

～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(旧大三島町))

しまなみシノシシ活用隊 代表 1976年生まれ
合同会社 大心 代表社員
ホームページ <https://www.sisikatu.com/>



☆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代表を務め、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。

また、夫婦で**シシ肉ハンバーグ**や**自家製プリン**などを提供する**カフェ**も**オープン**しています。

☆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らいたくないと思い、捕獲したイノシシの活用に取り組んでいます。

5年ほど試行錯誤を重ね、ようやく自分たちで捕獲・解体処理から加工販売までの、**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！

■地元イノシシ料理や自家製なめらかプリン等を提供するカフェ

カフェ「DAISHIN」では、**地元産のイノシシ肉を粗挽きしたハンバーグ**にして提供しています。また、自家製のなめらかプリンやジンジャール、スクリュードライバーもお薦めです。今後は、生肉やソーセージなどの加工品を販売予定で、イノシシの革製品をはじめ島の「いいもの」も陳列し、「**観光発信の場にもしたい**」と考えています。

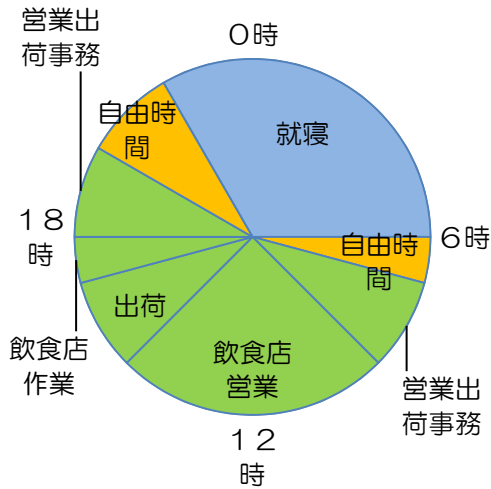


マルシェに参加し自慢の商品をPR



第1回日本猪祭り
でグランプリを受賞

【一日のライフスタイル（一例）】



【普段の生活について】

夫婦でカフェをオープンしたばかりなので、現在は、カフェ中心のライフスタイルとなっています。軌道に乗るまでは、夫婦二人三脚で、なかなか休日も取れません。

カフェの定休日（水・木曜日）は、シシ肉の出荷や営業活動に追われています。新規の問合せも多く、日々営業活動に精を出しています。

【一週間のライフスタイル（一例）】

月	火	水	木	金	土	日
【繁忙期（シシ肉）】		← 営業活動・出荷 →				
【普通期（カフェ）】	← 営業日 →		← 定休日 →		← 営業日 →	



自慢のメニューです。
ご来店をお待ちしております。



夫婦二人三脚でカフェ営業

☆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、捕獲後2時間以内の解体処理が必要です。そのためには、県下各地に解体場が必要となり、地域の方と連携し、そうした施設を整備して、安全で安心な美味しいジビエを全国に届けたいと思っています。

☆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、年々大きな問題とおり、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。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？