

農業

夜久野ブランドの鹿肉、猪肉の構築を目指して 中山間地域の農業を脅かす獣害に挑む

中島健太郎（なかしまけんたろう）さん
有限会社 田舎暮らし

農業を脅かす獣害

京都府福知山市夜久野町。周囲を山に囲まれた、過疎化が進む、小さな町である。人口約4,000人のこの町の主な産業といえば農業。そんな町の基幹産業を脅かしている深刻な問題、それが鹿や猪による獣害だ。町の人口よりもはるかに多いといわれる鹿に、農作物を食い荒らされる被害に悩まされている。夜久野町だけで年間約600頭の鹿を駆除しており、福知山市全体の駆除では3,000頭を超える数にもなる。中山間地域での農業は、まさにこの獣害との戦い。田んぼや畑には一面にネットが張りめぐらされ、獣害から免れようと頑張っているが、なかなか難しいのが現状だ。また、鹿や猪を駆除しても、きちんと埋設しないと他の動物に食い荒らされ、その処理も大変だが、年間の駆除が何百頭では埋設場所にも困っている。

獣害からの逆転の発想 ジビエ料理として活用

そこで、中島さんは、農業の敵である鹿や猪の肉を活用しようと、アイデアを考えた。せっかくの命なのだから、資源として生かしたいということで、新たに食肉処理の加工施設の整備（2013年春完成予定）を計画。狩猟期や鳥獣被害対策実施時期に捕獲した野生の鹿、猪を食肉として加工し販売すると同時に、骨は乾燥させてペットフードに加工するなどして有効利用する予定。これらの事業計画を六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画として整理し、認定を受けた。

「鹿肉は高たんぱく、低カロリーで鉄分もたつぷりと、栄養価が高く、女性にもぜひおすすめめの食材。昨今のジビエ料理ブームから資源として十分活用できますが、実は、ちゃんと肉用に獲った鹿肉でない」と美味しくあり

ません。適切な捕らえ方で正しい血抜き処理を行い、なおかつ脂がのっているものはかなり美味しいです。」と中島さんは語る。

夜久野町名物の

鹿肉料理の確立を目指して

農家でありながら、猟師でもあり、かつては和食レストランで働いた経験もある中島さんは、美味しいお肉を提供するだけでなく、調理方法も合わせて商品化していくこと目標としている。

「商品化された後は、京都などの調理組合や食材卸などと連携をとり、出来るだけ多くの飲食店で使用していただけるような販売ルート確保に努めていきたいと考えています。」

鹿肉は、上手に料理すれば臭みもなく、美味しい肉である。鹿肉が産業として成り立つことで少しでも農業がやりやすくなり、同時に獣害も減少すれば、まさに一挙両得。獣害と

農業との新たな共存のシステムの構築を目論んでいる。

複合経営で経営を強化

ジビエに取り組み一方、農家である中島さんは米の加工食品にも力を入れている。現在、借受けて栽培している圃場は4ヘクタール、受託作業している圃場が6ヘクタールほどあり、さらに今年は30アールほど増える予定だ。

「栽培しているのは、こしひかりと新羽二重もち米の二種類。粘土質の肥沃な土地、きれいな水、そして適度な日照時間と、3拍子揃った環境に恵まれ、減農薬で栽培されたお米は夜久野町の中でも評判の美味しさで





10月中旬～11月が旬のイネ科「マコモダケ」。春、株分けして植えた際に、除草剤を1回使用したのみ。販売ルートが出来れば、力を入れていきたい。



鹿肉の中で、最上級の「背ロース」。タタキやロティエ（ローストビーフ風）、カツ等に最適。

中島健太郎 プロフィール

京都府福知山市夜久野町直見出身。37歳。
綾部高等学校東分校農業科卒業。勤めていた地元企業の倒産を機に、新たな農業の可能性を探りたいと農業に参入。実家は兼業農家。
地元高校の農業科出身で、もともと農業に興味があった。
京都府の就農支援制度を利用して、平成13年から2年間、農業研修を受けて、平成15年に就農。
自宅そばに、食品加工所を建設し、平成17年3月に(有)田舎暮らしを設立。
現在、自ら生産した米を使用し米粉づくりをメインに、米麴、おこわ、お餅などの加工品製造に取り組む一方で、農業環境に害をもたらしていた鹿や猪も資源化する事業に挑戦している。

有限会社 田舎暮らし
京都府福知山市夜久野町
直見915-2番地
TEL:077-38-0553



自家製の米粉を使用したシフォンケーキ「米粉シフォン」(500円)。ほんのり優しい甘さと香りが人気。



粘土・きれいな水・西日と三拍子揃った、丹波夜久野の「相谷米 こしひかり」。ほどよい粘りと甘み特徴だ。



自家製の新羽二重もち米100%の自信作。「本格杵つき餅」のほか、「丹波黒大豆餅(切餅)」などがある。

す。申請こそしていませんが、特別栽培米、エコファーマーの基準をクリアした品質を誇っています。」
この米を利用して米粉や米麴、お餅に加工。さらに、毎日朝早くから、おこわや巻き寿司、和菓子等を作り、道の駅や直売所、商店など13カ所の直売所に卸しているほか、委託販売をお願いしている所が20店舗ある。
「今後は、もっと日持ちのする加工食品の開発にも力を入れていきたい。」と、中島さんは語る。
さらにチャレンジ、夜久野町で農業スタイルを確立

中島さんは、農業に参入する前から、6次産業化の必要性を感じてい

たという。「単に、生産するだけの農業ではなく、生産して、加工して、付加価値をつけて販売する。それには農地だけでなく、加工する場所の整備も必要になってきます。最初に有限会社を立ち上げ、食品加工所を設立した時は、資金面で本当に大変でした。六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定後に受けられた国からの支援はとても大きいです。経済的基盤があつてこそ、新たな取組に挑戦が出来るし、大いに力になり、とても大事なことだと思います。今後は、販売ルートの確保やパッケージデザインなど、ブランド制度を積極的に利用して、夜久野町で農業を中心とした活躍の場を広げていきたいと考えています。」