



令和2年度

ジビエ利用促進畜産物生産環境保全・安全確保推進事業

ジビエ流通高度化研究会報告書

—ジビエ処理加工施設の今後の方向性—

令和3年3月

公益財団法人 日本食肉消費総合センター

は し が き

近年、全国各地でこれまで廃棄していた捕獲鳥獣をジビエ（野生鳥獣肉）として利用する取り組みが進められており、国においても、「令和 7 年度までにジビエ利用量を元年度に比ベ倍増させる」との目標の下、ジビエ利用モデル地区の整備や国産ジビエ認証制度の制定・普及、ジビエフェアの開催等、ジビエ利用の拡大に向けた取り組みが進められております。

当センターにおきましても、国産ジビエの魅力を伝えるため、平成 30 年度から日本中央競馬会のご支援の下、シンポジウムやジビエ試食イベントの開催等の各般の事業に取り組んで参りました。

周知のように、野生鳥獣のジビエ利用を推進する上で重要な役割を果たしているのはジビエ処理加工施設であり、ジビエ流通の川上と川下を結ぶ結節点として位置づけられておりますが、その実態をみると処理頭数の少ない零細なものが多く、安定的な事業運営の面で多くの課題が残されております。

このため、当センターと致しましては、「令和 2 年度ジビエ利用促進畜産物生産環境保全・安全確保推進事業」の一環として、ジビエ利用に造詣の深い学識経験者の参集を得て「ジビエ流通高度化研究会」を開催し、ジビエ処理加工施設の経営者等を対象としてその事業運営の実態等に関してヒアリングを行い、今後のジビエ処理施設のあり方等について検討致しました。

この報告書は、同研究会の成果をとりまとめたものであり、今後のジビエ処理施設の持続的な発展、野生鳥獣のジビエ利用の促進に寄与することが出来れば幸いです。

最後になりましたが、この報告書をまとめるに当たり、コロナ禍の中にも拘わらず研究会に参加された研究会委員各位、ヒアリング（講演及び質疑応答）に快く応じて下さったジビエ処理施設等の関係者の皆様、総論及び解題を執筆頂いた伊藤匡美、押田敏雄の両先生に謝意を表しますとともに、ご後援を頂いた日本中央競馬会の関係各位に厚く御礼を申し上げます。

令和 3 年 3 月

公益財団法人 日本食肉消費総合センター
理事長 田家 邦明

目 次

はじがき

ジビエ食肉処理施設の現状と経営課題	1
重細重大学経営学部教授 伊藤 匡美	
ジビエの品質・安全性の確保について	15
麻布大学名誉教授 押田 敏雄	
事例報告（講演・質疑応答）	
○解題	29
○本物のジビエを、京都から	36
株式会社 ART CUBE 代表取締役 垣内 規誠	
○野生鳥獣の命を通し自然環境との共存共栄を	61
株式会社信州富士見高原ファーム 戸井口 裕貴	
○釧路市阿寒町（北泉開発）のエゾシカ事業の取り組み	83
北泉開発株式会社代表取締役 曾我部 元親	
○とっとりジビエは連携と改善で価値を上げる	110
いなばのジビエ推進協議会ジビエコーディネーター 米村 晴己	
○朝霧高原（静岡県富士宮市）ジビエの利用の取り組み	130
株式会社ふもとっばら代表取締役 竹川 将樹	
同社 小林 信介	
○野生動物を食品であるジビエに	145
兵庫県食肉衛生検査センター 西播磨食肉衛生検査所嘱託職員 菅 衣代	
一般社団法人 日本ジビエ振興協会 国産ジビエ認証審査員	
繋-tunagu-	
ジビエ流通高度化研究会開催要領	171
ジビエ流通高度化研究会委員名簿	173

ジビエ食肉処理施設の現状と経営課題

亜細亜大学 経営学部 教授 伊藤 匡美

1 数字で見るジビエの食肉処理施設の実態—『野生鳥獣資源利用実態調査』から

ジビエ (gibier) とは、明確な定義はないが、食材となる野生鳥獣肉のことを指す（農林水産省）。農林水産省では『野生鳥獣資源利用実態調査』を実施しており、2016年度以降のジビエ利用の状況を統計的に把握できる。これによれば、ジビエの利用量は2016年度1,283トン（うちイノシシ343トン、シカ665トン）、2017年度1,629トン（同324トン、814トン）、2018年度1,887トン（同426トン、957トン）、2019年度2,008トン（同406トン、973トン）と増加傾向で推移している。

国は、2016年度のジビエ利用量を2019年度に倍増（2,600トン）させるという目標を立てていたが、達成には至らなかった。ジビエをめぐる2つの異常事態がその理由として挙げられる。一つがCSF（豚熱）である。2018年9月にはCSFが発生し、野生イノシシの感染が相次いだ。CSFはヒトには感染しないが、国は自治体に対し、感染が確認された地点から半径10キロ以内で捕獲されたイノシシの出荷自粛を求めた。このため、イノシシの捕獲頭数の増加やイノシシ肉の流通拡大を図ることは困難であった。もう一つが2019年度以降、現在もなお見舞われている新型コロナウイルス感染症の影響である。ジビエは外食需要が多く、危機的な状況にある。CSFや新型コロナウイルスの影響は、2020年度はもちろん、2021年度以降も続くことは間違いない。

2020年6月、国は第28回農林水産業・地域の活力創造本部（本部長は安倍晋三内閣総理大臣）において、ジビエ利用量を2025年度までに2019年度の水準から倍増（4,000トン）させる方針を新たに打ち出した。

こうした環境変化の中で、ジビエの食肉処理施設は今、どのような状況にあるのか。『野生鳥獣資源利用実態調査』から読み取っていくこととする。ただし、この統計はまだ4カ年の蓄積しかない。統計の数値から構造的課題や方向性を読み取るにあたっては、本来もう少し長いスパンで眺める必要がある。しかも前述のように、2018年度以降に生じた異常事態は、この統計の数値にさまざまな形で反映されているはずである。以下ではこの点を織り込みつつ、統計資料から明らかになるジビエの食肉処理施設の現状と動向について取り上げる。

① 食肉処理施設の動向

1) 食肉処理施設の施設数の変化

まず食肉処理施設の施設数について見ていこう。食肉処理施設の施設数はジビエ利用

量と同じく 2016 年度以降、一貫して増加を続けている。表 1 からわかるように、2016 年度に 563 だった食肉処理施設は、2017 年度に 590、2018 年度に 633、2019 年度には 667 になっている。

食肉処理施設の増加率とジビエ利用量の増加率を比べてみると、2016 年度から 2019 年度の間施設の増加率は 1.18 倍であるのに対し、同期間のジビエ利用量の増加率はそれを上回る 1.57 倍(1,283 トン→2,008 トン)となっている。直近に設立された食肉処理施設は、当初から本格的にジビエをビジネス化することを想定し、参入しているものと見られる。

(表1) 年間施設稼働日数規模別施設数とその割合

	食肉処理施設数	1施設当たりの年間施設稼働日数	年間施設稼働日数規模									
			計		50日以下		51～100日		101～200日		201日以上	
	施設	日	施設	割合(%)	施設	割合(%)	施設	割合(%)	施設	割合(%)	施設	割合(%)
2016年度	563	131	563	100.0	202	35.9	97	17.2	114	20.2	150	25.6
2017年度	590	134	590	100.0	195	33.1	121	20.5	111	18.8	163	27.6
2018年度	633	137	633	100.0	179	28.3	136	21.5	150	23.7	168	26.5
2019年度	667	145	667	100.0	199	29.8	116	17.4	142	21.3	210	31.5

出所：農林水産省「野生鳥獣資源利用実態調査」(各年度版)より作成。
注) 1施設当たりの数値は、総数を調査対象者数で除して算出している。

この傾向は、食肉処理施設の年間施設稼働日数からも裏付けられる(表1)。年間201日以上稼働している施設の割合は2016年度25.6%から2019年度31.5%へと増加しており、50日以下の施設が35.9%から29.8%へと減少しているのと対照的である。2019年度には年間101日以上稼働する施設が全体の52.8%と半数以上を占めるに至っている。結果として、1施設当たりの年間施設稼働日も2016年度の131日から2019年度には145日へと伸びている。

食肉処理施設はこれまで、狩猟を趣味や生業とする者が自分の捕獲個体を処理するための施設として設立してきたケースが多かった。1年のうちの長期に渡りコンスタントに稼働する施設の増加は、現在の食肉処理施設から趣味の延長線上としての性格的位置付けが薄れてきていることを示している。

2) 食肉処理施設と従事者数の変化

表2は、食肉処理施設の年間作業従事者数と専従者数を規模別にまとめたものである。ここでの従事者とは、「食肉処理施設で働く実人数」を指し、正社員、パート、アルバイトなどが含まれる。専従者とは、「専ら食肉処理施設の経営や業務を行う者であって、食肉処理施設以外で働いていない者(正社員など)の実人数」のことである(「利用者のために」『野生鳥獣資源利用実態調査』)。

まず、1施設当たりの年間作業従事者数、専従者数について見ていく。2016年度の1施設当たりの年間作業従事者数は3.42人であるのに対し、2019年度は2.97人と減少している。同じく専従者数も、2016年度の1.24人から2019年度の1.14人と減少している。

(表2) 年間作業従事者数および専従者数規模別施設数とその割合

	1施設当たりの年間作業従事者数	専従者数	年間作業従事者数規模					年間作業従事者数のうち専従者数規模					
			計	2人以下	3～5人	6～10人	11人以上	計	0人	1～2人	3～5人	6～10人	11人以上
2016年度	3.42	1.24	563	325	153	62	23	563	202	295	53	11	2
割合 (%)	-	-	100.0	57.7	27.2	11.0	4.1	100.0	35.9	52.4	9.4	2.0	0.4
2017年度	4.02	1.09	590	319	180	61	30	590	254	279	46	6	5
割合 (%)	-	-	100.0	54.1	30.5	10.3	5.1	100.0	43.1	47.3	7.8	1.0	0.8
2018年度	3.91	1.26	633	348	185	70	30	633	224	337	57	10	5
割合 (%)	-	-	100	55	29	11	5	100	35	53	9	2	1
2019年度	2.97	1.14	667	387	193	73	14	667	237	354	64	11	1
割合 (%)	-	-	100	58	29	11	2	100	36	53	10	2	0

