

愛知県知事殿

「あいち農山漁村再生ビジネス創出事業」事業実績書

受託者	企業（団体）名 及び代表者職・氏名	特定非営利活動法人ボランティアネイバーズ 理事長 大西光夫 印
	住所	〒461-0005 名古屋市東区東桜 2-18-3-702
事業名 (テーマ)	捕獲した野生動物(山村の地域資源)の活用	
事業実施内容及び結果	<p><事業の目的></p> <ul style="list-style-type: none"> ・未利用・低活用状態にある「捕獲や駆除された野生動物（主にイノシシ、鹿）」の生肉や皮革、角などを加工・販売するなどして有効活用し、山村の自然的資源を観光資源として活用することにより、農山村地域への資源（お金・人など）の継続的な還流を図り、もって農山村地域の活性化を図ること。（NPOが実施する非営利公益事業で、山村活性化・有効活用型獣害対策が目的） ・また、継続的に本事業に従事する意欲のある者を雇用し、事業の継続発展を図る。 ・本事業で、猪や鹿を捕獲・解体し販売する主体（所有者）は、NPO法人中部猟踊会で、解体処理施設の所有者も中部猟踊会であって、本法人はその事業構築（ビジネスモデル構築）を支援する役割であること。従って、委託事業終了後は、中部猟踊会が自立的に事業展開できるように配慮する。 <p><事業の概要></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 本事業は、愛知県（農林水産部農業振興課）からボランティアネイバーズへの委託事業で、事業期間は、平成22年8月から始まり、平成24年3月までのものである。 事業名称の通り、事業終了後も継続的に経営展開できることを目指した取組みである。 2) 事業趣旨は、焼却や埋設などされ、未利用・低活用状態にある「捕獲や駆除された野生動物（鹿や猪）」の生肉や皮革、角などを加工・販売するなどして、地域資源として有効活用し、農山村の活性化を図るという試みで、NPO法人中部猟踊会（岡崎市）とボランティアネイバーズが連携して取り組んだ。 3) 基本方針、目指す方向性は、以下の三つであった。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 農山村と都市の協力による適確な製造（生産）と、販売（消費）の仕組みを作る。 ■ 三河中山間部全域の協力による「有効活用型獣害対策」の仕組みを作る。 ■ NPO法人中部猟踊会（岡崎市夏山町）の解体施設の安定的な運営体制作りを支援し、ビジネスモデル化を図る。 	

＜事業の実施結果＞

1) 解体施設の建設と運営

- ・法律により定められた解体施設で処理したものでないと、獣肉を販売したり、第三者や不特定多数者に提供することが出来ないため、販売活動をしようとすると、解体施設を建設せざるを得ない。法律遵守意識の浸透が課題である。
- ・平成23年3月に、解体施設の完成に漕ぎ着けた。施設所有者は任意団体「三州マタギ屋」で、運営主体が「NPO 法人中部猟踊会」である。ネイバーズは、建設にあたっては、広報活動や寄付者を募るなど支援活動と捕獲解体・製造・事務管理・販売などに従事する人材を配置し研修に取り組んだ。(H23年度2名、H24年度4名を本事業で雇用。)
- ・完成した建物は、3m×7m程度の平屋。室外に、洗い場・トイレ・浄化槽・水道口があり、山上方に取水場所(井戸)がある。浄化槽からの流水は、近くの谷川に流れる。
- ・設備備品について、温水機(90度以上)など法的ルールに基づく設備備品等が要求されるが、冷凍庫・冷蔵庫・吊り上げチェーン・洗浄機・量り・寸胴鍋・マナ板・フードスライサー・ミンチ機・真空包装機・金属探知機など、かなり多くの機材が必要とされる。
資金繰りとの関係で中部猟踊会では、順次必要備品を揃えている。
- ・建設費およそ700万円であったが、工事のための人件費は、会員のボランティア活動でまかなったため、700万円はほぼ物件費である。
- ・施設に関する運営経費は、人件費の他、水光熱費・減価償却費・修繕費などである。

