

有害獣加工 ブランド「みえジビエ」に期待 鈴木知事「施設増やしたい」

2013.2.21 02:27

有害獣の野生鹿などを加工してブランド「みえジビエ」として販売する県の取り組みが注目を集めている。拠点となる伊賀市山畑の野生獣処理施設「かじか」を20日、鈴木英敬知事が初めて訪問し「熟練の技を見た。人材育成も含め今後このような施設をさらに増やしたい」とブランド化に期待した。

施設は、林業のシカによる食害対策に関連し「命を無駄にせず有効に活用し、地域産業の活性化に役立てよう」と伊賀市の猟友会と林業事業者が県の協力を得て昨年12月から操業。「いがまち里山の幸利用組合」（中森秀治組合長）が運営し、地元猟友会と協力し捕獲の連絡を受けた従業員が、保冷車で駆けつけ処理している。

この日、鈴木知事は平屋建て約65平方メートルの施設内に並んだ処理機器を見学。マスク姿で肉の分別作業にも立ち会い「ダイナミックな作業かと思ったが、大変緻密な作業だった」と驚いていた。

県によると、ハンターの高齢化や減少傾向が進む一方で、平均気温の上昇や栄養状態がよくなったことで出産年齢の低下と早熟化が進み、シカの個体数が急増。平成23年の狩猟以外の県内有害駆除頭数は二ホンジカが6027頭で10年前の10倍以上、イノシシも3102頭で6・6倍以上だが、県内被害額は二ホンジカが2・25倍の4億円以上、イノシシが2・4倍の1億8800万と増え続けている。こうした現状に駆除後に山に埋めるなどしていた有害獣の有効活用を計画。シカやイノシシの肉を、安全、安心に食べられる県産ブランドとして流通させようと捕獲から解体、流通まで、衛生、品質管理の方法を昨年3月にマニュアル化した。

「かじか」は、その拠点で総事業費は約1151万円のうち約484万円を県の野生獣処理のための補助金を受けた県内では初の施設。施設の年間目標はシカとイノシシで360頭を処理し、約865万円の売り上げを見込んでいる。

一方、県は、県内で処理したシカなどで生まれた製品のブランド名を「みえジビエ」として民間を通じて販売。狩猟で得た高級食材の鳥獣を食材にしたフランス料理「ジビエ」にちなんでいる。

今後、3月1日に県産のシカの革を使った名刺入れ「REGALO（レガーロ）」を新発売する。また、シカなどを3月中にもソーセージなどに加工し売り出す予定。