県内のジビエ処理加工事業者を紹介します。

【はじめに】

近年、長崎においても「イノシシ」や「シカ」といった有害鳥獣による農作物等への被害が多く発生しており、私たちの生活圏にも度々その姿をあらわすようになってきました。

農作物等への被害防止対策として、電気柵やワイヤーメッシュを設置することによる侵入防止対策や箱わな等による捕獲活動が各地域で行われています。しかし、捕獲された有害鳥獣のその多くは、埋却や焼却によって処分されています。

最近では、捕獲された「イノシシ」や「シカ」は、状態のいいものを適切に処理・加工することで、「ジビエ」という地域資源の優れた天然食材として活用されています。

このため、鳥獣被害対策の一つとして取り組まれている県内の「ジビエ」への活用を広く知っていただくため、長崎県農山村振興課と連携し、ジビエ処理加工事業者と、そこで加工製造されているジビエ商品等を紹介していきます。

【ジビエ処理加工事業者名】

① 合同会社　ながさき夢ファーム（R3.3.23掲載）
② 諫早市鳥獣処理加工販売組合（R3.3.23掲載）
③ 照本食肉加工所（R4.6.17掲載）
④ IMFホールディングス(株)平戸事業所（R4.6.17掲載）
⑤ 株式会社モッコ（R4.8.30掲載）

※ジビエ処理加工事業者への取材が終わり次第、紹介票を随時追加していきます。

①【合同会社　ながさき夢ファーム】…長崎市

食品衛生優秀施設として令和2年5月26日に
長崎県知事表彰を受賞しました。

写真：うまかぼたん肉…「あぐりの丘の杜の香り」
※詳細は、https://yume-farm.shopinfo.jp

【購入できる店舗】
道の駅夕陽が丘そとめ（長崎市東出津町）
びわっちファーム太陽の郷（長崎市弥生町）　など

【事業者の紹介】

長崎市の有害鳥獣相談センターとして、有害鳥獣相談や農作物被害相談、捕獲隊向けの安全講習といったコンサルティングをはじめ、捕獲からジビエ肉加工・販売までを一貫して行っている会社です。

食品衛生法に基づいた処理施設で解体を行い「安全・安心」な長崎県内産ジビエとして、スライス肉などの精肉の他に、ご家庭でも簡単に食べられるハムやベーコン、ウインナーといった加工品も製造（右上写真）しています。また、イノシシ肉は固くて苦手という方は酵素によって肉を柔らかくしている「調理用柔らかぼたん肉」を是非食べてみてください。ご家庭でも手軽に調理できるジビエ食材としておすすめです。

②【諫早市鳥獣処理加工販売組合】…諫早市

諫早猪処理販売センターを運営する諫早市鳥獣処理加工販売組合の皆さん。写真左側より、梁瀬事務局長（食肉加工マイスター）、永尾組合長、前田研修生、諫早猟友会の鳥越理事。

ブランド「長崎県諫早育ち　はじめてジビエ（ﾛｰｽ・肩ﾛｰｽ・ﾓﾓ）」

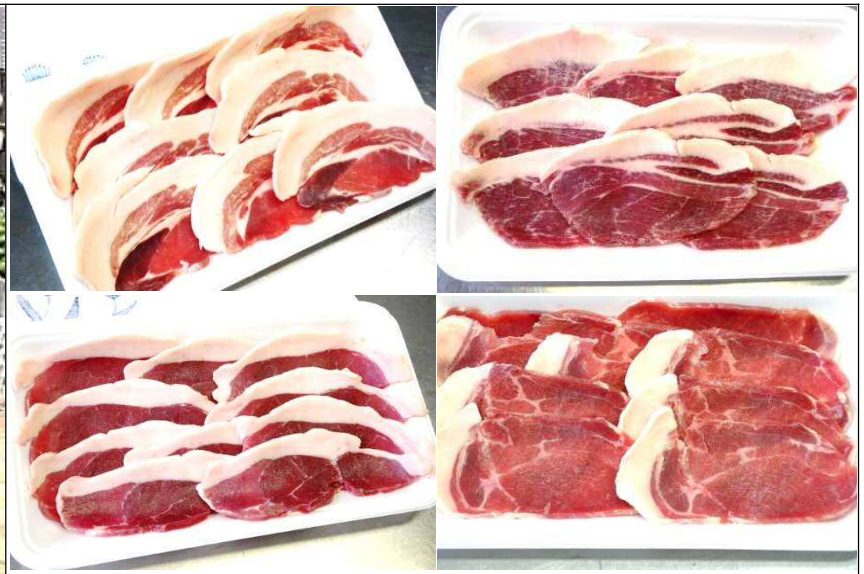
【購入できる店舗】
干拓の里　よかもん市（諫早市小野島町）
もぎたて市（諫早市森山町）轟街道　ふれあい市（諫早市高木町）
諫早猪処理販売センター（諫早市福田町）
Ａコープ西諫早店（諫早市山川町）　など

