

日本猪牧場（鳥取県）

2020/3/30

鳥取県倉吉市内でイノシシの解体加工を行っている日本猪牧場の運営形態はユニークです。それは、捕獲した子イノシシの飼育を行っていることだ。

【飼育を始めたきっかけ】

日本猪牧場を運営する徳岡憲一さんによれば、もともと父親が始めた施設。始めたきっかけは、この一帯はスイカの産地だが、父親が“いずれスイカも廃れるだろう”と見越して新しい産業を模索している中で、鳥取県内にも少しずつ生息が確認されたイノシシの飼育を思いついた。何故飼育なのかと言えは、まだ捕獲頭数が少なかったイノシシを飼って肉にして売れば、良質な肉を安定的に売れると考えたから。



飼育を始めたのは昭和55年（1980年）で、この当時は年に数頭しか捕獲できなかったのが兵庫県内からイノシシの親子を買ってきた。

憲一さんは、父親から引き継いで今年で35年になる。この間、試行錯誤を繰り返しながら飼育技術を確立し、今でも年間数十頭のイノシシを飼育している。飼育方法が難しく、当時は近隣5箇所で行っていたが、今は徳岡さんの施設のみとなったという。飼育スペースは、イノシシが外に逃げられないよう頑丈なコンクリートブロックで覆われている。



現在、他の獣肉加工施設と同様に捕獲されたイノシシを搬入し、解体加工を行っています。今年度は約850頭を解体加工し、今後は1,000頭の処理を目指している。

【鳥取県版 HACCP 取得】



日本猪牧場はとてもコンパクトな規模で、各地の狩猟者が運営している獣肉加工施設と大差ありませんが、平成 30 年 12 月に鳥取県版 HACCP を取得した。取得した大きな目的は、“有利に卸せる”ことを目指したから。きっと卸業者からの打診もあったのかも知れない。少しでも高く、有利に売れるためにはどうするかは経営者にとって経営上の重要な選択肢となる。HACCP を取得するため、施設内の内装と機器類はすべて入れ替えたという。

笑顔がよく似合う徳岡さんから、目をキラリとして発せられた“猟師が思う良い肉と、飲食店が求める良い肉は違う。”の一言は、長い経験と実績の裏打ちがあってこそ言えるのだと感じた。

2019/5/5

かつては全国でイノシシの飼育が行われていましたが、飼育管理技術や販売価格などの問題で多くの施設が閉鎖したなか、鳥取県北栄町にある「日本猪牧場」は繁殖、肥育と捕獲個体の解体処理を行っています。

飼育内容は、平成 29 年 7 月 3 日の日本農業新聞に「飼養は 2013 年から始めた。農業被害をもたらす厄介者を特産にしようと、県中部の倉吉市、湯梨浜町、三朝町、北栄町、琴浦町や県、観光協会などと「鳥取中部イノシシ産業化プロジェクト」を設立。市町から許可を得て捕らえたイノシシを、15 年度は 5 頭、16 年度は 10 頭を育てて販売した。」「イノシシは本来群れないが、限られたスペースで管理するために、強制的に群れをつくらせる。相性が悪いと群れの中でいじめや共食いが起きる。牧場では現在 3 アールの敷地を複数に区切り（写真を参照）、18 頭を兄弟や相性の良い個体ごとに分けて管理。餌はトウモロコシと麦を基本に、果実など少なくとも 4 種類を与える。」と報道されています。

現在は、飼育と捕獲したイノシシを含め年間約 500 頭のイノシシを処理しています。

鳥取県が進める食肉処理施設の HACCP 導入を受け、平成 30 年 12 月にわかさ 29 工房に次いで 2 例目となる HACCP 認証を取得しています。