

～害獣駆除から活用へ！四国にジビエ産業を創出する！～ 渡邊 秀典さん（今治市）

しまなみイノシシ活用隊 代表 1976年生まれ

四国ジビエ株式会社 専務取締役

フェイスブック <https://www.facebook.com/shimanami.inoshishi.katsuyoutai>



☆経営概況☆

今治市大三島で、両親と共にかんきつ（みかん、はれひめ他約4ha）を栽培する傍ら、しまなみイノシシ活用隊の会長を務め、鳥獣害対策として捕獲したイノシシを自ら処理し、精肉や加工品の販売に取り組んでいます。

☆ここがポイント☆

■イノシシを自分たちで捕獲・解体・販売

害獣とはいえ、捕獲した多くのイノシシが埋められていく現実を見て、自然の恵みの扱い方としてもったいないと思い、捕獲したイノシシの活用に取り組みはじめました。5年ほど試行錯誤を重ねた結果、ようやく自分たちで捕獲から、解体処理をして、加工販売をするといった、**美味しいイノシシを安全かつ安心なものとして供給できる仕組み**ができました。

■ミカンの香りがする「伊予みかんシシ」

島のミカンを沢山食べて育ってしまった？イノシシはミカンの香りがして美味しいので「伊予みかんシシ」として商標を取っています。以前、イノシシ肉でバーベキューをしていると、あるシニアソムリエが、「炭に落ちたイノシシの油からミカンの香りがする」と言ったこともあるんですよ！

【一日のライフスタイル（一例）】

イノシシの一日	農業の一日	イベント・営業の一日
6時半 起床	6時半 起床	6時半 起床
事務仕事	農作業	機材準備
8時 朝食	8時 朝食	8時 朝食
9時 イノシシ搬入	9時 農作業	9時 移動・打ち合わせ
12時 昼食	12時 昼食	17時 撤収
13時 荷造り・出荷	13時 農作業	18時 後片付け
16時 イノシシ解体	19時 夕食	20時 夕食
20時 夕食	事務	事務・情報発信
事務・情報発信	自由時間	22時 就寝
自由時間	22時 就寝	
23時 就寝		

【一年間のライフスタイル（一例）】

春3、4、5月 柑橘の出荷・販売 イノシシの販売・加工
みかんイノシシともに仕事量が落ち着いてくるので、営業など外の仕事を増やす
夏6、7、8月 柑橘の手入れ イノシシの営業、加工品開発など
事務仕事、打ち合わせなどが多く、情報発信に注力

秋9、10、11月 柑橘収穫・販売 イノシシ捕獲・解体・販売
柑橘、イノシシともに旬直前、営業と情報発信、後半は一気に忙しくなる
冬12、1、2月 柑橘出荷・販売ピーク イノシシ捕獲・販売ピーク
風はみかん、夜はイノシシ、どちらも旬の最高の食材をお届け

☆これからの夢や目指すもの☆

■各地に小さな拠点を作り、安全で安心な四国のジビエを全国に届けたい！

イノシシを安全で美味しいお肉にするには、捕獲してから2時間以内に解体処理をする必要があるため、県下各地に小さな解体場が必要です。地域の方と連携して少しずつそうした施設を整備して、**安全で安心で美味しい四国のジビエを全国に届けたい**と思う気持ちが強くなって、平成27年1月に四国ジビエ株式会社の設立に参画し、取り組んでいます。

☆メッセージ☆

■ハンターになりませんか？

野生鳥獣による農業被害は、年々大きな問題となっていますが、捕獲した後の処理が大変で、**捕獲・解体処理・販売を行えるハンターが求められています**。実際、島には狩猟で生活したいと移住してきた方もいます。今やハンターは地域の自然環境の守り人となっています。あなたもハンターになって田舎で狩猟を生業としながら、極上のジビエを楽しみませんか？