



# 活動報告 2025年2月19日

養父市地域おこし協力隊OB  
松山 朋弘



# 自己紹介

松山 朋弘 まつやま ともひろ

大阪府豊中市出身

1999年生まれ（25歳）

協力隊活動期間

2022年1月から2024年12月まで

# 養父市地域おこし協力隊になったきっかけ

---

- いつか田舎に移住してみたかった。
- 前職の会社がコロナの影響で突然休業
- 休業期間中に田舎暮らしを調べる
- 親の知人に宇仁菅さんが
- 養父市を訪れ見学をさせて頂く
- 1週間泊まり込みで実作業の体験
- 体験で「ビビッ」とくるものを感じ  
養父市地域おこし協力隊に応募

# 活動目標

---

1

1年目

作業手順、内容の習得、各種資格取得

---

2

2年目

猟銃所持、処理作業の効率化、射撃練習、有害鳥獣駆除参加

---

3

3年目

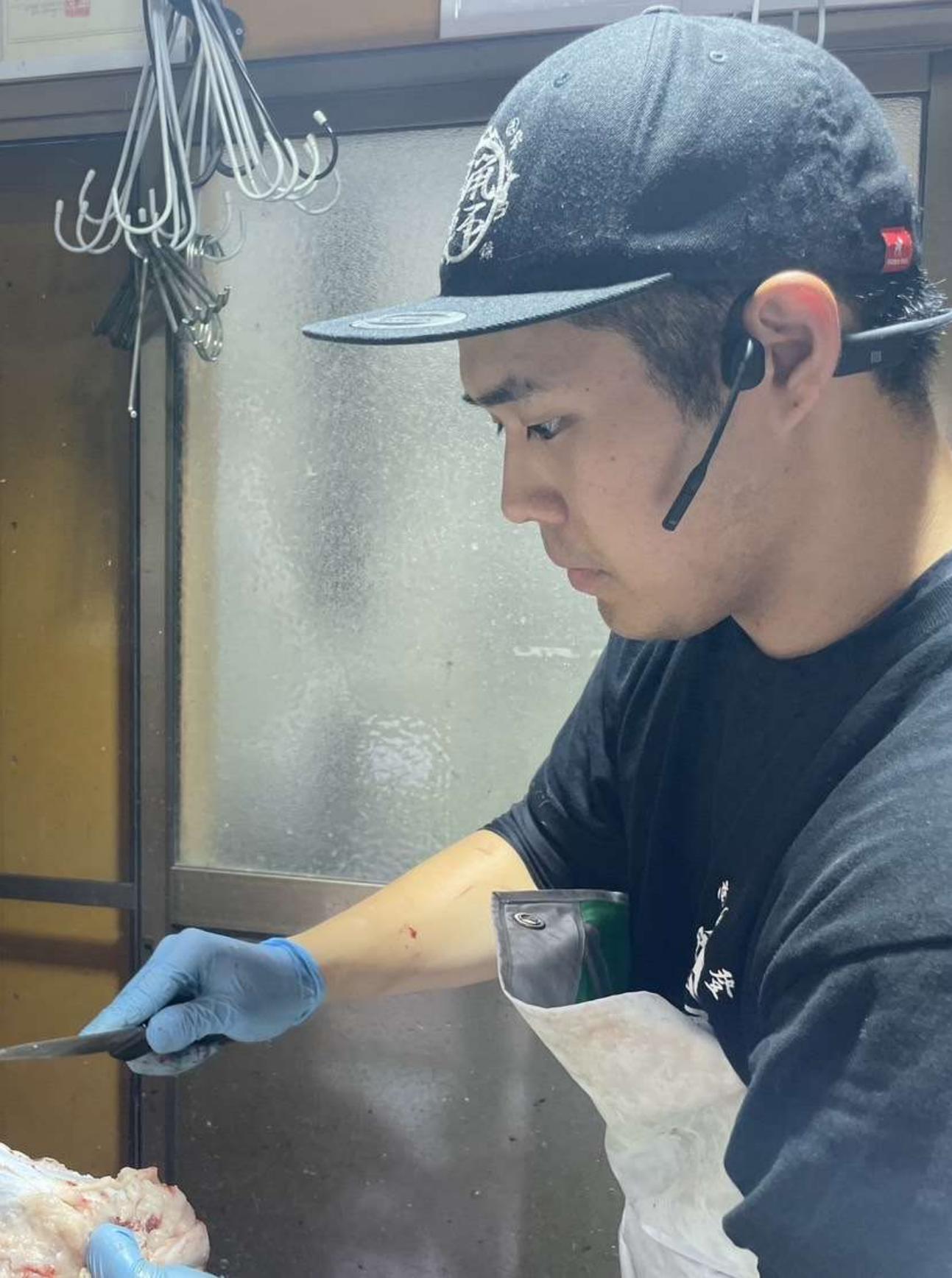
空気銃所持、分業での作業体制構築



# 引き取り作業

- 1 トレーサビリティアプリ登録用の個体撮影
- 2 空気銃で脳死、頭部殴打で気絶させ  
ナイフで放血
- 3 施設搬入

24年夏に空気銃を所持することが出来たので  
宇仁菅さんと同じ条件の止め刺しが可能に



# 一次処理作業

- 1 搬入した鹿の洗浄、重量測定
- 2 剥皮作業、内臓摘出
- 3 枝肉重量測定、電解水消毒
- 4 熟成（5日前後）

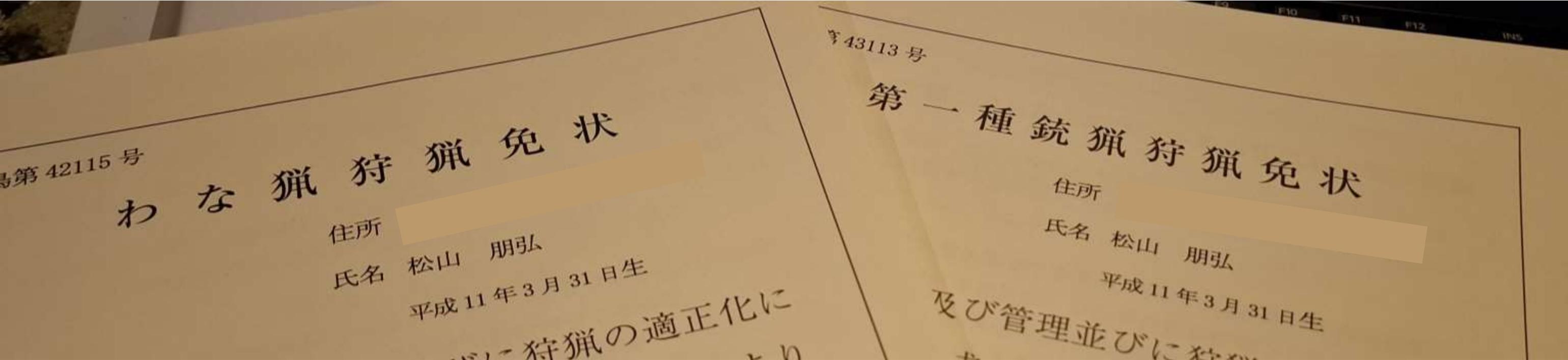
覚えてたての頃は熟成まで40分近く  
現在では20分以内に短縮



# 精肉作業

- 1 トレーサビリティアプリ読み込み
- 2 大バラシ（四つ足、ロース）  
各部位取り出し
