

# MOTOSU 12

Dec  
2016 No.155

広報もとす



特集

## 山のみなとまち

**自** Nature 自然  
Vauntty 自慢  
Self-sufficient 自給自足

ジビエという本巢の天然資源を生かし、6次産業化へ挑む

## ジビエに熱視線 害獣から資源へ

ブームが到来しているジビエ。その背景にあるものを県内、市内の取り組みから探ります。

農村部での野生鳥獣の被害は、全国的に増加の一途をたどっています。農作物の被害額は約200億円。被害の約7割はシカ、イノシシ、サルによるものです。

本巢市の昨年度の被害額は約1300万円。獣害防止柵の設置や猟友会員による駆除などの対策を講じて、被害は増加し、頭を悩ませているのが現状です。

2014年、厚生労働省は「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」を打ち出しました。この指針はジビエ(シカ、イノシシなど野生鳥獣の肉)の狩猟から消費までの各工程で安全性を確保するための方針を定めたもので、これにより、ジビエ料理は急速に一般消費者にも普及しました。

また、食をテーマとした調査・研究を行う「ぐるなび総研」が同年、その年の世相を象徴する食文化「今年の一皿」にジビエ料理を選ぶなど、ジビエブームは加速。県内でも「ぎふジビエ推進ネットワーク」が立ち上がり、「ぎふジビエ」のブランド戦略に力を注ぐなど、害獣扱いのシカやイノシシを「美味しい天然資源」として活用する取り組みが広がっています。

ジビエの注目度が急上昇する中、市猟友会員などで構成する「一般社団法人里山ジビエ会」(近藤正男代表理事)は今年3月、「里山ジビエ処理施設」を佐原地区に整備しました。延べ床面積約1500平方メートルの施設は、県内最大規模。解体と加工をする処理室、熟成庫などを備えています。昨年創設された「ぎふジビエ登録制度」に基づき11月、「ぎふジビエ解体処理施設」としての登録も完了しました。害獣から資源へ。ジビエを活用する6次産業の挑戦が始まっています。



県内最大規模の里山ジビエ処理施設

―特集―

# 山のみなとまち

北部地域で深刻化する獣害の一方で、シカやイノシシなど、野生鳥獣の肉を使った「ジビエ料理」の人気が高まっています。地域の悩みをいっしょく解決しようとする取り組みを追い追いました。

のどかに広がる田園風景一ではありません。手前はシカに稲の苗を食い荒らされた水田です。写真中央は電気柵で囲ってあるため、稲がたわわに実っています。その差は歴然。このような獣害が増加しています。

### 地域連携でジビエを盛り上げたい

県、解体処理業者、飲食店や大学関係者などが協力し、2014年末、「ぎふジビエ推進ネットワーク」を設立しました。解体や保存に関する衛生ガイドラインを策定して安全な肉の供給量を増やし、「ぎふジビエ」としてブランド化を目指しています。イベントを開催したり、食品会社や高校生と連携して商品開発などに取り組んだり、普及にも力を入れています。そのきっかけは、地域からの「獣害をどうにかしてほしい」という声。地域の問題を解決し、肉を資源として活用しようと活動を始めました。「ぎふジビエ」を売り出していく大前提は安全。安心です。その上で、加工品の質や見せ方など高い価値を付けてPRしていきます。若者も含め幅広い年齢層にジビエを食べてもらいたいですね。販路開拓の先には、肉を安定供給できる体制も必要です。このネットワークを通して地域で連携し、みんなでブランドを築き上げていければと考えています。



ぎふジビエ推進ネットワーク  
所 竜也 会長  
Tatsuya Tokoro

安全・安心の高みへ

里山ジビエ処理施設は、解体・加工時の衛生基準、施設の構造基準を定めた「ぎふジビエ衛生ガイドライン」に準拠しています。さらに、食品衛生管理の国際基準「HACCP」も2016年度中の認証を目指しています。ジビエ処理施設の認証は県内初で、安全面の国際的信用が裏付けられます。

