



山村振興のキーポイント

地域のデメリットをメリットに活用



販路の確保

幅広い料理人に特産物を研究してもらい、それが販路となる

現状でイノシシ肉の売上に最も寄与している買い手は近隣の温泉旅館や東京のレストランである。特産物の研究段階において、そのような料理のプロに協力してもらうことで、本格的な商品(料理)が開発され、さらに開発に携わった料理人が買い手となる仕組みである。

現場スタッフ

品質確保の努力を惜しむな

イノシシが捕獲されると、工房に連絡が入り、常勤のスタッフが連絡を受け、近隣に住んでいる加工スタッフに連絡し駆けつけるという仕組み。品質確保には迅速で適切な処理が不可欠であるため、いつどのくらい運ばれてくるか分からないイノシシ加工施設の運営スタッフは地元の人間でないと対応できない。

資源の有効利用

工夫次第で
有害資源が有効資源へ！

以前は有害でしかなかったイノシシを地域の特産物として有効利用することによって、食の安全や環境の改善に寄与するとともに、地域経済の新たな収入源となっている。

人材育成

技術の底上げを図れ

猟友会のプロに適切なイノシシの捕獲方法を指導してもらう場を設けることで、猟師の捕獲技術の向上を図り、品質の高いイノシシのより多い納入を目指す。

組織の連携

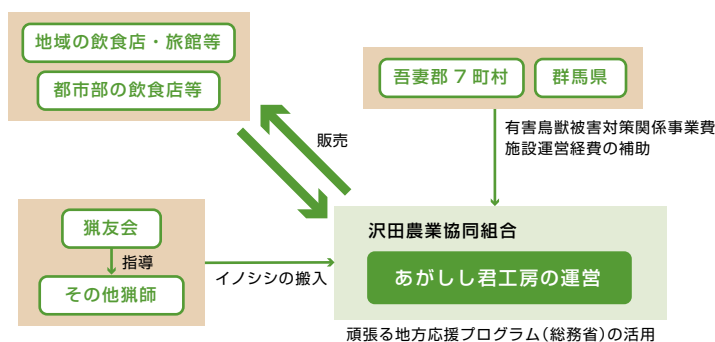
多様な主体が連携・協議するべき

町村は施設を稼働するまでの3年間、吾妻郡農振興協議会に「有害鳥獣部会」を設置し、捕獲等について農家、JA、県と徹底的に話し合い、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。



活用した組織と制度

7町村が協同し施設運営を支援



その人に聞く

農家のため、地域のために 事業を引き受ける

沢田農業協同組合営農生産部部长 関 莊一 氏



昔からここらでは鳥獣と地域住民とが戦争してきたようなもの。猟師が山に入ってイノシシなどを捕まえ、自分たちで処理をしていたけど衛生的にも不安で、そこら辺で肉塊が目につくといった環境としても問題がありました。そんな中で郡内の町村が有害鳥獣の被害に対して本格的な対策を考え、事業を始めました。「地域でとれた肉だから無駄に処分したり、ただ消費するだけでなく地域の特産品にしよう」といった声があがりこの施設ができました。

運営主体がJAというのは最初から決まっていたわけではありません。いくつか候補があがった中で、これまでも新しい取組を行ったことがあるということで私たちが選ばれました。経営上のリスクは高かったのですが、農家のため、地域のために引き受けました。

実際の運営は大変です。いつどのくらい搬入されてくるかわからないイノシシのために無駄に加工所で一日を過ごすこともあれば、次々と運ばれて対応しきれないときもあります。イノシシの肉はデリケートなため、施設での加工処理には細心の気遣いと迅速な対応を心がけています。地域の新たな特産品として味と品質、健康と安全を最大限に引き出し今後も売り出していこうと思います。

そのために解決しなければならない課題はたくさんあります。もっと安定した供給ができるような仕組みを作ること、商品の販路を拡大すること、採算ベースを軌道に乗せることなどそれぞれを並行して改善していかなければ運営は成り立ちません。行政や地元の方達と協力してそれらの課題を解決していこうと思います。



今後の課題・展望

安定した供給と販路の開拓

目標1

あがしし君製品の 商標登録・ ブランド化

吾妻郡内で捕獲されたイノシシの精肉を「あがしし君」として地域団体商標に登録し、地域ブランドとして価値を高める。同時に首都圏などに高級食材としてハイリターンの販路を開拓する。

目標2

確実な人材育成 による安定した 供給の確保

捕獲の技術が低く、製品化できなかったり、品質が落ちた捕獲イノシシが多いため、適切な指導をより多くの猟師に図っていく。

目標3

新たな主体の 運営による 供給の効率化

個人で捕獲したイノシシを、個人が工房まで搬送することに加え、遠距離の搬送でも品質を保つための保冷車を導入し、その運用を担う新たな地域組織の立上げなどによって、安定したイノシシ肉搬入の仕組みをつくる。

関連・関係する団体

中之条町役場 〒377-0494 群馬県吾妻郡中之条町大字中之条町1091 Tel : 0279-75-2111