

野生鳥獣のジビエ利用関係文献一覧

ファイルNO	タイトル	著者名	雑誌名	巻・号	ページ	発行所	発行年月	分類
1	野生動物による被害対策と資源化の考え方ー捕獲だけに頼らず、野生動物の行動を考え、さまざま立場の人が連携した総合対策をー	江口祐輔	畜産コンサルタント	第47巻 第11号	pp.18-23	中央畜産会	2011年11月	雑誌記事
2	地域資源としての捕獲獣を有効活用するために検討すべき課題ー安全性の担保と販路確保が必須条件ー	木下良智	畜産コンサルタント	第47巻 第11号	pp.29-233	中央畜産会	2011年11月	雑誌記事
3	北海道におけるエゾシカ養鹿事業の実態と課題ー生息65万頭→捕獲11万頭→解体処理1万3000頭の現状を解決するためにー	増子孝義・相馬幸作	畜産コンサルタント	第47巻 第11号	pp.46-49	中央畜産会	2011年11月	雑誌記事
4	エゾシカを活用したメニュー開発で地域活性化へー有害獣を逆手にとった商品開発の経緯と活動状況ー	川村勝彦	畜産コンサルタント	第47巻 第11号	pp.50-52	中央畜産会	2011年11月	雑誌記事
5	鹿肉」を商品化するための猟師とフレンチシェフのマッチングおよび「鹿肉解体処理」の衛生管理ー鹿肉流通を支えるコーディネーターの役割ー	松井賢一	畜産コンサルタント	第47巻 第11号	pp.53-57	中央畜産会	2011年11月	雑誌記事
6	おおち『山くじら』でブランド化を実現ーコト（人）で捉えた獣害対策による地域の変革と活性化ー	安田亮	畜産コンサルタント	第47巻 第11号	pp.58-61	中央畜産会	2011年11月	雑誌記事
7	うまいぞ！シカ肉ー捕獲、解体、調理、販売まで	松井賢一・藤木徳彦・竹内清・長谷川直・中村勝宏				一般社団法人農山漁村文化協会	2015年2月1日	本
8	イノシシを獲るーワナのかけ方から肉の販売まで	小寺雄二編				一般社団法人農山漁村文化協会	2013年9月1日	本
9	野生鳥獣肉の持続的な消費ー日本の課題をグローバルにとらえ返す	大石高典	農業と経済	第48巻	pp.46-55	昭和堂	2018年6月	雑誌記事
10	イノシシ・シカ肉を高く売る 第3回	石崎英治	現代農業	第94巻	pp.326-329	一般社団法人農山漁村文化協会	2015年1月	雑誌記事
11	イノシシ・シカ肉を高く売る 第4回	石崎英治	現代農業	第94巻 第3号	pp.318-321	一般社団法人農山漁村文化協会	2015年3月	雑誌記事
12	国産ジビエ認証の背景と現状	押田敏雄	日本鹿研究	11号	pp.59-65	全日本シカ協会	2020年6月	雑誌記事