出所：農林水産省『野生鳥獣資源利用実態調査』（各年度版）より作成。
注）1施設当たりの数値は、総数を調査対象数で除して算出している。

次に、従事者と専従者の規模別施設数について見てみる。微妙な変化ではあるが、「2人以下」ないし「3～5人」の層の規模の施設は増加しているのに対し、「6～10人」ないし「11人以上」の層の規模の施設は減少している。ことに実数で見ると、従事者でも専従者でも「11人以上」の規模の施設が減少している。また、専従者が「0人」の施設の構成比は2019年度時点で全体の35%以上を占め、専従者2人までで88.6%となる。

すでに見てきたように、2016年度から2019年度の間、食肉処理施設の総数は毎年30～40施設ずつ増加してきている。しかし、1施設当たりの従事者規模、専従者の人数は減少している。このことから見て、近年新たに設立された施設の多くは、従事者数を抑える形、あるいは専従者数は抑えて、パートやアルバイトを活用する形で参入していることが考えられる。つまり、そもそも食肉処理施設は従事者が多いとは言えず、小規模零細性を特徴としていたが、この傾向は施設数が増加している中でも大きな変化は起きていないと指摘できる。

3) 食肉処理施設の設立年別施設数の推移

食肉処理施設の運営実態について、表3～5によってさらに詳しく見ていくことにしたい。ただし、表3～5までの3つの表は『野生鳥獣資源利用実態調査』各年度の有効回答が得られた施設のみに関するデータだという点に留意する必要がある。2016年度～2019年度の有効回答率は、全施設のおよそ80%台半ばから後半である。たとえば2019年度的全食肉処理施設は667であるが、有効回答数は570である(有効回答率85.5%)。つまり、これらの表に状況が反映されていない施設が100程度存在するということは念頭におかねばならない。

表3は、食肉処理施設について、設立年別施設数の推移をまとめたものである。

(表3) 設立年別施設数と構成割合

	食肉処理施設数		設 立 年							区 分 別 の 構 成 割 合		
	有効回収数	休業	計	設 立 年				不 明	区 分 別 の 構 成 割 合			
				1999年以前	2000～2004年	2005～2009年	2010～2014年		2015年以降	2009年以前	2010～2014年	2015年以降
2016年度	475	33	475	46	38	88	183	117	3	36.2	38.5	24.6
2017年度	514	62	514	41	37	89	179	158	10	32.4	34.8	30.7
2018年度	559	86	559	43	35	88	172	214	7	29.7	30.8	38.3
2019年度	570	94	570	34	27	80	164	262	3	24.7	28.8	46.0

出所：農林水産省『野生鳥獣資源利用実態調査』（各年度版）より作成。

すぐ目につくのは、休業施設の数である。休業する施設数は年々増加している。その勢いは、新設施設数の増加率を上回る。2016年度に33だった休業施設数は、2019年度には94に上っている。全国667施設のうち、有効回答が得られた施設だけでも14%程度が休業していることになる。

次に注目されるのは、食肉処理施設数全体に占める近年設立された施設の割合である。2015年以降に設立された施設数の増加が著しい。このため、2014年までに設立された施設が全施設に占める構成割合は、徐々に減少している。2015年以降に設立された施設の構成割合は、2016年度の24.6%から2019年度には46.0%へと上昇している。同じく2019年度について、2010年～2014年に設立された施設の構成割合を見ると28.8%である。これと合わせると、同年度における2010年度以降に設立された施設は全施設のうち74.8%を占める。

休業中の施設の設立年が不明であるため断定は不可能であるが、以上から、食肉処理施設をめぐって新陳代謝が進んでいることがうかがえる。ジビエ利用全般において、比較的最近設立された施設のもつインパクトが高まっていることが推察される。

4) 食肉処理施設における設置者・運営者の状況

このような中で、食肉処理施設の設置者・運営者はどう変化しているのか。表4では、有効回答が得られた施設について、公設公営・公設民営・民設民営の3タイプのいずれに当たるかを見ることができる（回答には休業施設も含む）。

(表4) 設置者・運営者別施設数とその割合

	計		公設公営		公設民営		民設民営	
	施設	単位：%	施設	単位：%	施設	単位：%	施設	単位：%
2016年度	475	100.0	25	5.3	56	11.8	394	82.9
2017年度	514	100.0	29	5.6	58	11.3	427	83.1
2018年度	559	100.0	29	5.2	68	12.2	462	82.6
2019年度	570	100.0	30	5.3	68	11.9	472	82.8

出所：農林水産省『野生鳥獣資源利用実態調査』（各年度版）より作成。

2016年度から2019年度の間、この3タイプの施設はほぼ同じような割合で増加しているが、民設民営の施設が常に8割以上を占める。2019年度では「公設公営」5.3%、「公設民営」11.9%、「民設民営」82.8%の比率となっている。

この調査からは処理頭数（施設規模）と設置者・運営者との関連性がどのようになっているのかを読み取ることはできない。ただし、実数で見てもっとも増加している施設は民設民営の形態である。さらなるジビエ利用の推進やジビエ流通の充実を図るには、全体の8割強を占める民の施設の力をどのように底上げし、高度化させていくかがキーになることは確かである。

5) 食肉処理施設の施設面積規模について

表5は、食肉処理施設の施設面積について規模別に見たものである。このデータも有効回答を得られた施設のみであるため判断には限界があるが、次のような傾向を読み取ることができる。

(表5) 施設面積規模別施設数とその割合

	1施設当たりの施設面積 ㎡	施設面積規模									
		計		50㎡以下		51～99㎡		100㎡以上		不明	
		施設	構成割合(%)	施設	構成割合(%)	施設	構成割合(%)	施設	構成割合(%)	施設	構成割合(%)
2016年度	69	475	100.0	295	62.1	100	21.1	77	16.2	3	0.6
2017年度	72	514	100.0	316	61.5	104	20.2	91	17.7	3	0.6
2018年度	75	559	100.0	354	63.3	103	18.4	99	17.7	3	0.5
2019年度	75	570	100.0	354	62.1	109	19.1	104	18.2	3	0.5

出所：農林水産省『野生鳥獣資源利用実態調査』（各年度版）より作成。

まず、施設数（有効回答数）が増える中で、1施設当たりの施設面積は漸増傾向にある。1施設当たりの施設面積は2016年度に69㎡だったが、2018年度と2019年度には75㎡に増加している。

1施設当たりの施設面積の増加の要因となっているのは、100㎡以上の施設の増加である。実数としてはまだ「100㎡以上」の施設は少ない。ただし、「50㎡以下」、「51～99㎡」、「100㎡以上」の3層について見ると、いずれも施設数自体は増加しているが、もっとも施設数の増加率が高いのは「100㎡以上」である。

次に、同じく「50㎡以下」、「51～99㎡」、「100㎡以上」の3層の面積を持つ施設について、全体に占める構成割合で見てみる。2016年度の施設は「50㎡以下」62.1%、「51～99㎡」21.1%、「100㎡以上」16.2%であるのに対し、2019年度には「50㎡以下」62.1%、「51～99㎡」19.1%、「100㎡以上」18.2%となっている。「50㎡以下」の施設は構成割合が変わらないのに対し、「51～99㎡」の施設は減少し、「100㎡以上」は増加している。

このことから、近年新設された施設には「100㎡以上」を有する比較的面積の広い施設が多いが、全体としては「50㎡以下」の小規模な施設が依然として主流を占めているものと見られる。

② 食肉処理施設におけるジビエ利用の現状とその変化

1) 食肉処理施設のジビエ利用量の変化

ここからは、食肉処理施設のジビエ利用がどのように行われ、どのように変化しているかについて、食肉としてのイノシシとシカ、ペットフードを中心に見ていくことにする。

表6は、全国の食肉処理施設のジビエ利用量について時系列でまとめたものである。冒頭にも述べたように、国の目標には到達しなかったものの、わずか4カ年の間だけを見ても、全体としてジビエの利用量は順調に増加している。2016年度に比べ、2019年度のジビエ利用量は1.57倍になっている。

ただし、その内訳を見ると、“人間が食べる食肉としての”ジビエ利用という意味では由々しい現象が起きている。同じく表6で「食肉処理施設が販売」した品目について見ていく。

(表6) ジビエ利用量とその割合

	単 位	合 計	食 肉 処 理 施 設 が 販 売						解 体 処 理 の み を 請 け 負 っ て 依 頼 者 へ 渡 した 食 肉	自 家 消 費 肉
			計	食 肉				ペ ッ ト フ ド		
				小 計	イ ノ シ シ	シ カ	そ の 他 獣			
2016年度	t	1,283	1,165	1,015	343	665	7	150	34	84
	%	100.0	90.8	79.1	26.7	51.8	0.5	11.7	2.7	6.5
2017年度	t	1,629	1,519	1,146	324	814	8	373	26	84
	%	100.0	93.2	70.3	19.9	50.0	0.5	22.9	1.6	5.2
2018年度	t	1,887	1,774	1,400	426	957	17	374	17	96
	%	100.0	94.0	74.2	22.6	50.7	0.9	19.8	0.9	5.1
2019年度	t	2,008	1,905	1,392	406	973	13	513	15	88
	%	100.0	94.9	69.3	20.2	48.5	0.6	25.5	0.7	4.4

出所：農林水産省『野生鳥獣資源利用実態調査』（各年度版）より作成。

「食肉」としての「イノシシ」のジビエ利用量は、2016年度343トン、2017年度324トン、2018年度426トン、2019年度406トンと推移し、2016年度と比べると2019年度は1.18倍の伸びとなっている。とくに2019年度は2018年度に比べて20トン減少している。前述したように、イノシシ肉は2018年度以降、CSFの打撃を受けているところに、2019年度に入って新型コロナウイルスの影響による外食需要の減退が追い討ちをかけた。このため、伸びに大きな制約がかかったことは否めない。

次に「食肉」としての「シカ」のジビエ利用量について見ていく。2016年度665トン、2017年度814トン、2018年度957トン、2019年度973トンと推移し、2016年度と比べると2019年度は1.46倍の伸びである。イノシシ肉より順調な伸びを見せてはいるものの、当然、シカ肉販売にも新型コロナウイルスによる外食需要の減退の影響は大きかったと見られ、2018年度から2019年度にかけて伸びは鈍化しており、ジビエ利用量全体としての伸びには及ばない。

