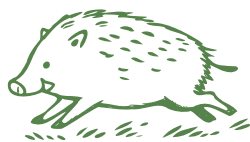
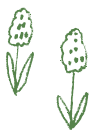


2026
Apr

KANZAKU No. 241



山から食卓へ
脊振ジビエ





山から食卓へ 『脊振ジビエ』

農作物被害を減らすため、捕獲したイノシシを「ジビエ(野生鳥獣の食肉)」として活用する動きが広がっています。自治体と地域の猟師が連携して生まれた、安心・安全でおいしい「脊振ジビエ」の取組を紹介します。

おいしく
食べることが
命の循環に
つながる

一般社団法人脊振山系
鳥獣処理加工センター 代表理事
佐賀県猟友会神埼支部 支部長
おおさわ たつゆき
大澤 達之さん

私が猟を始めた約50年前、脊振の山々にイノシシはいませんでした。ところが30年ほど前から少しずつ姿を見せるようになり、有害鳥獣駆除として捕獲することも増えてきました。

イノシシは農作物を荒らす獣害として悪者のように扱われることもありますが、うまく活用すれば地域の資源にもなります。捕獲した命は処理を正しく行い、無駄にせず、おいしく食べてもらうことが大切です。

昔は処理に時間がかかったため「しし肉は臭い」というイメージを持つ人も多いのではないのでしょうか。最近は、衛生管理の徹底された加工センターで素早く処理しているので、臭みはほとんどありません。一度食べてもらえれば、そのおいしさが分かるはずです。

趣味からはじめた猟ですが、地域の役に立てるのはうれしいこと。猟友会では毎年供養も行い、命をいただくという思いを忘れずに山に入って捕獲しています。

お守りの奥さん手作り
イノシシワッペン
いつでも一緒にです



清潔に
保たれた
作業場



処理加工
センターが
支える安心の
ジビエ



神崎市農林水産課 (R8.3月時点)
やかべ こうしろう
矢ヶ部 晃志郎

以前は、捕獲したイノシシを埋設することも多く、処理の負担が課題でした。捕獲したイノシシを「脊振ジビエ」として商品化するため、2018年に神崎市と吉野ヶ里町が共同で鳥獣処理加工センターを開設しました。

個体の状態や衛生管理など、国のガイドラインを満たしたイノシシだけがジビエとして加工できます。基準は厳しく、ジビエとして加工できるのは捕獲されたイノシシの約1割。適切な解体と管理により、臭みが少ない肉に仕上がります。

脊振山系のイノシシは、どんぐりなど自然の恵みを食べながら山を駆け回って育ちます。脂に旨味がありながら赤身はあっさり。生姜焼きやハンバーグなど、牛肉や豚肉と同じように家庭で手軽に楽しめるのも魅力です。イノシシを捕獲することで農作物被害の減少が期待され、ジビエとして捕獲したイノシシの有効活用を行うことで、農家や猟師だけでなく、食べる人への好循環が生まれることも期待されています。

罠の中に猪の餌を
仕込みます



ジビエとは

フランス語で「狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉」を意味します。
 イノシシなどによる農作物被害を減らすため、捕獲し、食肉として活用する動きが広がっています。処理を正しく行うことによって、臭みの少ない、安全で美味しいジビエを楽しむことができます。
 「脊振ジビエ」は国のガイドラインに沿った衛生管理のもと食肉処理されたしし肉だけを販売しています。

脊振ジビエが 買えるのはココ!!



しし肉の特徴

しし肉の栄養価
 牛肉や豚肉と比較して(4つの部位の平均値)カロリーや脂質が低く高タンパク。鉄分とビタミンB群が豊富です。

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	鉄 (mg)	ビタミンB12 (mg)
しし肉	268	18.8	19.8	2.5	1.7
豚肉	274	17.8	21.0	0.6	0.4
牛肉	390	14.9	34.6	1.4	1.25

参考文献：医歯薬出版株式会社 日本食品成分表2018七訂



脊振ジビエの しょうが焼き



材料(2人分)

- しし肉(モモ) 200g
- 塩、こしょう 各少々
- おろししょうが 大さじ1
- しょうゆ 大さじ2
- みりん 大さじ1
- 酒 大さじ1

作り方

- 1 肉は軽く塩、こしょうする。
- 2 フライパンにサラダ油を熱し、①を焼く。
- 3 合わせたタレを回しかけ絡める。

臭だくさん 脊振ジビエ汁



材料(2~3人分)

- しし肉(バラ) 80g
- 大根、人参、ゴボウ、こんにゃくなど 200g
- 豆腐 1/8丁
- だし汁 2.5カップ
- 味噌 大さじ2
- しょうゆ 少々
- ネギ(小口切り) 適量

