

特集

豊かな里山を守る 脊振ジビエを知る

家庭菜園の野菜を荒らされたり、実り始めた稲を食べられたり…。イノシシやアライグマによる被害に困った経験のある人も多いのではないのでしょうか。そんな被害を少しでも減らそうと、地域では日々奮闘している人たちがいます。

この特集では、里山の自然と暮らしを守る取り組みや、町の特産品として人気が高まっている「脊振ジビエ」の魅力をご紹介します。



Q2

脊振山系鳥獣処理加工センターを運営しているのは誰？

一般社団法人脊振山系鳥獣処理加工センターです。吉野ヶ里町および神埼市の猟友会で組織した一般社団法人になります。猟友会の約60人が会員で、そのうちの6人が役員となってセンターを運営しています。



一般社団法人
脊振山系鳥獣処理加工センター
大坪廣喜 代表理事（上石動）

Q4

有害鳥獣駆除活動をしている猟友会は、どんな組織ですか？



猟友会は、狩猟を趣味とする人たちが集まった全国組織です。会員は狩猟税を納め、毎年11月15日から翌年2月15日までの狩猟期間中、カモなどの狩猟鳥獣を対象に狩猟を行っています。
約40年前からイノシシやカラス、アライグマといった野生動物による農作物への被害が深刻化しました。これを受けて、地域住民が市町村の役場に駆除を要請し、役場からの依頼により猟友会が有害鳥獣の駆除活動を行うようになりました。

Q3

脊振山系鳥獣処理加工センターは、どんな役割を担っていますか？

当センターでは、有害鳥獣として駆除されたイノシシなどを、採寸、写真撮影を行い、記録します。イノシシの場合、検査を行い、廃棄かジビエ利用ができるか確認します。廃棄を一括しておこなうことで、有害鳥獣の不法投棄もなくなりました。

ジビエイノシシと判定されたイノシシは解体し、部位ごとの分別および商品化していきます。町内の店舗への委託販売から個人業者へのブロック販売も行い、市町からの依頼によりイベント出店し、脊振ジビエのPRも行っています。
年末年始以外は、午前8時半～正午まで土日祝日関係なく受け付けています。



Q1

脊振山系鳥獣処理加工センターが建設された目的は？

1つ目は、イノシシなどの有害鳥獣による農作物への被害が深刻化していたため、駆除したイノシシを山林に埋葬する労力軽減を目的としました。

2つ目は、捕獲したイノシシを副産物として利用することで、住民・狩猟者・町が一体となって有害鳥獣被害対策に取り組む体制を目指して平成30年3月に建設されました。

施設は、さとやま交流館の北側（吉野ヶ里町松隈10番地2）にあります。



脊振山系鳥獣処理加工センター



箱罠



収穫前のやわらかい米を狙ってイノシシが侵入し、稲を踏み倒して荒らした様子です。ぬかるんだ田んぼには足跡も多く見られます。



左から、大澤達之さん、佐藤美智子さん、常富輝幸さん

販売用の脊振ジビエ商品



Q9 加工センターに関わるようになって感じたことは？

(佐藤さん) 最初は、イノシシって山にいるものだし、「ただで手に入るんじゃないの？」なんて思っていたんです。でも実際に関わってみて、その考えはまったく違っていったことに気づきました。イノシシは、猟師が罠を仕掛けてから毎日見回りをして、もし捕まっていたら、

(佐藤さん) 私のもととペットフードの製造と販売をしていて、この加工センターにはお肉を買いに来るお客さんとして通っていたんです。最初の頃はジビエブームもあって、お肉がなかなか手に入らないことも多くて、「小さなイノシシでもいいので、譲ってもらえませんか？」ってお願いしたこともありましたが、でも譲っていただいても、自分で解体しなきゃいけないので、それで、やり方を少しずつ教えてもらっていたら、「(加工センターを) 手伝ってみない？」って声をかけてもらったんです。それがきっかけです。



Q8 加工センターに関わるようになったきっかけは何ですか？

(常富さん) 加工センターに関わるようになったのは、5年前に狩猟免許を取ったのがきっかけです。親戚の家の裏山で毎年たけのこ掘りをしていたのですが、10年ほど前からイノシシの被害がひどくなり、何とかしようと自分で勉強して狩猟の免許を取りました。それが始まりでした。

若手後継者

数年前から加工センターでイノシシを食肉加工する手伝いをして、いる常富輝幸さん(永田ヶ里、佐藤美智子さん(みやき町)と役員の大澤達之さん(神崎市)にインタビューしました。