捕獲したシカやイノシシは、適正な血抜きをして速やかに施設に持ち込みます。1次処理室で解体後、熟成庫で肉を熟成させ、2次処理室で加工します。

WinWinの関係

これまで狩猟したシカやイノシシのうち、自家消費分以外は処理の負担が大きいため、埋められてきました。今後は、会員が捕獲したジビエは里山ジビエ会が買い取ります。数が増えすぎたシカの駆除については県から補助も出ます。

里山ジビエ処理施設の稼働は、狩猟の活発化を促し、農作物被害の減少にも貢献します。さらに、今まで捨てられていたシカやイノシシをジビエという新鮮な天然資源として活用する画期的な仕組みが構築されたのです。

里山ジビエ会が扱うジビエは、いわば「純本巢産」。本巢の豊かな自然の中で生まれ育った「山の幸」です。ジビエの加工品に使うタマネギなども、地元で栽培されたものだけを使っています。

「本巢の緑豊かな自然、風土、気候の中で生まれ育ったシカやイノシシには、同じ環境で育った野菜が一番合う」と話すのは近藤正男代表理事。「会員が一丸となり、地域に貢献したい」と前を見ます。

里山ジビエ会は、地元住民が育てた農産物の販売も検討中で、近藤代表理事は「獣害で耕作意欲をなくしていた住民の意欲が上がれば、耕作放棄地も減り、地域が潤って活性化することも期待できる」と力を込めます。



地元産のジビエと野菜を  
自給自足する本巢スタイル

里山ジビエ処理施設は、地元へ寄り添い、本巢のオンリーワンを生産しています。

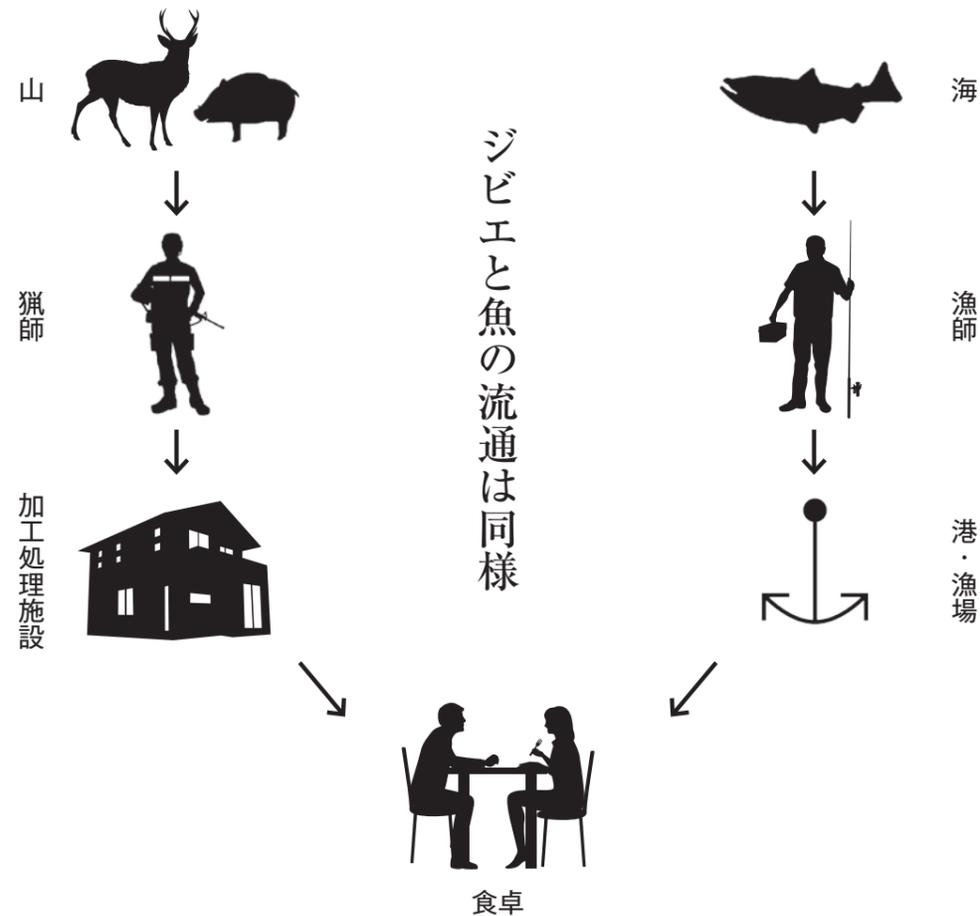
処理施設は「みなと」

ジビエが捕獲から食卓に届くまでの流れは魚と似ています。(下図参照)