【事業者の紹介】

諫早市鳥獣処理加工販売組合は、5つの猟友会で組織された組合です。この施設には、ドイツで修行された食肉加工マイスターが常駐しており、衛生管理が行き届いた処理施設でイノシシが解体されています。諫早市内をはじめ、県内の消費者にもっと「安全・安心」なジビエ食材として、ジビエの美味しさや、身近な食材であることを知ってもらいたくて、諫早の眼鏡橋やミカン、地域の風景をブランドロゴのイノシシの模様に込めています。美味しく食べてもらうためのレシピを掲載したリーフレットを作成し「長崎県諫早育ち　はじめてジビエ」のブランド名でご家庭でも扱いやすいスライス肉を中心に販売（右上写真）しています。

③【照本食肉加工所】…東彼杵郡川棚町

照本食肉加工所の照本茂法さん



（上段左から）イノシシ肉ロース肉スライス（上）、肩ロース肉スライス（上）、（下段左から）イノシシ肉モモ肉スライス（上）、イノシシ肉モモ肉スライス（並）、いずれも５００ｇ。
※詳しくは、https://www.terumoto-shokuniku.com

【購入できる店舗】
グリーン東彼新鮮市場（東彼杵郡川棚町）
おおむら夢ファーム シュシュ（大村市弥勒寺町）　など

【事業者の紹介】

照本食肉加工所は、イノシシ肉を専門に取扱う加工所です。イノシシによる農作物被害は、川棚町でも発生しており、地元農家にとって深刻な問題となっています。このため、被害防止の手段として捕獲されますが、捕獲したイノシシは処分（焼却や埋却）するしかありませんでした。

生き物を捕獲し、最後は処分で終わらせることなく、自然の恵み（命）を「いただく」という形で最後まで大事に扱いたい。地元の鳥獣被害を減らしたいという思いから、この加工所が設立されました。自然が豊かな東彼杵地区で捕獲されたイノシシを、専門店ならではの技術で迅速に処理した肉は、全く臭みがなく、照本さんが自信をもってお勧めする「ごっつ旨いイノシシ肉」です。

④【IMFホールディングス株式会社平戸事業所（平戸ファクトリー）】…平戸市

IMFホールディングス(株)平戸事業所（平戸ファクトリー）の皆さん。
写真左後列から、市山工場長、筒井さん、西さん、写真左前列、山口さん、小濱さん 。

「平戸いのしし」を使用した加工品の詰め合せ、この他にもジビエ缶詰や本格スパイスカレー、ジャーキーなどあります。
※詳しくは、https://newgibier.com

【購入できる店舗】
平戸瀬戸市場、ふるさと納税（平戸市、佐世保市）
西九州させぼ地域商社ECサイト、など

【事業者の紹介】

IMFホールディングス(株)平戸事業所は、有害鳥獣として捕獲したイノシシの肉を活かし、平戸から新しい食文化の発信と地域資源の有効活用に取り組んでいます。平戸事業所で取り扱うイノシシ肉は、平戸市や地元の猟友会と連携して、自然が生んだ貴重な資源を食肉として大事に扱い、高いクオリティを目指したジビエです。今までのイノシシ肉が持つ「くさい、かたい、まずい」のイメージから、おいしい新感覚ジビエとして、ブランド「平戸いのしし」が誕生しました。また、ご家庭でも手軽に食べられるハムやソーセージといった加工品（右上写真）の他、長崎県の４つの新ご当地グルメの一つに「平戸ジビエ南蛮カレー」が2022年3月20日にデビューしました。

⑤【株式会社モッコ】…東彼杵郡波佐見町

株式会社モッコの皆さん。
写真左側から、関さん、城後代表取締役。

キャンプ等のバーベキューやご家庭で手軽に利用できるよう猪肉を小分けして提供しています。※詳細は https://mocco.net

【購入できる店舗】
モッコヤフーショッピング店、モッコ楽天市場店、
波佐見町ふるさと納税（返礼品）

【事業者の紹介】

「株式会社モッコ」では、地域で捕獲活動を担っている猟師さんたちは高齢化が進んでおり、今後も捕獲が継続できる環境に改善するため、捕獲したイノシシ等を受入れ、ジビエとして有効活用すること。また、豊かな自然で育った鳥獣を「ジビエ」という森の資源を美味しく食べてもらえる環境を整えるなど、ジビエ販売を通じて、地域の荒廃しつつある里山の環境に「森と人を繋ぎ、持続可能な里山を築く」ことを理念として運営しています。

長崎県東彼杵郡、佐世保市などで捕獲されたイノシシやアナグマを適切な処理、迅速に加工した上で、インターネットを中心に販売されています。また、波佐見町のホテルブリスヴィラ波佐見さんでも、夕食メニューの食材（猪肉）としてご利用いただいてます。