

明宝ジビエ「山ノ恵み  
とエコサイクル」

ジビエ工房めいほうの元満真道です。郡上の豊かな山々で育まれた鹿や猪を生け捕りし、担いで山を下り工房で止めさし、その後速やかに解体処理を行っています。このスタイルが確立して、安全で美味しい明宝ジビエのお肉をみなさんに少しずつ知っていただけようになっています。

当初、解体処理の知識も当然技術も全くない状態から独学で学び鍛錬を重ねてきて、現在嬉しいことに新しい仲間も増え、厳しい現場ですが楽しく奮闘の日々です。

そもそも、狩猟がなかったわけではなかった私は、自分で食べる少しの野菜を育て、春は山菜を、夏は川魚を、秋にはキノコを、冬



明宝ジビエ

<https://gibier.meiho.info/>



明宝ジビエ「鹿肉」

はたまたま近くに鹿がいてくれて自分で獲って捌いて食べる、里山で山遊び川遊びをしながら明宝での暮らしを楽しんでいます。初めて自分で捕獲した鹿をありがたうにいただいた時のこと、その後残渣破棄する指定場所でもなく予想してなかった光景を目の前に、私は心を揺さぶられました。捕獲され、ただ死んでしまっただけの獣の屍の山積み。有害捕獲・個体数調整、当然必要なことですが、すぐ考えました。「これではいかん！」

ちようどそんなタイミングで、ジビエ肉を資源とし地域を元気にしていくためブランド化を目指して「明宝ジビエ」の活動が始まったのです。厄介ものであったとしても山の恵み、その命を大切にSDGs、地域資源循環エコサイクル、里山保全イベント、狩猟自然体験など、目の前にある問題に対し自分ができることを、共感してくれる仲間と取り組み進んできました。今後は、未来を担う子供たちへの食育や、鹿肉をより楽しんでいただけるような新商品開発に取り組み邁進していきたいです。どうぞ応援よろしくお願いします。



明宝の森とエコサイクルイベントの様子

問 ジビエ工房めいほう  
87・2020

～輝く未来に向かって～ 郡上未来通信 (郡上市雇用対策協議会)

1月27日より開催! 求職者マイページ登録教室

求職者マイページを開設すると、ご自宅のパソコンやタブレット、スマートフォンなどから様々なサービスをご利用いただけます。求職者マイページ開設方法のご案内や利用方法についての個別説明、教室を開催しますので気軽にお申し込みください。

- 毎月第2、第4木曜日の14時から16時まで(祝祭日を除く)
- 概ね30分程度の予定です。 ※当日は時間までに受付へお越しください。
- 事前予約をお願いします。(空きがあれば当日予約も可)

【携行品】

◇スマートフォン◇筆記用具◇雇用保険受給資格者証(雇用保険受給中の人)  
(※雇用保険受給中の方は求職活動実績となります)  
開催日当日に、登録用のメールアドレスをご用意ください。

個別の説明、教室ですのでご自身のペースで受けられます。



新型コロナウイルス感染症拡大防止にご協力ください

- マスクの着用、手指の消毒をお願いします。消毒液を設置しています。
- 新型コロナウイルス感染症拡大の状況によっては開催を中止する場合があります。

問 ハローワーク岐阜八幡 ☎ 65-3108