Q6 イノシシは、いつでもジビエにできるのですか？

雄雌の違いはあるけれど、秋から春(10月〜3月か4月くらいまで)が脂がのってジビエにすると、おいしい時期です。雌は子どもを産み育てているときは、ガリガリに痩せます。



Q5 この辺りにイノシシは、いなかったのですか？

ほとんど見かけることはありませんでした。現在のように広い範囲で出没することとはなく、個体数もごくわずかだったようです。当時は、イノシシはとても珍しい存在でした。



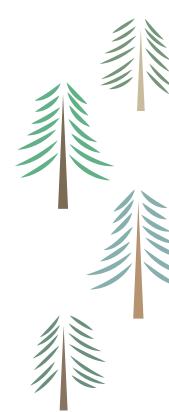
Q7 若手後継者の印象は？

(大澤さん) イノシシ関係の先輩たちは、この若い2人を頼りにしていますよ。

(常富さん) 若いと言われても、60代ですからね。

(大澤さん) 役員のなかでも72歳の私が最年少ですよ。笑。

1番うれしいのは、私です！



ストレスがかかりすぎないように2〜3時間以内にはちゃんと処理をされています。その後も、数人がかりで検査をしたり、マニュアルに沿って丁寧に精肉処理を行っていて、本当に手間ひまがかかっているんです。こうした現場の様子を見て、「ジビエのお肉に値段がつくのは、ちゃんと理由があるんだな」と納得しました。

(常富さん) 搬入されたイノシシが全部ジビエにできるわけじゃないんですよ。実際、ジビエとして出荷できるのは1割くらいで、ほとんどは状態が悪くなって加工には回せません。それでも、処理は全部手作業なので、忙しい時期は本当に大変です。私も佐藤さんも、まだジビエにできるかどうかの見極めはできなくて、そこは熟練の先輩方にお願いしています。やっぱり経験がものを言う世界ですね。私たちもまだまだ日々勉強中です。



Q10 イノシシの解体作業で難しいことは？

(佐藤さん) もともと医療従事者で血を見ることは怖くありません。解体は難しいけれど、やりがいがあります。きれいに肉がとれると「よしっ！」となります。初めはお肉がぼろ雑巾のようになって、何カ月もかかりました。

(常富さん) 段取りを覚えるまでに半年近くかかりました。部位取りとかが難しく、勉強して説明できるようにするまでは、包丁の入れ方もわからなかったです。



大澤 達之さん

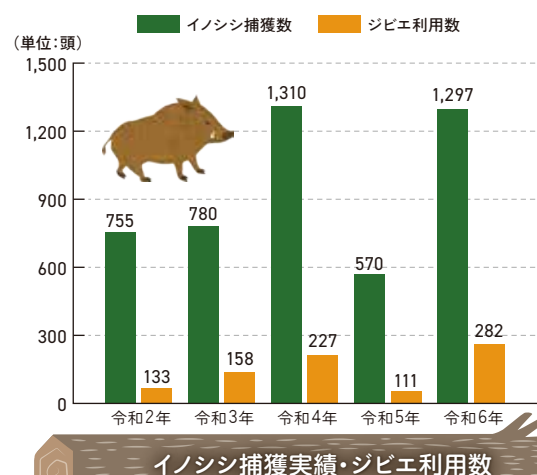
神埼市・吉野ヶ里町 捕獲実績の推移

町内ではイノシシによる農作物への被害も多く、住民の安全・安心な暮らしを脅かしています。

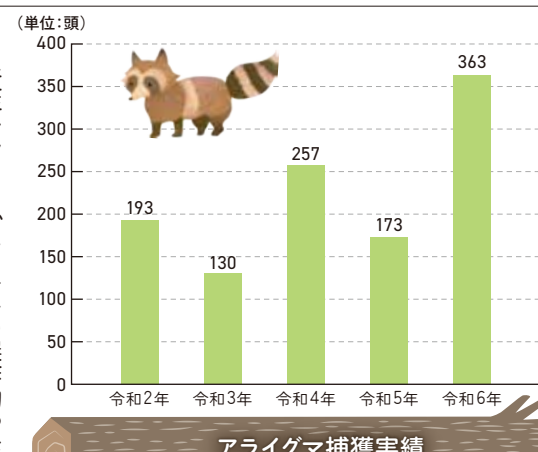
令和2年には755頭、令和3年には780頭と、2年間はほぼ同じ水準でしたが、令和4年には1,310頭と大きく増加しました。その翌年の令和5年には570頭と一時的に減少したものの、令和6年は再び1,297頭と高い水準となりました。