ファイルNO	タイトル	著者名	雑誌名	巻・号	ページ	発行所	発行年月	分類
13	シカ肉利活用の課題と展望	佐々木卓菜・金子与止 男	総合政策	第16巻1号	pp.73-87	岩手県立大学総合政策学会	2014年	論文
14	ジビエの持続可能な利用に関する課題	安藤元一	生物多様性保存と持続可能な消費・生産		pp.46-53	認定NPO法人野生生物保全論研究会	2017年11月	雑誌記事
15	イノシシの資源化による地域活性化	四方康行・今井辰也・ 鄒金蘭	農林業問題研究	第170号	pp.29-35	地域農林経済学会	2008年6月	論文
16	獣害対策のシシ肉を地域特産にする試みをめぐる関係者意識： 栃木県那珂川町「八溝シシまる」事業を事例に	大澤啓志・清水由紀奈	農村計画学会誌	第32巻論文特集号	pp.263-268	農村計画学会	2013年11月	論文
17	野生鳥獣被害対策とその資源利用によるビジネス化	四方康行	農業と経済			農業と経済	2014年10月	雑誌記事
18	イノシシ・シカを高く売る 第2回	石崎英治	現代農業	第94巻	pp.328-331	一般社団法人農山漁村文化協会	2014年12月	雑誌記事
19	「野生動物の食肉流通」	田村考浩	梶光一・土屋俊幸編『野生動物管理システム』		pp.199-213	東京大学出版	2014年9月	本
20	野生獣肉消費の要因分析—消費者の意識・知識，取り組みに着目して—	長尾真弓・廣政幸生	フードシステム研究	第24巻3号	pp.209-214	日本フードシステム学会	2017年12月	論文
21	エゾシカの食肉化に関する流通システムと消費者意識の分析—獣害対策とフードシステムの視点—	長尾真弓・廣政幸生	フードシステム研究	第22巻3号	pp.311-316	日本フードシステム学会	2016年1月	論文
22	ジビエのフードシステムにおける流通業者の役割と関連性に関する分析	長尾真弓・廣政幸生	フードシステム研究	第23巻3号	pp.235-240	日本フードシステム学会	2016年12月	論文
23	ジビエの消費行動の変化とその要因に関する定量分析—ジビエ利用の推進県における継続調査を用いて—	長尾真弓・廣政幸生・ 中嶋晋作	農業経済研究	第91巻2号	pp.287-292	日本農業経済学会	2019年9月	論文
24	ニホンジカ管理の現場に求められる食資源化の現状と将来展望	横山真弓・松浦友紀子・ 井田宏之・竹田謙一・ 鈴木正嗣	哺乳類科学	第53巻1号	pp.202-205	日本哺乳類学会	2013年	大会記録

1. 野生動物による被害対策と資源化の考え方―捕獲だけに頼らず、野生動物の行動を考え、さまざま立場の人が連携した総合対策を―

江口祐輔

資源化の議論は需要の高まりにより生じたものではなく、捕獲頭数が増加し処理に困った状況から生じていると述べている。その上で資源化の問題点として行政が狩猟者中心に資源化を進められると考えていることだと指摘し、イノシシについて豚を例に畜産と対比し、畜産分野の解体処理を勉強した者が処理を行うことにより肉質を各段にあげられると述べている。

2. 地域資源としての捕獲獣を有効活用するために検討すべき課題―安全性の担保と販路確保が必須条件―

木下良智

畜産コンサルタント

捕獲したイノシシやシカ地域資源として有効活用するために、①捕獲獣の衛生的な処置の重要性、②販路の確保、③地域還元のシステムの3つの視点を検討している。①について、捕獲、搬入、解体処理、保管、流通販売、消費の全段階において衛生的な取り扱いが重要であると述べ、道府県が作成しているマニュアルやガイドラインを遵守することにより衛生的に安全な獣肉の流通を担保する必要があるとしている。加えて、肉質の確保も重要であり、箱わなやおりで捕獲し生体で処理場に運搬する仕組みが必要であるものの、猟銃やくわりわな捕獲が多いことから上記のシステムへの移行には解決すべき課題が多いとしている。②について、安定的な流通には販路の確保が重要だとし多様なルートを挙げている。また、チルドだけでなくフローゾンによる供給や需要が集中する部位以外の有効活用も課題であるとしている。販路確保のためには供給サイドと需要サイドとのマッチング、情報交換システムの構築が求められるとしている。③について、捕獲獣を地域資源として有効活用することができれば、販売収益を鳥獣害対策や食肉処理施設整備等に回すことができるといい、農家や自治体、猟師等が地域一体となって取り組む必要があると述べている。

3. 北海道におけるエゾシカの養鹿事業の実態と課題―生息 65 万頭→捕獲 11 万頭→解体処理 1 万 3000 頭の現状を解決するために―

増子孝義・相馬幸作

歴史、個体数調整、解体処理システム、飼育技術、加工品開発、販売流通などのアプローチ

からエゾシカ産業の構築が必要であるとし、北海道によるエゾシカ有効活用事業の一つとして「一時養鹿」形態を用いた養鹿牧場を紹介している。養鹿牧場では養鹿鹿と銃捕獲鹿の両方の肉を生産しているが、鹿肉市場においては両者に価格差がなく生体捕獲や飼育に伴う費用の捻出に苦慮しており、そのため飼育頭数や解体時期の調整がされている。肉生産の課題として、大手食品会社は飼育肉を求めているが、上記の理由から、安定供給は難しいことを挙げている。対応策として飼育肉と銃捕獲肉の品質規格による差別化が必要と述べている。

