

～地域で頑張る農業者をご紹介します！～

小松市 ジビエのコーディネーター 福岡大平

「里山協生を目指して夢と希望の世界を創造する」

福岡大平さん プロフィール

- 北陸先端科学技術大学院大で里山振興を研究、在学中に狩猟免許を取得。
- H28年に羽咋市地域おこし協力隊に赴任し、イノシシ肉の特産化を目指し解体処理をマスター。その後H30年に小松市地域おこし協力隊に着任し、「GibierAtelier加賀の國」設立に尽力。協力隊退任後も小松市に残ることを決めて住まいを構える。
- 施設職員の技術指導を担うとともに、自ら「株式会社福岡商会」を立ち上げ南加賀の特産品とジビエのコラボ商品の企画・加工・販売を手掛ける。



座右の銘は「和気あいあい」の福岡大平さん

取組の課題と解決策

- 「GibierAtelier加賀の國」では、3名のスタッフに対し捕獲した野生鳥獣の搬入から解体処理までの技術指導を担っているが、さらなるスキルアップのため食品衛生管理者の資格取得を目指している。
- 豚熱の影響等により閉鎖の危機に直面している施設もあるが、小松市に居住を決めたことで、地域のハンターとの信頼関係をより強固なものとした。
- ジビエの製造作業は通年ではないため、狩猟期間外の収入の確保が課題となる。そのため、近隣農家の農作業の請負等が出来ないか話し合いを行っている。
- 商品開発では、飲食店とのコラボ商品を開発し、地域のイベント等においても好評であることから、量産体制の整備を検討している。



GibierAtelier加賀の國



将来の夢

- 里山には知られていない資源がたくさんあり、都会の多くの人に魅力を知ってもらえるような里山商社を作りたい。
- 新たなジビエ製品のメニュー開発とともに、地域特産物として、協生農法で栽培した野菜の提供を行いたい。



ジビエ（イノシシ肉）製品