

農村振興局長賞（捕獲鳥獣利活用部門（個人））

野生鳥獣の捕獲活動や食肉処理施設を運営し、豚熱発生後、一早く、県のPCR検査による出荷体制に取り組み、流通を再開。今年度の処理頭数は、県全体の約75%を担い、研修会等への積極的参加、衛生管理技術向上に努め、地域を先導。

むらいさとし

村井 悟史

富山県黒部市

主な取組

- 市の鳥獣被害対策実施隊員としてイノシシやシカ等を捕獲し、農業者からの鳥獣出没情報をもとにわなを仕掛け、地域農業者と一体となった活動を実施。平成29年度に「一般社団法人狩猟屋」の代表として食肉処理施設を整備・運営。近隣の新川地区処理加工施設（平成30年度整備）の運営にも協力。
- 「富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン」に基づき、捕獲から迅速な放血、施設搬入、剥皮・内臓摘出から枝肉処理、精肉まで一貫した衛生管理を実践。品質にもこだわり、食味検査により、味を担保できない場合は食肉利用せず、ペットフードへ活用し、安全性と品質確保に配慮された商品は県内外のレストラン等から高評価。
- 6次産業化の取組を進めるため、ブランディングや経営管理、HACCP等の専門家のアドバイスを取り入れ、ジビエ初心者向けの牡丹鍋セット等を開発し、新たな販路開拓に努めるとともに、衛生管理の向上を図り、より安全で良質なジビエ供給に取り組むなど経営改善に努力。
- 県狩猟会主催の講習会にて、銃器の取扱いやジビエに関するガイダンス等を行い、県内ハンターの確保・育成にも力を入れているほか、ジビエ関係のワークショップ等にも積極的に参加し、豊富な知識と経験から議論の中心的存在。

【地域の被害金額（平成25年度）約540万円 → （令和3年度）約36万円】