4. エゾシカを活用したメニュー開発で地域活性化へー有害獣を逆手にとった商品開発の経緯と活動状況ー

川村 勝彦

北海道南富良野町におけるエゾシカの地域資源としての活用について紹介している。当該地域ではエゾシカを有効活用し、エゾシカを利用したカツカレーを“ご当地グルメ”とするために平成 19 年に推進協議会を設置し、ルールと定義を定めている。平成 20 年に「なんぷエゾシカカツカレー」(2011 年時点で、南富良野エゾカツカレーに名称を変更)が誕生し、また、町内の保育所や小中学校の給食でも提供している。加えて、他地域との連携や北海道による運動に取り組みながら、南富良野町を PR することで新しい食文化の発信、町おこしを実践していると述べている。

5. 「鹿肉」を商品化するための猟師とフレンチシェフのマッチングおよび「鹿肉解体処理」の衛生管理ー鹿肉流通を支えるコーディネーターの役割ー

松井賢一

鹿肉流通を進める上で供給側である猟友会と供給先であるシェフの意識のズレがあることを指摘し、双方をマッチングさせる存在として鹿肉コーディネーター(仲介人)が不可欠であると主張している。当文献の中で、鹿肉コーディネーターのチェックリストを挙げ、①解体についての知識・技術の優位性、②猟師やシェフとの信頼関係の構築、③話術、④マスコミへの積極的な働きかけ、⑤「鹿肉に命かけています。」といえる熱意、を挙げている。

6. おおち『山くじら』でブランド化を実現ーコト(人)で捉えた獣害対策による地域の変革と活性化ー

安田亮

島根県邑智郡美郷町におけるイノシシの資源利用を通じた地域づくりの取り組みを紹介している。同町では、「コトで捉えた被害対策」お金や技術による被害対策ではなく、人を基軸とした取り組みに軸を置いている。まず、狩猟と駆除を線引きし、駆除体制の再編成を行ったという。その体制を母体におおち山くじら生産組合を設立し、捕獲から、処理、出荷までを一貫して行っている。同組合活動は社会的かつ公共性の高い役割を担い、組合と住民の接点を創出することで地域内外からの住民評価や魅力として地域づくりへと波及しているという。

7. うまいぞ！シカ肉ー捕獲、解体、調理、販売まで 松井賢一他

シカ肉について調理、解体、販売について述べられている。

第4章において、エゾシカの利活用の事例を紹介する中で販路開拓の課題を指摘している。加工肉の販売については消費を如何に刺激するかがポイントだと指摘し、コンセプトや機能性を消費者に伝えること必要であると述べている。また、個別での販路開拓には限界があり、組織が連携し一般大衆になじみ、受け入れられるようなPRもまた必要だとしている。

※尚、第5章においても販路開拓について記述されているが、松井(2011)と同様の内容のため割愛する。

8. イノシシを獲るーワナのかけ方から肉の販売まで 小寺祐二 編

イノシシを対象に人間との関係史、捕獲技術、活用について述べられている。

第5章では捕獲したイノシシの活用について、(1)解体から加工、(2)流通・経営のポイントについて述べられている。

(1)における課題として、第一に、適切な捕殺方法の実施を挙げ、高い歩留まり率、高い品質、安全性を維持するための処理技術が述べられている。第二に、良好な肉質の屠体の安定供給を挙げ、搬入側と受け入れ側の強固な信頼関係とプロ意識の必要性等を指摘している。

(2)における課題として、独立採算で維持できるかが究極的な課題であるとした上で、収入と支出を正確に把握し、計画的な運営を図ること、最大限の営業努力をかけることが独立採算の維持につながると述べている。

