



動画解説

おいしいジビエのための

——止め刺し、放血、運搬——

株式会社アートキューブ / 京丹波自然工房
垣内忠正氏

京都府で食肉加工処理施設を運営する垣内忠正氏にご協力いただき、シカの止め刺し、放血、運搬および、使用するナイフに関する解説を動画にまとめた。

狩猟者として活動する垣内氏は、田舎暮らしにあこがれ、30年前に福知山市三和町へ移住。地元の人を呼びたい、「衣・食・住」の「住」を提供し移住者の手伝いができないかと、平成19年に不動産業「株式会社ART CUBE」を設立した。狩猟者として携わった有害駆除活動で捕獲した個体を廃棄するのはもったいないと感じており、これを地域資源としてビジネスに活用できないかと考え、平成25年に経験を活かし、食肉加工処理施設「京丹波自然工房」の運営も開始した。また、狩猟者教室を開講するなど、後進の育成にも積極的に取り組んでいる。



動画ではシカにツノもなく小型のため、止め刺し作業をする際に保定していないが、ツノがあったり大型である場合は、ツノにロープをかける等をして、動きを止めて作業をするより安全である。