

I C Tで害獣被害を観光資源へ

ハンティングマスターの紹介



株式会社パルソフトウェアサービス

<http://www.palsoft.co.jp/>

会社概要



株式会社パルソフトウェアサービス

設立	1990年 4月 4日
代表者	代表取締役 大西 雅人
資本金	2,800万円
社員数	70名
売上高	8億円(2015年3月期)
所在地	本社 愛媛県松山市天山3-10-31 第二くつなビル
	東京支店 東京都中央区築地2-11-26 築地MKビル7F
関連会社	株式会社パルファーム

本社：愛媛県松山市



会社



昨年度の野生鳥獣による農作物への被害額

農林水産省発表

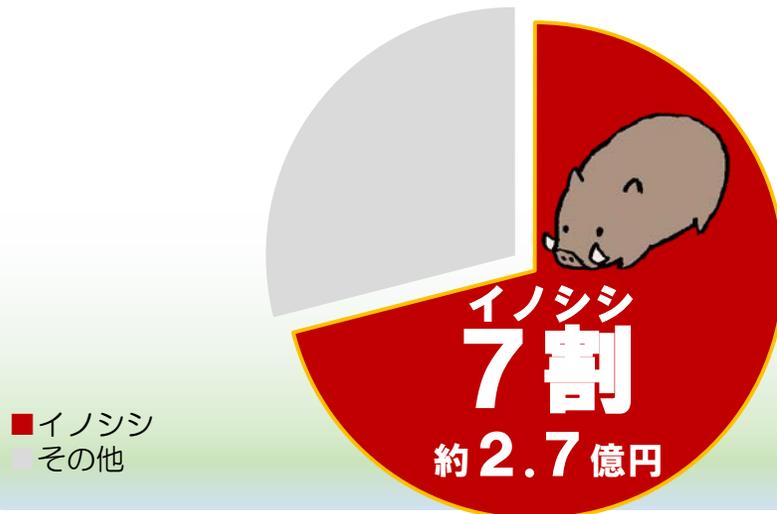
日本国内の被害：**200**億円



日本国内

ジビエ対象になる害獣の被害総額は
200億円中**9割の180**億円

愛媛県内の被害：**3.8**億円



愛媛県内

うちイノシシ被害が
3.8億円中**7割の2.7**億円

国の害獣対策予算約**95**億円

引き金を引いた瞬間から 料理が始まる

「ジビエ産業の創出」
四国ジビエ株式会社
奥山社長

Declaration 宣言



発刊の辞「四国ジビエ王国をつくろう！」



四国ジビエ連携 代表理事
奥山 忠政

「ジビエ(gibier)」はシカ、イノシシ、カモなどの
野生鳥獣を意味するフランス語です。
わが国でも、昔から野生鳥獣肉は
自然の恵みの美味しい食べ物として
大切にされてきましたが、近代になって、

ウシやブタなどの畜肉が普及すると、いつしか忘れ去られていました。

野生鳥獣の料理が話題にのぼり始めたのは、ほんの10年ほど前のことです。

それも、フランス語をお借りして・・・

そもそも「鳥獣害対策」で捕獲したものを利用しようという発想が敗北的です。

そこからは「いただきます」という日本語独特の感謝の言葉は生まれてまいりません。

「わたしらは食べる獣は殺さん」「引き金を引いた瞬間から調理が始まる」という、
ある猟師さんの言葉が印象的です。

いただいた命を美味しくいただくため、捕獲～精肉～調理を一貫して丁寧に扱い、
最終的には観光客に喜んでいただくというのが四国ジビエ連携とわが社の共通の目標です。
合言葉の「四国ジビエ王国をつくろう！」をご一緒願えれば、この上もございません。