9. 野生鳥獣肉の持続的な消費

大石高典

野生鳥獣肉の持続的な消費を、生産・流通・消費の視点、文化の側面、地球環境問題の側面から論じる必要があるという。

日本における獣肉消費には地域における消費（インフォーマルな経済）と市場を介した消費（フォーマルな経済）が、時に対立や緊張関係を持ち併存しているという。この二つの消費の関係をどのように設計できるか、地域社会と野生動物、都市と地方、狩猟者と消費者のより良い関係構築の視点から議論を深める必要性があるとしている。

その際の議論を深める人文学・社会科学的見地からの論点として、（１）獣肉とはなにか、（２）獣肉利用と文化、（３）獣肉利用の制度・仕組み、（４）野生動物のドメスティケーションを挙げている。

10. イノシシ・シカ肉を高く売る 第3回

解体処理の工夫で、一頭の売り上げを最大に

石崎英治

捕獲した野生動物を販売する際、「販売部位の偏りをなくして在庫リスクを下げること」と「高く売ること」を考えたいという。その解体処理方法として、①一頭売り、②セミオーダー型の二種類を紹介している。

①について、一頭丸ごとを通常の部位指定だけのブロック販売単価よりも2～3割安く販売することで、レストラン側は肉が安く手に入るだけでなく、丸ごと仕入れることの話題性のある一方、処理場は販売量と安定した売り上げを確保、在庫リスクの低下により、経営効率は格段にあげるといふ。

②について、シカやイノシシは部位の名前も全国的に統一されていないため、シェフがイメージする料理に合わせた解体処理方法を提案することで肉に付加価値が生まれ、高く買ってもらえることができるという。

11. イノシシ・シカ肉を高く売る 最終回

廃棄コストを減らして売り上げアップ

石崎英治

イノシシは約30%、シカは約15%程度の精肉歩留まりであるが、現在のところ、精肉以外の部位の多くは産業廃棄物として捨てられているという。未利用資源を活用することによ

り、廃棄物を減らし、販売することにより売り上げに貢献する方法として、①皮の利用、②ペットフード用の原材料としての利用を紹介している。

12. 国産ジビエ認証の背景と現状

押田敏雄

2018年5月に制定された「国産ジビエ認証制度」が誕生した背景と現状について述べている。

同制度が制定された背景について、ジビエ利用拡大にあたり、消費者から信頼される食品であるために、流通するジビエの安全性の向上および透明性の確保を図ることが必要であり、厚労ガイドラインに基づいた衛生管理の実施、流通規格の遵守、及び、トレーサビリティーの確保を適切に行う食肉処理施設を認証し、安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心確保を図ることを目的としているという。

同制度の現状について、注目すべきこととして、ジビエの先進県で、県の認証や HACCP の取り組みに熱心であり、また、政府が2018年度に指定したジビエの利用を拡大する方針として指定されたモデル地区に指定された鳥取県の一施設が全国版である「国産ジビエ認証」を求めたことを挙げている。全国に県の特産品の安心・安全を提起し、消費拡大を図っている現れだと述べている。

13. シカ肉利活用の課題と展望

佐々木卓菜・金子与止男

シカ肉の販売者と潜在的消費者を対象としたアンケート調査から、販売の現状やシカ肉に対する意識からシカ肉販売の課題を明らかにし、推進策を提言している。

調査結果から、まず、消費者への認知の拡大を課題として挙げている。シカ肉について知識や飲食店やイベントでのシカ肉提供、学校給食を通じてシカ肉の認知を効果的に広げられるとしている。スーパーでの販売も有効だとし、品質保証制度を用いて安全性を示すことも必要だという。

次に、シカ肉の安全性を課題として挙げている。販売者側は販売しているシカ肉に対し一次処理について満足しているものの、消費者は安全性を懸念しているという。そこで、流通の衛生基準や検査等の実施などによる消費者にも安全性がわかるような仕組みが必要だと指摘している。

