

丹波篠山から、 ジビエを発信！

カーリマン（丹波篠山市）



【カーリマン 新田哲也・晶子ご夫妻】

きっかけ

神戸市出身の新田哲也さんは、10数年前、初めて食べたジビエに感動。大切な命、皆様に美味しい肉を提供していきたいとの思いから、食肉処理を学んだ後、地域おこし協力隊員として移住した丹波篠山市で、農林水産省の事業を活用し、自宅の横にジビエの食肉処理加工施設を設置した。



【ジビエ食肉処理加工施設】

取組の概要

- ・市内25名の猟師から依頼を受け、シカを中心に年間約400頭※を処理している。※市内で捕獲された食用に回せるシカ全体の約3割に相当。
- ・食肉やソーセージへ加工し（ソーセージは業者へ委託加工）、飲食店やホテルへ販売するほか、ネットでの販売もしている。
- ・乾燥させた肉や骨はペットフードとして業者へ販売している。
- ・捕獲場所での止め刺し後、30分以内に処理を開始する等、良質な鮮度の良い精肉とするため迅速な処理を心掛けている。

今後の展開

- ・減少している狩猟者の育成と並行して、ジビエの食肉処理技術を身につけた後継者の育成が大事であり、自宅を改装し研修施設を整備し人材育成に取り組む。
- ・未利用部位の皮は毛皮や革ジャン等の衣料・敷物や打楽器のヘッドとして活用できないか検討している。
- ・せっかくだいた大切な命。捨てることなくいただく（活用する）ことを目標にしている。



【鹿の毛皮】



【鹿肉ソーセージ】



【ペットフード】