

強みを活かして 地域課題に挑む ALSOK千葉のジビエ工場

ホームセキュリティで有名な警備会社のALSOK（アルソック）が、捕獲した野生鳥獣の肉をジビエ料理として活用する異業種の取り組みを始め、注目を集めています。警備会社の強みやノウハウを活かして地域課題の解決を目指すチャレンジについて、ALSOK千葉の竹内崇さんにお話を伺いました。

聞き手：鴨川 光（JEEF）

お話を伺った方

ALSOK 千葉
地域支援事業担当
竹内 崇さん



——警備会社がジビエ分野に参入したというところで大変興味深いのですが、どのような取り組みなのか教えてください。

弊社はALSOK千葉と言いまして、ALSOK総合警備保障株式会社の子会社として約50年前に設立されました。社員は500名ほどいますが、今回紹介するジビエ工場で働いている10数人を除くとほとんどが警備員です。

工場は千葉県の茂原市というところにあつて、止め刺しから解体、加工までを一手に行えるようになっています。弊社の売りは、警備会社ならではの食の安全性です。警備というのは何か事故が起こったら今までやってきたことがパーになる

ぐらい評価が失墜してしまう事業ですので、とにかく何事もリスクを避けるといふ考え方を非常に強くもって取り組んでいます。

——具体的には、安全性を高めるためにどのようなことをされているのですか？

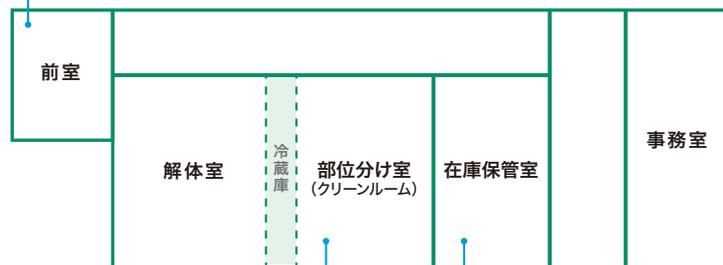
ジビエというまったく専門外のことをやり始めましたので、とにかくやれるのを全部やろうということ、E型肝炎の検査、放射能検査、肉や施設のオゾン消毒などさまざまな取り組みを行っています。

特に力を入れているのは、特許も取得した独自の食肉管理システムです。千葉県の場合、野生鳥獣

は捕殺してから30分以内に加工するというルールなのですが、山の中で殺してしまうと加工場に着くまでにタイムオーバーしてしまいます。そこで、そのイノシシがいつ・どこで・だれに捕獲されて、それがいつ食肉になったのかという一連の工程を、データと写真や位置情報できちんと証明していくかと考えました。これは、貴重品運搬車や現金輸送車の動きを把握する警備のシステムと考え方が類似しています。

——警備会社のノウハウが活かされているんですね。

農作物の被害が増えてから、猟友会の方や農家の方があちこちに箱罠をかけてイノシシを捕獲してい



※捕殺されたイノシシやシカの約9割は、山に埋められたり、焼却処分されている。

ます。しかし、罌を仕掛けたら毎日仕掛けた所を見回る必要があります。我々は2014年から捕獲の事業を茂原市から委託を受けてやっておりますが、元々は仕掛けた罌を見回る手間を減らすために、

我々は市から罌の認可をもらっている捕獲従事者の方と個別に契約をしています。その方々から、箱罌にイノシシがかかると連絡があ

——どのようなプロセスで回収されているのですか？

それで捕獲事業を開始したのですが、当初は我々も罌にかかったイノシシを他の方と同じように埋めたり焼却場に持っていくつもりでしたが（※）。しかしやり始めてみると、高齢化が進んでいる農家や猟友会の方はこれだけの重労働をどうやっているんだろうと考えるようになりました。我々は警備員なので屈強な者が多いし、車も持っていますし、じゃあうちで回収しましょうと。

——そこまでしっかりとトレーサビリティを確保しているのですね！

この後、工場ですら表面の汚れやダニを洗浄して止め刺しなどの前処理という流れになるのですが、最終的にはお肉として売るので、茂原市の職員が毎日いらして個体や安全性の確認作業があります。市によ

セキュリティのシステムを応用してイノシシが入っているかどうかを把握する仕組みを開発しまして。それを売り込みに行ったところ、捕獲もやってくれないかとお話をいただきました。

り、我々が自社のトラックで現場に向かつて、捕獲者の確認、それからイノシシに怪我や皮膚病がないかを確認して、問題がなければお引き取りしています。その際に写真を撮って、GPSで捕獲された場所と日時をオンラインでデータ化しています。そうして、生きたまま工場に運んで止め刺しした証拠を残すわけです。また、移送途中にイノシシが死んでしまわないように、車はクーラーが付いた保冷車を使います。一晩じゅう箱罌の中で暴れ回っているのです、特に夏は弱ってしまうためです。

