



↑ 集落活動支援員の平脇さん

## ジビエを新たな地域資源に～ゆすはらジビエの里～

一昨年、全国で初めて梶原町がジビエカーを導入しました。ジビエカーとは、車内で衛生的に獣肉を解体処理することができる車で、捕獲先まで移動して処理を行えることからジビエの活用と猟師の負担減に役立っています。洗浄、解体、保管ができ、しかも解体時に出た内臓や汚水は現場に残らないような環境に配慮した造りで、現在全国で3台のジビエカーが活動しています。ジビエは時間との勝負。食肉として活用するには、獲れてから2時間以内に処理することが求められますが、広い町内でそれを行うことは困難でした。ジビエカーによってその課題は改善、町内におけるジビエ活用の動きを加速させています。そのジビエカーが配置されているのは、梶原町の中央部に位置する、西区。ここにある「ゆすはらジビエの里」が管理しており、そしてここを運営するのが、今回お話を伺った平脇さんです。平脇さんは兵庫県西宮市出身のIターン者。ゆすはら応援隊をきっかけに梶原町に移住し、現在は集落活動支援員として「NPO法人ゆすはら西」を運営しています。

### ■ ゆすはらジビエの里 ■

「ゆすはらジビエの里」は「集落活動センターゆすはら西」、「NPO法人ゆすはら西」、「獣肉解体処理施設」の3つの機能を持つ施設。そもそも西区がジビエに取り組むきっかけになったのが、集落活動センターだったと平脇さんは話します。「西区に集落活動センター設置の話が持ち上がったとき、さて何をしようかと話になりま

した。いろいろ案はあったんですが、ちょうどその頃に町がジビエカーを導入するという話を聞いて。またその頃にジビエの衛生管理が厳しくなったことで、猟師さん独自で獣肉を活用することが難しくなっていたので、それなら集落活動センターでジビエをやってみようかというのがきっかけです。」そこから、H29年度にジビエカーを、H30年度には解体処理、精肉、包装、保管ができる獣肉解体処理施設を整備し、その運営主体としてNPO法人ゆすはら西を起ち上げました。現在は集落活動支援員2名とパート1名で、ジビエカーの管理、獣肉解体処理、ジビエ商品の開発、販売等を行っています。

### ■ 年間で400頭も ■

西区は町内でもイノシシやシカの捕獲量が多い地域。猟友会の中心的なメンバーが多く、西区の捕獲量は町全体のイノシシで5割、シカで3割を占めます。しかし、西区から20km以上離れた松原区も捕獲量が多く、町全体のイノシシ3割、シカ5割を占めており、西区と松原区で町全体の捕獲量の8割を占めているんだそう。加えて鳥獣被害は町内全域に見られるため、広範囲で活動できる仕組みが必要でした。ジビエカーは現地に出向くことで町内の資源を有効に活用でき、猟師にとっては運搬の手間が省ける、梶原町のジビエ活用には欠かせません。「ジビエカーは週に3回、松原区まで移動してそこで猟師さんから引き取っています。処理するまでに時間の制限があるので、一回で回収できるのは5頭あたりが限度

ですね。」

施設のほうには猟師に直接持ち込んでもらう形で昨年は300頭を超える持ち込みがあり、ジビエカーと合わせると412頭が搬入されたそう。これらの取り組みのおかげもあってか、ここ最近では町内全体で捕獲量が1,300頭以上の状態を維持しているといい、「少し前までは学校のグラウンドに鹿のフンなんかもよく落ちてましたけど、最近は見なくなりました。食害も減ってきているようで、麓まで下りてくる数も減っているんじゃないかと思いません。」

### ■ 新たな地域資源に

ゆすはらジビエの里が出来たことにより、それまで山に捨てていたものがお金になるシステムが生み出されました。結果的に猟師は利益を生むことができ、鳥獣被害対策にも繋がっています。また、地元高校生がイノシシの皮を使って革製品を製作してみたり、地元飲食店がジビエを使ったメニューを提供するなど地域にとって大きな役割を担っていますが、今後課題になってくるのは売り上げをどう伸ばしていくかだと言います。「集落活動センターは県からの支援にも期限があるので、自分達で運営していけるよう体制を整える必要があります。そのた

めにも販路の拡大や認知度を上げることに力を入れていきたいです。例えばふるさと納税の活用や、缶詰商品などの開発など、いかに付加価値を生み出すかも考えていきたいと思っています。」

県内のみならず最近では県外の飲食店との取引も増えてきたそう。ここで販売される獣肉は、捕獲から解体処理までの時間が短いため、独特の獣臭さや硬さがそれほどないのが特徴で、部位ごとの販売はもちろん、ハムやミンチ、要望があれば骨まで販売しています。ゆすはらジビエの里または高知市内のとさのさとで販売しているそうなので、是非手にとってみてください。

ゆすはらジビエの里 (TEL:0889-65-0850)



↑イノシシ肉



↑シカのハム



↑解体処理施設



↑ジビエカー内部

## イベント情報

四万十市郷土博物館



さらたび  
其の巻  
五月十のりの天ぷら篇

### ■ 企画展「さらたび 青さのりの天ぷら篇」

昨年リニューアルオープンした四万十市郷土博物館で企画展「さらたび 青さのりの天ぷら篇」が3F企画展示フロアにて開催されています。地域に伝わる一皿から、その食材が作られる自然環境や風景、歴史などを見ていく「さらたび」の今回の一皿は青さのりの天ぷら。身近にあるあの食材を通して、今まで知らなかった地域の歴史や四万十川が見えてくる、そんな面白い企画展になっておりますので、是非ご覧になってみてください。

【開催日】2019年11月2日(土)～2020年1月28日(火)

【場 所】四万十市郷土博物館

【開 館】9時～17時/水曜休館

【入場料】大人：440円 高校生：170円 中学生以下は無料

【問合せ】TEL・FAX：0880-35-4096



四万十市郷土博物館  
〒779-0001 高知県四万十市郷土博物館  
TEL:0880-35-4096 FAX:0880-35-4097  
http://www.city.yuzuhara.kg.jp/museum

2020	2019
1	11
28	2
(火)	(土)