合すると、カワさんのシカ肉バーガー（写真中）と、札幌市内のカマラード サップロのエゾシカバーガー（写真下）は絶品と言える。本物のシカ肉バーガーを食べたい方は、是非足を運んで食



べてみていただきたい。

行政の職域（しがらみ）を変えた営業活動

紀伊半島の南端に位置する古座川町が、シカ肉だけではなく、生産量は少ないが様々な特産品を活かしたビジネス（一般的には、地域活性化とも言う。）を展開できるのは、役場の細井さんの存在が欠かせない。

行政の仕掛け人は、ときおりテレビでも紹介される。最近では、3月11日の民放放送「がちりマンデー」の村立・町立ビジネスでがちり！のコーナーで紹介された島根県邑南町、栃木県茂木町の職員の活躍がクローズアップされていた。また、捕獲鳥獣の利活用で草分け的な人物は、島根県美郷町の安田さんであろう。これらの職員と細井さんに共通するのは、多分、天性と配属先が旨くかみ合ったからではなかろうか。自治体の職員がビジネスで成功するには、上司の命令や市町村の方針だけではうまく行かない。多分空回りするか、短期間にしぼんでしまう気がする。



美郷町には多くの自治体が訪問するが、同じように成功した事例を聞いたことがない。企業の営業は組織として活動するので、人が入れ替わっても大きくぶれることはない。しかし、一般的に、行政には営業という概念がないため専属の部署もなく、一担当職員がたまたま担うケースが殆どだと思う。職員は営業するために就職したわけではないので、たぶん嫌々ながらやることになるのではなかろうか。

だが、細井さんや安田さんは、頭の中の思考回路が違っていると思う。多分、与えられた業務をこなす方法が、あまり意識することなく企業の営業手法となっていると推察する。

他の自治体で地域活性化を真剣に考えるのであれば、企業の営業職を引き抜くのが手っ取り早いかもしれない。

★ 古座川の聖なる食材を楽しむタベ ★



シカ肉



西前町長



会場風景