



新たな取り組みにチャレンジしています

フードバレーとがち



合田 佳司

豊頃町
株式会社ELEZO社

香川県生まれ。飲食店で料理人として勤めていた当時、ジビエの素晴らしさに出会い、ELEZO社に入社し豊頃町に移住。
自らも狩猟免許を取得し、狩猟から食肉加工品生産までを担っている。

十勝発～美味しいシャルキュトリーを広めます!!

■豚肉の加工技術をジビエに転用し、ジビエの先駆者を目指します。

ジビエに依存しない事業モデルを構築し、組織強化を図りながら、農林被害で悩む自治体に向け、ジビエの有効活用の提言者となり、ノウハウをアウトプットしていきます。

■豚肉など、十勝食肉加工品をブランドとして定着させます。

付加価値をつけることを前提に、地域風土でしか実現できない生産システム(気候に応じた熟成・味や風味の引き上げ)を研究し、十勝の豊かさを表現できる商品の製造をします。

いまの課題は?

■ゲームハントが主流のヨーロッパに比べ、日本の狩猟技術は高く、肉質が良い個体が多いと感じていますが、ハンターの高齢化もあり、ジビエ肉の安定供給ができていません。今後は若手ハンターの育成も行うことで、良質なジビエ肉の安定供給を目指すほか、猟期以外には豚肉を活用し、シャルキュトリー商品を充実させることが必要と考えています。

ジビエとは、主にハンターが狩猟した野生動物の事で、鹿、熊、猪などがあります。ヨーロッパではこれらを加工し保存性を高めたシャルキュトリー(ハムやサラミなど)が古くから食されていました。



チャレンジ実現に向けた研究内容は?

生産環境から始まる加工文化があり、技術先進国であるフランスと、スペインの加工現場で、加工に至る産業の密接的な連携の流れを調査研究しました。

パリのマルシェ(朝市)での風景。
ジビエ肉やシャルキュトリーの商品ラインナップや陳列の見せ方は、華やかかつ購買意欲を高めるようでした。量り売りで、うさぎや動物の脳みそなども販売されており、一般家庭でも普通に食されているとの事でした。



スペインで7番目に大きい生ハム工場。環境整備が徹底されている為、供給が安定しないジビエ肉も年間を通して加工できる体制が確立していました。この約70万本ある生ハムも、クリスマスシーズンの1ヶ月ほどで、全て国内だけで消化されるとのことでした。



フランスバイヨンヌの豚肉加工工場では、豚の血・豚耳、腸など、余すことなくシャルキュトリーとして全土に発送していました。古くからの伝統技術と最新技術の融合を図っているのが印象的でした。



ヨーロッパでは昔から、貴族の趣味や大人の社交場としてゲームハントが行われ、猟の前には会食をし、くじびきで狩猟場所を決めていました。1回の狩猟相場は約10~15万円で、狩猟した個体によって支払う金額が変わるそうです。



フードバレーとがち推進協議会の支援(十勝人チャレンジ支援事業)を活用して、以下のテーマで調査研究を行いました。

【テーマ】 フランスにおけるシャルキュトリー文化の視察とその技術習得

十勝人チャレンジ支援事業とは?

新たな取り組みにチャレンジする人を支える事業。単なる視察旅行ではなく、自身の経営課題を再認識し、その課題解決のために何が必要か調査研究を行い、実践していくものです。