

猟師に聞く

シカ・イノシシの獣肉加工所 黒字のコツ

相手は自然だから定時定量に入荷しない、常駐すると人件費がかかりすぎる、おいしさがなかなか広まらない……獣を安定した収入にするには課題は多い。加工所で獣肉の解体・販売をしている猟師たちに、その運営術を聞いた。

写真 編集部

姉妹合わせて120歳 女猟師の加工所より

大分県豊後大野市・女猟師の加工所

文 東藤さき代

師匠との出会い

私たち姉妹はワナ猟師です。猟師になって5回目の猟期になろうとしています。私たちがどうしてワナ猟師になったか、獣肉加工所までつくったかをお話しします。

姉も私も30年以上勤務した職場を早めに退職。実家のタケノコで、ちよつと儲かってみようかと竹林整備を計画し、県主催の竹林学校も受講しました。しかしイノシシが大きな穴を掘って食べました。間伐した竹で垣根をつくってもどこからか侵入して困りました。

そんなとき、中山間地の組合から「地域に1人、ワナ猟免許を持つ人が欲しい。女性でも免許は取れる。男性が協力するから」とのこと。イノシシに困っていた私たちは、1人なら躊躇したかもしれないが、2人で挑戦しワナ猟免許を取りました。そして猟期が近づくと獵友会長から実際の指導までしてもらったのです。最初にまぐれでくくりワナにかかったイノシシにはびっくり。ベテラン猟師——今、顧問をしてもらっている師匠が駆けつけて始末してくれました。

このとき以来、私たちは勝手に弟子となり、師匠に付きまとい技を盗んできました。師匠の捕獲数はダントツで鉄砲も凄腕。そしてほめ



女猟師、黒字のコツ

て伸ばす指導力を持っています。私たちは、師匠にほめられながら、たくさん肉をいただき、配るのにも飽き、自分たちではたまーに捕獲する程度なのに、とうとう2人で獣肉加工所をつくることにしました。

・先に加工品を試作して肉の販路を確保

施設は空き家になっていた私たちの実家につくりました。建設にあたって、2013年の秋頃に市の職員に相談したところ、うまく豊肥振興局につなげていただき、費用の半額は13年度大分県地域活力づくり活動支援事業の助成を受けることができました。

じつはその背景には、私たちのイノシシ肉を使ってくれる地元の「農産物加工所そら」の伊東由美さんの存在があります。本当に経営していただけるか、販路があるのか。それが最初に振興局から問われたことでした。そこで伊東さんに相談し、「紅茶いしのし」(市内産の紅茶で煮込んでから特製ダレに漬ける)などを試作してもらい、振興局の人にも食べてもらって、これなら売れる、と応援してもらえるようになったのです。

施設は保健所に確認しながら必要最低限の広さにしました。屋根材

女猟師の加工所 (2014年1月～)

- 施設：約27m²(解体室、精肉加工室)、建設費約280万円(半額は補助)
- 設備：チェーンブロック、75℃までの給湯器、スライサー、真空パック機、冷蔵庫、冷凍庫など
- 年間の解体処理数：2014年 188頭、2015年 217頭(10月19日現在)
- 売上：2014年 約270万円。精肉、加工品、イベントではイノシシ汁などを販売
- 豊後大野市の捕獲報奨金：
猟期(11/1～3/15)はシカ1万2000円、イノシシはなし
駆除期間(猟期以外)はシカ1万円、イノシシ6000円