表6を見るとわかるように、ジビエ利用量の順調な拡大を牽引しているのは、「食肉処理施設が販売」する「ペットフード」である。ジビエ利用量全体で見て、2019年度の「食肉」としての利用量は69.3%であるが、「ペットフード」としての利用量は25.5%である。2016年度から2019年度までの間に、「食肉」としての利用量は減少傾向にあるが、「ペットフード」としての利用量は増加傾向にある。特に2019年度は「ペットフード」の伸びが著しい。全体としてのジビエ利用量は2018年度1,887トンから2019年度2,008トンになり、121トン増加している。この間、「ペットフード」は374トンから513トンとなり、139トンの増加である。「ペットフード」は、「イノシシ」の減少分を補ってあまりある伸びを見せている。

この傾向は、1施設当たりのジビエ利用量で見ても変わらない(表7)。この数値はジビエ利用量を食肉処理施設全数で除したものであるが、2016年度から2019年度までの間で見ると、全体では2,279kgから3,012kgで1.32倍、「イノシシ」は609kgで変わらず

1.00 倍、「シカ」は 1,182kg から 1,459kg で 1.23 倍、「ペットフード」は 266kg から 769kg で 2.89 倍の伸びとなっている。

(表7) 1施設当たりのジビエ利用量

	単 位	合 計	食 肉 処 理 施 設 が 販 売					解 体 処 理 の み を 請 け 負 っ て 依 頼 者 へ 渡 した 食 肉	自 家 消 費 肉	
			計	食 肉						ペ ッ ト フ ー ド
				小 計	イ ノ シ シ	シ カ	そ の 他 獣 鳥			
2016年度	kg	2,279	2,070	1,804	609	1,182	13	266	60	149
2017年度	kg	2,762	2,574	1,942	550	1,379	13	632	45	143
2018年度	kg	2,982	2,803	2,213	673	1,513	27	590	27	152
2019年度	kg	3,012	2,856	2,087	609	1,459	19	769	23	133

出所：農林水産省『野生鳥獣資源利用実態調査』（各年度版）より作成。
注：1施設当たりの数値は、総数を調査対象数で除して算出している。

次に、全体に占める「ペットフード」の割合を見ていく。2016年度は1施設当たりのジビエ利用量 2,279kg のうち、「ペットフード」販売は 266kg であり、11.7%を占めている。2019年度はジビエ利用量 3,012kg のうち、「ペットフード」販売は 769kg で、全体の 25.5%を占めるに至っている。

2018年度と比べて2019年度は、食肉処理施設の1施設あたりのジビエ利用量は 2,982kg から 3,012kg へと微増しているにもかかわらず、販売する「イノシシ」と「シカ」の量は減少している。2019年度については新型コロナウイルス禍での外食需要減退を補うために販売先を変更した経営判断が働いているとも予想されるが、実はそれ以前から多くの施設においてはペットフードで販売量を上げる体制ができていたといえる。

2) 食肉処理施設の販売金額の動向

ここまでは食肉処理施設が扱うジビエの量的な変化について見てきたが、以下では販売金額の動向に迫ってみる。

食肉は食品の中で相対的に単価が高い部類に入るが、牛肉・豚肉・鳥肉などさまざまな種類があり、それぞれ単価が異なる。ジビエについても、シカ肉とイノシシ肉では単価も異なるし、同じシカ肉でも部位によって価格は大きく異なる。食肉処理施設の商品開発の方針にもよるが、ペットフードの場合は、食肉に向かない端材などを含める場合もあり、人間が食べるジビエよりも販売単価は低いのが相場である。

すべての食肉処理施設が処理した肉の販売金額についてまとめたものが、表8である。表6や表7を通じて、現在の施設がペットフードの販売量を増やしていることを確認したが、販売金額で見ると様相が異なる。

すべての販売金額を100.0%とすると、そこに占める「食肉以外」の「ペットフード」の販売金額の割合は2016年度 2.7%、2017年度 6.1%、2018年度 5.3%、2019年度 7.8%と増加傾向にある。ただし、その増加率は、表6の「ペットフード」の販売量の増加率には遠く及ばない。

(表8) 食肉処理施設で処理して得た金額とその割合

	単 位	合 計	販 売 金 額											解体処理の 諸負料金
			計	食 肉				食 肉 以 外				鹿角製品 (鹿茸等)	そ の 他	
				小 計	イノシシ	シカ	その他鳥獣	小 計	ペ ツ ト フ ード	皮 革	そ の 他			
2016年度	100万円	3,030	2,987	2,893	1,371	1,483	39	94	81	6	5	2	43	
	%	100.0	98.6	95.5	45.2	48.9	1.3	3.1	2.7	0.2	0.2	0.1	1.4	
2017年度	100万円	3,147	3,125	2,919	1,247	1,640	32	206	193	6	6	1	22	
	%	100.0	99.3	92.8	39.6	52.1	1.0	6.5	6.1	0.2	0.2	0.0	0.7	
2018年度	100万円	3,821	3,795	3,577	1,618	1,892	67	218	201	8	8	1	26	
	%	100.0	99.3	93.6	42.3	49.5	1.8	5.7	5.3	0.2	0.2	0.0	0.7	
2019年度	100万円	3,769	3,737	3,427	1,486	1,875	66	310	293	6	10	1	32	
	%	100.0	99.2	90.9	39.4	49.7	1.8	8.2	7.8	0.2	0.3	0.0	0.8	

出所：農林水産省『野生鳥獣資源利用実態調査』（各年度版）より作成。

2019年度のすべての販売金額37億6,900万円の内訳について見ると、もっとも大きな比率を占めるのが「食肉」としての「シカ」で、18億7,500万円（49.7%）である。次が「食肉」としての「イノシシ」で、14億8600万円（39.4%）となっている。対して「食肉以外」の「ペットフード」は2億9,300万円であり、全体の7.8%を占めるに過ぎない。表6で2019年度の「ペットフード」の販売量が、全体のジビエ利用量の25.5%を占めていたことと比較すると、この差は大きい。

食肉処理施設の中にはペットフード専門施設もあるため、一概に言うことはできないが、施設の多くでは食肉とペットフードの両方を販売している。これを考えると、食肉としてのイノシシ肉やシカ肉の販売の多寡は、ペットフード販売よりも施設の経営（利益）を大きく左右する要因になる。

(表9) 1施設当たりの食肉処理施設で処理して得た金額

	単 位	合 計	販 売 金 額											解体処理の 諸負料金
			計	食 肉				食 肉 以 外				鹿角製品 (鹿茸等)	そ の 他	
				小 計	イノシシ	シカ	その他鳥獣	小 計	ペ ツ ト フ ード	皮 革	そ の 他			
2016年度	万円	537	529	513	243	263	7	16	14	1	1	0	8	
2017年度	万円	533	529	494	211	278	5	35	33	1	1	0	4	
2018年度	万円	604	600	566	256	299	11	34	32	1	1	0	4	
2019年度	万円	566	561	514	223	281	10	47	44	1	2	0	5	

出所：農林水産省『野生鳥獣資源利用実態調査』（各年度版）より作成。

表9は、1施設当たりの食肉処理施設で処理して得た金額についてまとめたものである。表7と同様に、すべての施設が処理した肉の販売金額を施設全数で除したものとなっている。2016年度から2019年度までの間で見て、全体では537万円から566万円で1.05倍に伸びているが、「イノシシ」は243万円から223万円で0.91倍に、「シカ」は263万円から281万円で1.07倍に、「ペットフード」は14万円から44万円で3.14倍に伸びている。施設が「ペットフード」から得る販売金額は確かに増えている。

ただし、やはり表8で見た傾向と同じく、2019年度に1施設当たりの食肉処理施設で処理して得た金額566万円のうち、ペットフードの販売金額は44万円と7.8%にとどまる。施設経営の観点からすれば、「ペットフード」よりも「食肉」としての「イノシシ」と「シカ」の販売金額が与えるインパクトは依然として大きい。

ここまでを通して、食肉処理施設においては、取扱量の中でペットフード販売量への依存が高まっている一方、売上げの主軸となっているのはジビエ（人間が食べる食肉としてのジビエ）という経営実態が見えてきた。『野生鳥獣資源利用実態調査』に関する検討の最後として、現在の施設はどのような環境下でジビエの販売拡大を図っているのかを確認したい。

(表10) 1施設における1kg当たり販売金額

	販 売 金 額					
	食 肉				食 肉 以 外	
	イノシシ		シカ		ペットフード	
	円	指数	円	指数	円	指数
2016年度	3,990	100	2,225	100	526	100
2017年度	3,836	96.1	2,016	90.6	522	99.2
2018年度	3,803	95.3	1,976	88.8	542	103.0
2019年度	3,662	91.8	1,926	86.6	572	108.8

出所：農林水産省『野生鳥獣資源利用実態調査』（各年度版）より作成。

注）指数は2016年度を100とする。

表10は、イノシシとシカ、ペットフードの3つについて、1施設における1kg当たり販売金額を算出したものである。これは1施設当たりの食肉処理施設で処理して得た金額（表9）を1施設当たりのジビエ利用量（表7）で除したものであり、暫定的にイノシシ、シカ、ペットフードの販売金額を比較することができる。

2016年度の1kg当たりの販売価格を100とすると、食肉としての「イノシシ」と「シカ」は年々その販売金額を下げていることがわかる。2016年度と比べると、「イノシシ」は91.8、「シカ」は86.6である。その一方、「ペットフード」の販売金額は、2016年度を100とすると、2017年度に99.2、2018年度に103.0、2019年度に108.8と上昇している。

つまり、食肉処理施設で処理される全体量は拡大を続ける中で、人間が食べる食肉としてのジビエは相対的に価格下落が進行していることが指摘できる。この価格下落は、CSFや新型コロナウイルス禍での外食需要減退から生じているものではない。2017年度にはすでに確認できる傾向である。その反面、ペットフードとしての販売はCSFや新型コロナウイルスの影響をほぼ受けなかったとみられ、より高値での取引が行われるようになっている。このことが、施設の関心をペットフードの販売先開拓へと向かわせ、さらに新型コロナウイルス禍で飲食店の取引先を失った施設にペットフードとしての販売を拡大させる契機となったと考えられる。

2 『野生鳥獣資源利用実態調査』から浮かび上がる食肉処理施設の現状

ここまで、『野生鳥獣資源利用実態調査』の調査結果に基づき、ジビエの食肉処理施設がどのような変化の過程にあり、ジビエの販売状況がどうなっているのかについて検討してきた。以下では、そこから読み取れる食肉処理施設の現状を整理したい。