四国ジビエ株式会社に期待します

四国ジビエ連携(四G連)・代表理事 藤丸 公志

四国ジビエ(株)は、四G連が目指す「四国ジビエ王国」建設のための実働組織です。
設立後半年を経て、具体的成果が出始めたことに期待しています。

害獣被害を観光資源へ

全てを地域の活性化につなげる

害獣対策

【捕獲技術向上】

【狩猟者育成】

ジビエ利活用

【加工施設合理化】

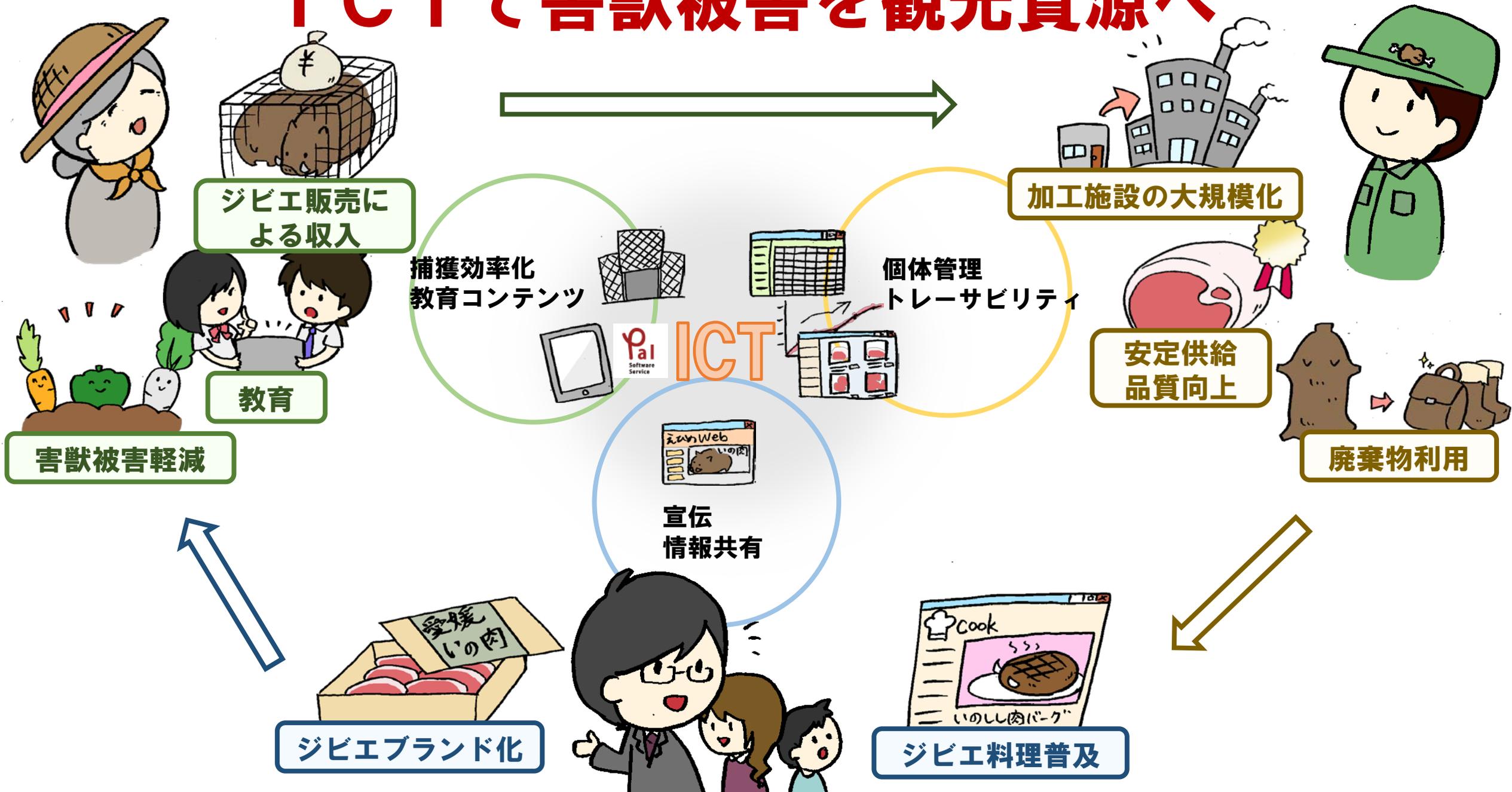
【流通合理化】

ジビエ観光化

【ジビエ料理普及】

【観光資源としての
ジビエの普及】

ICTで害獣被害を観光資源へ



捕獲技術向上の取り組み

カメラ映像を見ながら、
害獣を捕獲するシステム
ハンティングマスターを開発

- ・見回りが不要
- ・100kg超のイノシシを捕獲
- ・イノシシを傷つけずに捕獲

有害獣でお困りの皆さまへ



難しい技術は一切ありません。

ハンティングマスター

HUNTING MASTER



ICTを利用した
遠隔監視型捕獲システム

スマートフォンで
簡単に捕獲！
群れごとにつ
指先ひとつで



発売以来お問い合わせが殺到しています！

ハンティングマスターは、四国ジビエ株式会社との共同開発商品です。

ハンティングマスターが
選ばれている3つの理由。

1 スマホで
簡単操作

スマートフォンからワンタッチで
映像の確認と捕獲ができるため、
見回りを行う必要がありません。

2 群れを
一網打尽

映像を見ながら捕獲できるため、
目的の有害獣の群れを一網打尽に
捕獲できます。

3 ジビエ
料理

獣を傷つけることなく捕獲できる
ため、ジビエ料理として有効に活
用できます。

四国ジビエ株式会社様より

<http://www.shikokugibier.com/>

ハンティングマスターは警戒心が強く捕獲の難しい有害獣でも、難しい捕獲技術を必要としません。無人のカメラと
録画機能により、普段見られない生態を観察でき、飼育者の育成にも活用できます。近年、ジビエ料理の需要は高まっ
てきており、ジビエ肉の安定供給と付加価値の高いジビエ料理を提供するためにハンティングマスターを強く推奨い
たします。



お問い合わせ、ご相談はこちらからお気軽にどうぞ！

089-932-7520

株式会社パルソフトウェアサービス : e-mail : info@palsoft.co.jp
営業時間 (平日 9:00-17:00)



株式会社パルソフトウェアサービス

岡山本社 / 〒700-0951 愛媛県松山市元山3-10-31 第二かつやビル
東京支店 / 〒104-0045 東京都中央区築地2-11-26 築地MKビル南館

