

山のごちそうに 今日も感謝をこめて！

但馬のジビエ ココ鹿（朝来市）

きっかけ

・宝塚市出身の高田尚希さんは、朝来市の地域おこし協力隊として2015年に移住。将来的には就農することを考えていたが、害獣として駆除されるシカが有効活用されず廃棄されていることを知り、ジビエとして命をいただこうとの思いから狩猟免許を取得するとともに、2018年に夫婦でジビエ食肉処理事業者「但馬のジビエ ココ鹿」、ペットフードの加工販売事業者「ナチュラルペットフード wan!」を設立。



【ココ鹿 高田尚希・宏実ご夫妻】

取組の概要

- ・加工処理施設は、朝来市から紹介のあった元食堂を改修し、解体場、枝肉処理室、冷蔵機器や乾燥機器等を整備。施設整備には、県、市の予算を活用している。
- ・加工処理するシカは、市の猟友会から捕獲の連絡が入ると自ら捕獲現場へ出向き、止め刺しから血抜き処理を行い加工処理施設に搬入しており、年間の処理頭数は約400頭。
- ・基本的には朝来市で罾猟で捕獲されたシカを処理しているが、養父市や豊岡市からも施設へ搬入するケースもある。
- ・シカ肉は、阪神間のレストラン等に精肉（ロース、モモ、スネが中心）として販売しているほか、インターネットやイベント出店等でも販売。最近では、東京のイタリアン食材の卸売業者との取引を開始。
- ・精肉に向かない部位や骨は乾燥させ、ジャーキー等のペットフードに加工している。



【シカの捕獲現場】



今後の展開

- ・シカの解体作業の負担軽減や処理効率を上げるため、懸吊レールの設置等、加工施設を改修したいと考えている。
- ・事業は、夫婦二人で行っており、経営規模の拡大までは考えていないが、但馬地域では近年クマの被害も出ており、将来的にはクマのジビエも検討している。
- ・「躊躇せず敬意を払って」、「山のごちそうに今日も感謝をこめて」を合言葉に、一人でも多くの方に味わっていただくために引き続き事業を展開していきたい。



【大型冷蔵庫内の枝肉】



【精肉のチルド】



【ペットフード】