第1に、直近に新設された食肉処理施設では、当初からジビエをビジネスとして成立させることを考えて参入しているケースが多いと考えられることである。近年、施設の総数が増加を続けているが、それを上回る勢いでジビエ利用量は増加している。もちろん、ジビエ利用量の増加には、従来施設での取扱量増加が寄与した側面もあると予想される。ただし、一般に、一度できあがった捕獲者と施設との関係性や個体搬入のシステムは後から変更するのが難しい。ジビエ利用量増加の多くは近年稼働を開始した施設の力によるところが大きいと思われる。施設の年間稼働日数も延びる傾向にあり、ジビエ・ビジネス萌芽期の到来と捉えることができよう。

第2に、食肉処理施設の新陳代謝が進んでいることである。施設は、設立年が古いほど、狩猟の趣味が高じた結果、施設の設立に至ったという経緯をもつ場合が多い。しかし、表3で見たように、2019年度では全施設のうち74.8%が2010年以降の設立（全施設の46.0%が2015年以降の設立）である。しかも前述したように、比較的新しく設立された施設はビジネス志向が強いと考えられる。こうした新しい勢力が、ジビエ産業の中で台頭しつつある。

第3に、新たに設立された食肉処理施設も含めて、民設民設の施設が主流であり、小規模零細性が強いことである。施設の新設は毎年続いているが、その中で1施設当たりの年間作業従事者数、専従者数はむしろ減少傾向にある。2019年度平均では、パートやアルバイトも含めた従事者は2.97人であり、専従者は1.14人である。極めて少ない人数で施設を稼働させている実状がうかがえる。

施設面積についても、最近新設された施設には比較的広い面積（100㎡以上）のものが多くと推察されるが、2019年度時点で面積50㎡以下の小規模な施設が62.1%を占める。

これには民設民営の施設が多いことが起因していると見られる。施設を運営していくうえで、恒常的に発生し、かつ大きなウェイトを占める費用として人件費がある。施設運営のスタイルには民設民営のほか、公設公営と公設民営のパターンがある。公設公営施設の場合、人件費は公的資金で賄われるため、それが経営の圧迫要因にはなりにくい。公設民営の場合は、人件費についてはシビアにならざるを得ないが、施設建設費や設備費などが公的資金によって賄われる点で、民設民営よりも余裕ある運営が可能である。

ところが、実際の施設は民設民営スタイルが主流であり、他の事業との兼業によって施設運営を行っている事業者が多い。現状では、ジビエ事業だけでは人件費を十分に捻出するだけの利益を生み出すことが難しく、多くの施設ができるだけ投資を抑え、相対的に人手不足の中でやり繰りをしながら、黒字を目指して施設運営にあたっていると見

るべきである。

第4に、このところのジビエ利用量拡大を牽引しているのが、人間が食べる食肉としてのジビエ販売ではなく、ペットフード販売だということである。しかも、食肉処理施設がペットフード販売によって全体の販売量を拡大するようになったのは、CSFや新型コロナウイルスによる外食需要減退など、ジビエを直撃した異常事態の発生を受けてのものではない。それ以前から進行していた動きである。

ペットが家族同様となり、こだわりのペットフードを提供したい飼い主が増えている昨今、天然の地域資源であるジビエを原材料としたペットフードの需要拡大は確かにある。最初からペットフードを専門として設立した施設もあれば、新型コロナウイルスの影響により飲食店との取引が断たれる中で、ペットフード取引に活路を見つける施設があるのも当然である。しかしながら、各施設がペットフード販売量の拡大に舵を切った経緯が、“人間が食べる食肉としてのジビエ”の需要開拓に向き合った末のものであるのかどうかについては、検討の余地がある。

第5に、多くの施設が現在力を入れていると見られるペットフードは、販売価格（相場価格）は上がっているものの、人間が食べる食肉としてのジビエと比べると販売単価が低く、売上高の上昇や利益の確保が難しいということである。表10によると、2019年度に1施設が販売した1kg当たりの平均販売価格は、「食肉」の「イノシシ」が3,662円、同じく「シカ」が1,926円、「食肉以外」の「ペットフード」が572円である。

最近では、ペットフードにも“人間品質”が求められることは多く、ペットフード向けであっても処理にかかるコスト（手間）が相対的に増大していることが推察される。各施設でのペットフード販売へ依存度が高まれば、将来的に供給過多となり、相場価格が低下することも予想される。施設は、人間が食べるジビエ販売とペットフード販売をどの程度の割合に収めるか、ペットフードとして販売する場合でも、いかに取引価格下落を引き起こさないようにするかについて戦略を練る必要がある。

第6に、食肉処理施設が解体して販売する全体としてのジビエ利用量が増加する中で、人間が食べる食肉としてのジビエの販売価格は下落傾向にあるということである。表10によれば、2019年度の1kg当たりの販売価格は、2016年度を100とすると、「イノシシ」は91.8、「シカ」は86.6になる。この販売価格下落は、新型コロナウイルスによる需要減退の影響も当然受けていると見られるが、それ以前から生じていた現象でもある。

先に触れたように、多くの施設は民設民営であり、小規模零細性が強い。潤沢な経営資源に恵まれているわけではない。人間が食べる食肉としてのジビエの販売価格の下落傾向がさらに続けば、将来的に施設の円滑な経営を妨げ、高度な経営体へと進化することを阻害しかねない。

3 食肉処理施設の経営課題と今後の方向性—3つの提言

上記のような現状を踏まえ、今後、食肉処理施設はどのような方向性を目指していけばよいか。3つの点から提言したい。

第1に、食肉処理施設は野生鳥獣の処理業務に専念し、優れたジビエ商品づくりに注力できる体制を整えるべきである。施設が総じて小規模零細であり、平均して作業従事者2.97人、専従者では1.14人程度という非常に限られた人員数で運営が行われていることは、すでに見たとおりである。

しかし現状の施設は、このような経営環境の中で、生産と流通に関するあらゆる活動をすべて行っている。具体的には、野生鳥獣の個体受け入れ、解体処理、商品開発、営業・販売促進、在庫管理、受注、物流、代金回収などである。鮮度を維持した個体搬入体制を整備し、解体処理技術を高め、魅力的な商品開発を行い、自社商品のブランディングを行い、買い手に対して営業を行い、展示会などでのプロモーション活動を通して新たな取引相手と出会い、受注に対して柔軟に対応できる在庫管理を行い、取引相手のアフターフォローを行うのは、現在の施設の経営資源では過剰な機能負担である。いきおいいずれかの活動が手薄になり、本来手を抜いてはいけない部分に手が回らない施設は現実として多い。

施設はこれらの活動のうちで、いわば生産部門を担当する施設でなければならない業務に特化し、その力をさらに磨くべきである。それは、衛生的で高度な解体処理技術力や消費者ニーズを反映させ、他との差別化につなげる商品開発力といった、主として生産にかかる部分である。

第2に、食肉処理施設が流通機能まですべて負担するのではなく、その一部を切り離して、流通専門業者に委ねることである。上記で触れたように、現在の食肉処理施設は生産と流通に関する業務を行っているが、このうち流通に関する業務にはアウトソーシングでき、また流通専門業者に任せた方が効率的なものも多い。

2019年度以降は新型コロナウイルスの影響があるとしても、取引価格が次第に下落していく現象は、買い手市場では通常起こり得ない。経営資源が限られている中で、それぞれの施設が行っているのは、自らの施設の産出する商品についての手に届く範囲での需要開拓である。現在のジビエの全体市場（潜在市場も含む）に対して十分な需要開拓、的確な需要の掘り起こしが行われているのかどうかは疑問である。

現時点で、ジビエという食材の生産と消費の間には、次のような隔りがある。食肉処理施設で商品づくりが行われるが、飲食店などで提供されることが多い。中山間地域で捕獲や解体処理が行われるが、都心にいる消費者が消費する機会が多い。原材料は野生動物なので捕獲時期は限られるが、消費は消費者が望むタイミングで行われる。食肉処理施設に飲食店など川下事業者を知る者が少なく、買い手がどこにいるのかを知らない。買い手にとって魅力的な価値提案ができていないので、食肉処理施設での価格設定が弱含みになる。買い手がジビエという食材に馴染みがないので、生産者の良し悪しや

価格の妥当性を判断することができない。

流通の役割はこうした隔たりを埋め、需給をマッチングすることにある。繰り返しになるが、経営資源が制約された中で食肉処理施設が幅広く需給マッチングを行うことは不可能である。流通業者はこのマッチングを専門的に行う事業者である。ジビエの流通は、こうした専門業者（特に卸売業者）が中間に介在するようになると飛躍的に進化すると考えられる。たとえば流通業者が複数の食肉処理施設との取引を通してそれぞれの施設のジビエの魅力を理解し、その価値を川下事業者に広く伝達し、今度は川下事業者のニーズを施設に伝達して、それを商品開発に反映させていくような双方向的プロセスを通じて、需給マッチングが図られるからである。

第3に、ジビエの販売単価を引き下げるような動きを食い止めることである。ジビエは食材としての黎明期にあり、これから業界全体として消費者にポジティブなイメージを形成していくべき商品である。食肉処理施設もまた直近に新設されたものが多く、これから長い時間をかけて経営を充実させていかねばならない段階にある。

買い手からすると、食肉という意味で、ジビエは牛肉・豚肉・鶏肉とライバル関係にある。これらは畜肉であり、ジビエと比べて生産規模も大きいため、価格競争力もある。ただし、ジビエは当面、畜肉と同じ土俵で戦ってはならない。買い手に商品知識が乏しく、品質の識別ができない場合、価格が品質判断の手がかりとなるからである。

食肉処理施設は自らのジビエ商品に、高い品質を明示できるような指標やストーリーを設定し、商品に特別な価値を見出してくれる買い手との出会いを創出していくべきである。こうした地道な動きを通して、施設は確実に利益の取れる経営体制へと転換していく必要がある。

ジビエの品質・安全性の確保について

押田敏雄(麻布大学名誉教授)

シカやイノシシはハンターによって狩猟される。その肉は適正に処理・調理され、食卓に上がることとなる。ここでは、いわゆるジビエを安心・安全に食べるためにはどうしたら良いのかについて話を進めることとする。

■野生鳥獣を捕獲し、安心・安全なジビエ肉を得る方法

<知らなければならないこと>

先ず野生鳥獣の生態と捕獲について触れる。調理するヒト(川下側)は川上側のヒト(猟師など)がどのような場所で、どのような思いで捕獲作業をしているのかを認知しなければならない。つまり、思いを描きながらの作業は必須である。

<最初に野生鳥獣と触れる時の注意>

箱ワナやくくりワナで捕獲された個体、銃猟で射止めた個体ともに、生死の確認や、止め刺し(図1)作業が必要となる。この時に使用するナイフや槍^{やり}であるが、刃物の使用前後はアルコールや火炎による消毒を行なう必要がある。これによって、外部から動物への汚染を防ぎ、逆に動物から外部への汚

