

自然からの贈り物「ジビエ」普及事業

取組に至る背景・事業の目的

- 美麻地区では、数年ほど前から野生鳥獣による被害が深刻化している。そこで地域の農業者自らが狩猟免許を取得し、ニホンジカやイノシシ等の駆除に立ちあがった。希少な自然の恵みでもある狩猟肉（ジビエ）は大切な地域の資源。地区の猟友会会員が中心となり、ジビエを食肉として普及するため、平成24年「美麻ジビエ振興会」を発足した。
- 農林業被害の軽減と合わせ、大半が焼却・埋設処分され、無駄にされている希少な食肉を有効活用することで、農業者の就業意欲向上を図り、地域の活性化に向け取り組んでいる。

事業内容

- 捕獲個体の解体・処理・加工施設建設
「くくりわな」等で捕獲したニホンジカ、イノシシ等を衛生的に解体・処理・加工し、食肉の安全性と品質確保を図った。
- ジビエの普及・商品開発
料理講習会の開催や市内の各種イベントにおける無料提供、また地元の学校給食に利用していただいた。実際に試食していただくことで、食肉としての利用拡大を行った。また、ジビエを使った商品の開発、ジビエ取扱店の開拓に取り組んだ。
料理講習会参加者24名・イベント参加4回



【 ジビエの解体作業 】

事業効果

- 施設の完成により、これまで処分されていたジビエを食肉としての有効活用が可能となった。
・解体処理数37件（ニホンジカ21・イノシシ15・熊1）
- 料理講習会ではジビエの下処理から調理法を学び、各種イベントにおいても「癖がなく大変美味しい」と味も好評で、より多くの方にジビエを知っていただく機会となった。また、精肉店や飲食店、宿泊施設への継続的なジビエ取扱い依頼を受けるとともに、市外の行政や猟友会による視察依頼もあり、地域の特産としてのジビエ普及への可能性を見出せた。
・販路の確保3事業所・視察受け入れ5件

工夫・苦労した点、課題、今後の取組など

- 捕獲及び外部持込みされた野生鳥獣の中には解体作業ができないものもあり、捕獲後の血抜等の処理や解体技術向上が課題となった。販売業者から見栄えと一定量の商品化の必要性という指摘もいただき、今後の販路拡大に向けての参考になった。商品開発についてはジビエおやきを試作したが、改良の余地が残る商品となった。今後も工夫と研究を重ね、ジビエの普及と、地域の産業振興に寄与する取組みを行っていきたい。

【選定のポイント】

狩猟肉を衛生的に処理できる施設が中信地域に初めて整備されたことで、食用（ジビエ）として有効活用が図られるようになり、有害鳥獣による農林業被害の軽減、農業者の就業意欲の向上につながるものである。

団体名 美麻ジビエ振興会（大町市） 連絡先 0261-29-2813（美麻商工会） メールアドレス miasasyo@zk9.so-net.ne.jp	事業タイプ ソフト・ハード事業 事業費 7,690,266円 支援金額 4,626,000円
---	--