



News Letter

2025年

11月

中国四国農政局
広島県拠点

農園業・ジビ工取扱業と地域活性化に取り組む建設会社 ～梶田建設株式会社～

梶田建設株式会社は、広島県の中東部に位置する府中市上下町にあり、本業は土木・石工・管工事等の建設業ですが、平成21年春から「梶田ぶどう園」を開業、さらに令和5年12月に店舗を兼ねた食肉処理施設を建設し「獵師の店 峰屋」も開業しています。

建設業・農園業・ジビ工取扱業をされている梶田峰生社長と妻の恵さんに、農園業とジビ工取扱業及び地域活性化についてお話を伺いました。



梶田ご夫妻

「梶田ぶどう園」について

本業の建設業が、平成20年頃から減ったことから、平成21年春にぶどう栽培の農園を始めました。

農業が未経験だったことから、1年目は大変でしたが、現在では主にシャインマスカット、その他に安芸クイーンやクイーンニーナ等の品種を23アールの敷地で、ぶどうの木を200本以上栽培しています。

今年も猛暑で高温でしたが、水管理と適切な摘粒で大きくおいしいと評判のぶどうが収穫できました。



生育中のシャインマスカット
(kajita_farmのInstagramより)

「獵師の店 峰屋」について

町内有害鳥獣駆除班の隊長である梶田社長が、「有害鳥獣でも命をいただく以上は、捕獲したものは感謝して、無駄なく安心して食べてもらえる商品の提供」を考え、捕獲したイノシシ・鹿・アナグマ・鳥類(鴨等)の食肉処理施設と販売店舗を兼ねた「獵師の店 峰屋」を令和5年12月に始めました。

捕獲後、1時間以内に血抜きと内臓摘出を行い、冷蔵庫で24時間冷却後、皮を剥ぎ枝肉状態にして、うま味の凝縮と肉質の柔らかさを目的に冷蔵庫で約1週間熟成しています。

ジビ工は、店舗・イベント・インターネットで販売しており、梶田社長が地元の清流で投網・立網で捕った鮎も販売しています。



衛生的な食肉施設

「地域活性化」について

梶田社長が、地域の子供や親に生き物の尊厳や狩猟について関心を持ってもらうために、地域活性と食育の一環として、10月19日に上下北小学校コミュニティー・スクール活動(5年生の親子遠足)において、鳥獣駆除の話、設置罠の現場視察、鮎の串打体験、猪肉・鹿肉・ぶどう・鮎の実食会を行いました。



梶田社長が捕獲した天然の鮎
(kajita_farmのInstagramより)

編集:中国四国農政局 広島県拠点

〒730-0012 広島市中区上八丁堀6-30

TEL (082)228-9676(内線306)

◆ニュースレターに関するアンケートにご協力ください。<https://www.contactus.maff.go.jp/j/chushi/form/nl180401.html>