海で漁師らに捕獲された魚は船で港や漁場に運ばれます。そこで仕分けされ、卸市場などを通じて食卓へと届きます。一方、山で猟師らに捕獲されたジビエは、車で加工処理施設に運ばれます。そこで解体処理され、食肉として使えるものが卸市場などを通じて食卓へと届きます。

つまり、魚もジビエも自然の中で育ち、捕獲から食卓に届くまでの流れは同様です。その中で加工処理施設は、海という港に当たります。「港」は魚介類といった海の幸が集まる船着き場。人と物が集まる所を指す「湊」という同意語もあります。つまり、里山ジビエ処理施設は、ジビエや地元野菜などの山の幸と人が集まる「山のみなと」なのです。

魚とジビエが食卓に届くまでの流れ



安全・安心を生み出す処理施設

「ぎふジビエ衛生ガイドライン」を順守し、捕獲や処理方法などの履歴が分かるトレーサビリティシステムを導入。さらに県HACCPの認証を目指し、安全・安心で品質の高い肉を提供します。

☎0581-32-5700 本巢市佐原3-1

Facebook:「里山ジビエ会」で検索



1\_ブロック肉をスライスするミートスライサー。2\_個体を吊り下げた状態で皮はぎなどの解体を行う1次処理室。3\_肉をフックにかけて熟成させる熟成庫

# シカ肉ハンバーグ

「シカはかたい」というイメージを覆す！



# 美味しい、ヘルシー 最旬を迎えたジビエ

**美** Delicious 美味  
Gastronomy 美食  
Aesthetic 美学

美味、美食なジビエが私たちの暮らしや食文化を豊かにするという美学

ジビエが一年の中で一番美味しくなる旬は今！  
加工、調理次第でジビエはさらに美味しく食べられます。

## 森からの贈り物

ヨーロッパでジビエは、古くから貴族の伝統料理として親しまれ、高級食材として花形の地位を築いてきました。厳しい自然界の中で生きる野生動物は生命力に満ちています。その野趣あふれる旨味こそ、ジビエが最高の美味とされるゆえんです。

## 強み生かした加工品

里山ジビエ会は、「シカ肉ハンバーグ」や「シカ肉ゆずつみれ」などの加工品を作っています。シカとイノシシの加熱用生肉も販売しています。加工品の開発を担う工場長の久世文雄さんは「シカはか

たい、獣臭いというのは昔のイメージ。うちのジビエは柔らかくて臭みありません」ときっぱり。その秘けつは、素早く適正に血抜きを行うベテラン猟師の技術と、速やかに施設に持ち込むルールの徹底。さらに肉を熟成させることで臭みのない良質なジビエになるのです。

「シカ肉ハンバーグ」は他の肉、脂を一切使わないシカ肉100%が特徴。「強みである栄養価を最大限に生かしています」と久世さん。「肉の部位によってミンチの粗さを変えている」のもポイントです。肉肉しい食感やジビエならではの旨味を堪能できます。つなぎに地元産のタマネギを使うこだわりも譲りません。

「シカ肉ゆずつみれ」は、一緒に練り込んだゆずがアクセント。「旬の野菜をふんだんに使った豆乳鍋にも合うので、ぜひ、旅館などでも取り扱ってほしいですね」と期待を膨らませ、「ソーセイジなど新たな加工品開発にも力を入れていきたい」と先を見据えます。

