

特技を活かし鹿肉加工事業でジビエの需要を掘り起こす

株式会社ART CUBE(アートキューブ)

農林水産省(以下・農水省)によると、野生鳥

獣による農作物の被害額は、2020年度で161億円に及ぶ(グラフ参照)。また、森林被

害の約7割はシカによるものである。こうし

た状況に対して、国は07年に「鳥獣被害防止特

措法」を制定し、防護柵設置の支援のほか、

捕獲を一層奨励するとともに、捕獲した野生鳥

獣の肉(ジビエ※1)としての利活用を積極的に推進している。鹿肉等の加工事業をスタート

アップし日本のジビエの需要拡大を牽引して

いる株式会社アートキューブの垣内規誠代表

をお訪ねした。

田舎暮らしに憧れてイターン

アートキューブという社名には、芸術家など多種多様な人たちで地域を活性化したいという想いが込められている。

「私は、獣師の叔父の影響を受け、27歳からハンティングを始めました。しだいに狩猟区近くに住みたいと思うようになり、1987年に福知山市へ移住しました。07年には、私のように田舎暮らしを望む人と地域を結びつけたいと、土地や古民家、ログハウスなどの売買や仲介、管理を請け負

う当社を設立したのです」

これまでに、家具職人を目指す若い夫婦や、農業に興味を持つ定年間際の夫婦などが、同社の仲介などで、京都や兵庫の山間部に移り住んでいる。

特技のハンティングをビジネスに

「有吉鳥獣として捕獲され、山積みになつた屍体を目の当たりにし、食肉としての活用を真剣に考えるようになったのです」

垣内規誠代表は、鹿肉加工事業を立ち上げた経緯をこう語る。

環境省によると、20年度のシカの捕獲数は67万頭にも及ぶ。その大半は土の中に埋められ、周囲に悪臭を放つとともに、クマを呼び寄せる原因にもなつていた。

垣内代表は、不動産業を営む傍ら、食肉加工の事業化を模索はじめた。肉のさばき方については、本を自費出版するほどの技術を持っているが、商品として販売するとなると、許可が必要となる。

「事業化に向けては、ウシやブタのと畜場の衛生管理などを勉強しなおしました。食肉処理業と販売業の許可を取得し、京都府船井郡京丹波町に『京丹波自然工房』を建てました」

コンソーシアムとの連携

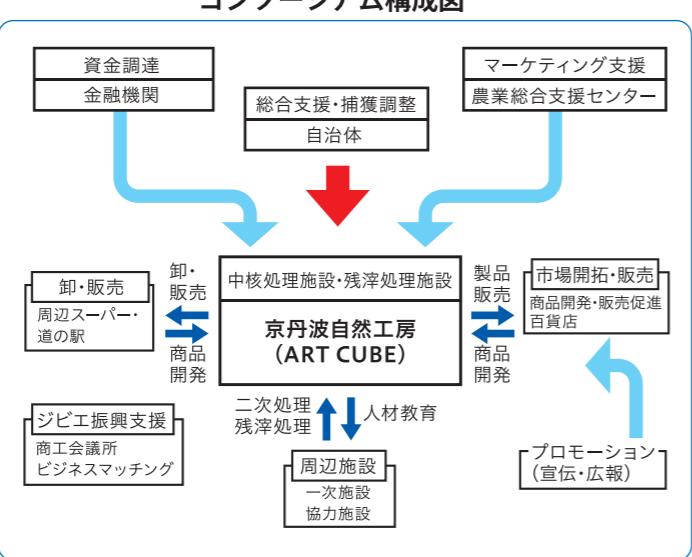
「京丹波自然工房」は、京都府など自治体(捕獲調整・販売の支援)や商工会議所(マッチングや経営の支援)、池田泉州銀行(顧客紹介・地方創生支援)などと「コンソーシアムを組み、連携している(図参照)。

「捕獲したシカ等が食肉やペットフードになる利用率は10%台と低く、それ以外の残渣の処理が課題となっています。そこで、当社では18年これから酵素と微生物で分解し、堆肥化する設備を導入しました。養鶏場などに導入されていたこの設備を教えてくれたのが、コンソーシアムのメンバーです」

この設備の導入後、周辺地域からの残渣処理を請け負うなど、事業が拡大しているという。今やジビエのトップランナーである垣内代表に、スタートアップのポイントを伺つた。

「信念を持ち、それを貫くことでしょうか。また、協力や応援が得られる仲間との出会い、人の繋がりを大切にすることだが、目に見えない支援を得ることにもなり、事業の成長につながるよう思います」