野生鳥獣を捕獲し、安心・安全なジビエ肉とする方法

- 知らなければならないこと
野生鳥獣の生態 捕獲
- 最初に野生鳥獣と触れる時
止め刺し
- 運搬
現場から運搬車両まで
運搬車両から処理施設まで
- 処理施設での取扱
洗浄⇒解体(内臓摘出・剥皮)⇒除骨⇒分割⇒整形⇒包装
- 販売から喫食まで
販売⇒調理⇒喫食



図1 ナイフ使用でのイノシシの止め刺し作業



図2 四肢の束縛作業(箱ワナで捕獲されたイノシシ)



図3 処理施設に運搬されてきたシカ(左)とイノシシ(右)

染を最小限に抑制することとなる。生体で施設に運搬する時に、四肢をロープで括る(図2)こととなるが、捕獲個体の急な反撃、ダニの吸血に注意が必須である。ダニの吸血については後述する。

<捕獲・狩猟個体の運搬>

現場に必要な前処理をして処理施設へ運搬(図3)することになる。運搬は現場から運搬車両まで、運搬車両から処理施設までのことである。2016年7月に「移動解体処理車(通称ジビエカー)」が誕生した。厚生労働省が2014年に公表した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」以下、厚労



図5 ジビエカージュニア



図4 ジビエカー



図6 ジビエストレッチャー

ガイドライン)では捕獲から解体処理まで1~2時間で済ませるというルールがあるが、実際にはなかなかそこまで至っていない。であれば車の方が捕獲した場所に赴き、解体処理を行う方法もあるのでは・・・と言う発想からジビエカー(図4)が製造された。捕獲現場の近くまで移動し、内臓摘出、剥皮から枝肉にするまでの一次処理を、車内で迅速かつコンパクトに完結することが可能な特装车である。この車は長野トヨタがトヨタのダイナ(2トン車)をベースにし、そこに上物を搭載した車両である。また、ベースが2トンと大きいので狭小・急峻な山道には入りにくいとの理由で、最近では軽自動車をベースにしたジュニアタイプ(ジビエカージュニア:図5)も登場した。この車は中で解体処理はできないが、ウインチが付いているので、捕獲した個体を庫内に運び入れ、冷蔵機能が付いた車両で、ジビエカーまで、あるいは処理施設にまで運ぶという働きをする。さらに、捕獲したジビエをジビエカーまで運搬するストレッチャー(ジビエストレッチャー:図6)も開発された。このストレッチャーは小型エンジンでタイヤを駆動させるので、急峻な山道でも捕獲個体を引き摺ることなく、運搬が衛生的、簡便に行なえる点が特長である。

<処理施設での取扱>

処理施設での取扱、つまり、搬入個体の洗浄⇒解体(内臓摘出・剥皮)⇒除骨⇒分割⇒整形⇒包装と言った流れがある。これについて主な関連事項について後述する。

■野生鳥獣による被害の実態

2015年から2019年の5年間の農業被害(表1)を俯瞰すると、駆除対策が功を奏して、

表1 最近5年間の主な鳥獣による農業被害の実態

	2015年		2016年		2017年		2018年		2019年	
	面積	金額								
シカ	51.2	5,961	42.8	5,634	35.4	5,527	35.8	5,410	33.8	5,304
イノシシ	9.6	5,133	8.2	5,072	6.7	4,782	5.9	4,733	5.5	1,619
カラス	4.4	1,651	3.7	1,618	3.0	1,470	2.6	1,425	2.3	1,329
スズメ	2.2	365	1.6	310	1.1	307	0.8	237	0.7	236
総合計	80.9	17,649	65.2	17,163	53.2	16,387	51.8	15,777	48.4	15,801

総合計には表記した鳥獣以外に関わるものも含む

単位:千ha、百万円



図7 放棄されたシカ

面積、金額ともに減少していることが読み取れる。その被害総額は2019年で158億円となる。しかし、捕獲された鳥獣の90%は未利用、つまりゴミとして山野に放置されている現状(図7)も見受けられることがある。

■腹出しの是非

ハンターがイノシシなどを射止めた時の話しである。内臓を摘出することを「腹出し」(図8)と呼ぶが、その可否について考えてみる。現場で行うべきとの考え方(例えば、古老の猟師さん)は、捕獲して、一刻も素早く腹出しを行わないと、肉・内臓が駄目になる、つまり鮮度の低下を懸念する。他方、現場で行うべきではないとの考え方(例えば



図8 河川や農業用水路での「腹出し」の様子

日本ジビエ振興協会)は、開腹した段階で、肉が汚染(土壌、河川)を受ける可能性が大きく、感染症などに罹患している可能性があれば、細菌・ウイルスなどの病原体を山野や河川に拡散させる可能性が大きいとしている。これに関して、平成27年度厚生労働科学研究報告

によると、屋外で捕獲したシカの80%近くにトリヒナが、イノシシでは100%が保有していたという驚異的な数字が示されている(表2)。

■野生鳥獣の解体・トリミング

<ガイドライン>

「厚労ガイドライン」はシカやイノシシを食肉として解体・処理する施設が全国で約700ヶ所あるが、そこでの処理の手引き書となるマニュアルである。各地方公共団体で

表2 国内での野生鳥獣(生体)の病原体保有状況

動物	病原	保有率(%)	部位
シカ	腸管出血性大腸菌	15.5	ふん便
	トリヒナ	77.7	筋肉
イノシシ	E型肝炎ウイルス	2.4	血液
	トリヒナ	100	筋肉
	カンピロバクター	14.5	ふん便

平成27年度厚生労働科学研究報告より

もガイドラインやマニュアルを策定しているが、厚労ガイドラインは1)一般事項、2)狩猟時における取扱い、3)運搬時における取扱い、4)食肉処理における取扱い、5)販売時における取扱い、6)消費時における取扱いなどが記載されている。関連して、更に重要なのは、「何人も食用目的で、と畜

表3 一般の食肉とジビエの違い

	一般の食肉	ジビエ
動物の種類	牛、豚、馬、めん羊、山羊、(鶏)	シカ、イノシシ、クマ、カモなど
根拠となる法律など	と畜場法、食品衛生法、(食鳥検査法)	野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針、食品衛生法
由来・来歴	生産農場が明確(HACCP)	どの地域で獲れたかのみ分かる
大前提	食用適のものだけが処理(生体検査に合格が必須条件)	食用の適否は問題としない(病気や問題を含む可能性大)
と畜場所	と畜場に限定	多くの場合には山野(止め刺し)
解体場所	と畜場に限定(全国に200ヶ所)	処理施設が主(全国に700ヶ所)
食肉衛生検査	と畜検査員(有資格者)が実施	処理業者(資格は無し)が実施
密殺・密流通の可能性	100%ない(厳しい罰則規定あり)	自家消費の可能性もありうる
食中毒発生の可能性	通常では可能性低い	可能性あり
流通ルート	確立されている	発展段階(未確立)

場法に規定する獣畜以外の獣畜、若しくは食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する食鳥(鶏、あひる、七面鳥)以外の鳥を、と殺し、もしくは解体するには「食肉処理業」の営業許可が必要となる」ことである。つまり、「食肉処理業」の許可を得ていない施設で解体処理されたシカやイノシシは販売できない。ここで、一般の食肉とジビエの違いを表3に整理した。

<ジビエの危害>

ジビエの危害・安全確保と認証について話を進める。まず、ジビエの危害についてである。この40年間で、日本国内でのジビエが原因で発生した人獣共通感染症の事例を表4に示した。シカ、イノシシが主であるがクマや野ウサギの例もある。感染症として、トリヒナ、E型肝炎、腸管出血性大腸菌感染症が目立つ。

表4 日本におけるジビエが原因で発生した人獣共通感染症の事例

年	場所	原因食品	感染症	患者数(死者数)
1981	三重県	冷凍ツキノワグマの刺身	トリヒナ(旋毛虫)症	172人(0人)
2000	大分県	シカ肉の琉球	サルモネラ症	9人(0人)
2001	大分県	シカ肉の刺身	腸管出血性大腸菌(ペロ毒素産生)感染症	3人(0人)
2003	兵庫県	冷凍生シカ肉	E型肝炎	4人(0人)
2003	鳥取県	野生イノシシの肝臓(生)	E型肝炎	2人(1人)
2005	福岡県	野生イノシシの肉	E型肝炎	1人(0人)
2008	千葉県	野生ウサギ	野兔病	1人(0人)
2009	茨城県	シカの生肉	腸管出血性大腸菌(ペロ毒素産生)感染症	1人(0人)
2009	神奈川県	野生シカ肉(推定)	不明	5人(0人)
2016	茨城県	クマ肉のロースト	トリヒナ(旋毛虫)症	15人(0人)
2018	和歌山県	シカ肉の刺身	ザルコシスティス寄生虫	3人(0人)

■ジビエの安全確保のための「国産ジビエ認証制度」

ここでは、「国産ジビエ認証制度」について述べる。これは、「厚労ガイドライン」を遵守し、適切に処理を行っていることを確認する制度で、2018年5月に農水省が制定した。

<認証審査>

認証審査であるが、書類審査と現地審査の2段階の審査があり、その後の判定委員会で問題がなければ認証となる。書類審査と現地審査は審査員1名(場合によって2名)、判定委員会は審査員2名で行われる。

書類審査：申請に必要な書類が揃っているかを確認し、書類内容を精査する。記載漏れや不備があれば、指摘・要改善箇所の修正を指示する。他に、ガイドラインを遵守した施設設備か、作業手順か、記録表の不備の有無を確認、設備面の不足は改善指示し、作業手順などについては現地で確認し指摘できるよう準備をする。

現地審査：書類がすべて揃い、改善事項が解決したところで、現地審査に着手する。現地審査では実際通りの処理工程を再現させ、チェックシートの項目に沿った作業手順が進行しているか否かを確認する。また、正しい動線やゾーニングがなされているか、設備は整っているかも併せて確認する。

次に、提出書類のすべての原本を確認する。これは、常に記録がなされているか、記入漏れが無いかなどの確認のため。作業手順と書類について、その場で改善事項を説明し、その後、文書でも送付する。

処理施設からの回答は文書(改善の内容とそれに伴い変更のあった手順書や記録表の提出)と画像(施設設備の改善等)、動画(作業内容の改善指摘等)の提出による。「すべての改善がなされ、認証することに問題が無い」と判断ができれば、判定委員会に上申する。

