

## シリーズ「私の森語り」

シリーズ

# 「私のホホ語り」

もりかた

森林・林業との関わりの中で、  
様々な課題に挑戦されている方  
の取組を紹介します。

「野生鳥獣の命を通して、自然環境との  
共生共榮を目指す」



株式会社  
信州富士見高原ファーム  
といぐち ゆうき  
戸井口 裕貴

令和6年3月

狩猟免許・銃砲を所持して、ちょうど二十年経ちました。学生時代は地元を離れていましたが、地元に帰ると同時に狩猟免許・銃砲の所持許可を取得しました。きっかけは、父が狩猟をしていましたからです。物心ついた頃には、当たり前のように冬になると父が犬とともに銃砲を持って出かけていき、小学生になり始めて「あれ、もしかして銃砲あるのは我が家だけ?」と気が付いたくらいに身近な環境でした。その頃は、めったにシカ・イノシシなどは獲れることもなく、キジ・カモといった鳥が主な狩猟対象でした。

でも、私が免許を取得した頃には、山に行くとシカを見ることができ、



相棒と狩猟へ

### ■活動内容

当社の主たる事業は、地元猟友会が捕獲された有害鳥獣を精肉販売することです。野生鳥獣であるがゆえ

目の当たりにして、何とかならないかと悩んでいたところ、このシカを重要な地域資源としてとらえ、"ジビエ"として商品化できないかと思い、会社を設立しました。

十年足らずで普通に見かけることのできる野生鳥獣となり、その後、通年での有害鳥獣捕獲対象になりました。捕獲しては埋設、一部自家消費する程度であり、趣味であったはずの狩猟が命を奪うだけの行為になってしまった。さらに、しつかり埋設したはずが、他の野生鳥獣に掘り起こされ、山の生態系が崩れるような様を

目に当たりにして、何とかならないかと悩んでいたところ、このシカを重要な地域資源としてとらえ、"ジビエ"として商品化できないかと思い、会社を設立しました。

に、食品として安全・安心であることを知つてもらえるよう「国産ジビエ認証」「信州ジビエ認証」を取得し、ホテルやレストラン、小売店などに扱つていただいております。



### ■メッセージ

肉や革・ペットフード等への利用によって、当施設からの残渣は創業時に比べるとかなり少くなりましたが、まだ若干活用できずに焼却処分をしている部分もありますので、まずは残渣ゼロを目指します。

春夏秋冬、山々の旬の植物を食べている野生鳥獣、味の変わる「四季を感じる肉『ジビエ』」まずは食べてみてください。

また、都内の調理専門学校の課外授業では、先ほどまで山で生きていたシカが精肉になる過程を見てもらい、命を通じて一頭から得られる各部位や聞きなれない希少な部位にも目が向いたように思えます。

最近では、ジビエを食べていただくく、使用していただく機会を増やすべく、低温調理済みブロック肉などの商品開発もしています。狩猟者の



### ○連絡先

〒399-10211

長野県諏訪郡富士見町富士見

六六六六一五八八

電話0266-65-3213

<https://www.fujimikogen-farm.nagano.jp/>

