

捕獲したイノシシを地域の特産品へと加工 獣害の軽減と地域ブランド構築へのスタート

群馬県吾妻郡では昔からイノシシなど野生鳥獣による農作物の被害に悩まされていた。そこで郡内の7町村が鳥獣の捕獲に対し助成金を充てるとともに、捕獲したイノシシの精肉加工施設として「あがしし君工房」の運営をJA沢田に委託した。獣害対策と地域の新たな特産品開発といった一石二鳥の取組が行われている。



背景と課題

野生鳥獣による農作物被害

群馬県の北西部に位置する吾妻郡は長野県と新潟県に隣接し、他の山間地同様、鳥獣害による農作物の被害にも悩まされており、平成18年度の郡内の鳥獣害による農作物の被害額は1億5千万円を超え、鳥獣害対策が求められていた。

吾妻郡の中心部に位置する中之条町は県内でも1、2位を争うほど鳥獣による被害を受けており、平成18年には223頭のイノシシが有害捕獲として報告された。従来は、猟師がイノシシを捕獲すると、血抜き等の前処理もうまくできず、庭先などで皮をはぎ、臓物を取り出して肉を切り分け近隣に配ってはいたが、見た目に悪く衛生的にも問題があった。



取組のきっかけ

獲れた肉を特産品に

このように猟師が庭先で捕獲したイノシシを処理することは生活環境上好ましいことといえず、また資源を十分に活用しているといいがたい状況だった。そこで、「どうせ獲った肉なら地域の特産物にしてみよう」と郡内7町村が共同しJA沢田が運営する「薬王園」の一画にあった施設を、平成19年4月から「あがしし君工房」として改修し運営することとなった。運営主体においては、これまでも新しい取組に積極的に取り組んできたJA沢田が適任とされ、「野生獣の肉を処理する施設の登録」は他に事例がないという不安もある中で、地域や農家のために引き受けた。

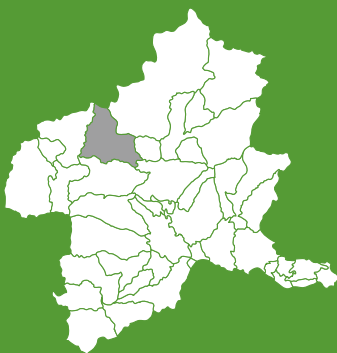
施設稼働までの3年間、吾妻郡農業振興協議会に「有害鳥獣部会」を設置し、農家、JA、県を交えて施設の運営方法、捕獲後の処分、利用方法等について検討した。その間、試食会の開催やメニューの開発を四万温泉の板前、イタリア・フランス料理のシェフ、蕎麦屋の店主などが食材としての使い方を研究した。

沢田農業協同組合

所在地：〒377-0542
群馬県吾妻郡
中之条町大字下沢渡18
連絡先：0279-75-2305
FAX：0279-75-6182

群馬県中之条町

総人口：17,252人
高齢化率：29.8%
世帯数：6,113世帯
総面積：236.47 km²





取組と成果

野生鳥獣の食肉処理施設の登録

取組 1

捕獲に対して助成費を計上

各町村が鳥獣害対策事業の一環として、鳥獣の捕獲に対して一定の助成費を充てている。例えばイノシシー頭の捕獲につき1.5万円の補助を出している。

取組 2

あがしし君工場の設置

郡内7町村が協力し約4千万円の事業費をかけてイノシシ肉の加工施設「あがしし君工場」を設置し、猟師が捕獲したイノシシを品質の良い状態であがしし君工場に卸すことで、品質に見合った金額で買い取るといった仕組みが構築された。当施設の設置にあたり、群馬県が全国でも珍しい、野生鳥獣の加工処理施設としての登録制度を設けた。



取組 3

イノシシ肉加工品の開発

野生獣であるイノシシは狩猟時期や雌雄によって、肉質に違いが生じやすい。そのため、ウインナー、サラミ、カレーなどを開発することで多岐に渡る売り方での販売を可能とした。



成果

イノシシの捕獲頭数の増加

吾妻郡の7町村によって鳥獣の捕獲に対する助成金が計上されてから、平成10年には104頭だった捕獲頭数が平成18年には1,355頭にまで増加した。

専用施設での処理による生活環境の改善

個別に庭先などで処理することで、見た目にも悪く衛生上の不安もあったイノシシの処理が、あがしし君工場の稼働により、多くの捕獲イノシシが当施設で効率的・衛生的に処理することができるようになり、生活環境の改善が図られた。

感謝の声とPR

獣害を受けていた生産者たちから感謝の声がっており、また、イベント時には地域の人々がしし鍋を振舞ったり、消費やPRといったイノシシ肉の特産品化に貢献してくれている。

安定した供給の確保

加工を施すことで、賞味期限を長期間設定することができるため、繊細で供給量が不安定な生肉に比べ安定した商品の供給が可能となった。売上も昨年に比べておよそ1.5倍に推移しており、今後さらなる販路の拡大を目指す。