判定委員会：現地審査員から上申された審査報告書、証拠画像(ビデオ、写真など)を確認し、問題がなければ認証の決定を行なう。この時点で、全書類、現地審査の動画が確認され、判定委員会から再度の改善指示が出ることもある。認証決定の場合、認証委員会から認証書が処理施設に交付され、その結果を農水省に報告し、順次、農水省のホームページに掲載される運びとなる。

なお、認証後は1年ごとの定期監査(書類・動画)があり、その有効期限は3年である。

<金属探知>

ガイドラインでは任意の項目であっても国産ジビエ認証制度では義務化されている項目(例えば金属検出(図9)、カット基準(図10)、ラベル表示(図11)など)もある。以下にこれらについて述べる。

出荷前に銃弾の残存について、テストピースを流した上で、金属探知機(図9)により確認・記録し、危害異物を除去する。

一般の食品において、異物混入による商品回収は数年前に比較してかなり減少してきたが、依然として原因の多くを占めている。また、消費者からの商品に関する苦情では、異物混入に関するものが原因のトップとなっており、異物混入対策は食品業界にとって消費者との信頼関係を維持するための大きな課題となっている。



図9 金属探知(検出)機の例 左:ISHIDA/右:TERAOKA

冒頭に記したが、鳥獣においては銃弾や銃弾破片などの金属残存が問題となり、一般の食肉では治療時の注射針の残置や破断針の残留が問題視される。また、広くは食品製造ラインでの部品の落下、製造者の頭髪、セロハンなどの混入が問題視される。危害異物の除去の方法として、金属検出機とX線異物検出機がある。前者は文字通り金属異物に特化しているが、後者では石やガラスと言った危害異物(その他として、昆虫、毛髪、動物組織、金属、プラスチック、植物組織、紙テープ、フィルムなど)の検出も可能となる。しかし、後者は価格が高く、導入しにくいが前者は比較的安価なので導入可能である。

<カット基準>

ジビエの流通における規格は全国で共通したものがなく、各々の獣肉処理施設がそれぞれの規格で販売を行っていた。そのため、ユーザーが複数の処理施設に、ジビエの同じ部位を注文しても、それぞれの施設から異なる状態の商品が届くような状況となっていた。

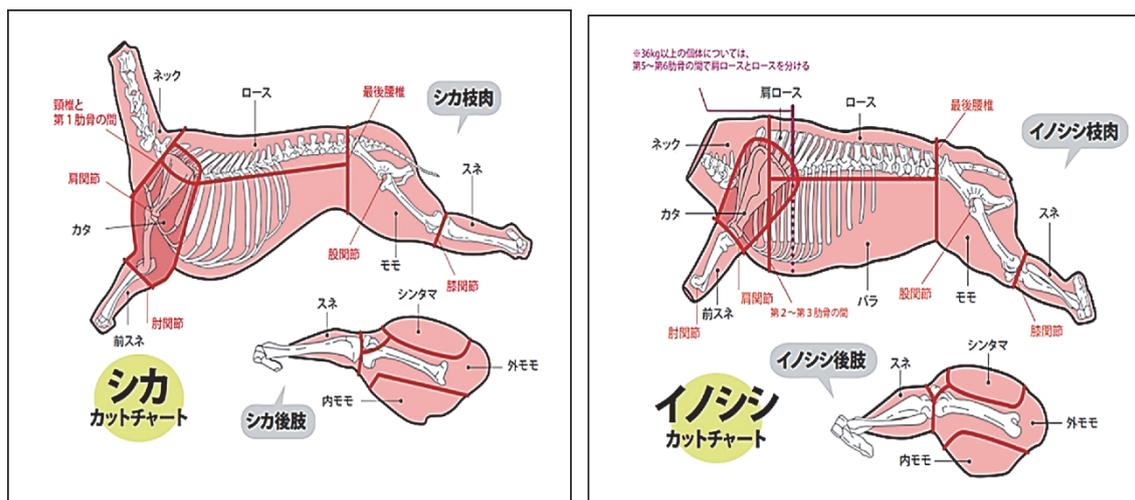


図10 カットチャート(シカとイノシシ)

出荷基準のある牛や豚などと違って個体の大きさが不統一なジビエなので、すべてを規格に当てはめるのは難しい部分もあるが、大量のジビエの安定供給を求める大手食品

メーカーからの要望もあり、流通におけるジビエの肉質や形状の目安になる統一規格が必要となってきた。これに対し、「国産ジビエ流通規格検討協議会」で検討し、流通規格が運用されるようになった。それを国産ジビエ認証にも取り入れることとなり、現在はカットチャート(図 10)と呼ばれている。

<ラベル表示>

製品となったジビエには図 11 に示すようなラベルの添付が義務付けられている。ラベルには商品名、捕獲地、内容量、賞味(消費)期限、保存方法および加工者が記される。注目は金属探知結果の表示である。また QR コードでこれらの情報の他に捕獲の方法などについても追跡が可能となっている。

これらの情報は、製品を購入した人がいつでも確認できることとされている。従って、QR コードや認証施設のホームページにアクセスした際に、リアルタイムで製品の情報が見られるような状況となっている。

<認証業務>

実際の認証業務であるが、現在は「日本ジビエ振興協会」と「ジビエラボラトリー」の2つの機関が行い、審査は認証機関が選任した認証審査員が実施している。

この審査は獣医師や食品衛生監視などの専門的知識を具備する者が行っている。

著者・押田が属している「日本ジビエ振興協会」は審査員が13名いるが、全員が獣医師の資格を持っている。

認証を取得すると、該当のジビエやジビエ製品に「国産ジビエ認証」(図 12)マークを付けての出荷が行え、該当のジビエを使った飲食店などでの認証マークの表示も認められる。

<認証のポイント>

これは、①厚労ガイドラインを遵守していることが確認され、②捕獲から出荷までの工程がトレーサビリティで把握・明確化され、③カットチャートに従った処理がなされるので、扱いやすくなったことがあげられる。

<認証施設>

全国に大小 700 カ所以上あるとされるジビエ関連食肉処理施設の中で、黒字経営の施

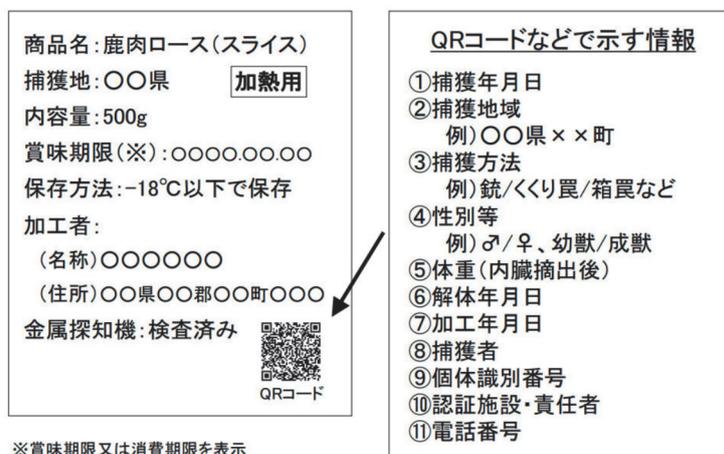


図 11 包装されたジビエ製品に表示する記載事項



国産ジビエ
認証

図 12 「国産ジビエ認証」マーク

設はごくわずかという現状がある。捕獲鳥獣の食肉利用を推進し、資源として活用していくためには、全国の処理施設の健全な経営を実現していく必要がある。

このような背景下で、現在(2021年2月末)までに「国産ジビエ認証」を受けた施設は19ヶ所(表5)ある。関東以南、西日本が多いのが特徴であるが、最近ではエゾジカ関連で北海道の2つの施設も認証されている。今後は、長野市や伊豆市の施設のように自治体の運営する施設や自治体の認証を受けた施設、更には自治体のHACCP認証を得た施設の参入も想定される。

認証に要する費用もかなりの額となるので、零細な処理施設には大きな負担となると思われるが、国や自治体の助成金などの支援を利用するのも一法である。

表5 国産ジビエ認証施設一覧

施設名	代表者氏名	市区町村名	取扱獣種
京丹波自然工房	垣内規誠	京都府船井郡京丹波町	シカ・イノシシ
祖谷の地美栄	竹本伸二	徳島県三好市	シカ・イノシシ
信州富士見高原ファーム	戸井口裕	長野県諏訪郡富士見町	シカ
西米良村ジビエ処理加工施設	小佐井武憲	宮崎県児湯郡西米良村	シカ・イノシシ
TAG-KNIGHT	田口幸子	大分県国東市国東町	シカ
宇佐ジビエファクトリー	山末成司	大分県宇佐市	シカ・イノシシ
わかさ29工房	河戸 健	鳥取県八頭郡若桜町	シカ・イノシシ
長野市ジビエ加工センター	山崎千裕	長野市中条住良木	シカ・イノシシ
ゆすはらジビエの里	西村建雄	高知県高岡郡梶原町	シカ・イノシシ
早川町ジビエ処理加工施設	望月秀樹	山梨県南巨摩郡早川町	シカ・イノシシ
(株)暁	野上雄一	岡山県岡山市	シカ・イノシシ
東広島市有害獣処理加工施設	和泉川健太郎	広島県東広島市	シカ・イノシシ
清流ジビエフードサービス	羽賀将光	岐阜県揖斐郡大野町	シカ・イノシシ
伊豆市食肉加工センター	菊地 豊	静岡県伊豆市	シカ・イノシシ
日田市獣肉処理施設	川津 保夫	大分県日田市	シカ・イノシシ
(株)サロベツベニソン	西森 功	北海道手塩郡豊富町	シカ
北海道シュヴレイコ浦臼工場	岩井 志政	北海道樺戸郡浦臼町	シカ
屋久島ジビエ加工センター	福原勝利	鹿児島県熊毛郡屋久島町	シカ
丹波山村ジビエ肉処理加工施設	保坂幸徳	山梨県北都留郡丹波山村	シカ

■ダニの吸血について

<重症熱性血小板減少症候群>

ジビエの場合は、解体する作業中にも危険が及ぶ。例えば、野生のイノシシやシカなどにはマダニが寄生(図13)していることが多い。マダニ(図14)が媒介するSFTS(重症熱性血小板減少症候群)の原因となるウイルスにイノシシやシカが感染していた場合、解体作業中の咬症によりヒトにウイルスが感染する可能性がある。また、感染者の血液や体液を介して、このウイルスに感染するケースもあり、野生動物の取り扱いにも注意

