

## ジビエ料理PR 成果や課題報告

県委託のNPO

県の委託を受けてNPO法人「ボランタリーネイバーズ」(名古屋市東区)が進めてきた、有害獣肉を食材の「ジビエ」として流通ルートに乗せるなどのプロジェクトに関する事業報告・意見交換会が15日、岡崎市明大寺本町の県西三河総合庁舎で開かれた。

県主催で、行政、猟友会、レストラン関係者ら約50人が参加した。同NPOは、「あいち農山漁村再生ビジネス創出事業」の一環として1年半にわたって活動してきた。有害獣として三河

地方で捕獲されたイノシシやシカの肉を食材としてレストランで新料理に活用してもらったほか、レトルト食品の製造・販売などに取り組み、最近では皮革製商品の開発にも力を入れている。

大西光夫理事長は「生肉の消費先は、レストラン・食堂6店舗、食品加工会社2社などとなり、レトルト食品の販売所は13か所になっている」と現状を報告。

今後の課題として、「多様な商品を開発し、インターネット販売なども検討すべきだ」と訴えた。

意見交換会では、「道の駅などで、地産地消のオンリーワンの土産物としての

PRが必要だ」といった指摘や、「肉質に合わせた新製品づくりをすれば、さらに販路拡大の可能性が広がる」などの意見が出た。