コンソーシアム構成図



※1「ジビエ」

狩猟で捕獲した野生鳥獣の肉や料理を意味するフランス語。

※2「国産ジビエ認証制度」

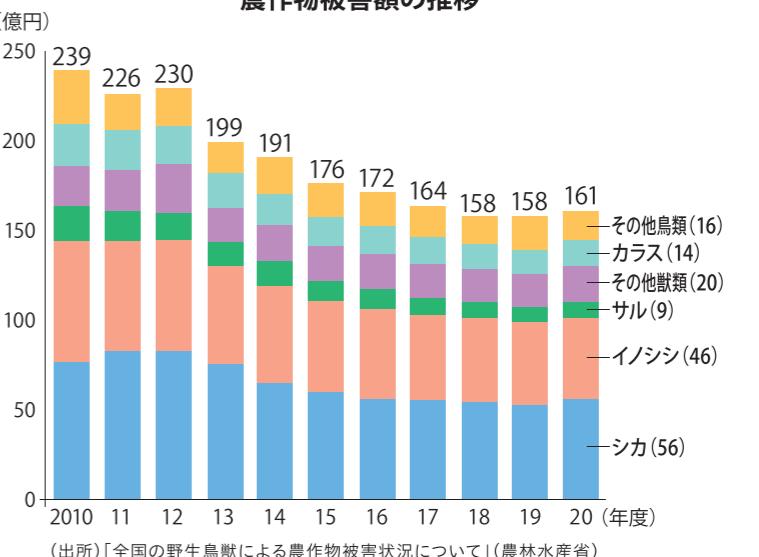
ジビエの利用拡大のため、流通するジビエの安全性の向上などを目的に、専門委員会での衛生管理基準などの検討結果や國

民の意見を踏まえて18年5月に制定。認証された食肉処理施設

は22年1月末で27カ所に及ぶ。

同工房ではシカ等の屠体の搬入から洗浄、解体、熟成、精肉、パッケージ、搬出までが一方通行で進み、交差汚染を防いでいる。さらに屠体には識別番号を付け、万のときには、作業過程が遡れるようにシステム化されている。各作業場にはカメラが設置され、衛生管理の状

農作物被害額の推移



況を確認するとともに、作業中のトラブル発生時の原因究明にも役立てている。また、温湿度などの異常を検知すると携帯電話に自動通知されるシステムも導入。こうした設備やシステムは、垣内代表の試行錯誤の、そして研究の賜物である。「ジビエ普及の妨げになつてはいるのが、食中毒への恐怖心や独特の臭い、そして肉の硬さです。しかし、これらは徹底した衛生管理と、放血(血抜き)、熟成によって、牛肉などに勝るとも劣らない美味しい肉となります」

同工房では、厚生労働省が14年に定めた野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドラインよりも厳しい独自項目を設けている。例えば、死後1時間以上ものは扱わないことを徹底。短時間で処理をしないと、鬱血などで肉の品質が落ちるからだ。

加えて、屠体は震による生け捕り以外のものは受け取らない。銃弾が腹部に当たった場合は、内臓が傷ついて菌が繁殖するなどのリスクが高まるためだ。

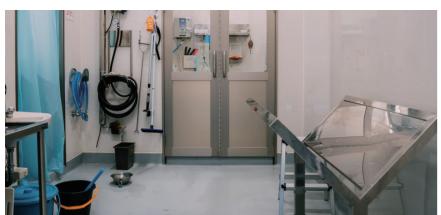
その結果、18年に農水省が「国産ジビエ認証制度※2」を制定した際には、認証第1号を取得している。なお、同制度には、垣内代表の意見も反映されているといふ。

「鹿肉は低カロリーで高タンパクです。鉄分やビタミンBも多い。ヘルシーな食材と言えます」

「京丹波自然工房」では、年間400頭以上を販売。とくに食肉は「鹿肉のかきうち」のブランドで、高級ホテルや百貨店、レストラン、京丹波周辺の「道の駅」などへ販路を広げている。



充分な血抜きと熟成で肉は臭みがとれ軟らかくなる



床は水はけをよくするために垣内代表が傾斜等を工夫

株式会社ART CUBE

設立: 2007年11月
所在地: 〒622-0234
京都府船井郡京丹波町塩田谷大将軍10-1
TEL: 0771-82-0802
事業内容:
「京丹波自然工房」の屋号で鹿肉の加工販売。
古民家を主体とした不動産の売買・仲介。



生産者の名前によるブランド化を推進