2) 捕獲、精肉製造

①「捕獲」

- ・捕獲は、中部猟踊会が販売・提供・設置した鉄製の「檻」で行う。檻内にある餌に寄った害獣を捕獲する方法を用いている。鉄砲による捕獲(屠殺)では、生体を傷つけ、肉に血や内臓の臭いが回ったり、皮革利用の際にも「穴」があいていて利用できないからで、全国各地で同様である。有効活用するには、捕獲(屠殺)方法を変えることが必要である。
- ・「捕獲」は、専門的で高度な知識や技術は必要とせず、中部猟踊会の指導・説明を聞いて、数回程度実行すれば、身につく。
- ・ただし、害獣の習性についての知識は必要で、「子猪」が檻に入ったからと言ってすぐに捕獲すると、捕獲された子どもを見て、親猪は、檻の危険性を感知し逃げる。そして、「檻罠の効かない」親猪となる。親猪が檻に入るまで、「待つ」ことを知らないといけない。そうした知識は幾つか必要である。

②「刺殺」

- ・捕獲された害獣は、檻のなかで、ノドを鋭利な刃物で突き屠殺する(止め刺しという)。ノドなどを突いて刺殺するのは、心臓が活動していることにより、細かい血管からも放血を完全にするためである。
- ・捕獲と違って、高度な技術や精神力・胆力が必要となる。下手な刺殺をすると、体内に血が回り、食肉として使用できないものになってしまう。
- ・中部猟踊会は、「慣れる」だけでは、こうした技は身に付かないという。慎重さと大胆さ、スピード感などが必要で、天性に依拠する面があるという。また、「命を取る」ということについての価値観、考え方も練り上げられな

ければならず、この業に携わる人材をどのように確保するかは大きな課題である。

- ・なお、捕獲屠殺方法について、滋賀県日野町では、猟友会有志が駆除グループ（10数名の鉄砲隊）を結成して、鹿を屠殺（鉄砲で頭打ち）し、解体場で解体しているケースや、和歌山県日高川町のように、捕獲者（ハンター）と解体者（解体専門員）を別々な人材で分担しているケースなどがあり、地域事情で様々な体制が組まれている。

③「解体、小分け、冷凍保存」

- ・捕獲し屠殺した害獣をトラックなどで解体場に運び、解体する。
- ・洗い場で、放血した血や皮膚に付いた汚れや臭いを水で洗い流す作業から始まり、1次処理室で、チェーンで吊り上げ、皮を剥ぎ、内臓や頭部、骨部分と精肉部分に分ける作業を行い、2次処理室で部位毎に小分けにする。
- ・肉と骨への解体、小分けは、どのように利用されるのかによって違ってくる。ジビエレストランでの調理に供しようとする場合と、レトルトやハム、ソーセージに加工しようとする場合で違ってくる。調理用にしようとする場合、滋賀や和歌山の例では、レストランのシェフの指導・研修を行ったりして技術を学んでいる。
- ・本事業でも、レストランからは、肉質は合格だが小分け方法がこれでは困るという指摘もあり、解体技術の向上も課題である。
- ・解体小分けした肉は、真空パックされ、冷凍保存される。この場合、急速冷凍機で冷凍しないと、解凍時に肉汁が出てしまうドリップ現象が起きる。専門店サイドからは、急速冷凍機による冷凍が要望されている。急速冷凍後は普通の冷凍庫保存で良い。
- ・一般消費者へ直接販売しようとする場合は、ミンチやスライスにすることも必要である。

