



ジビエファームは、農家ハンターの中心メンバー5人が建設した施設。地域の農家ハンターらと連携し、捕獲し放血した後、おおむね30分以内に搬入し加工。大型冷蔵設備や急速冷凍機、電解水生成装置によって高度な品質・衛生管理を実施。食肉以外にもペットフードやせっけん加工、堆肥化し畑へ還元するなど全てを利活用する。



地域を守る

— 地域課題に立ち向かう農家ハンターの軌跡 —

命を恵みに変えて

対策が進む三角町では、捕獲後、多くのイノシシが鳥獣解体施設「ジビエファーム」に持ち込まれる。

10月16日、古水区の藤田雄美さん(73)が1頭を運び込んだ。

「農家ハンターの頑張りを見て、区で駆除係を作って対策していきます。外を出歩くのを怖がる人

もいたけれど、最近は被害もだいぶ減ってきた。」と話し、踵を返し見回りへ戻っていった。

衛生的で安心 おいしいジビエ

ジビエファームは、ジビエとして活用するため、令和元年度に農家ハンターが株式会社イノ

臭みがなくおいしい理由は、喜ばれるジビエになるように日々研究され、命を大切にしたいという思いが込められて精肉されているから。

Pを立ち上げ、資金を借り入れ完成させた。

施設は、国産ジビエ認証を受ける。これは平成30年に農林水産省が制定した制度。衛生管理や解体法、出荷元の明確化などを客観的にチェックできるようにし、ジビエの消費拡大を後押しする狙いがある。認証施設は、全国に26件。ジビエファームも3月に認証を受けた。

しかし、そうした団体は概して小規模。人手不足などで十分な活動が難しいケースが多く、ジビエファームも例にもれない。常駐スタッフは2人。施設長の井上さんは解体や精肉だけでなく、捕獲や搬入全ての業務をこなす。この日も朝から対応に追われ、最終的には14頭が集まっていた。

井上さんは千葉県出身。農家ハンターが箱わな導入のために実施したクラウドファンディング

おいしく食べてもらうことで命を生かす。

の解体が始まった。室温8度の中で作業は進められる。「腕に血がたまってる。手の血管を切ったのかな。」井上さんは注意深く観察。異変がないか確認する。「これはヒレ、こっちはロース。」手早く部位ごとに分けていく。「作業には慣れましたが、毛をむしって解体するのに1頭当たり2時間弱。解体したものを食肉に切り分けていく作業にさらに2時間ほどかかります。」食用になるのは全体の約3

割。今回は16kgが食肉になった。「お肉に透明感がなく、白みがかっている場合は、味が損なわれている証拠なので外します。」質へのこだわりは、おいしさの裏付け。「解体する時には、好きな音楽をかけるんです。」井上さんがぼつりとつぶやいた。駆除とはいえ、命を頂くことへの割り切れない思いがそこにはあった。「大事な命を無駄なく使ってもらいたい。本当においしいんです。」

最高の状態で届けたい

古場区で捕獲されたメス53kg



食の名人 早代レシビ
イノシシの炊き込みごはん



- | | | | |
|------------|-----------|---------|-----|
| 材料(ごはん2合分) | | | |
| ・米 | 2合 | ・薄口しょうゆ | 20g |
| ・イノシシバラ肉 | 50g | ・濃口しょうゆ | 10g |
| ・シメジ | 30g | ・酒 | 10g |
| ・ニンジン | 1/3本(30g) | ・だしの素 | 3g |
| ・タケノコ | 30g | ・砂糖 | 10g |
| ・すしあけ | 1枚 | ・水 | 50g |
| | | ・塩 | 1g |
| | | ・サラダ油 | 適量 |

- 1 米を洗って30分浸水。肉は細切れ、ニンジンタケノコは短冊切り。すしあけはさいの目に。シメジは石づきを取ってほくしておく。
- 2 鍋に油をしき、中火で肉と塩を入れて炒め、軽く焼き色を付ける。ニンジン、タケノコ、シメジを加えて炒める。
- 3 だしの素と砂糖を入れて溶けたら酒を入れる。薄口・濃口しょうゆとすしあけ、水を入れ、弱火で少し煮立たせる。
- 4 炊飯器に米と具材を入れ、炊いて完成。

POINT
お肉を炒めすぎない

ジビエファーム