が必要である。ダニに咬まれてウイルスに感染した場合、SFTSの致死率は15～25%程度でありウイルス感染症としては非常に高く、日本でもこれまでに70名以上がSFTSにより亡くなっている。甘く見ると大変なこととなる。他にも、従来、野生シカは日本紅斑熱の病原体も保有することが知られている。



図13 イノシシの腋下に寄生したダニ(左)とシカの眼瞼周囲に寄生したダニ(右)

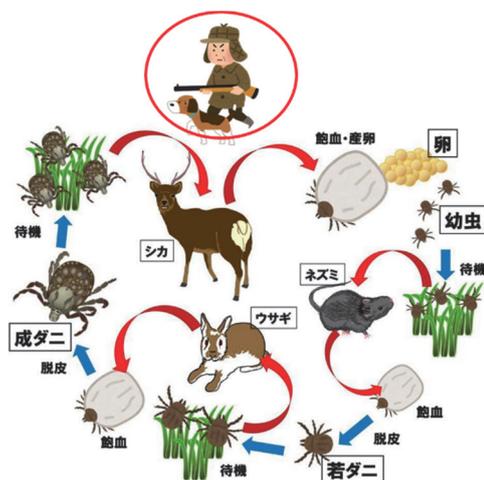
<ダニのライフサイクル>

フタトゲチマダニやタカサゴキララマダニは自然界ではネズミ、ウサギ、シカ、イノシシなどに寄生する。これらの野生動物に寄生するだけであれば貧血などの軽微な症状を呈するだけである。しかし、捕獲したシカやイノシシの取り扱い中に猟師や処理担当者がダニに咬まれてSFTSウイルスに感染する可能性がある。



図14 フタトゲチマダニ(左)とタカサゴキララマダニ(右)

すべてのシカやイノシシに寄生するダニにウイルスの感染があるかどうかは未確定である。なお、ダニは動物の身体の軟らかい箇所(図13)を中心に寄生している。



■野生鳥獣をジビエとして調理・喫食時の取扱

<野生鳥獣肉の加工販売時の取扱>

①仕入れ：食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたもの。施設の責任者から狩猟および処理の情報を得て、原料の安全性確保、色、臭い等の異常や異物の付着がないことを確認する。処理中にこれらの異常を認めた場合、作業を中止し、廃棄する。

②添付されている記録：野生鳥獣の流通する期間等に応じて、合理的な期間保存する。

③生食の禁止：飲食店営業者が提供する場合、十分な加熱処理(中心部75℃、1分間以上)、生食として提供してはならない。

④使用器具の洗浄・消毒：使用器具は処理終了ごとに、洗浄、83℃以上の温湯または200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌する。

⑤保管：食肉販売業者が販売する場合、野生鳥獣肉は一般の食肉と区別して10℃以下の温度環境で保管、肉の種類、加熱加工用の旨を記し、健康被害を防止する情報を明示して販売する。

<加熱によるリスク回避>

人獣共通感染症の多くは食肉を生食または加熱不十分のまま、摂取した場合に発生する。加熱することによって多くの寄生虫(卵)、細菌、ウイルスが死滅することが知られているが、厚労ガイドラインでは肉の中心温度が75℃・1分間以上、またはこれと同等以上の加熱を求めている。

また、厚労省の見解によれば、食肉を介するE型肝炎ウイルスの死滅条件は、中心温度63℃・30分間以上、またはこれと同等以上の加熱の条件が必要であるとしている。これに関して、「日本ジビエ振興協会」は75℃・1分と同等の加熱温度と加熱時間の関係について、図15のように整理している。

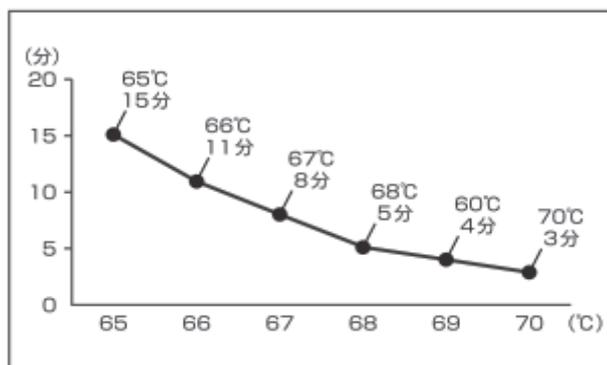


図15 ジビエ肉の加熱条件(75℃・1分)と同等の効果がある加熱時間と温度の関係

ここで、加熱温度と時間の関係について若干の説明を加える。肉などのタンパク質は必要以上の加熱によって、その風味や咀嚼性(噛みごたえ)に影響を及ぼすが、これらに影響を与えないギリギリの加熱温度と時間の組合せで厚労ガイドライン(肉の中心部の温度・75℃、1分)以上の設定となる。例えば65℃では15分の加熱が必須、70℃ならば3分の加熱によって、ガイドラインで設定している基準値をクリアすることとなる。この65℃や70℃はフライパンでの表面温度や温湯中の温度である。

中心部の温度であるが、最も温度が上がりにくい箇所を選んで測定(図16)する。固体の場合、均一な大きさであれば、上下左右、均等な場所に温度計の感知部が来るようにする。厚みが異なる場合は、一番、厚みがある部分(もっとも温度が上がりにくい部分)を選んで、その中心温度を測定する。

中心温度計には各種タイプがある。測定針を刺すだけで、温度表示されるシンプルなタイプもあれば、表面温度計(表面の温度を測定するもの)との一体型のもの、温度と時間が記録できるタイプのもの、など様々であり、安価なものでは1,000円程度でも購入可能である。



図16 中心温度計の一例

<真空低温調理法>

最近、高い温度設定をしなくてもガイドラインでの基準値をクリアすることが可能な「真空低温調理法」(図17)が注目されるようになってきた。なお、この温度と時間の組合せは肉に限った話ではなく、牛乳などにも同じような考え方で殺菌処理が行われて

いる。つまり、ジビエについても、必ずしも 75℃、1 分以上の設定を行わなくともそれと同等以上の殺菌効果を得ることが出来、食中毒の発生を防止することも可能となる。

生の食材または、前処理した食材と調味料を真空パック専用袋に入れて業務用の真空包装機器で真空包装し、湯煎器または、スチームコンベクションオーブンなどで加熱する調理法であり、95℃以下の低温で調理することから低温調理ともいう。この技術は 1970 年代に Georges Pralus により考案されたもので、プラスチック製の袋を使うことで、フォアグラのパテの調理中の重量ロスを減らすことに成功した。香り、風味、外見の改善があり品質の向上に役立つ技術としてフランスでは多く取り入れられている。技術不要な調理法という考え方もあるが経験や技術があるからこそ生まれた調理法で、食材を最適に加熱する調理の方法の一部として注目されている。



図 17 「真空低温調理法」の概念

従来の加熱調理の基本温度は 100℃であるが、真空調理では 95℃以下の低温で長時間、穏やかな加熱を行なうことで、加熱殺菌が十分に可能となる利点がある。

■豚熱の問題

<豚熱の発生>

我が国の豚コレラ(その後に豚熱と呼称を法的にも変更したので、原則的には豚熱と表現)の最終発生は 1992 年で、その 15 年後の 2007 年に OIE から清浄国として認められた。しかし、2018 年 9 月に 26 年ぶりに岐阜県で豚熱が発生した。1 例目が 9 月 9 日、2 例目が 11 月に、3~6 例目までが 12 月にそれぞれ発生し、2019 年を迎え沈静化したかのように見えた。しかし、その後は沈静化との油断と散発的な発生を繰返し、最新では 2021 年 1 月 26 日に和歌山県で発生が確認され、62 事例約 17 万頭が殺処分されている。今回の発生では野生イノシシへの豚熱感染が沖縄県を除く 23 都府県(2020 年 12 月 27 日時点)で確認されており、ワクチン接種推奨地域の設定は 27 都府県となっている。

豚熱は初発の岐阜県を越境し、豊田市へ伝播し、その豊田市の大規模農場から子豚の移動によって複数の都府県に拡大している。発生して先が見えない豚熱であるが、今後、どのように対応すべきかを整理してみる。なお、北海道大学大学院獣医学研究院の迫田義博教授は最近も発生が広がっていることなどから「豚熱の国内の清浄化まで 10 年以上かかるのではないかと」の悲観的な推測をされている。

<豚熱の伝播・感染ルート>

愛知県豊田市の大規模農場などに感染が広まった豚熱について、農林水産省は 2019 年 2 月 7 日、この農場と岐阜県内で同年 1 月に感染が確認されていた養豚場との間で、同じ飼料運搬用車両が出入りしていたことを明らかにした。岐阜県の養豚場から豊田市

の農場までは 30km の距離があるものの、トラックの消毒が不十分だった可能性が指摘されている(朝日新聞)。

岐阜県で初発の豚熱は海外から国内に侵入したとする説は多くの人々が認めるところである。しかし、その侵入経路は不明であるものの、流行している国から来た旅行者が持ち込んだ肉製品を野生イノシシが食べ、そのイノシシが養豚施設で豚や関連施設と接触し、豚に感染したという説が有力である。しかし、これはあくまでも推察で、確固たる検証が求められる。

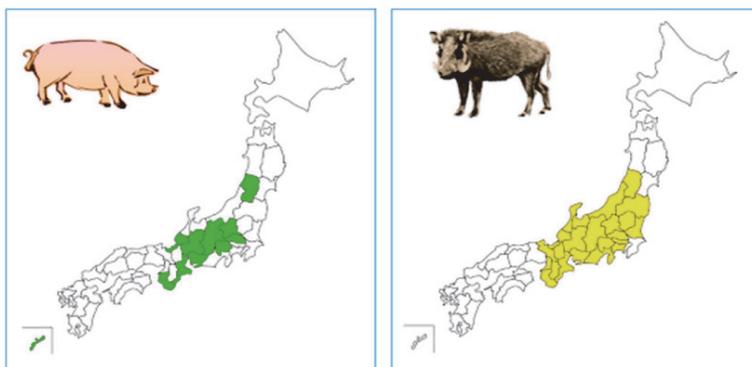


図 18 豚熱の陽性都府県の分布

感染の拡大を防ぐには、感染が確認された地域でイノシシを捕獲して生息数を減らしたり、フェンスなどを設置し、イノシシが養豚農場に近づかないようにすることが必要とされる。

