

事例

3-4-7：株式会社 八女ジビエ

(福岡県八女市)

(野生鳥獣(主にイノシシとシカ)の解体、
精肉及び加工品の製造・販売)
〈従業員0名、資本金30万円〉



代表取締役 井手口 良文氏

「鳥獣被害対策から新事業の創出へ発想を転換」 「八女のイノシシを八女ジビエとしてブランド化へ」

◆事業の背景

人口の減少や高齢化で鳥獣被害が深刻に、
駆除の決め手はないのか。

近年、全国的に鳥獣被害が拡大しており、その被害額は約200億円にのぼるそうだ。その主な原因は、過疎化や高齢化による中山間地域における人間活動の低下といわれる。その他にも、温暖化による動物の繁殖力の増大や猟師の減少、高齢化による捕獲数の減少が関係しているようだ。良質な「八女茶」の産地として有名な福岡県八女市においても、鳥獣による農作物への被害は看過できない状況となっており、その犯人はイノシシ。さまざまな対策は打つものの、イノシシはなかなかの知恵者らしく、被害をくい止めることが難しい状況であった。

「私が小学生の頃までは、人里でイノシシはほとんど見かけなかったのですが、その後は人家近くにも出没するようになりました。」と、山育ちである八女ジビエの代表取締役である井手口良文氏は振り返る。

「それに、通常イノシシは春と秋に出産するものですが、最近では年中子連れの子を見かけます。どういう訳か、昔は見かけなかったシカまで出てきます。」

イノシシは雑食性で何でも食べる。地域には天敵となる動物もいない。唯一の天敵といえる人間が減り、温暖化によって快適な生活環境が整い人里の豊富な餌が手に入れば、爆発的に繁殖することになる。

「私の父もそうでしたが、中山間地域の住民は猟銃を持っている人が多く、狩猟時期の冬になるとイノシシ狩りをやりました。捕獲したイノシシは猟師自身が解体して、近所で分けあってよく食べました。当時は食用の生肉はあまり流通していなかったもので、肉といえば猪肉。ごちそうでした。」

やはり、イノシシ駆除の決め手の一つは、天敵である人間が捕食することかもしれない。

◆事業の転機

八女の美味しい猪肉を特産品に、
官民一体となったプロジェクトが始まった。

井手口氏は、周りに猟師が多かったこともあり、21歳で猟銃の免許を取得し本格的にイノシシ狩りを行っていた。

「あまり知られてはいないと思いますが、昔から猪肉は高級食材として専門店などに販売されています。イノシシの捕獲と解体には、それなりのノウハウが必要ですから、猟師には先輩から代々引き継がれた知恵や技があります。」

一般的に猪肉は“臭くて硬い”とのイメージがあるようで、敬遠する消費者も少なくない。

「生息地域や季節、エサなどが関係しているようですが、確かに臭いがきついイノシシもいます。私の場合は、自分で食べてみて臭いがする猪肉は廃棄するようにしています。また他の猟師からイノシシの引取りを依頼されることもありますが、捕獲した状況や肉の状態が分からないので、お断りしています。」

イノシシの解体や販売には保健所の許可が必要である。井手口氏は、これも怠りなく実施している。このような誠実さが、井手口氏が猟師として長く認められ、八女イノシシが高い評価を受けている所以らしい。

一方、八女市の産業振興を支援している八女商工会議所は、鳥獣被害対策と新産業の創出を目的に、平成23年からイノシシの商業利用に関する調査を開始していた。

「イノシシを八女の特産品にできないか考えました。」



八女商工会議所 経営支援課長 池内一将氏

それで、地元で腕の良い猟師として評判だった井手口さんに協力を依頼したのです。」と、八女商工会議所の経営支援課長である池内一将氏はいきさつを語る。

平成25年には、八女商工会議所の支援を受けて、井手口氏が株式会社 八女ジビエを設立、猪肉の商品開発と販路開拓のプロジェクトは本格化していく。

◆事業の飛躍

各地で八女猪肉は高い評価を獲得、八女ジビエのブランド化を推進。

まず、井手口氏が中心となって捕獲を行うグループのメンバーに捕獲や解体の技術を伝授、良質な猪肉の確保を図った。そして、イノシシ駆除の活動状況や良質な八女産猪肉の美味しさを、メディアも活用しながら、福岡県内や都心に向けてPRした。

さらに、展示会や試食会を通じて八女産猪肉を拡販していった。また平成24年からは、八女市内や福岡市内で「八女ジビエウィーク」を毎年開催、八女産猪肉料理を飲食店で実際に味わってもらおう試みを行っている。

「試食会で、始めは猪肉を敬遠される方も、食べてみるとその味わいに驚かれるほど好評です。特にシンプルなしゃぶしゃぶにすると、猪肉の美味しさが伝わるようです。」と井手口氏は手ごたえを感じている。

その他にも、ソーセージやハム、ベーコンなどに加工して、八女ジビエのブランド商品のラインナップを増やしている。その中でも、福岡市内のシェフや飲食店経営者と共同開発したレトルト商品「八女ジビエイノシシカレー」は高い評価を得ており、平成26年には「フード・アクション・ニッポン」において、審査委員特別賞を受賞している。

「東京や福岡で、ジビエを取り扱う飲食店やシェフから高い評価をいただき、大きな自信になっています。これからはイノシシを始め「八女ジビエ」のブラ

ンド化に向けて取組を続けていきます。」と、池内氏は意気込みを語ってくれた。

◆今後の事業と課題

イノシシ皮の利用を模索中、八女のイノシシに夢を追う。

井手口氏は、本業である建設業の傍ら、今でも年間50頭ほどのイノシシを捕獲・解体し、生肉を販売するとともに加工商品の開発を進めている。

「八女の猪肉の品質は高い評価を受けましたので、これからは販売をどのくらい伸ばせるかですね。今は販売量が多くないのですが、将来的には人を雇えるくらいの規模にしていきたいと思います。また最近では、肉以外に皮の利用も考えています。剥いだ皮をなめしてバッグなどを試作し、耐久性や色落ちなどを検証しています。野生なので傷も多いのですが、それが味になって、面白い商品になるような気がしています。」

現在、福岡県内の小学生を対象とした地産地消を推進する食育イベント「ジビエ探検隊」など、古来の食文化を考える機会も増え、地域が一体となった取組が続けられている。

山で育ち、イノシシを獲り続けてきた井手口氏。イノシシを知り尽くしてイノシシを商品として活かす熱意は本物だ。



イノシシ皮を使った試作品
新たなブランド商品として期待される



八女ジビエの加工商品
ブランドの統一を目指している