



# 今月の大植とびと

## MOMIJI株式会社

兼澤 幸男さん



シカの角などを活用したインテリア雑貨は奥さんの華奈さんが制作しています。

今月は、昨年の「広報おおし11月号」で取り上げた「大植ジビエ勉強会」の中から、MOMIJI(モミジ)株式会社を立ち上げ、本格的にジビエの販売に取り組み始めた兼澤幸男氏にお話しを伺いました。

### 大植のジビエの質の高さを改めて実感

今まで震災による放射能の影響で鹿肉の出荷が制限されてきましたが、制限の解除を県に要望したおかげで、4月中旬から解除され、5月からこの会社を立ち上げました。出荷の際には検査が必要ですが、今まで基準値を上回る放射能等の数値が検出された鹿は1頭もいません。

鹿肉は店頭やインターネットでの小売り販売のほかに県内や東京、京都などの飲食店にも卸しています。コロナウィルスの影響で営業の自粛や縮小をしなければならぬ飲食店

も多く、お互いに厳しい時期ですが、それでも自分のところの鹿肉を使ってくれていることに感謝しています。

ジビエ勉強会のときに、全国の鹿肉を食べ比べて大植の鹿が一番おいしいと感じ、実際に出荷先からとても高く評価してもらっています。出荷する鹿肉は狩猟するときの年齢や下処理の時間に基準を設け、安全で質の高い鹿肉を出荷できるよう心がけています。

### 害獣から町の財産へ〜大植ジビエサイクル〜

会社を立ち上げてからも「大植ジビエ勉強会」の活動は続いています。今は、県内外で「鹿」農作物を荒らす害獣」という認識が強いし食肉としてもイマイチと思っている方も多くいます。これから、ジビエの販売をはじめ、革や角を使ったインテリア雑貨の製作、ハンター不足や高齢化を解消するための体験ツアーなどを行うことで、いままで大植になかった名産品や観光を生み出し、鹿が町の財産になっていくように取り組んでいきたいと思っています。