そして、最後の課題として、シカ肉の価格、狩猟者・販売者の苦労を挙げ、行政の参画による狩猟場から解体処理施設へのシカ運搬の補助や処理施設の充実、補助金対策が求めら

れると指摘しているが、あくまでも地域住民が主体の地域一丸となった体制づくりが必要であるとしている。

14. ジビエの持続可能な利用に関する課題

安藤元一

ジビエ利用が補助金に頼らない持続可能な産業であるか、獣害減少に役立つかという視点から 10 項目をたて、現状を整理している。

ジビエ利用可能なシカ・イノシシの頭数について、環境省と農林水産省がかかげる目標に対して、2015 年以降に 2013 年度の捕獲率の約 2.1 倍の捕獲を続ける必要があるとされており、全国で年間 100 万頭以上の捕獲が必要だとしている。自治体により捕獲を強化しており、ジビエ供給源としての駆除個体数は持続可能なレベルであると述べている。

捕獲・加工・流通コストについて、従来算出が困難であったが、近年は会社組織化により収支が見えやすくなっているという。加工所については黒字の施設もあるとし、流通段階の収支についても計算可能だと述べている。

ハンター数の制約について、大型獣は猟友会やグループ単位での活動が必要で、ワナ猟においても人手が不可欠だと指摘している。鳥獣保護管理法の改正により、会社業務としての狩猟、行政内の専従のワイルドライフレンジャーが置かれているようになっているものの、どの程度の割合を担えるか、不明な点が多いと指摘している。

加工所への運搬にかかる問題について、捕殺された動物を加工場に運ぶために、搬出・車両走行・積み込み・積み下ろしなどの作業が必要となり、ジビエとして利用できる狩猟範囲はごく一部となるという。

衛生面と肉質確保の配慮について、肉質の確保には狙った獲物の頭部を一発で打ち抜き即死させる銃技術、血抜きスピード、内臓摘出、毛皮をはぐことによる肉の温度低下が必要だと述べている。

シカ肉の価格について、エゾシカの例を挙げ、エゾシカ 1 頭当たり平均 20kg の肉がとれ、体重の約 20% が食肉利用できることになると述べている。シカ肉の価格について、通信販売を例に中央値 2000 円/kg であるとし、小売価格でみるとエゾシカ 1 頭当たり 4 万円相当の肉が取れることになるとのべている。

加工場の建設・維持管理コストについて、那珂川町の事業を例に挙げ、現状レベルの補助金があれば、施設は運営可能であると述べている。

供給量と肉質の確保について、安定供給体制が求められるとし、捕獲頭数が季節により変動が大きいと、加工場の作業量も変動するが、需要の変動には加工した肉の加工保存により対応できると述べている。また、個体毎の食餌により肉質が変わるが、養鹿により肉質を安定させ対応している方法があるという。

衛生管理（保健所対応）について、これまで保健所は積極的ではなかったが、2016年の特措法改正において、厚生労働省と連携することの必要性が強調されていると述べている。

家畜肉との価格競争力について、価格面ではイノシシ肉はブタ肉と競合困難だとしているが、価値をブタ肉の2～4倍程度評価している人たちをイノシシ肉の販路にすることができれば現在の価格でも需要は生み出せるとしている。また、レストラン、アウトドアでの雰囲気を生かした消費や希少特産品といった付加価値が販売戦略には必要だと述べるとともに、若い世代が試食する機会を増やすことが消費拡大につながると述べている。

15. イノシシの資源化による地域活性化

四方康行、今井辰也、鄒金蘭

中国地域におけるイノシシの資源利用について地域活性化の観点から論じている。同地域における3町の事例より、イノシシの資源利用には地域での処理施設が必要であり、猟友会所有のほうが公社所有よりも持続的ではあるものの、地域全体で組織的に取り組む必要性を述べている。

16. 獣害対策のシシ肉を地域特産にする試みをめぐる関係者意識：栃木県那珂川町「八溝シシまる」事業を事例に

大澤啓志、清水由紀奈

栃木県那珂川町における事業を事例に、被害対策を目的とした地域全体での食用肉化・販売までの事業に関わる各セクターの意向や参画意識について述べている。事例より、行政による捕獲から販売までの実施体制の推進と猟友会との関係が重要な成立要因となっているという。また、各セクターでも地域振興に対する精神的な深まりなどの参画の実感が必要であると考察している。