## シカ肉ゆずつみれ

ゆずがアクセント  
鍋料理に合う！



里山ジビエ会  
久世文雄 工場長  
Fumio Kuze

1950年生まれ。名城大農学部農学科畜産研究室卒。食品会社や直売所などでの勤務経験を生かし、里山ジビエ会工場長に。加工品の開発を一手に担う。



ピリ辛の徳山唐辛子が味を引き締め、食欲をそそる！

# シカ肉のしぐれ煮

ジビエ  
×  
徳山唐辛子  
×  
岐阜女子大



岐阜女子大  
家政学部健康栄養学科4年  
藤井七海さん(右)  
Nanami Fujii  
藤村宮子さん(左)  
Miyako Fujimura

# ジビエ女子が行く

岐阜女子大が幻の激辛唐辛子とコラボ

ジビエは家庭料理に簡単に取り込めます。能郷営農組合が栽培している「徳山唐辛子」を使った、つい作って食べたくなるおすすめレシピを紹介します。

## ジビエを家庭料理に

徳山ダム建設で全村民が離れた旧徳山村の郷土食で、幻とされていた激辛の「徳山唐辛子」とジビエのコラボメニューが、つい完成しました。市と連携し、開発に取り組んだのは、岐阜女子大家政学部4年の藤井七海さんと藤村宮子さん。研究を通してジビエ好き、ジビエ通になった「ジビエ女子」です。

二人は徳山唐辛子の研究に加え、家庭でできるジビエレシピの開発に5月から着手。約5か月かけて「シカ肉のしぐれ煮」「イノシシ肉チャーシュー」などのメニューを考案しました。初めに、若者や主婦の嗜好を調べるため、6月に同大2年生を対象に、8月に道の駅「織部の里もとす」の来場者を対象にアンケート調査を実施。その結果を踏まえてレシピを考えました。

試食会で美味しいと好評を博した「シカ肉のしぐれ煮」は、当初は肉の臭みが気になったといいます。材料の割合や調理方法を変えるなど試

行錯誤の末、肉を炒め表面をかためる▼肉の量に対しシヨウガの量を3.5%から7%に増やすことで臭みをなくすことに成功。さらに、香りが良い徳山唐辛子を入れることで味を引き締めました。二人は「家庭で簡単に作れてご飯が欲しくなるよう、濃いめの味に仕上げました」と口をそろえます。

藤井さんは「最初は少し抵抗がありましたが、今は美味しく大好きです。多くのの人に食べてほしいですね」とこころ。郡上市出身の藤村さんは「鍋料理などといったジビエはもともと身近な食材でした。新メニューでもっと好きになりました。母親から作ってと言われます」と自信をのぞかせます。

地元の食材が融合すれば旨味の相乗効果が生まれます。また、ジビエが家庭料理として食卓に並べば、本巢の食文化として広がります。「ジビエはヘルシー。鉄分も多いから貧血気味の人にもおすすめ」と二人は大鼓判を押します。

## 「シカ肉のしぐれ煮」作り方

- ①大きく切って筋をとったシカ肉を薄く切る。ショウガは細切りに。
- ②サラダ油を入れ熱したフライパンにシカ肉を入れる。肉の色が8～9割変わってくるまで炒める。
- ③鍋に②のシカ肉、ショウガ、その他の材料を入れ、中火で煮立たせる。出てきたあくはとる。
- ④水分がとんだら完成。

## 材料(4人分)

シカ肉	200g
ショウガ	14g
サラダ油	大さじ%
酒	大さじ4と%
醤油	大さじ1と%
みりん	大さじ1と%
砂糖	小さじ4
徳山唐辛子	0.16g



作り方は簡単！  
ご飯のお供にどうぞ



能郷営農組合  
羽田新作組合長  
Shinsaku Hada

香りと辛さに思い出が詰まった唐辛子  
徳山唐辛子は4年前から組合で栽培しています。私が徳山ダム建設のために働いていた20代の頃、旧徳山村の人からもらってよく食べていました。夏、香りが良い青いうちに収穫し、湯をくぐらせて塩漬けにします。秋にとれるダイコンやマイタケなど山のものをもぬか漬けにするとき、唐辛子の塩漬けを加え、冬の保存食にしたものです。唐辛子を「なんば」、この漬物を「なんば漬け」と呼び、家庭料理として食べられていました。