3) 試作、販売活動

①「生肉の販売」

- ・解体施設が完成した平成23年3月以降の取組みとなった。この間、中部猟踊会が捕獲し解体施設で処理したのは、平成24年3月12日現在、猪108頭、鹿53頭である。
- ・精肉にあたっては、個体差などがあって、平均を算出するのは困難だが、猪が成獣で1頭平均30kg、鹿が20kg程度である。幼獣では、10kg程度である。
- ・肉の質や量の違いは、年齢、雌雄、捕獲時期、捕獲場所（急峻か平か）、エサの違いなどによって起きるため、野生である限り逃れられない問題で、その多様性を前提に製造や販売を組み立てるしかないが、どのようにランク分けして、価格決定するかは、経験則による他なく、標準化がむずかしく困難な課題である。
- ・このように、肉質に差異があるため、中部猟踊会では、S・A・B・Cの4段階にランク分けして、同時に、部位も猪8種・鹿7種に分けてそれぞれ価格設定している。1kgあたり、上は1万円から下は3000円程度である。
- ・生肉の販売先は、ジビエ料理などを扱うレストランや食堂、個人及び加工品会社である。
- ・レストランなどでは、上質の生肉を求めるが、レトルトやソーセージなどへの加工の場合は、それほど肉質にこだわらなくても製品化は可能であり、

販売に耐えることができる。従って、多様な製造販売により、全量販売の可能性は高い。

- ・現在の消費先は、レストラン・食堂 6 店舗、移動販売車 1 店舗、トラスト型購買会員組織約 40 名、加工品会社 2 社などである。

※部位と価格の詳細、料理店は、別添参考資料参照

②「加工品の試作と販売活動」

- ・レトルト食品は、猪カレー3000 個、猪ハヤシ 1500 個、鹿パスタソース 1500 個（以上、@630 円）、猪炊き込みご飯の素 1000 個（@840 円）、合計 7000 個を試作し販売した。
- ・使用した生肉は、いずれも B・C ランクの安い価格帯（@3000 円）の肉で、前 3 種の方で約 300 kg、炊き込みご飯の素はフレーク加工した肉 50 kg を使用した。
- ・販売対象は、「山の名産品開発」をねらい、メインターゲットとして、中山間地の産直施設、道の駅などで、お土産用として設定した。都市部では、ピピット！あいちと、愛知県職員生協等である。
- ・9 月の販売開始以降、販売所 9 ヶ所で、3 月 25 日現在 5200 個販売（うち、「筆柿の里・幸田」で、5 ヶ月で 1000 個販売）。特にしし肉カレーの売れ行きが良い。
- ・製造販売の仕組みは、食肉業の許可を持っている中部猟踊会が製造し、製品を一括別会社を買取り販売している。当団体はその仕組み作りや販売促進、パッケージデザイン、広報などを担当し、コーディネートしている。
- ・ハム、ソーセージについても試作試供し、レストランなどへアンケート調査をした。結果は、「価格次第で使用可能」との答えが多かったが、賞味期間が短いため、販売には着手していない。
- ・下級ランクの肉でも、上級ランクの背脂などを混ぜることにより、上質美味なソーセージ製造が可能で、レストランやシェフに賞味してもらったが、十分使えるレベルだと評価されている。製造販売は今後の検討課題である。
- ・〔参考：0 社しし肉 S ロースハム（小売価格¥1,000/100 g）、同社しし肉 S モモハム（小売価格¥850/100 g）、同社しし肉 A ソーセージ（小売価格 ¥1,200/5 本入り：150 g）K 社「しし肉ソーセージ」（小売価格¥700/5 本入り：130 g）〕

③「皮革の試作試供について」

- ・市場に出回る皮革製品が出来るプロセスは、㊦屠殺場から出た豚や牛の生皮を加工業者が、毛抜きと脂肪や肉を除く作業をしてから塩蔵し、㊧海外のナメシ工場で処理して再輸入し、皮革加工業者に販売するという工程である。1 日数千頭を処理している。
- ・本事業で、ナメシ皮制作を試したのは、猪 22 頭、鹿 16 頭である。一定の数量がないとナメシ作業は成り立たず、業者からは 20 頭づつ希望されたが、鹿については地元産で揃わないため、滋賀県日野町の団体に依頼し不足分を補充した。
- ・形状や皮質は様々で、そうした違いがあるとナメシ方が違うとのこと。また、産地や捕獲時期によってもナメシ方は違うとのことであった。
- ・ナメシの方法は、利用方法によって、厚さ薄さの加減やナメシ方が違うとのことであったが、白ナメシとタンニンナメシの技法で、主に「靴加工」向けに試作を依頼した。