このように、毎年の捕獲数はイノシシの生息状況や活動範囲、気象条件、さらには捕獲体制の強化などによって変動しています。

町では今後も引き続き、関係機関や地元猟友会と連携しながら、被害の防止と安全・安心な暮らしの確保に取り組んでいきます。



近年、アライグマによる農作物や生態系への被害が深刻化しています。令和6年度は過去最多の捕獲数となっており、アライグマの生息域が広がっていることがうかがえます。町の皆さまには、アライグマを見かけた際の情報提供や、餌付けの禁止など、引き続きご協力をお願いします。



山の恵みと共に生きる 猟師の知恵と想い

イノシシの捕獲は、約85%が箱罠、10%が銃、残りの5%がくくり罠によるものです。アライグマに至っては、96%が箱罠で捕獲されています。

そう語ってくれたのは、長年にわたり山での猟に携わってきたベテランの猟師さんです。

イノシシはとても賢く、優れた嗅覚を持つ動物です。地中30センチも埋まったタケノコの位置を正確に嗅ぎ当て、鼻先で器用に掘り出して食べてしまうほど。その鋭い感覚は、危険を察知することにも使われています。

「罠を仕掛けに山へ入るときは、必ず風下から入ります。風上からだと、人間の匂いを敏感に察知されてしまうんです。化粧の匂いなんでもつてのほか、人がいることがわかったら、もう近づいてきません。」



柏 正幸さん
(松隈)

中には、体長1メートルを超え、60kg以上にもなる大きな成体がかかることもあるそうです。

「もし私たち猟師の活動がなければ、有害鳥獣はますます増えていきます。そうすると農作物の被害は深刻になり、収穫すらままならなくなるんです。」

自然と向き合い、命と向き合う日々。その営みの中で得られる「山の恵み」が、ジビエです。

ジビエとは、狩猟によって得られた野生鳥獣の肉のことです。もともとはフランス語。「動物の尊い命をいただく代わりに、丁寧に料理し、生命に感謝する」という精神が込められています。

山野を駆け巡った天然の肉は、脂肪が少なく引き締まっており、栄養価も高く、まさに森からの贈り物。自然の恵みに感謝しながら味わってほしいです。



福島 司さん
(大塚ヶ里)

部位ごとの オススメの食べ方

カタ肉

ロースやモモより脂身が少なく脂が苦手な方にも。

バラ肉

一番脂ののった部位です。イノシシの脂は豚と違ってあっさりして旨味があります。焼肉に最適な部位！

スジ肉

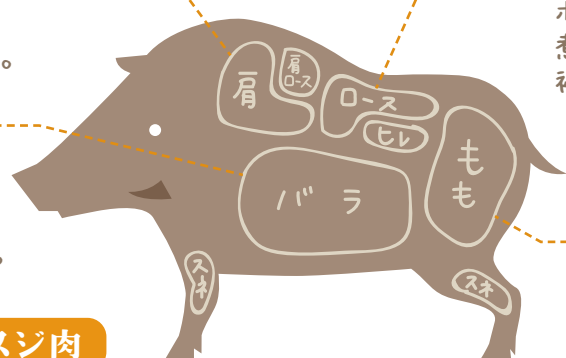
カレーやシチューなどに。圧力鍋を使うと旨味を含んだ柔らかい肉に。

ロース

脂がたっぷりのった最もポピュラーな部位。煮ても焼いても美味しい部位で、初めての方はロースがオススメ！

モモ肉

イノシシは山を駆け回るため、もも肉は張りがあり、適度な弾力と適度な脂であっさりめ。どんな料理にも合います。



「ハンバーグのヒルデン」二宮シェフの ワンポイントアドバイス

お客さまの声

初めて食べたけど、あっさりしていておいしかった。

お客さまの声

柔らかくてびっくりしました。旨味もあり、満足です！



しょうが焼き

令和6年11月～令和7年1月
期間限定で提供された
「天然“旨”しし肉」メニュー

オムハヤシライス

ジビエは臭みやかたさが気になる人も多いですが、脊振山系鳥獣処理加工センターで適切に処理されたイノシシ肉は、臭みがなく旨味が豊富です。かたさ対策には、舞茸と大根おろしの汁で揉むのがおすすめ。脂ののったバラ肉とロースを組み合わせ、家庭でも作りやすいレシピに仕上げました。



特産品「脊振ジビエ」をPR

栄養価も高く、鉄分も豊富。ビタミンB12にいたっては豚肉の約3倍です。美肌効果もあるジビエをもっと身近に感じてもらうため、町内の飲食店に協力を依頼。今年は、どんな企画が用意されているか…。



「ハンバーグのヒルデン」二宮 卓哉シェフ