詳細はこちら

# 【熊本県宇城市】ジビエファーム（株式会社イノP）

## TOBASE　冒険島　ジビエツーリズムの活動

### 特徴的な取組内容

・獣×農×島（ケモノノシマ）をテーマに鳥獣対策と観光を融合した「TOBASE☆ジビエツーリズム」を開催。

・くまもと☆農家ハンターが案内する「猪罠＆ジビエファームツアー」、「革加工ワークショップ」が体験でき、修学旅行や企業研修、外国人観光客にも対応可能。宿泊先は旅館業許可を取得した一棟貸の和の一軒家「鶴」。
ランチや夕食にはジビエを味わえるプランや地魚を提供。

・ターゲットは自然に触れることが少ないファミリー層。

【くまもと☆農家ハンターとは】
「鳥獣被害で苦しむ農家や地域の希望の星になりたい！」という気持ちから、災害から地域を守る消防団のように、イノシシ被害から地域を守る若手農家130人による有志活動。

### 実施体制

【開始令和２年度～】

- 戸馳島ジビエツーリズム協議会
  - 農業体験部門
    - ・(株)イノＰ
    - ・(株)宮川洋蘭
  - 鳥獣・ジビエ部門
    - ・(株)イノＰ（ジビエファーム）
  - 観光部門
    - ・(株)イノP
    - ・(株)宮川洋蘭

宿泊

和の一軒家「鶴」 一軒貸の宿

観光・滞在

長期滞在可能なワークスペースも

### ジビエメニューとその特徴

・ICCサミットグランプリ受賞の最上級のイノシシ「九州ジビエ」を提供。
・「焚火＆九州ジビエBBQプラン」では旨味が凝縮されたお肉、スモークハム、ソーセージ、カレーが味わえ、いつものお肉と違ったジビエを堪能でき、宿泊客にもBBQプランは好評。

一軒家の前で焚き火を囲んで

最上の「九州ジビエ」

#### 農家ハンター☆ジビエファーム

年間約1,000頭のイノシシを受け入れる処理加工施設で、一気通貫の仕組とICT活用によるトレーサビリティを実現。ハムやソーセージをはじめ、精肉を部位ごとに提供。「九州ジビエ」としてブランド化。

処理加工施設　外観

商品開発した加工品

### 実績

・開始から令和５年度までに350人がツアーに参加。ツアーは年平均で10回程度開催。
・県内外から企業研修として８社、中学・高校の修学旅行や研修で10校以上を受け入れ。
・GOOD DESIGN AWARD 2019　受賞
産学官とも連携した鳥獣対策モデルとして、持続可能な農村社会をデザインする取組が評価。

### 今後の展開

食肉加工できなかったイノシシや加工残渣を利用して製造した堆肥を施用した畑での収穫体験などをツアーに組み込み、イノシシをジビエとしてだけでなく地域資源として余すことなく活用する体験をしてもらう企画を予定。