

## ふくおか &amp; MAFF

2021.11  
vol.29

2021年11月1日発行

MAFFとは農林水産省の英語表記「Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries」の略称です。



## Contents

- ➔ 株式会社 tracks「糸島ジビエ工房」
- ➔ ジビエフェア開催！ほか
- ➔ 鳥インフルエンザに厳重な警戒を
- ➔ 株式会社 アクアグローバルフーズ(糸島市)-水産物(牡蠣)を輸出-

## 株式会社 tracks「糸島ジビエ工房」

猟師自ら運営するジビエ加工場、「糸島ジビエ工房」。自分たちの手で里山と食卓をつなぎ、狩猟文化を継承するという使命をもとに活動する代表の江口政継様と林大愛樹様にお話を伺いました。

## 一 株式会社設立の経緯は

元々、猟師仲間で行っていた狩猟体験や試食会などの狩猟に関する啓発活動を行っていました。一方、「焼ジビエ罌」などを運営する(株)夢屋の社員としてジビエ肉の仕入れ・流通・処理場運営に従事。(株)夢屋として2018年に糸島ジビエ工房をオープンし、2020年に「株式会社tracks」として分社化しました。

## 一 自ら狩猟されているそうですが

自ら山に入り、狩猟を行っています。特に狩猟期は忙しいです。安定的な個体確保のため、糸島市をはじめ近隣の市町からの搬入にも対応しています。当社作成の手順書をもとに、捕獲者に説明を行い、**信頼関係の構築と良質なジビエの確保**に努めています。例えば、**止め刺しをする前の一報や、1時間以内の持ち込み、腹腔内冷却搬送**等を取り決めています。現地までの個体回収も行い、イノシシ、シカ、アナグマ、アライグマ、鳥類等の買い取りなど、幅広く対応しています。



a: 工房外観。 b: 加工中の様子。捕獲後はとどめを刺し、素早く体内から血を抜くことが重要。その後、洗浄・開腹、皮をはいた後に冷蔵庫に一晚つるして肉を枯らす。出荷可否の検査後、解体して枝肉に。包装後、おいしさをとじ込めるために急速冷凍し、完成です。 c: ペット用のジビエジャーキー

(株) tracks HPはこちら → <https://gibiertracks.com/>



代表猟師 江口政継氏



猟師 林大愛樹氏

## 一 加工の特徴は

年間を通して1,000頭程度の処理が可能で、**全個体食味検査**を実施しています。柔らかく、食べやすくするため、幼獣はチョップに、成獣はブロックやスライスに加工しています。また、自社でもジビエ料理店「焼ジビエ罌手止メ警固」を運営。**お客様の声を活かした加工**が強みです。

## 一 どこで販売していますか

ほぼ飲食卸ですが、直売所やECサイトでも販売しています。軌道に乗り始めた矢先、**コロナの影響で売上が激減**。生き残りをかけ**ECサイト立ち上げや地元産直などで新規販路**を開拓。認知を高めるため、送料無料キャンペーンや緊急事態宣言特別企画なども行ってきました。また、食用に不向きな部位を活用した**ペット用のジビエジャーキー**なども商品化し、販売しています。

## 一 今後の展望は

現代の食卓にジビエという恵を届けることが私たちの使命。**国産ジビエ認証**の取得や、食文化として定着しやすい**ハムやソーセージの商品化**を検討しています。また、**職業猟師として自立できる若手猟師を育成**するため、捕獲技術を含め当社をハブ拠点とした環境を整備し、**一人でも多くの仲間とこの仕事を進めていきたいです!**

貴重なお話をいただき、ありがとうございました!

