

20180512_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2018年5月12日（土）15:00－17:00

場 所：東京／竹橋「ちよだプラットフォームスクウェア」

テーマ：山の恵み「鹿肉」のマーケティング ～地域資源を活かした小菅村のファンづくり～

発表者：鈴木一聡さん（株式会社 boonboon 代表取締役）

参加者：18人（発表者を含まない）

（NPO 法人理事長、会社経営、自営業、会社員、公務員、税理士、
行政書士、司法書士など）

発 表：

小菅村は、山梨県の東部に位置しています。山間部です。現在の人口は730人です。ずっと減少が続いていましたが、最近は横ばいになりました。多摩川の源流域です。村として「源流」を打ち出しています。東京都と隣接していますので、車での日帰り客が多いです。かけじく畑は山の斜面をそのまま利用しています。こんにやく畑もありますが縮小してきています。毎年3月末にじゃがいもを植えて、それからその年の野菜の生産が始まります。

小菅村とのかかわりは、大学院卒業後に、多摩川源流大学のスタッフになったことから始まります。その後、小菅村に移住し、わな免許、猟銃免許を取得しました。大学で野生動物に学んでいた関係で、小菅村の鳥獣害対策リーダーとなり、ジビエ食肉の解体、処理、加工施設の立上げに関わりました。小菅村で生活することを考えて、株式会社 boonboon を設立しました。元々狩猟、ジビエで食っていくとは考えていませんでした。

株式会社 boonboon は、①野生動物管理事業、②ニホンジカの利活用事業、③自然体験事業を行っています。シカを獲って、捨てるのではもったいないです。山の恵みとして活用することを考えました。

①野生動物管理事業は、シカ、イノシシ、サルの捕獲、サルの追い払い、サルのテレメトリー調査、企業所有の森林内のシカの生態調査を行っています。狩猟の種類はワナ、鉄砲、空気銃、網があります。私達は主にワナで捕獲しています。箱やくくり罠です。以前は、村内の狩猟は鉄砲ばかりで罠猟は少なかったです。現在、普及して始めています。始めるに当たり講師を村に呼び、わな猟の講習を受けました。鳥獣害対策リーダー時にサルの調査方法を学んだご縁で、上野原にてわなの見回りも行っています。サルの調査はセンサーを装着させることによって行っています。現在、村内に5群がいることがわかりました。調査による基本情報の必要性を実感しています。とはいえ、まだ村役場からの仕事になっていません。

②ニホンジカの利活用事業は、シカ、イノシシの食肉販売、加工品の製造販売を行っています。畜産とジビエの法律を比較しますと、畜産の場合、解体はと畜場法、加工販売は食品衛生法が適用されますが、ジビエの場合、解体から加工販売まで食品衛生法が適用されます。保健所の営業許可を取得した者だけがジビエ食肉を販売できます。保健所の施設基準は年々厳しくなっています。ジビエ食肉の施設は全国で281カ所あります。山梨県内は5カ所です。最近、3カ所増えました。山梨県庁はジビエの認証制度を設けています。小菅村は未だ認証を取得していません。ジビエ食肉の作業工程は、猟師が捕獲し、放血します。運搬し、ジビエ食肉の施設に搬入します。施設では、受入れの後、解体前処理、解体、加工、保管を行います。その後、流通となります。捕獲したとしても、どれでも使うことはできません。都道府県ごとに基準が

あります。たとえば、「止め刺」から施設への搬入までの時間は2時間以内と決められています。また、胴体を撃ったものは搬入しません。わなにかかった部分は使えません。肉が傷んでしまうので地面を転がしたのも極力使いません。私たちは、地面を転がす代わりに雪そりに乗せて搬出しています。また、個体ごとの受入れ記録票をつけています。現在、国から補助金が出ているので、新規にジビエ食肉の施設を建築していることも多いですが、小菅村のジビエ食肉の施設は使われなくなった厨房を改装して利用しています。精肉だけでなく加工も行い販売しています。「鹿肉ハンバーグ」として道の駅で販売しています、また、お祭りにて「鹿肉ハンバーガー」を販売しています。調理のしやすさを優先しています。このゴールデン・ウィークから「鹿まん」の販売も始めました。ゴールデン・ウィーク中に、小菅村の道の駅で170個を完売しました。とはいえ、村内の民宿や旅館は未だあまり取り扱っていません。鹿肉への先入観からです。鹿皮の加工も行っています。名刺入れやカードホルダーにしています。村内のおかあさんたちに手伝ってもらっています。

③自然体験事業は、源流体験や猟師と一緒に山歩きをしています。ひたすら動物を探すツアーや遠足の付添い、山、川、田んぼのガイドもしています。鹿肉を自分たちでスライスして焼く、バーベキューも行っています。源流体験は昔から多摩川流域の小中学生が体験に来ています。源流は夏でも水温が低いです。毎年、イスラエル・パレスチナのグループも源流体験をしています。森林が珍しいので、すごくはしゃいでくれます。

株式会社 boonboon の強みは、共同代表者が地元出身なので村内の信頼感があることです。私も小菅村に10年間住んでいますので信頼されています。ですので、鹿の捕獲情報などが入ってくるようになっていきます。地元のまんじゅう屋さんに「鹿まん」の加工をお願いしたりもできます。わなをかける時も、森林の所有者にお願いがしやすいです。また、移住者として異なる価値観を有しています。これを伝えることができます。小菅村は地理的にもコミュニティ的にも丁度良い小ささです。たとえば、鹿の搬入も先ほどの「2時間以内」の基準を守りやすいです。自分たちで捕獲したニホンジカだけを使っているのも、管理ができています。

株式会社 boonboon の弱みは、小菅村でのニホンジカの捕獲頭数が少ないことです。年間100頭です。これでは食肉販売量が限られます。他の猟師から受け入れるにはその猟師に対して食品を取り扱うという意識改革が必要です。ジビエ食肉への根本的な考え方が違います。これは時間かかるでしょう。また、冬季にわな猟ができる場所が限られています。マイナス15度となるので地面が凍り、わなが設置できません。設置できても作動しないこともあります。まだまだ自分たちで仕事にとってこれしていない状況です。ジビエ食肉は株式会社 boonboon の売上全体の3%です。調査委託費とガイド委託費が収入の大部分となっています。ジビエ食肉だけでは厳しいですが、ジビエ食肉を通して小菅村の魅力を発信し、たくさんの方に来て体験していただき、ビジネスとしていきたいです。

以上