

こんなことをしています。こんなところでがんばっています。
地域おこし協力隊通信

イノシシの

競り市に行きました

協力隊の長谷川一総さんが12月2日から6日にかけて、熊本県多良木町のイノシシの競り市の視察と、競り市を主催する食肉処理施設「村上精肉店」で解体研修を行いました。

今回の競り市では生体14頭、湯むき5頭、腹出し8頭の、合計27頭のイノシシが取引されました。落札後、同施設に解体と発送を依頼する買い手もいました。



体重測定のためイノシシをオリに移動させる様子

長谷川さんは研修を通して、シカとイノシシの解体を学びました。シカは毛皮を剥ぎ、イノシシはバーナーで毛を焼く方法でした。枝肉は骨と肉の結合部の場所を知ると、簡単に骨から肉を外すことができました。銃弾が貫通し焼けた部分や、山から下る際に引きずった部分は廃棄となり肉の取れる量が減ってしまいました。



競り市に並んだイノシシ



シカ肉を解体する長谷川さん

長谷川さんは「食肉処理施設の成功事例を知り、解体技術を学んだことで、自分の活動がより具体的に なった。また狩猟をする際にも、肉が最大限取れるように処理する大切さを学んだ。将来的には長島町に食肉処理施設を建て、今後の野生鳥獣の食肉利用に生かしていきたい」と決意を新たにしました。



解体前のシカを洗淨する様子