情報セキュリティマネジメントシステム (ISO/IEC 27001) 取得
「スリム子業で応援ゴールド企業」第1号

<http://www.palsoft.co.jp>

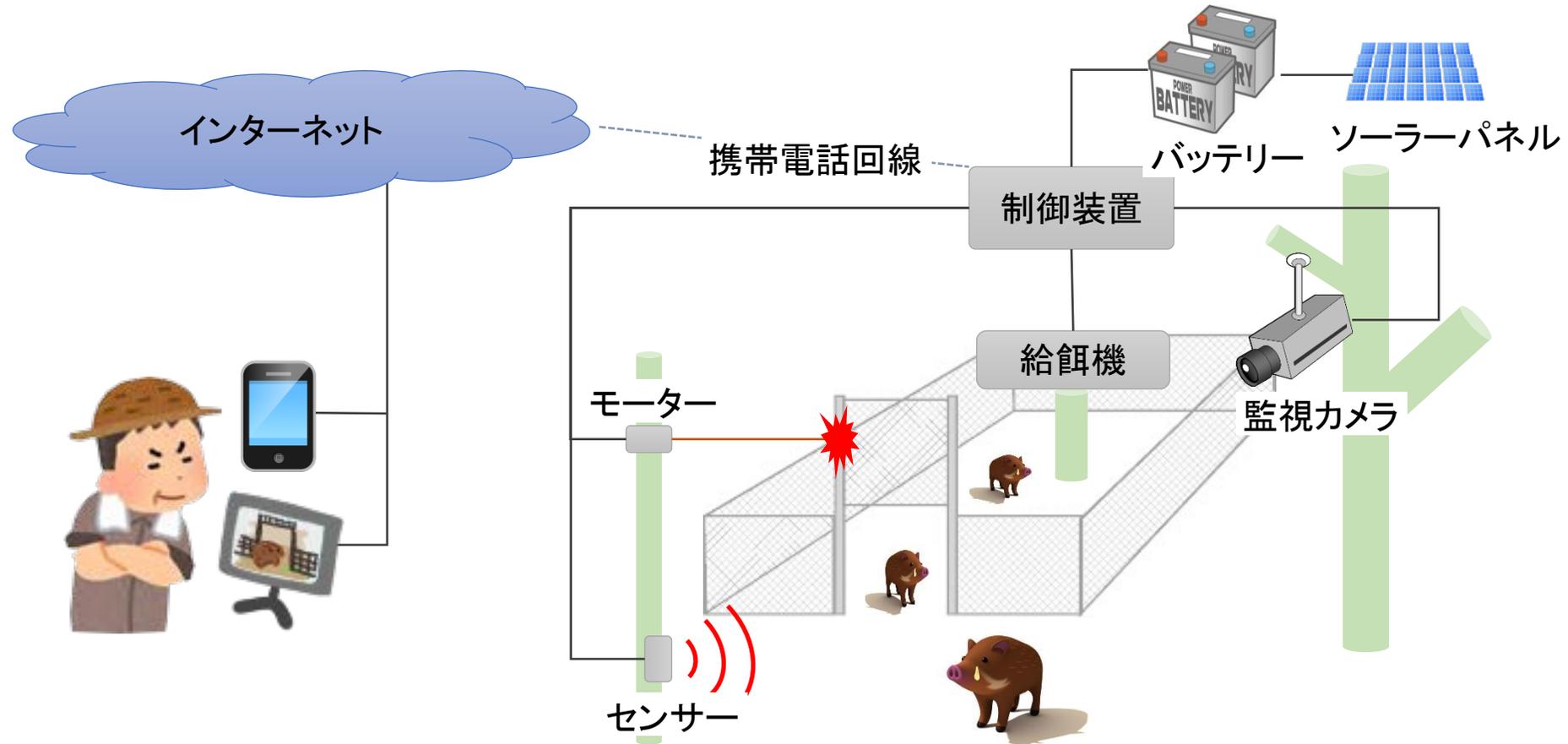
製品の特長

現場から送られる獣の映像を見ながら捕獲できます

同時に複数人が使用でき、グループでの捕獲ができます

スマートフォン、タブレット、パソコンで檻を確認・捕獲できます

ICTの知識が無くても、簡単に使用できます



狩猟者育成の取り組み



ジビエ観光化の取り組み

Gibier Gourmet ジビエグルメ



年末年始の饗宴はジビエでいこう!



四国ジビエお勧めの料理宿

四国でジビエ料理を堪能できる宿をご紹介します。年末年始のご宴会やご旅行にぜひどうぞ。



キジ鍋定食

古岩屋荘 <愛媛県上浮穴郡久万高原町直瀬>
奇岩連なる名勝「古岩屋」を目前にした国民宿舎「古岩屋荘」。
温泉にゆっくりつかったあとのキジ鍋・シシ鍋。

- 料理：キジ鍋・シシ鍋宴会コース 3,500円(税込)から
- 宿泊：1泊朝食 5,400円(税込)
- 予約：TEL 0892-41-0431



鹿ステーキ

べふ峡温泉 <高知県香美市物部別府>

物部川上流の別天地。早くからジビエ料理で知られたロッジ風の温泉宿。

- 料理：飲み放題 5,400円(税込)から
- 宿泊：1泊2食(税込) 平日10,800円から
- 予約：TEL 0887-58-4181



鹿肉陶板焼・ぼたん鍋コース

四季美谷温泉 <徳島県那賀郡那賀町横谷字夏切>
清流と森に包まれた秘境の一軒宿。温泉はお肌つるつる美人の湯。

- 料理：鹿肉・ぼたん鍋コース 4,000円(税別)より
- 宿泊：平日1部屋4人以上利用 5,900円(税別)より
- 予約：TEL 0884-65-2116

鹿、猪肉のご用命は四国ジビエ(株)まで

四国各地のハンターと連携して良質のジビエを提供しています。
