

昔は観光施設として全国どこでも市町村に一箇所は第三セクターの温泉施設があったと思いますが、今では環境が良いだけではお客さんが来てくれない。ここにしかない体験や、ここにしかないものを求めています。そこで何か食べるものということで、ジビエの取り組みを始めています。



木沢シカ肉加工施設は平成22年に、四季美谷温泉にシカ肉を安く入れて、特産品としてレストランで売り出そうということで作られました。

最初に作られた施設は小さなもので、冷凍室もないという施設でしたが、年間（170頭）ぐらい捌いていました。平成28年に集会所を改装して新たな施設ができました。



徳島県には獣肉加工施設が8箇所9施設あり、木沢が新旧合わせて2箇所となります。施設の名称は「木沢シカ肉等加工施設」です

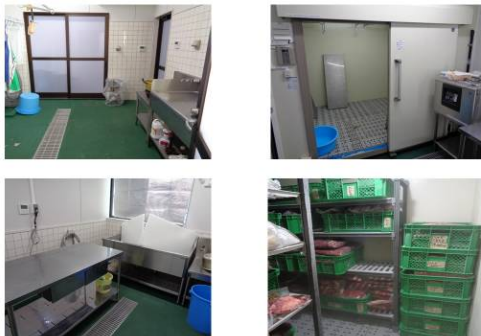
当時、全国ではシカ肉として初めてのハラル認証を受けましたが、金銭面や人材面からなかなかルートに乗って行かないということで、今年ハラル認証を取っていません。

木沢地区ではシカが多くイノシシは少ないです。昨年はシカが100パーセントとなっています。



施設のレイアウトですが、既存の施設を使っている
ので天井の高さが低く、不具合があったりしますが、前
の施設から比べれば雲泥の差で、衛生的に処理できる
施設になっています。規模は全国的に見ても大きい方
ではないと思います（約91㎡）。1日に4頭から5頭の
処理が可能だと思います。

<木沢シカ肉等加工施設内の写真>



<ジビエジュニアの導入 平成30年>



ジビエジュニアを何故導入したかといいますと、那
賀町は面積が広いので施設に搬入するのに1時間ぐら
いかかるので、山から下ろしてきて施設に運ぶのに時
間がかかり劣化するので保冷車で運ぶことによって搬
入頭数を増やすためです。それまでは、ほとんど木沢
地区だけに限って搬入していましたけれども、今年の
4月からジビエ専属の協力隊として吉田さんが配属さ
れていますので、ジビエジュニアに乗って施設に搬入
する形になっています。

<木沢加工施設でのシカの解体作業>



木沢鹿肉加工施設の運営の概要

- 平成22年徳島県最初の獣肉加工施設
公設民営施設
指定管理者 四季美谷温泉
四季美谷温泉に鹿肉を提供することが目的
- 平成28年木沢シカ肉加工施設の増設
既存集会所を改造
- ジビエジュニアを導入
ジビエ専属の地域おこし協力隊の配属

施設の運用の概要ですが、平成22年に徳島県で最初の加工施設として開設され、公設民営となっています。民営と言っても四季美谷温泉は第三セクターなので、完全な民営ではありません。指定管理者として四季美谷温泉が管理しています。木沢シカ肉等加工施設は、四季美谷温泉にシカ肉を提供することを目的として運営されています。

<捕獲から解体、調肉、販売までの流れ>

木沢シカ肉加工所(食肉処理業)

- 1、猟師から捕獲の連絡(受付者3名の携帯)
- 2、解体専属従事者
(阿波地美栄衛生解体講習の認定を受けた者)に連絡
- 3、猟師は生きのまま加工所に搬入
(わなで捕獲した個体のみ受け入れ)
- 4、解体者が加工所で止め刺し
- 5、剥皮後冷蔵庫で保管
- 6、3~5日後、脱骨し四季美谷温泉に納品

四季美谷温泉(食肉販売業)

- 1、四季美谷温泉で塩水処理し1日冷蔵庫で保管
- 2、調肉、部位分け、真空パック、加工所で冷凍保管

<受け入れ価格、販売価格の設定>

- 指定管理料……年間40万円(光熱費に充てる)

解体経費内訳

- 捕獲者……1頭(3,000円)
30kg以下の場合2,000円
肉重量20kg以上の場合4,000円
 - 運搬料……1頭(1,000円)
 - 解体者
内臓摘出、剥皮……1頭(2,000円)
脱骨……1頭(2,000円)
 - 産廃費用……1頭(3,300円)
 - 産廃運搬費……年間3~4回(4万円)
- (合計……1頭に掛かる費用は約13,000円)

シカ肉の受入価格と販売価格の設定

指定管理料が年間40万円で、光熱費に充てています。解体の経費の内訳としまして、捕獲者には1頭3千円、基本的には30キロ以上を受け入れるという形になっていますが、30キロ以下の場合2千円、肉重量が20キロ以上の場合4千円としています。運搬料は1頭千円で、猟師が持ってきたら3千円+千円の4千円になります。

