

出資者による食肉処理施設の運営「頑固マタギ倶楽部」

2018/11/13

はじめに

今回訪れた「頑固マタギ倶楽部」は、2017年1月に岐阜県郡上市内で開催された第1回日本猪祭りでは、17府県29か所からエントリーされたイノシシ肉の中で、見事予選を勝ち抜いた6地区の一つに輝いた食肉処理施設として一躍有名になったと思います。なお第1回のグランプリは、しまなみイノシシ活用隊に輝いた。参加者の評価では、ほのかに柑橘の香りがするという評価もありました。

2009年（平成21年）に県単事業「夢ファクトリー支援事業」の採択を受け、安来市内29名の出資者（狩猟免許を持たない人もいる）により、島根県安来市広瀬町内に「頑固マタギ倶楽部」が運営する食肉処理施設が稼働しました。建設資金は県単事業の支援事業費と出資者の出資金で賄われ、倉庫として使われていた建物を改造して作られています。

猟友会員などがグループで運営する食肉処理施設は各地にあります。頑固マタギ倶楽部の特徴はグループメンバー全員が出資者となっていることです。

食肉処理施設を作った理由は、他の施設と同様「農作物に被害をもたらすイノシシを活用して地域活性化を図る」ためです。設立当初、会長の村本さんは「血抜きをはじめ、ちゃんと処理されていないイノシシの肉を食べて、臭い、まずいというイメージを持つ人がある。本当のおいしさを多くの人に知ってほしい。」と語っています。ほかの施設と同様、地域活性化に貢献したい。おいしい肉を提供したいという思いは同じです。

地域活性化につながっていない

地域活性化という表現が独り歩きし、経営上はうまくいっていないケースをよく見かけますが、頑固マタギ倶楽部の場合はどうなのでしょう。

まず、処理頭数ですが、資料によると初年度は12頭のイノシシを処理し、2年目は年末の時点で17頭が処理されています。そして昨年度は約40頭が処理されていますが、村本会長によると“大半は有害捕獲されたイノシシ”となっています。狩猟期には数頭しか搬入されなかったそうです。

イノシシの解体処理を行っている食肉処理施設にありがちな傾向として、有害捕獲されたイノシシ肉は脂身がないので、脂身のないイノシシ肉を扱ってくれる飲食店などを探し当て



ないと、ミンチにしてハンバーグやソーセージなどの具材としての活用が中心となってきます。そうすると、おのずと販売単価が下がるので、頭数を処理しても経営に貢献しない構図となってしまいます。



JR安来駅 観光交流プラザで販売されているイノシシ肉

頑固マタギ倶楽部では、一部の肉は JR 安来駅の駅舎内にある観光交流プラザで販売したり、比田地区のレストランで扱っているそうですが、観光交流プラザでは狩猟期が終わるとパッタリと売れなくなるそうです。また、年 1 回開催される町のイベントでイノシシ肉を使った料理（串焼きなど）を提供しているそうですが、皿などの材料費がかさみ、村本会長は“黒字にはならない”と言っていました。

狩猟期においしいイノシシがなぜ搬入できないか聞いたところ、村本会長が“やはり、おいしそうなイノシシは丹波篠山に流れてしまう”とのこと。せっかく出資者（狩猟者を含む）が協力し合って運営している食肉処理施設なのだから、ほんとうにおいしいイノシシ肉を提供する仕組みができそうなのに、できていない。とても残念です。

狩猟期の肉を確保するため、買い取りも行っているそうです。毛付きでキロ 600~800 円。ただ、これもどこでも見受けられるように、さばいてみたら廃棄してしまう部位が相当あるようです。肉を確保するため、買い取りのほか販売許可を取っている頑固マタギ倶楽部に持ち込んで解体処理する狩猟者もいるそうです。いわゆる解体委託です。お礼としてロースを 1 本もらうそうです。



町のイベント用串焼き原材料

運営体制の見直し

出資者による運営という、新しいタイプの食肉処理施設に期待したいのですが、丹波篠山に高く売れるという事情が絡むと、なかなか難しいのかなと思ってしまいます。29 名で行ってきた食肉処理施設の運営が赤字続きのため、4 年前に仕切り直しを行い、新たに 14 名の出資者（旧安来市内 1 名、広瀬町内 10 名、比田町内 2 名、宇波町内 1 名）で再出発を行ったそうです。10 月に最初に訪れた時、食肉処理施設の場所が分からず、数人の地元の人に尋ねたら皆さん知っていたので、頑固マタギ倶楽部の活動はよく知られているようです。地元で知っていただくことは大切ですが、地域活性化のためにも夏場のイノシシ肉の販売先の確保、狩猟期のイノシシ肉の確保の課題が解決されることを願っています。