

## 清流ジビエフードサービス（岐阜県）

### 美味しいイノシシ肉へのこだわり～清流ジビエ～

長野県（シカ）の23箇所、岐阜県（イノシシ）の23箇所、三重県（シカ、イノシシ）の16箇所、和歌山県（シカ、イノシシ）の17箇所、大分県（イノシシ）の25箇所など、シカ肉やイノシシ肉の文化が残る地域には食肉処理施設の数が多い。岐阜県の23箇所の大半は狩猟者が個人的に立ち上げた食肉処理施設であるが、昨年の暮れに本業市内に交付金を活用した食肉処理施設が運用を開始したり、岐阜県の認証制度がスタートして食肉処理施設と飲食店が一緒になった利用促進の取り組みが動き出すなど、県内のシカ肉やイノシシ肉の動きは活発化しつつある。

地域ブランドに特化した事業展開を行っている第一種兼業食肉処理施設「清流ジビエフードサービス」の取り組みを紹介する。

岐阜県大野町は濃尾平野の北西に位置し、柿の産地である。

ここで、先代からの狩猟を継続し、地元だけでなく、良質なイノシシを求めて福井県や滋賀県に出向いて捕獲している。鉄砲は使わず、くくりわなで狩猟しているので、積雪が始まる時期までに狩猟を終了するやり方だ。

代表の羽賀将光さんは、片道1時間半から2時間かけて福井県内まで取りに行くが、その日1頭も取れなくても落胆はしないそうだ。獲れない日も、獲れそうな場所を探して次に獲れるわなを仕掛けて帰るといふ。生粋の猟師といっても過言ではない。

ただ、遠距離捕獲なので、仕掛けたわながいたずらされることもあるという。また、昔使っていた発信装置が盗まれてしまったので、今は使っていないという。

福井県や滋賀県の地元の狩猟者との信頼関係の上に成り立っているため、猟場を争うことなく獲ることができるという。



### 気がかりなこと

気がかりなことは、時たま100キロ前後のイノシシが獲れるが、年マイノシシ、シカとも個体の大きさが小振りになってきていることと、イノシシの捕獲頭数が減りつつあるという。イノシシが小振りになってきたという話は各地で聞くので、全国的な傾向なのかもしれない。また、理由は分からないが、イノシシやシカの発情や交尾時期が早まっていると感じるようだ。

### 食肉処理施設

食肉処理施設は時前で建設したというが、内部は衛生的に管理されていると感じた。それは、①入っても獣臭が全くないことで分かる。②また、衛生管理の遵守の前に食肉処理業者の性格が表れ、施設内の整理整頓や床面の管理など、衛生管理をきちんと行っていない食肉処理施設も多いが、清流ジビエフードサービスは、写真の



ように床には洗浄の邪魔になる器具などが置かれていない。衛生管理は合格点を与えたい食肉処理施設である。

解体処理した肉は、独自の研究で開発した仮眠熟成製法(ナップエイジング)という「野生本来」の旨みと柔らかさを引き出す熟成を行い、清流ジビエのブランドとして販売している。仮眠熟成製法はドライエイジングに似ているが、製法は企業秘密とのこと。どのように肉の旨みを引き出しているのか知りたい方は、是非食べて体感して戴きたい。

## 地域ブランド

清流ジビエを第一種兼業食肉処理施設に区分けしたら羽賀さんに怒られそうであるが、推察する限り年間百頭前後の処理頭数であろう。全国の食肉処理施設の大半が同様の規模である。2014年に厚生労働省が調査した内容を見ると、通年営業している食肉処理施設360箇所のうち、年間100頭未満の処理頭数は76%の275施設となっている。

ジビエも次第に競争の世界に突入して行くので、背伸びせず持続的に生き残るには、独自ブランド化によりお客を取り込む「清流ジビエ」の様な販売戦略が功を奏し、生き残ってゆくと思われる。ただし、生き残るためには、“どこのシカもイノシシも、何を食べて、どんな生息環境なのか特定できないから、結局の所同じじゃないか”との問に対して、消費者に明確に訴えかけられるこだわりが必要だと思う。



生