**恵**  
 Bounty 恵み  
 Benefit 恩恵  
 Wisdom 知恵

自然の恵みであるジビエは、自然との共生を見つめ直す古くて新しい食文化

ジビエを通じて見直す食文化と環境への意識

時代の変化とともに、現代の生活スタイルも変わってきています。だからこそ見直したい、先人が築いてきた食文化や環境への意識。ジビエを通じて考えます。

古くて新しい文化

新たな食文化として注目されるジビエですが、縄文時代から食べられていたことが分かっています。冬に栄養価が高いジビエを食べ、滋養をつけることを「薬食」といい、俳句の季語になっているほか、シカ肉は「古今集」に詠まれた「紅葉ふみわけ鳴く鹿の」に由来して「もみじ」といわれるなど、古くから日本人なじみの深い食文化です。

ジビエが育つ環境

畑で野菜が育つように、ジビエは山で育ちます。

同じ味や質を提供するファストフードが普及し、いつでもどこでも食材が手に入る昨今、地元の食材や郷土料理など、昔ながらの食文化が失われつつあります。ジビエ料理はスローフードでもあり、今こそ、郷土の食を見つめ直す絶好の機会なのです。

しかし、増えすぎたシカの食害で山は荒れ、植生破壊や土砂の流出などが懸念されています。適切な生態系が維持されてこそ豊かな自然は保たれます。シカの個体数を調整する山の猟師は貴重な存在です。山を育て、管理する林業も欠かせません。

今こそ、山の恩恵を受けて暮らす私たちは、山にできること、山を守ることを真剣に考える必要があるのではないのでしょうか。

自然の恵み、命をいただくことに感謝する。それが「猟師の心」。

20歳で狩猟免許を取得し、53年間猟師を続けている里山ジビエ会の近藤正男代表理事。「食べ物に豊かではなかった時代、肉はとても貴重でした。山で猟をした日には、地元の野菜をふんだんに使って味噌鍋にしたり、焼き肉にしたりして、自然の恵みに感謝しながら食べたものです」と振り返ります。

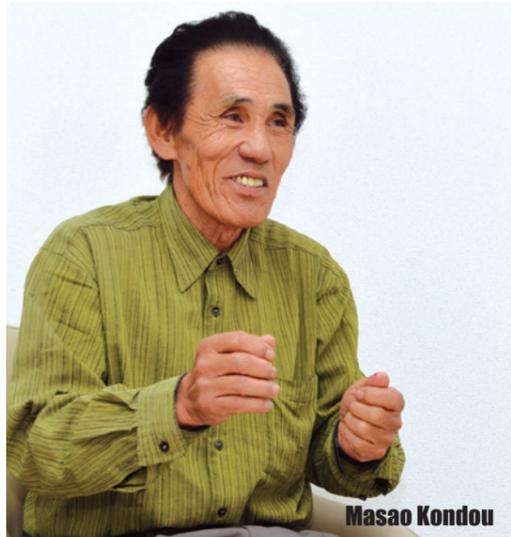
めに毎回狩猟の記録を付け、「人一倍勉強しました」とも。一頭を仕留めることの難しさと苦勞を語りま

す。でも、みんなありがたく持ち帰り、猟期が終わるとすぐに供養をするそうです。「食べることは命をいただくこと。だから『いただきます』という言葉には意味があります。自然の恵み、命をいただくことに感謝する。それが『猟師の心』なのです」

人は古来から、狩りによって肉を手に入れてきました。わなや銃が発明された今も猟師によって続けられている狩猟は、簡単なものではありません。

「わなを仕掛けたり、猟犬で追ったり、足跡を見つけて囲い込んだりするなど、狩猟には先人の知恵が結集されています」

野生動物の習性を学ぶた



Masao Kondou

(一社)里山ジビエ会 近藤正男代表理事  
 1943年生まれ。近藤建設代表取締役。20歳から53年間猟師を続け、2015年まで市猟友会長を25年間務めた。

山から受ける恩恵に感謝し、山を守り、継いでいく

古くから人は自然豊かな山の恩恵を受け、山に支えられてきました。雨が降れば、雨水は森の土の中にしみこんで地下水として蓄えられ、少しずつ川に流れていきます。山から清流・根尾川、そして伊勢湾へ注ぐように、山があってこそ川や海が成り立つのです。他にも、二酸化炭素を吸収して地球温暖化を防いだりもします。