17. 野生鳥獣被害対策とその資源利用によるビジネス化

四方康行・今井辰也・鄒金蘭

野生鳥獣被害対策と資源化によるビジネスについて2つの資源の活用の事例を挙げている。食肉として使用しない部分も含め捕獲したものをすべて利用し、廃棄物を出ないようにすることが肝要であると考察している。

18. 最大の難関である肉質と生産量を安定化「しばらく飼育」の知恵

石崎英治

シカやイノシシなどの野生動物の肉を生体捕獲による「しばらく飼育」によって、安定供給や肉質の向上、コスト削減につながると述べている。捕獲する頭数を予想することができない野生動物を「しばらく」飼育することで、ばらつきの大きい肉質の向上や需要に見合った生産が可能になると述べ、食肉処理場での作業効率を高められるとしている。

19. 野生動物の管理システム 梶光一・土屋俊幸編

田村孝浩

第 11 章において野生動物の食肉流通について述べられている。

まず、11. 1 において野生動物の資源利用による食肉流通の位置づけを述べている。野生動物による農作物被害が拡大するなかで、駆除個体の処理が課題として浮かび上がり、特に非狩猟期の駆除個体を食肉資源として商品資源開発する事例が各地で起きているという。地方自治体が資源化に取り組む背景には、売却益を捕獲費用に還元できる可能性、狩猟圧のたかまりによる被害抑制、特産化による地域振興への期待が多いという。

次に 11.2 において食肉流通めぐる全国の動向について、(1) 食肉化と衛生管理、(2) 処理・加工施設の設置、(3) 販売と消費に向けた工夫の視点から整理している。特に、(3) について、需要開発と販路開拓が積極的に行われているといい、消費者においても摂食や調理方法に関する適切な知識が欠かせないため、おいしくかつ安全に食べるメニューと調理法の普及が望まれると整理している。

11.3 ではイノシシの食肉加工の事例として、(1) 群馬県吾妻郡中之条町「あがしし君工房」、(2) 栃木県那珂川町「八溝ししまる」の取り組みを紹介している。

11.4 では食肉流通の課題と展望を挙げている。課題として、施設運営の課題を取り上げ、採算性や経済性について指摘し、食肉利用が地域活力の魅りの役割を果たしているため、取り組みの成否や効果の判断には、費用便益分析のようにイニシャルコストや外部効果も含めた長期的・広域的な視点からの評価が必要であり、経済分析を進め、資源利用のあり方を総合的に議論していくことが重要だと指摘する。加えて、展望について、先進地域や先行事例を挙げた上で、鳥獣被害にかかわる多様な主体が施設運営や獣害対策に参画できる仕組みが必要だと指摘している。

20. 野生獣肉消費の要因分析—消費者の意識・知識、取り組みに着目して—

長尾真弓・廣政幸生

野生動物の食肉化を進めるためには、川下である消費の特徴及び要因の解明が必要である。本稿では、3つの先進地域の消費者を対象に野生獣肉の消費の特徴と要因を分析し、行政等による取り組みが消費行動に影響を与えているのかを検討している。対象となっている消費者は北海道・長野県・和歌山県の3県の消費者で、アンケート調査を行っている。

分析の結果、野生獣肉の消費拡大には、消費者が野生獣肉消費における社会貢献の性質や安全性を認識し、知識を高めることが重要であり、行政らによる取り組みを継続し消費者に知識を広めていくことで消費者は伸びていくと述べている。

21. エゾシカの食肉化に関する流通システムと消費者意識の分析—獣害対策とフードシステムの視点—

長尾真弓・廣政幸生

獣害対策として食肉化を進めていくためにフードシステムの視点から、流通システムの解明と消費者の意識については北海道のエゾシカを対象に分析している。

家畜の肉との制度上の違いに対し、北海道では独自の衛生管理基準であるエゾシカ衛生処理マニュアルと民間団体による認証制度によって、安全な肉の流通が制度上で可能になっているという。また、エゾシカ肉のフードシステムは、狩猟→食肉処理場→小売・飲食店→消費者の4つの主体で構成され、特に、食肉処理場の役割が主要な主体となりエゾシカ肉の流通を担っていると述べている。次に、札幌市の消費者アンケートの分析から、消費者はエゾシカ肉消費の意向を示し、エゾシカ肉の味の評価が消費の意向に関係していることを明らかにしている。