- ・作業は、姫路市の業者に依頼した。日本伝統の「白ナメシ（油ナメシ技法の一つで、塩と菜種油を使用）」の技法を継承しており、猪の白ナメシ3枚、鹿の白ナメシ3枚のほか、猪と鹿のタンニンなめし（黒・茶・チョコ）を制作してもらった。
- ・このナメシ革を公開し、靴加工業者や手工芸品製作者などによびかけ、試作品づくりへの協力をよびかけた。（協力呼びかけ会 1/27⇒製品発表会 3/15）
- ・小規模解体施設で生産される生皮をナメシ革に加工する場合、その過程は、
 ㊦生皮の一定量の蓄積（塩漬け・冷凍での保存）、
 ㊧一定量揃ったところでナメシ業者に発注、ということになるので、「量の確保」がポイントで、そのための保管体制・施設や今回行ったような広域連携が必要である。
- ・大きさや皮質が揃っていないことから、野生のイノシシやシカの活用は、一般市場で大量生産的な加工品（靴やカバン等）製品ルートに乗せることは困難だと思われる。
- ・従って、「趣味や工芸」「オンリーワン」など「創作」の世界で、且つ小物として流通させることが思いつくが、品評会で、「野生」「自然」らしさに関心を寄せる製作者が多く参加したことから、潜在ニーズは開発の余地があると思われる。

4) 普及啓発

①「専門家による料理の発表会」

平成22年度「フランス料理店クリーム」での試作料理の発表（平成23年3/24）に続き、今年度も次の2つのレストランでプロのシェフにより発表会を実施した。

・上海料理（ジビエ）試食&意見交換会

概要：「ジビエ料理に中華が挑戦！」と、名古屋市内の中華料理店での猪・鹿肉のレシピ8品目を発表、試食会を開催。中華料理需要を喚起した。

日時：平成23年5月23日（月） 場所：上海料理レストラン「幸葉」
参加者：28名

・フランス料理シェフ（名古屋国際ホテルホテル総料理長）がジビエを調理

概要：全日本司厨士協会東海地方本部通常合同総会が開かれた名古屋国際ホテル会場で同ホテルフランス料理シェフがジビエ料理を発表。西洋料理需要を喚起した。

日時：平成23年6月30日（木） 場所：名古屋国際ホテル
参加者：約300名

②調理師専門学校で「専門家による料理講習と肉や試作品の品評会」

・農山村再生ビジネス試作発表会（ジビエ製品）

日時：平成23年7月15日（金） 場所：名古屋調理師専門学校
概要：ジビエ料理の活性化と、地産地消でのジビエ食材の活用促進、及び調理師専門学校生徒への授業の講演を目的に開催。イタリアン料理需要他を喚起した。

第一部「愛知県の取組活動説明と、ジビエ料理講習会」

講師；堀シェフ・レストラン「音楽のように」
参加者：生徒80名

第二部「愛知県の取組活動説明と、ジビエ試食会」
レストランシェフ、及び道の駅運営者等を招き、S～C ランク精肉と加工品の試食会を実施し、肉質・味・料理法等の意見交換も行った。
参加者：38名

③「市民へのひろがりづくり」

・「ジビエとマタギを学ぶ会」試食品評会&意見交換会

概要：『猪や鹿のレトルト食品、ハム、ソーセージの発表試食会』を開催した。

日時：平成23年7月2日（土） 場所：ウィルあいち 2F 料理スタジオ
参加者：25名

・ふるさと全国県人会まつり 2011

概要：中部圏9県1市で連携のもとに、イノシシ・シカ肉を使った試食や、料理・加工品 PR を行った。「ジビエの野菜炒め」（愛知県産ジビエと愛知県設楽町産キャベツを使用）の試食（2000食）を配布。

