

丹後のジビエ（猪・鹿肉）を有効活用、
独自製法によるミートローフ開発で地域活性化

平成22年度 採択事業

株式会社 大村工務店
代表取締役 大村利和さん
おむらとしかず



大村利和さん

はじめは木質バイオマス事業

「地球主義」。これは、地球のルールである“循環”を大切にしていこう、自然も資源も経済も、何でも地域で循環させていこうという独自の考えで、いわゆる“グローバリズム”とは一線を画すもの。大村工務店はこの「地球主義」をコンセプトに、環境保全や地域活性を意識した各種事業を展開しています。その一つに、木質バイオマス事業があります。

バイオマスとは、木材や生ゴミ、プランクトンなど、化石燃料以外の生物由来・再生可能な有機エネルギーや資源のこと。同社代表取締役の大村利和さんは、建築廃材を有効活用し、エネルギー化していこうと考え、平成16（2004）年にブリケット（再生薪）をつくる事業を立ち上げました。「われわれは木でごはんを食べさせてもらっているのに、余った木が悪者にされ、棄てられている。これはおかしいと思ったんです」。

大村さんは地元工務店8社と共同でプラントを建設し、木質ブリケットの製造販売を開始。この事業は残念ながら採算が合わずやがて終了しますが、バイオマスへの取り組みは、そのまま薪ストーブの普及活動につながっていきました。



灰干し製法用の灰と製造風景

木灰の再利用で干物を開発

薪ストーブを使用すれば木灰が発生します。ストーブが普及すればするほど、当然木灰の量も増加。「この灰を何かに活かさないだろうか」。大村さんは、やはりここでも“循環”を重視。灰の活用法として「灰干し干物」に着目します。魚の干物は天日干しか扇風機乾燥による製法が一般的ですが、灰干し製法は素材を天然セラファンで包み、灰の中で水分を吸収させて干物にするもので、通常は火山灰を使用します。これを木灰でやろうという試みです。

「薪ストーブを設置させていただいたお客さんから回収した木灰と、伊根湾や宮津湾で捕れる地元の魚、丹後の

農林水産物の活用 人・まち・社会を元気に

塩などを使って、地産地消の循環型製品、この地域でしかつくれない名産品のものをめざしました」と大村さん。研究を重ねた結果、平成21（2009）年に『木灰熟成 天橋干し』が完成。身が柔らかく旨味豊かな高級干物として高く評価され、宮津商工会議所が設ける「宮津天橋立ブランド」にも認定されました。

こうして干物事業が軌道に乗るなか、灰干し製法には素材の嫌な臭いを消す効果があることが判明します。そしてこの効果が、宮津で年々深刻化していた有害獣（猪・鹿）問題の打開策につながっていくことに。「これまでから、処分した猪や鹿は穴に埋めたりしてきた。なぜ食べないかという独特の臭いがあるからなのですが、灰干し製法を応用すれば解決できるのでは？とひらめいたのです」。



店舗メニューの『ぼたんろーふ』と贈答用試作品

『木灰熟成 ぼたんろーふ』誕生

アイデアは浮かんだものの、食肉に関する知識は皆無。どうすべきか悩んでいたとき、大村さんは応援ファンドの存在を知ります。「製品化に至るまでの研究開発をサポートしてもらいたくて」応募、そして採択。さっそく原材料や機械装置等を購入し、友人である食肉加工業者の協力を得て、猪肉のミートローフを試作します。途中で灰干しの工程を入れることで、いちばんの課題だった臭いもとれました。また、ミートローフなら女性にも好まれやすいオシャレなイメージですし、「ジビエ（＝野生鳥獣）」と表現することで、「有害獣・猪肉」の無骨な印象も払拭。東京ビッグサイトでの展示会に出展したところ非常に評判がよく、価格面で少し課題が残ったものの、概ね成功といえる結果でした。

商品名も『木灰熟成 ぼたんろーふ』と決まり、製造および販売準備は着々と進行。ところが突然、想定外の問題

が発生します。食肉加工を行う場合は食品衛生管理者の国家資格が必要で、それがなければ製造はできないというのです。「資格を取得するにも難しい条件があり、われわれが副業的に取り組むのは現実的に無理だということがわかった。いろいろ試行錯誤しましたが問題はクリアできず、ここへ来ての戦略変更です」。

大村さんは自家製造することは断念し、開発時に協力してくれた加工業者への製造委託を決めます。そして自分たちの店をつくり、そこで『ぼたんろーふ』を提供することにしました。



カフェ&バー『Okina』の外観

すべては宮津の活性化のために

平成24（2012）年2月1日、カフェ&バー「Okina（おきな）」がオープン。同店がかつて「飲み屋街」として賑わった場所で長年愛され、10年前に惜しまれつつ閉店した焼き鳥店「おきな」を手づくりで復元・改装したもので、地元建築業者らが地域経済の循環をめざして手がけたプロジェクトです。大村さんはこの店の企画および改装を行った、どちらのグループにも関わっています。『ぼたんろーふ』と『天橋干し』は、ここで提供されることになりました。

「当初の計画は変更を余儀なくされましたが、猪肉の加工品としての可能性が、私たちの提唱する“循環”の一つの形として提示できればいいと思っています。今の宮津にとって“地域循環”は市をあげてのテーマ。とにかく街を活性化したい」と話す大村さんは、あらゆる切り口から「地球主義」を実践。まさに“元気な地域づくり”のために奔走する毎日です。

事業概要

株式会社 大村工務店
http://www.harmony-life.com/
代表：大村利和
業種：総合建設業
創業：昭和36（1961）年 設立：昭和45（1970）年
住所：〒626-0033 京都府宮津市宇宮村1123
TEL：0772-22-3412 FAX：0772-22-6821