

奥三河の有害鳥獣を山の幸に変える！ 奥三河高原ジビエの森



☆ジビエとは

ジビエとは狩猟で得た野生鳥獣の食肉を意味するフランス語で、ヨーロッパでは高級食材として重用される。日本でも近年、山村地域の鳥獣害が問題となる中、捕獲鳥獣を有効活用したジビエ料理が脚光を浴びている。

☆奥三河高原ジビエの森とは

愛知県北設楽郡設楽町津具地区の若手農林業者らでつくる「奥三河つぐ高原グリーンツーリズム推進協議会」が整備した、猪・鹿を食肉（ジビエ）に加工する施設。施設整備をきっかけにして有害鳥獣の捕獲が進むこと、また、ジビエのブランド化により地域が活性化することが期待されている。

平成二十七年に設楽町津具地区に開設された「奥三河高原ジビエの森」。山村地域の悩みの種である獣害を引き起こす猪・鹿を、回収・加工処理し、食肉（ジビエ）として供給する施設です。今回は、「ジビエの森」の責任者である金田さんに、その取り組みの現状と今後の展望についてお話を伺ってきました。

【開設から二年八か月程が経ちましたが、施設が地域に与えている影響についてどのように感じていますか？】

ジビエの森ができてから、それまで七、八名だったこの地域の猟師が二十数名まで増えました。その影響もあってか、最近では周辺地域で捕れる猪の数が減っているように感じています。そういう意味では、獣害対策に貢献できているのではないかと思います。

ジビエを通して地域の食文化をPRし、地域の活性化を目指すという役割については、まだまだこれからという感じですね。

【実際に、ジビエの森で行われている作業の流れを教えてくださいませんか？】



「奥三河高原ジビエの森」
責任者の金田治久さん

猪・鹿の調達は北設楽郡の各猟友会の協力を得て行っています。猪・鹿を捕獲した方からジビエの森の担当者に連絡していただき、施設従業員が現地へ赴き回収します。品質の確保のため、捕獲した猪・鹿を直接施設へ持ち込むことは禁止し、必ず従業員が現地へ生きた猪・鹿の状態を確認するようにしています。

回収した猪・鹿は施設に搬入後、計量・解体、精肉処理されます。ジビエの森では、県内でも有数の最新設備を導入しており、金属検出器によるチェックを行うなど、食の安全につとめています。同様の施設で金属検出器を導入しているのは、愛知県内ではジビエの森だけです。

処理されたジビエ肉は、取引先へ発送され、消費されることとなります。

道の駅もつくる新城では、ジビエの森の猪肉、猪の骨を使った「ししラーメン」を味わうことができます。また、地元の飲食店や道の駅、さらには豊橋・名古屋・東京の飲食店等にもジビエ肉を届けています。

インターネット販売では、家庭用のジビエの焼肉セットを購入することもできます。(注・全国商工会連合会の特産物通販サイト「ニッポンセレクト」で販売されています。)



金属検出器(写真)を始め、最新の設備を導入して食の安全を確保している。

【具体的に取引先にはどういった場所がありますか。私たちがジビエの森のジビエ肉を食べるためにはどのような方法があるのでしょうか。】

また、奥三河で行われるイベントを中心に、様々なイベントにもジビエの森は出店しており、串焼きなどをその場で食べることができます。

そして、平成二十九年四月からはジビエの森に併設の直売所が常設化されました。毎週土日の営業で、ジビエ肉はもちろん、革製品や鹿の角なども購入できます。(注・これらの情報は、ジビエの森公式ホームページ及びフェイスブックページでご覧ください。)



【様々なところでジビエの森のジビエ肉は味わわれているのですね。今年四月からは直売所も常設化され取り組みは順調に進んでいるように感じますが、今後の課題があれば教えてください。】

処理頭数をどんどん増やしていきたくて思っています。現在年間で三百頭を超える猪・鹿を処理していますが、それでも獣害対策として捕獲されたものの一部でしかありません。まずは年間五百頭処理できるようにしたい。ジビエの需要は大きくなってきているので、処理したジビエ肉が余るといふことはないと思います。

ただ、処理頭数を増やすには、人材の確保が必須です。現在ジビエの森には常駐の職員はおらず、兼業職員がほとんどです。そのため、猪・鹿を捕獲したという連絡を受けても、現地に向かえる職員がおらず回収を諦めるという場合もありました。徐々に常駐職員を雇用できる体制にはなってきているので、今後、これからのジビエの森を担う人材を確保していきたいですね。

そして、処理頭数が増えて供給できるジビエ肉の量が増えれば、売り先も拡大していきたいと思っています。奥三河、愛知県内はもちろん、東京、大阪などの大都市圏にも、もっと奥三河産ジビエの供給を上げていきたい。それがこの地域の食文化のPR、ひいては地域の活性化に繋がるのではないかと思います。

【最後に、読者に一言お願いします！】

ジビエを怖がらずに食べてみて欲しいです。臭い・固いというイメージを持つ人もいますが、適切に処理をすれば、おいしく食べることができます。ジビエの森のジビエ肉は、品質、安全性ともに高いものだと自負しています。是非一度食べてみてください。

私も何度かジビエの森のジビエ肉を使った料理を食べましたが、臭みはほとんどなく、あっさりしていてとてもおいしかったです。

今、ジビエは全国的にも注目が高まっている食材です。愛知、奥三河、津具から全国へ。奥三河産ジビエで挑戦を続けるジビエの森から、今後も目が離せません！



金色のシールがジビエの森の目印。おいしく、安全な奥三河産の自然の恵みです。

訪問日 平成 29 年 12 月 5 日

取材者 新城設楽振興事務所 小田、松井