



# 【石川県羽咋市】合同会社のとしし団と羽咋まちづくり（株）

## 道の駅「のと千里浜」における地域資源を活かした取組



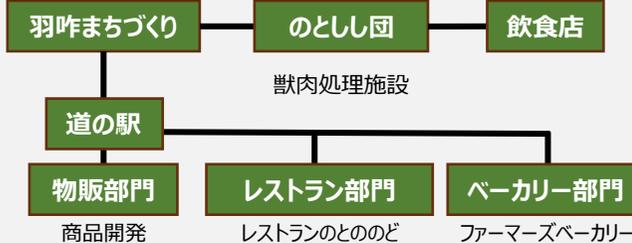
### 特徴的な取組内容

- ・石川県では、獣害対策などで捕獲したイノシシを有効活用することを目的に、猟友会や獣肉処理施設、料理人をはじめ、農業団体や市町など、ジビエに関係する方々を構成員とする「いしかわジビエ利活用研究会」を平成26年に設立。
- ・羽咋市が平成27年にイノシシ特産化事業として「のとしし団」とともに、「のとしし大作戦」を展開。
- ・作戦の一環として、有害捕獲したイノシシを有効活用するため、処理した精肉を道の駅「のと千里浜」に提供し、道の駅では、イノシシ肉を使用したメニュー作りやお土産開発に取り組んでいる。



### 実施体制

【開始平成29年度～】



### ジビエメニューとその特徴

#### ★のとししカレー

ジビエ独特の臭みなく、イノシシ初心者にも食べやすいカレー。能登の食材を使い、季節ごとにテイストを変えます。レトルトも販売中！



#### ★のとししカレーパン

とろとろの自家製カレーにのとししを入れたカレーパン。1日に400個も売れる道の駅人気ナンバー1商品。カレーパン専用のカレールーを製造しています。



### 合同会社のとしし団

現地にて捕獲イノシシの状態を確認の上、仕留めて搬入。衛生管理に十分注意して、解体処理を行った後、急速冷凍で素材の良さを維持。



処理加工施設 内観



イノシシ精肉

### 実績

#### <来客者の声>

- ・地域資源を活かした取り組みは素晴らしいと感じた。
- ・のとししカレーを食べたが、臭みもなく、まろやかでおいしかった。



### 今後の展開

のとししカレーなどの商品化をはじめ、のとししを使った中華ちまき、ジャッキーなど様々な加工品を開発し、販売実績を元にさらなる加工品の製造販売を手掛けていく。