分析を基に、今後エゾシカ肉の消費を拡大するにあたり、消費者がおいしいと感じるエゾシカ肉の流通の拡大が必要であり、それには食肉処理場がマニュアルを遵守して処理されたエゾシカ肉の供給量の増加が求められると指摘している。

22. ジビエのフードシステムにおける流通業者の役割と関連性に関する分析

長尾真弓・廣政幸生

食肉処理業者と流通業者との取引がどのようなものかをジビエ流通の先進地域での実態調査から分析し、ジビエのフードシステムを確立する上での要件を検討している。

3事例の分析から、流通業者と食肉処理業者が結びつき継続的な取引が行われることがジビエのフードシステムを確立する上での必要な要件であるとしている。それには、行政や民

間団体等が両者をつなぐ調整役として情報発信をし、資産特殊性のもとで生じうる機会主義を防ぐ役割をもつことが重要であり、それにより両者は取引費用を節約し、結びつきを強化することで信頼関係に基づいた継続的な取引が可能となると指摘している。

23. ジビエの消費行動の変化とその要因に関する定量分析—ジビエ利用の推進県における継続調査を用いて—

長尾真弓・廣政幸生・中嶋晋作

ジビエの消費行動の変化とその要因について分析し、消費拡大の方策を検討している。分析対象は北海道、長野県、和歌山県の3地域の消費者で、2017年と2018年の2時点の追跡調査を行っている。

分析の結果から、ジビエの食経験がない消費者に対しては、ジビエに対する関心を高めていくことの重要性を示唆している。一方で、1年で繰り返し消費した消費者は、ジビエに関して良く調べるようになり、また情報にも気づくようになってきていることから、行政等による取り組みを通じて、関心を持ち、情報を得るようになってきているが、自ら情報を収集し、食べられる場所を知らないと食することが難しく、先進的な地域の消費者においてもジビエのなじみのなさは解消していないと指摘する。その上で、有効活用の出口である消費の拡大及び継続的な消費には、関心を高めると同時に、消費場所に関する情報提供をどのようにすべきかを検討することが重要であると指摘している。

24. ニホンジカ管理の現状に求められる食資源化の現状と将来展望

横山真弓・松浦友紀子・井田宏之・武田謙一・鈴木正嗣

2012年度大会自由集会記録がまとめられている。

1. 全国の捕獲と利活用の現状と課題について、現在の捕獲後の処理は捕獲数が少なかった時代を踏襲しているものに過ぎず、捕獲者にとっても限界の域に達しているという。捕獲後の処理も捕獲と一体的に行われるべきであるとし、資源化を含めた捕獲後の取り扱いの適正化は捕獲環境を改善し、シカの保護管理の一環としての機能を果たすと指摘している。また、これらの課題の整理や解決策の研究が進まない現状において、捕獲の経済的インセンティブとかけ離れた取り組みになり、食資源化の効果や印象を減退させると危惧している。

2. 食資源化としてのシカ衛生管理の国内の現状について、(1)食肉利用に関する法的規制等、(2)シカ衛生処理マニュアル、(3)シカ肉認証制度、(4)認証制度導入後のエゾシカ肉消費拡大の取組、(5)安全・安心の取り組みの充実に向けて、北海道のエゾシカを事例としてまとめられている。

3. 英国の一時処理の HACCP モデルと狩猟者の資格制度では、英国においてシカ猟資格の取得が推奨されている現状や英国における衛生管理体制がまとめられており、4. 野生動物のアニマルウェルフェアでは野生動物に対してのアニマルフェアを高めることは倫理的価値だけでなく、資源価値も高めると指摘している。

5. 総合討論の中で、現状では狩猟者に食肉生産者としての意識や動機付けはないといい、狩猟者教育や法整備が重要だと述べている。また、食資源化の取り組みが各自治体に依存している状況では、安心安全な食材として市場にでることは期待できず、全国的な体制の整備が求められると指摘している。

6. コメントでは、事業化の先行や話題性から事業主体が浮かれた状況にあり、衛生に関する危機管理意識が置き去りにされていることに危惧を示している。