



今月の大槌とびと

大槌ジビエ勉強会 のみなさん

ジビエとは狩猟で得たシカやイノシシなど自然の野生鳥獣の食肉のことで、ジビエを使って新しい町の魅力づくりを、館鼻春雄さん(表紙2列目 右から2番目)、兼澤幸男さん(表紙2列目 左から2番目)、復興推進隊の藤原朋さん(表紙1列目 右端)に伺いました。

町全体で「地域の課題」に取り組んでいく

藤原さん——今回の大槌ジビエ勉強会の面白いところは、何と云っても参加者の関わり方です。民間がまず話し合いの場を作り、地域の課題をどのような手法で解決するか行政も交えて話し合います。

地域課題に応じた民間と行政の関わり方を、その課題に応じて最適な方法で解決するのです。もちろん完璧はありませんので、その時のベストアンサーを導き出すと云うことです。足りない知識は専門家の招聘や先行事例の視察を通して学びます。自分達の安易なアイデアでなく、

誰が行うのかを明確にしていきます。地域の課題はみんなの課題で、町民の皆さん一人ひとりが関わることでできます。おおつちジビエ勉強会では、官民連携で猟友会をはじめとしたいろいろな団体と協働(パートナー)で解決していきます。時には戻ったり、振り返ったりしながら、持続できる計画をみんなで考え活動していきます。

ジビエの「ひまわり」もっと広がってほしい

兼澤さん——ジビエ勉強会には釜石・大槌地区猟友会に所属しているメンバーがいて、狩猟期間などに獲ったシカを食べますが、本当に

うまいです。この辺の山はシカの餌となるドングリやワリといった広葉樹が多く、海も近いことからミネラル補給もできます。すごく簡単にいうと「いいもの食ってる」。シカにとってこれだけいい環境の地域は全国でもほとんどなく、勉強会では全国からその地域でとれたシカ肉の食べ比べをしています。大槌でとれたやつは格段にうまいですね。調理の仕方も幅広く、カレーやシチュー、カツのように家庭で簡単にできるものから、割烹などで高級食材として扱うこともできます。

ジビエを取り巻く現状

館鼻さん——釜石・大槌地区ではシカの頭数は増えていて、車で走っているとときに道端でよく見かけますよね。農作物への被害も大きく、それを減らすため町から猟友会に依頼のあった頭数を獲っていますが、そのほとんどが食べられることなく処分されてしまいます。「こんなにおいし

いのもつたない」という思いが、勉強会を立ち上げるきっかけの一つになりました。

町全体で盛り上げていきたい

兼澤さん——まずはジビエの魅力を町の人たちに知ってもらい、勉強会だけの活動で終わらせず、大槌の新しい魅力として町全体で盛り上げていきたいです。そして、大槌での取り組みを全国に発信し、「ジビエといえば大槌」となるまでにしていきます。昨年の産業まつりや鮭まつりのときは、キッチンカーを利用してシカ肉の試食提供に取り組みました。来年度は安渡の産業集積地にシカ肉の解体などを行う施設を稼働できるように準備して、食肉以外の活用方法も検討していく予定です。