る確認後に止め刺しを行い、補助金を受けるための手続きのために尾っぽを証拠として切り取り提出します。さらに雌雄などの個体情報や、止め刺し後の写真も提出する必要があります。こうした手続きを本来は捕獲した個人がやらな



右：箱罌で捕獲されたイノシシ、捕獲には自治体の許可が必要です。
左：イノシシを搬送用ケージに移し、加工場まで運びます。

屋外で洗浄し、前室（前処理室）に運び込みます。



部位分け作業、厳格な衛生管理のもと、肉の知識と、高い技術が必要です。



電動チェーンブロック、100 kgにもなるイノシシ等を吊り下げ、計量、移動します。



なければならないので大変ですよね。

弊社は、捕獲したイノシシを無償で委譲していただく代わりに、補殺、搬送、埋設（焼却）など処理業務および、その際に発生するいろいろな手続きを代行し、自治体からいただく補助金（約1万円）がそのまま捕獲者の方に入るという形をとっています。我々は加工したお肉を販売することで収入を得るという仕組みです。

—— 個人でやるのが大変な部分をすべて代行していただけるの助かりますね。

ジビエ加工は手間がかかる割にお肉があまり取れませんか、加工しやすいサイズの個体しか引けない夏場は受け付けませんといった加工場もあるんですね。また、加工するだけでも手間なのに、加工場が車を出して回収までするなんていうのは聞いたことがない。止め刺し済みのものを持つてきたら買い

取りますというところも多いですが、それだと止め刺しから加工までのプロセスがややふやになってしまいます。やはり人が食べるものなので、最高度の衛生管理が必要だと思います。

ジビエ肉は、製品になるまでのプロセスが見えにくいというのが販売のネックになっていますので、弊社のジビエ肉はQRコードで、誰がいつ捕まえて、いつ止め刺して、いつ加工されたかというのが全部わかるようにしています。

—— これだけ手間がかかっていますが、どのぐらいの頭数を加工されているのでしょうか？

昔から千葉にも加工場はあるのですが、年間約25,000頭捕れているのに、500くらいしか加工場に持ち込まれていません。弊社は始まってから一年半くらいですが、もう1,000頭くらい加工しています。これほど大規模にいきなり始めるというのは珍しいと思います。

—— 実際にお肉はどういったところに販売されているのですか？

弊社はB to Bとして、ホテルや茂原市内の飲食店に卸しています。欧州で修行されたシェフの方は、日本では安心できるジビエが安定的に手に入らないという問題を抱えていました。そういった方々からは、弊社は設備とスタッフが整っているので、非常に安定感があつてお肉の質がほとんど変わらないと評価をいただいています。

—— 今後の可能性として、食肉以外の展開も考えていらっしゃるのでしょうか？

生きているイノシシを捕獲したら回収しますという契約なのですが、大きすぎて運搬用ケージに入らないというものは、その場で殺して回収することもあります。ただし、その場合は食肉にできないので、工芸用に皮をとつたり、骨や肉をペット用に加工したりしています。



急速冷凍機（プラスチック＆ショックフリーザー）で、鮮度を保ちます。

——やはり野生の肉に近いと反応が全然違うんですね。

元々は小さすぎてお肉にならない個体をどう活用しようかということでも動物園に話をしてみたところ、あまりにも動物たちの反応がいいので、今後は他の動物園にも広げていこうという話もあります。

いずれにしても、大きかろうが小さかろうが、お肉をほとんどとれなからうが、全部回収して全部手続きをします。やはりイノシシも害獣って言われていますけども、自然の中で一生懸命生きてきたわけですから、食物として殺すんだじゃなくて、やっぱり尊崇の念を持って真剣に取り組むという気持ちはありますね。

——JEEFでも大日本猟友会さんと一緒に、親子に対してジビエのことを伝えていくというモニターツアーを始めたのですが、大変人気でした。これから先の展開として、一般の方に環境教育や普

及のイベントのようなことを考えていらっしゃいますか？

少しずつですが、地元の大学や地域のみなさんに対して見学会やセミナーなどをやり始めています。お肉の直販会もやったのですが、ジビエに対してのみなさんの認識がまちまちであったり、ジビエ肉に関して臭みや衛生面で不安が大きいのいうこともわかってきました。そういった不安を解消していくことが、普及のためには大切だと感じています。

——最後に読者の方へメッセージをお願いします。

弊社もこれで大儲けしようとは思っていません、地域貢献であったり、市役所や捕獲従事者の方が喜んでくださったりするのを励みに頑張っています。そしてジビエが安全なお肉に変わりつつあるというのがわかれば、全国で捕獲されたイノシシやシカが大量に廃棄されてし

まっている状況も変えられるんじゃないかと。イノシシたちが山で暮らして、人間と共生できるという未来へ最終的には繋がっていくのかなと思っています。いろいろな方と意見交換をしながら少しずつ我々も学んでいますので、今後のみなさんからのご意見や批評も取り入れながらもっとと進めていきたいなと思います。



ジビエ料理となったイノシシ肉（ハンバーグ、カレー）