昔はまきをとるために山に入るなど、普段から人は山と密接に関わってきました。しかし、時代の変化とともに生活様式も変わり、近年、人が山に入ることは少なくなりました。さらに、

安い外材の輸入や人件費の高騰などで林業は衰退。間伐されずに放置されている人工林も少なくありません。

1891年の濃尾地震ではげ山になった本巢市の山を「岐阜県の植林の父」といわれた金原明善やまちの先人たちが植林し、育ててきました。そんな歴史のある豊かな山を、私たちは次世代に継いでいかなければなりません。

人と自然が共生するために、間伐や植林をするのはもちろん、山の働きを再認識して、普段、山から受けている恩恵を、今度は私たちが山へ返すことが大事なときを迎えています。

「地産地消」を通じて、人と食との関係を見つめ直す

食べ物が今ほど豊かでなく、冷蔵庫もなかった時代は、季節に応じて手に入る地元の身近な食材を、その地域の調理方法で美味しく食べて健康に生活していました。その地域の風土で育った旬の農産物には、その風土で暮らす人に必要な栄養がたっぷり含まれています。その日の食卓に並べるだけでなく、漬物などの保存食として冬もいただきます。それが「先人の知恵」であり、「お袋の味」、「故郷の味」です。

地元のものを地元で消費する「地産地消」は、それが根源であり、そこに価値があります。一年中、何でも手に

入る今は、便利な反面、季節感を感じなくなってきているように思います。本巢市出身で、市外在住の知人は「子どもの頃に食べた故郷の味が忘れられない。心はいつも故郷にある」と言います。忙しい現代だからこそ、本当に体に良い食べ物は何か、旬の食べ方や調理方法はどんなものがあるかなど、人と食との関係を見つめ直す必要があるのではないのでしょうか。

私たちの使命は、私たちの手で大切なものを子どもたちに継承していくことです。このことは、本巢のジビエにも同じことが言えると思います。



地産地消推進委員会 山田澄男委員長  
 Sumio Yamada



もとす郡森林組合 所和徳代表理事組合長  
 Kazunori Tokoro

「食」という字は「人」に「良」と書きます。食べ物は本来、体に良いものであり、体は食べ物からできています。しかし、忙しい毎日の中で私たちは、口から入ったものが、血となり肉となり骨となるという当たり前のことを忘れてはいないでしょうか。また、先人が築いてきた旬の食材をその土地ならではの調理方法で食べる郷土食やスローフードなどの食文化も失われつつあります。

豊かさの中で、何をどう食べるか、自由に選択できる時代だからこそ提案したいのが「ジビエな暮らし方」。安全・安心で100%本県産の優れた食材を毎日の食事に役立ててみてはいかがでしょう。「なぜ、食べるのか」その意義を考え、「何をどう食べるのか」食生活のあり方を見つめ直し、「猟師の心」に学び、感謝を込めて「いただきます」を口にしたいものです。

ジビエは、新しい食べ物ではありません。昔からなじみの深い食文化が、健康志向、グルメ志向の現代に合わせて深化したものです。美味しく食べて、数を減らす、そんな一石二鳥の「うまい」話を生かさず手はありません。

駆除から狩猟へと視点を変えれば害獣も光る原石であり、本県の豊かな自然に育まれた古里の宝です。賢い消費者が増えた今、それらを求める都市の人たちも増えており、ジビエをはじめ地元の良い食材の価値を高めていくことは、まちづくりの価値を高めていくことにもつながります。

本県に海はありません。でも、大海原のように多くの命を育む自然豊かな山々があります。美しい海から海の幸がとれるように、美しい山はジビエや山菜など山の幸の宝庫です。

岐阜の「岐」は「山」を「支」えると書きます。私たちが「岐阜人」として山と向き合い、守り、支え、育てていくことが自然への恩返しになり、未来への贈り物(GIFT)になるのではないのでしょうか。

山という大海原が広がる本県は今、里山ジビエ処理施設を港に「山のみなとまち」として新たな船出を切りました。「自美恵」を合言葉に、夢や希望にあふれる未来へ向けて帆を揚げました。人と山とのすてきな関係は、始まったばかりです。

自然の恵みを  
いただきます

