

「おおち山くじら」の今日までの歩み・経過

- H11 年度 猟友会による駆除班組織を解体 再編
- H12 年度 駆除イノシシの現場確認の開始 トサビリティ- に活用
駆除班体制の再編による組織力の強化(全国初) 安定供給に
- H13 年度～H15 年度
有害鳥獣被害対策県央ブロック協議会研修会を3年連続邑智町で開催誘致(研修会の内容企画は邑智町)
イノシシの資源化の必要性を啓発・啓蒙
- H15 年度 データに裏づけされた旨さの情報収集とイノシシの適切な情報収集
当町の夏冬イノシシ肉の分析 具体的データによる差別化
(近畿中国四国農業研究センター・大阪府立食とみどりの総合技術センター)
おおち山くじら”の味の証明 「ブランドニッポン2003」(赤坂プリンスホテル)
「近中四・食フェア」(福山キャッスルホテル)
「国際イノシシフォーラム」(島根県中山間地域研究センター)
イノシシの資源化に取り組むグランディア赤名峠(旧赤来町)の事例発表
イノシシ解体処理研修会開催(邑智食肉処理加工場:旧フランスガモ処理場)
- H16 年度 「おおち山くじら生産者組合」設立(H16年6月5日)
“困いわな”から運搬箱への移送・解体研修会 付加価値化・差別化
商談取引イベント「おおちの夏を喰らう」開催(カヌーの里・開発センター・町内にて)
京都ホテルオークラ「新創業10周年記念大レストラン祭」
同ホテル 上島シェフ来町 「山くじらの生息する美郷町はどんな町か？」
麻布大学獣医学部講師 江口祐輔氏 イノシシ被害防止柵の試験設置
先進的な防除柵・被害対策(被害対策+特産化による事業展開)
近畿中国四国農業研究センター主催「食材フェア」(京都ホテルオークラにて開催)
良質の国産素材を扱った「ブランドニッポン2004」(帝国ホテル東京にて開催)
12月・1月 町内飲食店で「山くじらメニュー」登場(大和食堂、レストラン石楠花)
12月 町内加工グループで「山くじらメニュー」開発:そば、佃煮、コロッケ
12月TBS日曜報道特集「イノシシの被害対策」放映
2月 「イノシシの被害対策と資源化の研修交流会」の開催
町内飲食店及び加工グループの「山くじらメニュー」新商品紹介・取引
研修講師:麻布大 江口講師、近畿中国四国農業研究センター 竹内主任研究員
島根県中山間地域研究センター 小寺特別研究員ほか
- H17 年度 大和食堂(植田氏)が町内加工グループ「つくし会」と「山里の会」による新たな加工
グループ結成「山くじらの会」へ“山くじらシュウマイ”伝授
加工品特産化による販売の実現(6月25日販売開始)
カヌーの里、グリーンロード375の2施設が「食肉販売業」許可取得
施設魅力づくり・地域波及への第1歩
内閣府認定(7月)・地域再生計画
「美しき郷の“地産地生”プラン～美郷物語り～」
“山くじら”絵図の商標登録(9月特許庁認証) 町の統一ブランドへ
10月25日 被害対策としてのイノシシの資源化研修会開催
全国初のイノシシのペットフード商品試作発表(H18.2.20 商品販売開始)
テーマ「高付加価値化とイノシシの流通動向」
ブランドニッポンを試食する会2005(トウキュー渋谷)

点

線

北海道新聞社・釧路支局 取材(12/12～12/16)

1/8 2面掲載 北海道から反響大(北海道のイタリア料理店と取引開始)
ニッポン食育フェア2005(1/14、1/15 東京国際フォーラム) 「みそ汁カフェ」出品
フジテレビ ザ・ノンフィクション『博士とイノシシの不思議な関係』
美郷町テレビ放映・フジテレビ関東エリア 2/5 14時～15時
イノシシの熟成サンプリング調査報告
(近畿中国四国農業研究センター・大阪府立食とみどりの総合技術センター)
寄生虫のサンプリング調査報告(大阪市立大学医学部 宇仁茂彦助教授)

H18年度

E型肝炎ウイルスのサンプリング開始(50個体) 某有名国立大学
イノシシのサンプリング(大阪市立大学)
島根県中山間地域研究センター、大阪府立食とみどりの総合技術センター)
婦人会研修会『100歳でも楽しめる畑』
(講師:近畿中国四国農業研究センター鳥獣害チーム長 井上雅央 先生)
県境を越えて広島県の陰陽を結ぶ国道沿いの道の駅でバイキング食材として提供開始
NHK番組『ご近所の底力』取材・収録(イノシシ被害対策)
9月25日放送
帝国ホテル東京・田中総料理長より10月20日パーティー200人分の食材発送
10月19日(木)日本テレビ系列「ザ・ワイド」美郷町放映イノシシ関係
10月・11月 北海道の新十津川町役場より「資源化」視察
『山くじら弁当』登場!・・・香川県三木町 36名
婦人会・山くじら物語り 現場研修会『獣害に強い畑づくり 第1弾』
2集落(鳥獣害チーム長 井上先生)
NHK松江放送局 取材『イノシシの資源化』中国放送枠
婦人会・山くじら物語り 現場研修会『獣害に強い畑づくり 第2弾』
ふるさと小包み “山くじら鍋セット”・・・そうざい加工センターの活性化

H19.1.7 日本テレビ『所さんの目がテン』“食”としてのおおち山くじら紹介
婦人会・山くじら物語り 現場研修会『獣害に強い畑づくり 第3弾』
県境を越えての道の駅で精肉・そうざい販売開始

バイキング食材はH18年9月開始済

山くじらホームページ作成

美郷町独自のイノシシ危機管理の教本作成

イノシシ危機管理リーフレット作成中(仮称)おおち山くじらの豆知識

風評被害防止 農家を含めた住民、消費者などへの呼びかけ

精肉・そうざい流通シール

発表・研修会実施(3月1日、2日)

演題 「獣肉利用における課題と対策」

「駆除イノシシを資源化する意味、そして、おおち山くじらの意義とは」

今がチャンス!!

「おおち山くじらといえば島根県美郷町」「美郷町といえばおおち山くじら」と言われる
全国に誇れる町を目指して・・・地域ブランド“おおち山くじら”創出産業の振興