<販売価格>

木沢シカ肉加工施設から四季美谷温泉への販売価格

- 1頭……15,000円
但し30kg以下の場合13,000円
- 平成30年度はニホンシカ138頭受け入れ
137頭を四季美谷温泉に販売

四季美谷温泉から飲食店、一般消費者への販売(別紙)

- 木沢シカ肉加工所と四季美谷温泉の会計処理は別にしている

四季美谷温泉には1頭15000円で、30キロ以下の場合13000円で納入しています。

四季美谷温泉では木沢加工所の鹿搬入をできるだけ増やし、飲食店や消費者への販売も考えています。四季美谷温泉では年間120から130頭をレストランや宴会で使用しています。

<株式会社 四季美谷温泉運営の概要>

- ・第3セクター方式の株式会社
- ・平成13年設立・資本金4000万円
- ・地域と都市の交流拠点・日帰り温泉・宿泊施設
- ・地域食材を利用したレストラン営業及び物産販売
- ・開業当初は多くの日帰り客で賑わったが、平成16年の台風災害後は低迷
- ・平成の合併後、約10年で人口が半減、客足にも影響

株式会社四季美谷温泉は、第三セクター方式の株式会社です。筆頭株主は那賀町で、農協や森林組合も株主になっています。平成13年度に設立し、資本金が4千万円。目的は地域と都市の交流拠点、日帰り温泉、宿泊施設で、レストランは地域食材を使い、物産販売も行っています。開業当初は多くのお客さんがきましたが、平成16年に災害がありまして、施設も3、4ヶ月休業しました。その後客足が戻らず、平成の合併後10年で人口が半減し、客足にも影響してきています。

<四季美谷温泉のジビエの取り組み>

- ・平成22年度 鹿肉の料理の提供を始める
- ・平成24年度 阿波地美栄料理店1号店に認定
- ・平成25年度 ジビエを進めるために料理人を雇用

平成22年度に、加工施設ができたのと同時にシカ肉料理の提供を始めました。

平成24年度にジビエ料理店第1号店に認証されました。平成22年度から24年度まで加工施設でシカ肉を捌き3種類くらいの料理をレストランで提供してきたが、なかなかうまく行かなかったようです。

平成25年に中田料理長が赴任しジビエを含むレストラン料理の改善に取り組み、6年半くらい経ちました。

<平成25年度のジビエ活動>

- ・レストランメニューの刷新(20種類のジビエ料理開発)
- ・木沢ジビエフェスタの開催
- ・鹿肉加工品の開発
(惣菜製造業、食肉製品製造業、食肉販売業、露天販売業)
- ・各地のイベントに出店(農村舞台、マルシェなど)
鹿井・鹿マタギラーメン・鹿サラミドック
鹿焼きそば・鹿カレー揚げなど
- ・ジビエ料理普及活動
一般家庭向け料理講習 料理店向け講習
大学、高校、給食センターなど
- ・メディアアピール
新聞社、雑誌、テレビなど

平成25年度以降の取り組みですが、まずレストランのメニューの刷新を行いました。和食を作ってきたのでジビエはあまり知識はなかったのですが、前職で平成4年くらいからシカ肉は取り扱っていたので、四季美谷温泉に来たらこんな料理ができるかなと、数年間考えていました。

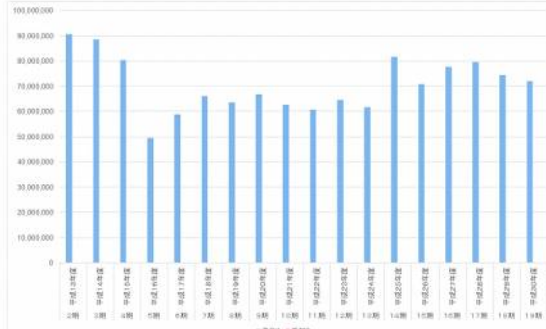
5月のゴールデンウィークに合わせて、メニューをすべて変えました。当時は自販機で無機質は販売でしたが、メニューも少なくシカ肉売れ切れということも多かった。それを何とかしようと言うことで20種類くらいのジビエ料理を開発して、ロコミで広がりやすいようなメニューに変えました。

同年にジビエフェスタを開催しました。それからシカ肉の加工品の開発は、厨房の合間にできるということで惣菜を始め、食肉製品としてソーセージを作るため食品衛生管理者の資格も取りました。露天などにも手当たり次第出店してアピールしてきました。