作り方

- 1 鍋にサラダ油を入れ、食べやすく切った肉を炒める。肉の色が変わったら野菜等を入れてさらに炒める。
- 2 だし汁を入れ臭が柔らかくなるまで煮る。適当に切った豆腐を加える。
- 3 味噌を溶き入れ、ひと煮立したら火を止め、お椀に盛り付けネギを添える。

おうちで
 カンタン
脊振ジビエ汁



1/28

佐賀農業賞で優秀賞受賞
市内の農業者・団体が快挙

佐賀市のホテルグランデはがくれで第52回佐賀農業賞表彰式が行われました。

先進的農業経営者の部で樋口康明さん・美由紀さん(千代田町上直鳥)、地域農業活性化の部でJAさが富士・脊振ほうれんそう部会とJAさが神埼地区アスパラガス部会が優秀賞を受賞。創意工夫による経営改善や地域振興への取り組みが高く評価されました。

受賞者は「地域とともに歩み、より良い農業を目指したい」と抱負を語り、今後のさらなる活躍が期待されます。

第52回 佐賀農業賞表彰式



▲樋口康明さん・美由紀さん

▲JAさが富士・脊振ほうれんそう部会

▲JAさが神埼地区アスパラガス部会

2/18

入学前に園児が交通ルール学ぶ
幼児交通安全フェスティバル

4月から小学生になる園児を対象とした「幼児交通安全フェスティバル」が神崎市中央公民館で開かれました。

市内9園から約200人が参加し、警察音楽隊の演奏を聞いたり、警察官や交通指導員から安全な道路の渡り方など楽しく交通ルールを学びました。

また、ヤマト運輸の協力でトラックを使ったガリバー体験を行い、死角の多さやトラックの内輪差などを学びました。

参加した園児は「手を大きく上げて、右左右を確認する」と話していました。



神崎市幼児交通安全フェスティバル

2/21

脊振小でニュースポーツ交流会

脊振小学校で児童や保護者、教職員が「ボッチャ」と「いごてだま」を体験するニュースポーツ交流会が行われました。

狙い通りの一手が決まると歓声に包まれ、大人と子どもがハイタッチをして喜び合いました。

開催を呼びかけたスポーツ推進員の広滝太さんらは「高齢者から子どもまでいろんな世代が一緒に楽しめるニュースポーツを地域の交流に役立ててほしい」と話しました。



2/22

高志神社で文化財防火訓練

県指定文化財の高志神社遺跡がある高志神社(千代田町)で防火訓練が行われ、関係機関の連携強化と住民の防火意識の向上を図りました。

訓練には、神崎市消防団第6分団や神埼消防署、地元住民ら約70人が参加。神社北側の雑木林から出火した想定で、住民が消火器で初期消火を実施しました。最後は消防団員と署員が一斉放水し、訓練を締めくくりました。

参加者は「文化財を守るため、日頃からの備えが大切だと実感した」と話していました。



2/28

能楽×現代美術「nohplay KANZAKI」 神崎市で公演

能楽と現代美術がコラボした「nohplay(ノウ・プレイ)KANZAKI」の公演が、はんぎーホールで開かれ、幽玄の世界を約300人が堪能しました。

神崎市と現代美術家のヤマガミユキヒロ氏の製作チームが主催。脊振神社や櫛田宮など地元の名所を鉛筆で描き、同じ視点から撮影した映像を背景に、実力派の能楽師が能を舞って様式美を表現しました。観客は「視覚的な刺激で能が映えた」と感激していました。



3/10

いきいき百歳体操大集会 参加者同士で交流深める

神崎市中心公民館で「いきいき百歳体操大集会」が開催され、市内87地区から参加者やお世話人など約95人が参加しました。

会場では、介護予防の講話や椅子に座ってできるヨガなどを体験。「呼吸法が難しいが体に良さそう」といった声も聞かれ、参加者は熱心に取り組んでいました。

地区ごとの活動紹介や情報交換も行われ、他地区の取り組みを学びながら交流を深め、今後の活動への意欲を高める機会となりました。



3/7~31

お寺の本堂で「ひなまつり」 脊振町の宝光寺

脊振町倉谷の「宝光寺」で今年で12回目になる「山寺のひなまつり」が開かれました。約800体のひな人形が本堂いっぱい飾られ、お寺は華やいだ雰囲気になりました。

豪華絢爛な7段飾りのほか木目込み人形、シジミ貝の殻やヒョウタンで作った手作りの可愛いひな人形などがところ狭しと飾られました。最初は寺に伝わる人形だけを飾っていましたが、毎年県内外の人たちからひな人形を譲り受け増えていきました。今ではすっかり山里の春の風物詩になっています。

