

おくだ やすし
奥田 泰士

有害鳥獣対策専門員
神奈川県相模原市出身

令和8年6月より有害鳥獣による被害防止対策としての捕獲ジビエ加工など捕獲した有害鳥獣の活用を通じた地域資源化の推進を目的として活動しています。



食品加工のプロからハンターへ

元々、神奈川県内の食品加工会社で技術開発と品質保証に携わっていた奥田氏。日々美味しいハムやハンバーグの開発に熱を注いでいました。

温めるだけでジューシーなハンバーグを完成させ、特許も取得しています。そんな奥田氏ですがジビエを活用したブランド品を作りたいと留萌市に移住。美味しいジビエの開発に挑みます。

単なる駆除で終わらせない

道内だけでも毎年15万頭以上のシカが駆除されています。

しかしその多くは有効活用されずに捨てられています。その現状に異を唱えたのが奥田氏。

奥田氏は食品加工会社で勤務するかたわら趣味として狩猟を行ってきました。

料理人としての経験もあり、豊富な経歴を活かして留萌のシカのブランド化、加工工場の設立、そしてレストランの開業を目指しています。



大口径ライフル射撃の世界大会に参加する奥田氏

市民の方が安心できるまちを

ヒグマの恐怖を多くの市民が感じている。そのことについて奥田氏に聞いてみました。「最近ではシカによる環境被害だけでなくクマによる凄惨な被害のニュースを目にすることも多くなりました。実際、留萌でもクマの目撃例が多くあります。そうした中でも市民の方が安心して暮らせるまちを作っていきたい」と奥田氏は話す。



【この記事を書いた人】
留萌市魅力発信編集長
篠木 宏明(ささき ひろあき)

編集長の日常を
noteで発信中!



留萌市地域おこし協力隊
活動日記

VOL.15

SNSで
活動内容を
発信中!



Facebook
(協力隊)



instagram
(アウトドア)