日時：平成23年9月10日（土）～11日（日）

場所：久屋大通公園久屋広場（名古屋市中区栄3丁目65番地）

・あいちの山里 産地直売所フェアでの試食配布・レトルト食品即売

各会場では「いのしし・しかポトフ」試食を2000人分配布（500×4会場）した。

i) 場所：道の駅「筆柿の里・幸田」（幸田町須美）

日時：平成23年10月8日（金）～10日（日）

ii) 場所：道の駅「つくで手作り村」（新城市作手清岳ナガラミ）

日時：平成23年12月18日（日）

iii) 場所：JAあぐりタウンげんきの郷（大府市吉田町正右エ門新田）

日時：平成24年1月22日（日）

iv) 場所：あぐりん村（長久手市前熊下田）

日時：平成24年2月19日（日）

・道の駅におけるレトルト試食・即売会

三河山間地の道の駅等でレトルトの販促活動を展開、需要を喚起した。

i) 日時：平成23年11月3日（祝・木）

場所：とうえい温泉（北設楽郡東栄町下田花田）

ii) 日時：平成23年11月13日（日）

場所：道の駅「つくで手作り村」つくで祭り（新城市作手清岳ナガラミ）

・なごや環境大学との共催イベント

日時：平成23年11月23日（祝・水）

場所：名古屋市中区生涯学習センター（名古屋市中区下前津）

●「ジビエ・グルメ・グランプリ（GGG）」の開催

概要：愛知県三河産の猪と鹿肉を使ったジビエ料理コンテスト

内容：特定非営利活動法人中部猟踊会（岡崎市）、株式会社三河猪家（新城市）が所有する処理加工施設で解体処理されたイノシシとシカの肉、地元野菜などの地域特産物を1品以上加えた洋風・和風等のジビエ料理需要を喚起した。学識経験者、などの審査員が審査し、グランプリ及び準グランプリを決定した。12出品者が参加。

審査委員長：和佐田美久氏（全日本司厨士協会東海地方本部理事長）

日時：平成23年12月3・4日（土・日）

場所：道の駅「どんぐりの里 いなぶ」

出展者：南インド料理移動販売「カルナータカー」（瀬戸市）、ケイズワークス（尾張旭市）、パスタ屋「バルカ」（東郷町）、大宝運輸（株）営業開発部（名古屋市）、中之屋（豊田市）、（有）たばこ屋商店（豊田市）、（株）どんぐりの里 いなぶ（豊田市）、（株）三河猪家（新城市）、NPO法人中部猟踊会（岡崎市）、NPO法人メタセコイヤの森の仲間たち（郡上市）、旅料理人みかん（名古屋市）、石窯 in car 「pachipachi」（岡崎市）

④「ビジネスチャンスづくり」

・あいちの農林水産フェア

概要：「食と緑を支える豊かな暮らしづくり条例」の基本理念のもと農林水産業に関する情報の交換、ふれあいの場づくり及び県民運動を促進、県民の農林水産業に関する理解促進を図る。

日時：平成23年11月10日（木）～15（火）

場所：丸栄百貨店 8階 大催事

この他、アイリス愛知 8/10、ウィル愛知 1/19、アイリス愛知 2/16 でも開催した。

⑤「レシピ開発での普及」

・「ジビエ・グランプリ（GGG）」の出品料理の中から、レシピ8品目を愛知県農業振興課、およびネイバーズのホームページで公開した。

5) 広報、宣伝活動

①「自主製作類」

- ・事業概要を説明したパンフレット 20,000部を製作し、会議、イベント会場、販売店などで配布。
- ・レトルト商品や精肉などの宣伝チラシ5種類作成し、配布。
- ・GGGについて、新聞折込による広報を実施。
※別紙資料「折込チラシ」参照
- ・有効活用型獣害対策を宣伝する広報ビデオを作成。
- ・レシピ集とジビエ料理店マップを作成し、パンフレットやHPで公開する。

