



ジビエとお米 ～山の恵みを美味しく戴く～

氏名・産地名 金田 治久さん

経営類型・作目 ジビエ、水稻

市 町 村 設楽町



1. 経営・産地概要

- | | | |
|----------|-----|--|
| (1) 経営規模 | シカ | 処理数 400 頭/年、水田 10ha |
| (2) 労働力 | ジビエ | パート 10 名 (ジビエの森従業員) |
| | 水田 | 家族 3 名 (本人、両親) |
| (3) 販売 | ジビエ | 直売所「奥三河高原 ジビエの森」、鹿肉加工品 (缶詰、燻製、ハム等)、他販売先として、レストラン、道の駅、食肉業者 (委託加工) |
| | 水 稲 | 主に JA 出荷。一部モチ米を和菓子屋に販売。 |

2. 取組

山の恵みの直売所「ジビエの森」

設楽町にある「奥三河高原 ジビエの森」(以下、ジビエの森)という直売所で、シカの解体や加工品の店頭販売を行っています。鹿肉の加工を豊田市や豊橋市の業者に委託し、缶詰や燻製、ハム等に加工しています。設楽町にある焼き肉店にも卸しており、食べると軟らかく臭みのない、ジビエの美味しさを堪能できる丁寧な下処理がされていることが窺えます。



「ジビエの森」の外観

新鮮な肉へのこだわり

ジビエの森では設楽町だけでなく、東栄町、豊根村、新城市の猟師とも連携をして、シカの捕獲を行っています。猟師から、罠にシカが掛かったと連絡が入るとすぐに、金田さんやジビエの森の従業員が現地まで行き、シカが衰弱死等していないことを確認した後、止めさしを行っています。そうすることで、新鮮な鹿肉を入手でき、臭みのない美味しいお肉にすることができそうです。ジビエの森の新鮮な鹿肉は実需者にも



上: 鹿肉のスライス

右: 鹿の大和煮

好評で、北設楽郡や新城市にある道の駅で缶詰等の加工品や冷凍真空パックのスライス肉として売られている他、東京や名古屋のレストランにも提供されています。

金田さんの人徳

ジビエの森の従業員の中には20代から30代の若い移住者の方が数人います。その中のお一人に、ジビエの森で働く理由を聞いたところ、「それはもちろん、金田さんの人柄に惹かれてです」とはにかみながら答えてくれました。金田さんも「ジビエの扱いをめきめき覚えていて心強い。仕事を任せられるおかげで稲の世話に注力できる」と語っており、従業員との信頼関係が窺えました。

地域のために

シカ等の鳥獣は数が増えすぎると田畑や森林を荒し、農作物の収穫や周辺環境に悪影響を与えます。鳥獣被害によってせっかく育てた農作物が収穫できなくなってしまう、作付をやめてしまう農家もいます。金田さんらジビエの森が猟師と連携した活動を行うことで、鳥獣被害を減らし、田畑を守っています。実際、ジビエの森がある設楽町津具地区では、シカの群れが小さくなっており、以前は10頭ほどいた群れが、3頭ほどに抑えられているそうです。また、シカと車がぶつかる事故も減少しており、地域の人々の助けとなっています。

山で作る美味しいお米

標高700mの冷涼な気候を活かして「チヨニシキ」や「やわ恋もち」等の作付を行っています。「チヨニシキ」はJAに出荷され、地域の酒蔵で酒造りの原料としても活用されています。「やわ恋もち」等のもち米は親戚が経営する和菓子屋へ出荷され、大福や切り餅に加工をした後店頭販売されています。

周りも笑顔に

金田さんは現在、津具地区の農家の中で一番広い面積を作付しています。農家の高齢化などで本来なら耕作放棄地になりかねない水田を多数預かり作付をすることで、景観の保護や産地の維持を行っています。

金田さんは今後について、使い道のない農業副産物を加工して地域のキャンプ場で活用してもらえるようなものを作る方法を模索しており、環境に優しい農業を目指していきたいと考えているようです。また、地域の農家仲間に新しい稲の品種を紹介したりと、地域全体に資する農業経営をしています。



コンバインで稲を収穫する金田さん