猿田彦ファームかわらばん2025 ～ 如月～

皆様、こんにちは、伊藤です。
年が明け早くも２月。
今年も１／１２が終わったことになります。
時が経つのが早すぎますが、残り１１か月
恵方巻と大豆でたんぱく質を補給し
邪気を祓いつつ頑張ります。

ジビエ工房にて解体研修が行われました

昨年に認可を取得した三重県の衛生管理基準「みえジビエフードシステム」。
新たに登録された解体処理施設向けに、衛生的なシカの解体方法を指導する「みえジビエ解体研修」が私たち猿田彦山肉工房にて開催されました。
講師を務められたのは、津市のジビエ処理施設「スピリッツ」代表の古田洋隆先生。
古田先生は猟師であった父親の指導の下、小学生のころから鹿の解体をはじめ、多いときには年間に600頭の野生動物を捕獲する【伝説の罠猟師】と呼ばれている方。熟練の技を学び、私たちの製品もより安心して食べていただけるよう精進いたします。

狩猟体験講座を開催します

町の獣害対策委員として活動する猿田彦ファーム。
全国的には猟師の7割以上が65歳を超えており、年々人数は減り、その捕獲活動が緩慢になりつつあります。
野生動物に対して人間の生活エリアに入らないよう圧力をかける猟師の役割はとても重要ですが、各地域にそうした役割を担える存在を育成したいと思っています。
とはいえ、非日常的な「野生動物を捕まえる行為」をいきなりやるのは困難です。
そこで、ちょっとだけ狩猟の世界を垣間見る体験講座**「チョイトひと狩」**を開催いたします。ジビエランチ付きのこの講座、鹿の皮剥や罠の取扱などを見学・体験してもらう講座となっています。興味はあるけど、何から始めたらいいのかわからないという貴方、ぜひこのチャンスにご参加ください！

鈴之峰の麓人（すずのみねのふもとびと）

この瓦版も３年目に入り、多くの人々のご協力で運営していく中で鈴鹿山麓で活動する人々の横のつながりが本当にありがたく感じています。
そうした皆様とこのエリアの魅力を共創していく意味をこめて、
毎回、鈴鹿山麓地域の事業者、団体、スポットをご紹介させていただくコーナー
【鈴之峰の麓人（すずのみねのふもとびと）】を本年より開始いたします。

第1回はライダーズカフェ【as one】様。
私たちが獣害と闘いながら栽培していたショウガを栽培していたころからのお付き合い。
モータースポーツの聖地鈴鹿にてオートバイのカスタムパーツを製造する
「(有)ウイリーキッズ」が母体となっています。

コロナ過によって、いままでバイク仲間が集っていたイベントが軒並み中止となり、仲間同士の交流が失われてしまったことをきっかけに、少人数でも人が集まれる場をつくろうと立ち上げた【as one】。

オーナーの草野さんが開業当時から作り続けているカレーや、寒気の鍋ランチ、酷暑の時期は冷麦など立ち寄るライダー目線に立った月替わりメニューがこだわりです。

ワタシのおすすめはタルトやパフェ、パウンドケーキなどその時々の季節のフルーツをつかったスウィーツ。

テイクアウトメニューもあるので、鈴鹿山麓の風景を満喫した折には、ぜひお立ち寄りください。

Riderscafe as one
鈴鹿市山本町13-6
営業日:土曜／日曜
9:00-17:00

猿田彦ファーム株式会社
〒519-0316三重県鈴鹿市小岐須町990番地
代表：伊藤 嘉晃（いとうよしてる）
直通Tel:090-1835-0277