

株式会社 山恵（やまけい）

| | | | |
|-------|-----------------------------|-------------|------------|
| 調査団体名 | 株式会社 山恵 | 団体代表者名 | 代表取締役 小澤庄一 |
| 設立年 | 2013年11月 | 対応してくれた人の名前 | 店長 鈴木良秋 |
| 団体URL | http://inosisi-yamakei.com/ | 調査員 | 松井賢子、浅田益章 |
| 活動拠点 | 豊田市新盛町菅田20-1 | レポート作成者 | 浅田益章 |
| 取材日 | 2018年1月22日 | | |

活動内容

(設立の目的)

豊田市内の農業者、林業者(狩猟者)等が中心となり、獣害対策や狩猟で駆除された獣肉(猪、鹿)の有効活用のために設立。新たな産業振興を図る。(6次産業化ネットワーク活動)

(事業内容)

獣肉加工処理施設及び直売施設を設置し、豊田市内で捕獲される獣肉を解体、精肉加工・販売する。獣肉を活用した加工品(肉まん、ソーセージ)の開発・販売。

キャッチフレーズ

山の恵みを活かす会社。

会のモットー(何を大切にしているか)

いいものを安全に。おいしいものを提供したい。

設立から現在に至るまで変化したこと

- ①5年前に創業。素人で出発した。ゼロからの試行錯誤で進化してきた。お店ができたのが2年前。その前から獣害対策を考えていた。「ジビエの施設」が地元にてできれば獣害対策をする猟師も解体処理の面で助かるし、食材としても活用できる。
- ②現在では年間600頭ほどを食肉用に買い上げて処理している。豊田市では10年ほど前は捕殺した2~3千頭の大半を穴に埋めていた。

連携している団体・専門家・自治体など

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| ①食肉の販売(小売業(株)ヤオミ) | ⑤情報提供・利活用支援(豊田市) |
| ②商品開発・食肉販売(小売業(有)近藤商店) | ⑥原料調達(猟友会の会員) |
| ③商品開発・販路開拓(NPOボランティアネイバーズ) | ⑦精肉販売(豊田市旅館・飲食組合) |
| ④販路開拓(足助商工会) | ⑧加工品の受託製造(山遊里) |

流域圏の担い手づくりに関わる具体的な活動(例:小仕事づくり、地域資源の活用など)

- ①農業者や林業者(狩猟者)から獣肉の買取を行うことで捕獲意欲が高まり、獣害駆除が積極的に実施され地域の農産物の獣害が減少することが期待できる。
- ②埋立や焼却処分をされていた獣肉を食用に加工することで獣肉の流通が改善され、獣肉を活用する飲食店や小売業者を中心に売り上げの増加が期待できる。
- ③獣肉加工処理施設及び直売施設の設置により獣肉及び加工品を販売することで、事業実施主体の所得向上と雇用の増加など地域社会に貢献できる。

現在直面している課題

- ①狩猟の頭数の変化が大きいので年間の雇用が安定しない。
6～8月の夏場は少なく、売り上げの波がある。専任が1名。残りはパートで対応している。
- ②猪は一頭一頭の生活環境、食べ物が違うので肉質が安定しない。また、年齢は1～2歳が多く、19～35kgと小さい。衛生管理台帳でデータを記録している。

今後やってみたいこと

- ①猪の丸ごと活用(皮はクラフト利用、骨はスープのだし汁、牙は工芸品)
- ②猪の住む山里保全調査(愛知教育大学との連携)
- ③猪肉を使った料理教室の開催
- ④猪鍋やBBQが気楽にできる公共の場づくり

そのためにはどんな情報・人脈が必要か

現在は関係先の食肉の販売から、商品開発、販路開拓、豊田市からの情報支援、猟友会の協力、精肉販売の旅館、飲食組合などのつながりができている。今のところは十分な情報があるのでいい。

これから新しい事業が増えたらそのための情報が必要になるだろう。
直面している課題や今後やってみたいことに必要な情報を得たい。

チームオリジナルの質問

<質問内容>

今回の訪問取材にあたっては社長であり創業者の小澤庄一さんに先ず電話でお願いしました。元足助観光協会会長であり、観光庁の「生活文化体験型観光(山里版)のカリスマ」という称号を持つ方です。有名な方でありご高齢であり、初めての飛び込みのお願いで心配でした。「店長の鈴木良秋さんが一番いい」と即座に快諾、紹介していただきました。感謝の気持ちとともに、こころの広さを感じました。何か、足助町やこの地の新盛町には外からの人を受け入れる心の広さを感じる共通のものがあります。

<答え>

取材時に店長の鈴木さんにお聞きしたところ、山恵創立から一緒にやってきた。今は現場第一線を任されているとのこと。信頼は絶大。山恵のことをしっかりと考えてやる気いっぱいでした。

小澤さんは「三州足助屋敷の建設」などで地元での功績を積み重ねてきました。独創的なアイデアとそれを実現する行動力や市場原理を考慮した「独立採算」の緻密な計算のもとで人材の登用や育成のうまさがあったことを見逃せない。まちの将来を担う後進に委ねている。山恵の鈴木さんはまさにその通りであった。まさに流域圏の担い手である。

その他、伝えたいこと

(こだわり)

「肉の鮮度と衛生の確保」

漁師から連絡を受けると、殺処分から1時間程度の際に血抜きや内臓処理をすることを徹底。野生動物ならではの臭みが出るから。ジビエならではの良さを引き出したいから。

「山の幸を消費者にどう提供するか」

冬場のシシ鍋だけでなく、夏場など季節を問わずにおいしくジビエを食べていただきたい。ソーセージやハム、ギョーザといった加工品に力を入れて販売したい。肉質がよいとの評判から地元だけでなく通信販売や関東の飲食店とも取引が広がっている。

「生産するジビエの量は猟師の捕獲数次第」

とれる年もとれない年もある。季節によって大きく変動します。自然頼みである。値段は解体してから決めているという。一頭いっとう住む環境によって肉質が違うのがジビエである。それを活かしたい。山里の地域の多くの人のつながりと協力支援があってこそできる。

写真

取材風景

(山恵 店長の鈴木良秋さん:中央)



① 志を持った元気なオヤジさん。長年この地に暮らし三河の山里を愛する。心を込めて食肉加工しています。

活動状況(2018年1月22日撮影)



⑦ イノシシをいただきます。自然への感謝と共にその命を無駄なく利用すること



山の恵みをみなさまに。いただきます。



② 家庭の食卓へ。地元産の味噌を使っている。本格的なシシ鍋が味わえます



⑥ ヘルシーで良質のお肉。無駄なく、美味しく加工する。工場の衛生面は万全です



③ 業務用ジビエ素材。ジビエグルメ街道スタンプラリー(参加店舗17)



⑤ 猪を持ち込む猟師のみなさん。獣害駆除で捕獲されるイノシシを受け入れる。農家の多くは獣害に困り果てています



いい流れに。循環の輪と和。三河の山里が元気になる。



④ 後日、山恵さんの近くにある豊田市里山くらし体験館「すげの里」に。山恵さんの食材でおいしい猪鍋。話が弾みました。(2/23)