②「マスメディアによる広報」

- ・マスコミ等に報道を依頼した結果、新聞・雑誌・テレビのパブリシティ結果は、新聞30回、テレビ、13回、雑誌3回となった。
※別紙資料参照

6) 意見交換会の実施（成果と課題共有）

①基本方針

三河中山間部（西部）で連携し、捕獲した猪・鹿などを運搬し処理する方法等、活用し製造する仕組みをモデル開発する。

②具体的な取組み

三河中山間部の連携による、獣害対策と有効活用の可能性について、NPO法人中部猟踊会の取り組みや解体施設の紹介（見学や写真等）と意見交換

会（獣害対策研修会）を岡崎、豊田、新城の3地域で開催した。また最後に、本事業の報告と課題について意見交換する全県会議を開催した。

- ・5月25日「西三河会議」（岡崎市「額田会館」）
- ・9月14日「奥三河会議」（新城市田口「新城設楽農林水産事務所」）
- ・9月27日「豊田会議」（豊田市新盛町「すげの里」）
- ・H24年3月15日「全県会議」（岡崎市「西三河総合庁舎」）

7) その他

①市民の意見集約、アンケート活動

イベントや販売店での配布、レトルト食品への封入等で回収し集計した（520件）。獣害被害はほとんどの回答者が「知っている」と回答、営利目的としないジビエ活用については「良い」という回答が大半で、獣肉（味わい）については「あまり知られていないのが残念なくらい美味しい」との声が多い。 ※別紙資料参照

②研修学習活動

- ・平成23年度利活用技術指導者育成研修事業 肉等活用技術研修会
参加1名
日時：平成23年11月17、18日 会場：京都府南丹市美山町
主催：株式会社 一成
- ・平成23年度利活用技術指導者育成研修事業 肉等活用技術研修会
参加2名
日時：平成24年1月18、19日 会場：兵庫県丹波市
主催：株式会社 一成
- ・平成23年度利活用技術指導者育成研修事業 被害防止技術研修会（東京）
参加2名
日時：平成24年度2月28日 会場：コラボ産学官プラザ
主催：株式会社 一成
- ・平成23年度地域ぐるみで取り組む鳥獣被害に関する研修会 参加2名
日時：3月9日 会場：名古屋サンスカイルーム
主催：環境省

<有効活用型獣害対策事業の課題>

- 1) 市場（都会）では、「獣肉」や「皮革」について、安価な輸入ものが流通しており、安価競争に巻き込まれると経営はむずかしいと思われる。
- 2) 野生、自然ということは、安定供給や大量供給、質の均質化は望めず、大量生産・大量消費の構造はなじまない。
⇒スモールビジネス、コミュニティビジネス、ソーシャルビジネスの世界と思われる。
- 3) 地産地消、オンリーワンの製品製造法開発、山村支援、生産者支援、そのための共感・連帯感の醸成など、「良い人たちのネットワーク」形成が効果的ではないのか。
- 4) 儲かるものではなく、地域社会の生活防衛の側面があるため、「非営利・公益事業」の観点から、「官民一体」「地域ぐるみ」の体制構築で臨むことが必要と思われる。

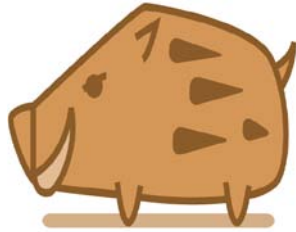
5) 具体的な課題のポイント

- 製造（体制・量・質）の安定

- ・ 良質の肉を製造保管する仕組み（施設）づくり
- ・ 捕獲製造に関わる人的体制の確立

○販売の促進

- ・ 多様な消費者ニーズに応えるための商品開発、適切な価格設定
- ・ インターネット販売や生協などとの連携も取り入れ、販売箇所、販売網の拡大



【別添資料】

- 1、取組の写真集
- 2、新聞報道