- 3 磨き作業
- 4 真空包装、急速冷凍

覚えてたての頃は1人では4時間近く  
現在では2時間ほどに短縮



# 狩猟免許取得

## 狩猟免許試験の内容

- 知識試験（法令や猟具の取り扱い）
- 適正試験（視力聴力検査）
- 技能試験（鳥獣判別、銃器の取り扱い）に合格する

# イベント出店

守国かいこ祭り

YBファブ夏フェス

たかやなぎ  
食育フェスタ

等にてやぶ鹿コロッケ  
販売



# 飲食店への配達

無鹿リゾート

丹波市春日町にあるレストラン兼お宿

旬の野菜と鹿肉を使用した料理が堪能できる



Musica Resort

丹波の恵み  
鹿料理と小さなお宿

無鹿リゾート

# レシピ研究





キッチンカーにて  
メニュー化！！

# 今後の展望

- 養父市内で捕獲された9割近くの鹿が山に捨てられており、これらが餌となり熊が山に居着く一因となっているので、被害を減少するため引き取り頭数を1頭でも増やし利活用率を高めていく。
- 現在自社内ブランド「PHIG」のペットフードを製造しており、今後大量生産をしていくことを踏まえ、大規模の製造工場を養父市内に準備が出来ればと計画を進めております。



# まとめ

- 着任前には全国、様々な地域の地域おこし協力隊を調べていましたが、実際に活動出来たのが養父市で本当に良かったと思っております。
- 3年間、たくさんの地域の方々、猟師さん達の手助け、支えがあり今日まで活動してこれたので、本当に皆様には感謝しています。
- 今年の1月からは株式会社いのしかに就職し、3年間で培った技術、知識を活かし、変わらず養父市で仕事を続けることができています。
- 実際に大規模な工場を作ることが出来たのなら、地域の雇用を創出し養父を活性化する力になればと考えております。