ジビエ料理の普及活動として、一般家庭向けの料理講習とか、料理店向けの講習、大学、高校の給食センターに県と連携して普及活動も行ってきました。

<ジビエを取り入れた結果として>

年度別売上推移

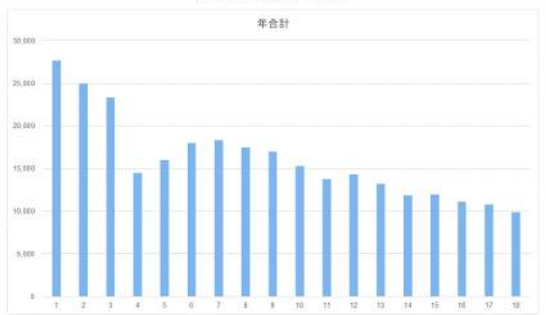


売り上げは、一時右肩上がりに伸びていましたが、平成28年度を境に減少しています。何故かという人口減少で入浴者数が年々減ってきていることが大きな要因となっています。

ただ、入浴者数が減ってきていますが、ジビエ料理の売り上げは横ばいになっています。

必ずしも成功事例とはいえませんが、現在進行形でお客さんが増えるよう取り組んでいるところです。

入浴者数の推移



＜四季美谷温泉の鹿肉料理の工夫＞

- 1、柔らかい鹿肉
- 2、臭いが無い鹿肉
- 3、リーズナブルな価格
(ローカルジビエ)
- 4、日本人の味覚に合うジビエ
(和食からの発想)
- 5、ここにしかないジビエ
(ヨーロッパのジビエでないマタギのジビエ)

シカ肉料理の工夫ですが、一つ目は柔らかいシカ肉、二つ目にはにおいが無いシカ肉、三つ目は価格がリーズナブルであること。ジビエと言えばフランス料理とか洋食や高級店のイメージがありますが、増えすぎたシカをできるだけ多くの人に食べていただきたい。私は和食的な発想から、日本人の味覚に合うジビエということと値段も安く手頃に食べられるメニューの設定としています。もう一つは、ここにしかないジビエということで、マタギの原点を見据えたメニュー作りを行っています。

＜四季美谷温泉でのシカ肉下処理作業＞



シカ肉の下処理ですが、施設で骨を外した状態で四季美谷温泉に納入しています。四季美谷温泉独自の方法としまして、塩水処理を行っています。塩水に1時間ほど漬けて、まる1日冷蔵庫で干しています。これによって臭いが緩和されます。魚を焼くときに塩を振って生臭さをなくすのと同じです。賄いでマグロの血合いを塩漬けてから炒めると生臭さがとれる。そういう発想から塩漬けを行っています。四季美谷温泉で使いやすいように9つの部位に分けています。

< 筋取り >



30 キロの個体だと、肉は11 キロぐらいになると思います。そのうち使いやすいロースやモモは45 パーセントぐらい。私に来るまでは残りは犬の餌などにしていたのですが、このすじ肉などをうまく使うことによって単価が下がっています。なので、ほとんど捨てることなく使っています。

< 用途別部位分け(9種類) >



< 柔らかい調理のポイント >

- ①中途半端な加熱で固くなる
(低温加熱、短時間加熱、長時間加熱、間接加熱 余熱調理)
(イ) スチームコンベクション、湯煎器を使用して低温調理、固形燃料で加熱
(ロ) 高温の油で短時間で揚げる
(ハ) 長時間加熱(2~3時間)で下ゆでする
(ニ) フラパンで表面加熱したあと火を止めてしばらく余熱する
(ホ) 衣を付けて間接過熱して肉の縮みを少なくする
- ②固い赤身の性質を変える
(イ) 肉に脂を持たせる事によって脂身の肉と同じ性質にし、火の通りを良くし、肉の縮みを少なく柔らかくする
(ロ) 赤身肉の性質を柔らかくする成分のものに漬け込む
- ③肉の繊維に対して逆に切る
(イ) 薄切り
(ロ) 細切り



柔らかい調理のポイントとして、シカ肉は単純加熱すると固くなるので、低温加熱、高温短時間の加熱や、スネやすじ肉は長時間かけて塩ゆでにしています。酵素成分のあるフルーツに漬け込み柔らかくする方法など、鹿肉の特徴を生かして調理する必要があります。

< 獣臭を感じない調理のポイント >

- ①塩は赤身肉や魚の臭みを取る
(イ) 生の状態で塩水に漬ける
(ロ) 生の状態で塩を振る
(ハ) 塩茹でする
(ニ) 塩分の強い御膳味噌や醤油で味付けする
- ②ハーブやにんにくなど香りのある食材と合わせる
(イ) 生の状態で香りのある食材を振る(まぶす)
(ロ) 生の状態で香りのある食材に漬け込む
(ハ) 香りのある食材と煮る
(ニ) 香りのある食材をソースにする
- ③アルコールで臭みを取る
(ワイン 日本酒 ブランデー リキュール)
(イ) 生の状態でアルコールを振る
(ロ) 生の状態でアルコールに漬け込む
(ハ) アルコールを入れて煮る
(ニ) アルコールを使ってソースにする



獣臭の少ない調理法としては、食塩による臭いの緩和は有効ですが、他にも、アルコールやハーブを使用するなど、味付けにも塩分のある味噌、醤油などもよく合います。