## ジビエフェア開催！ほか

### 「全国ジビエフェア」が11月1日から始まります！

特設サイトにて、ジビエメニューを提供する飲食店やジビエ商品を販売する店舗等の情報をPRします！全国のジビエが食べられるお店が満載。

詳細はこちら → <https://www.gibier-fair.jp/index.html> 全国ジビエフェア →

### ☆「ふくおかジビエフェア 秋」も開催中！（10/15～11/28）

詳細はこちら → <https://www.fukuoka-navi.jp/category/gibier-fukuoka>

### ジビエ利用拡大に関連する予算

令和4年度鳥獣被害防止総合対策交付金概算要求についてはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/i/seisan/tyozyu/higai/yosan/attach/pdf/yosan-113.pdf>



ジビエ料理（イメージ）

ふくおかジビエフェア 秋

## 鳥インフルエンザに厳重な警戒を！

**高病原性鳥インフルエンザ**は、本年4月以降もアジアや欧州では飼養家きん、ロシアと中国では野鳥から発生が確認されており、**今シーズンも厳重な警戒が必要です。**

関係者の皆様におかれては引き続き、**飼養衛生管理の徹底**による発生予防対策と疑いのある家きんの**早期発見・早期通報**によるまん延防止に万全を期すようお願いします。

福岡県拠点としては、県の要請に応じた防疫作業支援等において迅速で的確な対応がとれるよう、県庁担当部署との意見交換、県主催の防疫演習への参加等を行っています。

鳥インフルエンザに関する情報はこちら → <https://www.maff.go.jp/i/syouan/douei/tori/index.html>



福岡県主催防疫演習（10月19日）の様子

## 株式会社 アクアグローバルフーズ(糸島市) -水産物（牡蠣）を輸出-

牡蠣の養殖、販売、輸出を中心に事業を営む(株)アクアグローバルフーズ代表取締役の上野慎一郎様と、輸出事業の取組、今後の展開について意見交換を行いましたので、ご紹介します！

### 一 (株)アクアグローバルフーズの概況

創業/設立：平成10年/平成24年 従業員：21名  
事業内容：海面養殖業、海産物輸入、卸販売、小売  
販売先：飲食店（レストラン、オイスターバーなど）  
一般消費者（牡蠣小屋、ネット販売など）  
輸出量：30 t（令和2年度）  
輸出先国：香港、ロシア



a,b: 福岡県糸島産 みるくがき



### 一 輸出事業を始めたきっかけは？

これまで**独自の養殖技法を用いた「福岡県糸島産みるくがき」**の養殖とその直売、牡蠣小屋での提供、外食事業者向けの卸販売のほか、輸入した牡蠣の卸販売も手がけてきました。そのような中、過去に国内でノロウイルスによる食中毒が発生し、牡蠣の販売が低調となったことがきっかけで、2016年から輸出にも取り組むことになりました。

### 一 輸出事業展開のポイントは？

前職（輸出専門商社）の経験から貿易に関する知識やノウハウなどの自身の強みを活かし、**商社を介さず直接現地の代理店などと連携、信頼関係を構築**し、輸出を展開してきました。近年は牡蠣以外に、地元糸島で水揚げされた鮮魚などの水産物も取り扱うなど、徐々に輸出事業の幅も広がっています。

### 一 課題とその対応

取扱商品の性質上、温度管理等による輸送時のへい死という課題があります。**現地の顧客から要望を確認**し、保冷剤の量を調整する等の対応を行った結果、改善しつつあります。また、時期によってはへい死率の高いアイテムを避けるという対策も行っています。

### 一 今後の展望は？

コロナの影響で牡蠣小屋や飲食店向けの売上が減少したものの、輸出は堅調に伸びています。今後は、更なる売上向上を目指し、卸販売の仕入れ先の拡大を模索しています。また、輸出や外食事業者向け事業の拡大に向け、**GFP\***等を活用したり、**HACCP対応を増強した加工施設**を整備する構想も膨らんでいます！

(株)アクアグローバルフーズHPはこちら → <https://ag-f.co.jp/>

\*GFPの詳細はこちら！



意見交換、ありがとうございました！

### 【お問合せ先】

九州農政局福岡県拠点地方参事官室  
〒812-0018 福岡県福岡市博多区住吉3-17-21 TEL 092-281-8261（代表）  
<https://www.maff.go.jp/kyusyu/fukuoka/index.html>