鹿、猪肉各種 2,000円/kg より 納品の方法、価格などお問い合わせください。
四国ジビエ株式会社 食肉事業部 担当：渡邊 TEL 090-4787-9134

News ニュース



愛媛学園と連携協定を締結…四G連



左から奥山代表理事、藤丸代表理事、渡邊隆子理事長



奥山代表理事による記念授業

10月26日、松山市において、四国ジビエ連携(四G連)と愛媛調理製菓専門学校を運営する学校法人愛媛学園との間で連携協定が結ばれました。

野生鳥獣の捕獲から調理までを一体としてとらえる四G連にとって捕獲鳥獣は料理の素材としての「資源=食材」であり、一方、愛媛学園もジビエメニューに関心を寄せていたというタイミングの良さもあって合意に至ったものです。

協定の締結を記念して「ジビエ、美味しくいただきます」と題する奥山忠政代表理事の記念授業があり、約100人の生徒に、ジビエ料理に携わる意義と将来性が説かれました。

受講した調理師科1年の白井優希さん

は、「西予市の実家でイノシシは網焼きなどでよく食べていましたが、授業を受けて、思った以上にいろいろな料理があることに驚きました。ジビエを盛り立てることで実家のあたりの地域振興になるといいですね。私も勉強していきます」と話していました。同じ調理師科1年の深部亮さんは、「ジビエのことがわかると料理の幅がもっと広がりそうなので、とても期待しています。僕は健康栄養調理を専攻していますので、その方面で活用していけるよう勉強したいと思いました」と感想を述べました。



白井優希さん



深部 亮さん

「愛媛のジビエ」お披露目へ 道後温泉・大和屋本店



フレンチコース

「愛媛は海の幸だけでなく、素敵な山の幸がある!!」と、道後温泉の老舗旅館・大和屋本店がジビエメニューを開発し、11月27日にお披露目を開きます。

良質なジビエ食材の安定供給につき協力を求められた四G連は、別働組織である四国ジビエ連を通じて全面的に支援することになっています。



様々なジビエ（イノシシ）料理



ご清聴ありがとうございました