参考として、豚熱の陽性都府県を豚とイノシシに分けて地図にしたものを図 18 に示す。イノシシは 1 日に 300m、1 年でも 100km しか移動しない。これに対して豚や豚の飼料は 1 日に相当な距離の移動が可能である。

参考として、豚熱の陽性都府県を豚とイノシシに分けて地図にしたものを図 18 に示す。イノシシは 1 日に 300m、1 年でも 100km しか移動しない。これに対して豚や豚の飼料は 1 日に相当な距離の移動が可能である。

<ジビエに対する不安とその除去>

豚熱は口蹄疫と同様に、ヒトには絶対に感染することはない。しかしながら、豚から豚への感染力が極めて強力なので、大掛かりな防疫体制を敷き、同居房の豚をすべて殺処分しなければならない。つまり、小さな病巣でも目に見えない部分に浸潤している可能性がある時の切除と同じ方法をとることとなる。

イノシシの側からの対応策はないので、豚での発生状況に注視し、①監督官庁などの情報を聞き漏らさない。②情報の共有化、③デマ(流言飛語)に振り回されないなどに気を配る必要がある。

諸般の理由で増えすぎた野生鳥獣の数を適正にコントロールし、駆除された動物の蛋白質を有効利用する一つの考え方としてジビエが脚光を浴びるようになってきた。「駆除し過ぎたら野生動物がいなくなるのでは」と言う心配もあがるが、漸減するものの、その生息数は大きくは変化しないものと考えられる。

野生動物を安心・安全に食べる方法として、厚労マニュアルが策定されたり、国産ジビエ認証制度が始動したが、ジビエとして供給する側、食する側が正確な知識をもって「ジビエライフ」を楽しむ方向性を見出すことを祈るばかりである。

事例報告（講演・質疑応答）

解 題

- 垣内氏の講演について 30
- 戸井口氏の講演について 31
- 曾我部氏の講演について 32
- 米村氏の講演について 33
- 竹川氏・小林氏の講演について 34
- 菅氏の講演について 35

【解題】 垣内氏の講演について-ジビエ食肉処理施設のトップランナーとして

亜細亜大学 経営学部 教授 伊藤 匡美

国は2018年度、「国産ジビエ認証制度」を創設した。これは、厚生労働省『野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）』に沿った処理をしているジビエの食肉処理施設を認証する制度である。この認証第1号となったのが京都府京丹波町に位置する「京丹波自然工房」である。2007年設立の同工房を運営するのは、株式会社アートキューブ代表取締役の垣内規誠氏である。

垣内氏は猟師歴32年のキャリア（2020年時点）の持ち主で、日本のジビエ事業者のトップランナーである。国産ジビエ認証制度第1号取得事業者というだけでなく、京都の名だたる複数のラグジュアリー・ホテルのレストランとの取引実績や百貨店での常設販売がその位置付けを物語っている。ラグジュアリー・ホテルのレストランや百貨店との取引に求められる衛生水準や商品クオリティは当然ながら高く、きめ細かい対応が必要だ。

それだけの要求水準を満たせるジビエの食肉処理施設が存在しない中で、垣内氏がベンチマークとしているのが畜肉の処理加工施設である。食肉事業への従事経験がない中で、垣内氏は自社社員とともに、畜肉レベルを目指して、常に高度な衛生管理の実現に努めてきた。特筆すべきは、自社オリジナルの衛生管理マニュアルと96項目に及ぶ個体品質管理である。このマニュアルは現在も毎月更新が行われ、解体作業中に発生するリスクを徹底的に低減すべく進化を続けている。個体品質管理は、搬入個体の識別情報だけでなく、解体者自身の健康情報、解体処理直前の施設内の道具類や設備の整備状況のチェックにまで及ぶ。そこまで極めているからこそそのラグジュアリー・ホテルや百貨店との取引であり、「鹿肉のかきうち」としてブランド化（高付加価値化）できる根拠になる。

同工房が同時に力を入れるペットフードも、処理工程は同じで、最後のプロセスで人間の食用にするかペットフードにするかを変えるだけという。巷に安価なペットフードが溢れる中で、わざわざシカやイノシシをペットに与える飼い主は品質へのこだわりが強いはずである。飼い主の心情をよく理解した商品づくりが行われている。

衛生、品質へのこだわりが強い垣内氏の発言で印象的なのが「食肉にするためのお肉をとる」という言葉だ。捕獲の延長線上にジビエがあるのではなく、ジビエにするための捕獲が必要だという視点である。そのため、垣内氏の関心は自社の運営にとどまらず、環境保全から捕獲の体制づくり、地域との関係づくり、食肉処理施設全般がおかれた現状、ジビエを利用する飲食店での利用状況まで多岐にわたる。

全国に散らばる食肉処理施設の衛生管理水準の全体的底上げ、ジビエハンター（ジビエとして利用するための捕獲者）の育成、違法なジビエ流通の取り締まり、飲食店での調理温度の徹底は、ジビエ流通を洗練させるために必要な対策となる。全頭受け入れの集積センターを目指すという方向性は、食肉処理施設の経営改善策として一考に値する。

【解題】 戸井口氏の講演について-地域を生かし、全国規模の連携に活路

亜細亜大学 経営学部 教授 伊藤 匡美

2013年に長野県諏訪郡富士見町の猟友会有志が設立したのが食肉処理施設「信州富士見高原ファーム」である。2018年11月に株式会社化し、現在は地元猟友会長を2019年度まで勤めた戸井口裕貴氏が中心となって、食肉事業経験のある若手専門従業員1名とともに施設運営を行っている。

長野県は、農作物被害の拡大を受けて、早い時期からジビエの利活用に乗り出した地域である。信州富士見高原ファームも、地域の農作物被害の拡大による個体数調整が行われた結果、山に埋設処理される大多数の個体を自分たちの手で何とかしようという思いから設立に至っている。もともと狩猟が行われている土地柄であり、シカ肉を食べる文化が根づく地域であるため、食肉処理施設建設に向けて機運も高まりやすかったものと推察される。

信州富士見高原ファームは2つの施設認証を取得している。1つが、「信州産シカ肉認証制度」である。これは長野県と信州ジビエ研究会による適切な信州産シカ肉の処理・加工・販売を行っている施設の認証制度だ。もうひとつが、国が行う「国産ジビエ認証制度」である。県と国の2つの施設認証の取得が象徴するように、同ファームは食肉処理施設として異なるタイプの顔をもっている。

第1に、地域猟友会とともに歩み、地域に根ざした食肉処理施設として活動していく姿である。処理頭数450頭を目標とし、地域で捕獲された個体の7割程度を人間の食用とペットフードとして活用している。加工品づくりの取組みも行い、レトルトカレー、ソーセージ、ハムなどの販売も行う。第2に、国産ジビエ認証制度を取得したその他の食肉処理施設と連携し、販路拡大を図る姿である。同施設は、認証を受けた各施設から低利用部位だけを集めて大ロットにまとめ、大量仕入れが必要となるハンバーガー・チェーン企業などへの販売を行ってきた。このほか全国の施設に向けた解体実演講習や講演を行って国産ジビエ認証制度の普及にも務めており、社会的な露出も多い施設である。

主な取引先は都内飲食店という話だが、著名なチェーン系外食企業や出荷証明書の提出を求めるような食品卸売業者との取引実績はジビエの食肉処理施設の中でも群を抜いている。現在、多くの食肉処理施設は同業者（ジビエの食肉処理施設）だけを見ていることが多く、衛生管理についても同業者との比較で良し悪しの判断が行われがちである。ただし、消費者（買い手）からすれば、ジビエだけが特別な存在ではなく、他の食肉と同様の衛生管理や品質管理が当然行われているものとする。

信州富士見高原ファームのように、牛肉や豚肉と同様の衛生管理や品質管理を求められた経験のある食肉処理施設が高いレベルの見識をもって情報発信することは、生まれただけのジビエの業界にとって重要であり、川下企業に与えるジビエのイメージ形成という点でも重大な責任がある。

【解題】曾我部氏の講演について-連携による成長を求めて

亜細亜大学 経営学部 教授 伊藤 匡美

大自然に囲まれた北海道は、体格の大きいエゾシカによる森林被害に悩んできた地域である。もともとエゾシカを食用としてきた文化的背景もあり、今日のようにジビエに脚光が集まる以前から伝統的にエゾシカの食肉処理を行ってきた狩猟者なども多い。こうしたジビエ先進地にあつて、曾我部氏が率いる食肉処理施設「有限会社阿寒グリーンファーム」自体は、道内ではそれほど古参の食肉処理施設ではない。ただし、地域一体となつて良質なジビエの産出を目指し、ジビエによる地域活性化を図ってきたという点では、非常に先見性があり、多くの食肉処理施設が事業を始めるにあたって参考にしてきたパイオニアである。

曾我部氏の手がけた数々が、日本のジビエや食肉処理施設に与えたインパクトは大きい。有名などころでは、ごく一時期だけ生体捕獲したエゾシカを飼育して、捕獲が少ない時期に出荷する体制を作る「一時養鹿」と呼称する手法である。ただし、これは広大な牧場の確保が可能な北海道ならではの仕掛けかもしれない。そのため、以下ではより多くのジビエ事業者にとって参考となる3点を指摘したい。

第1は、阿寒グリーンファームのエゾシカ事業の当初から、地域ぐるみの取組みとして位置づけたことである。阿寒町（当時）では、曾我部氏が商工会青年部時代にエゾシカバーガーのイベントでの販売に成功したことをきっかけに、エゾシカ利活用の機運が高まる。まず立ち上げたのが阿寒町エゾシカ研究会である。その構成員は阿寒町、商工会、阿寒猟友会、建設協会、観光協会、旅館組合、前田一歩園財団である。地域に根差すが、異なる得意分野と利害関係をもつメンバー全員の合意形成を得ながら着実にエゾシカ利活用を進めたことが、長期継続的な地域としての取組みにつながっている。

第2に、道内の主要5社でエゾシカ食肉事業協同組合という同業者組合を組織したことである。この緩やかな組織間連携によって、それぞれの食肉処理施設が相互学習を行ったり、抱える課題を共有したり、ともに課題解決を図ったりすることが可能になる。現状では、品質に対する厳しいこだわりで知られるコープさっぽろへの納入に際して、このエゾシカ食肉事業協同組合が機能している。食肉処理施設の処理技術や製品技術レベルを均質にすることができれば、こうした連携の普及はジビエの広域的な安定供給体制の確立につながる可能性をもつ。

第3に、エゾシカ食肉事業協同組合、(社)エゾシカ協会、北海道の3者で平成18年に「エゾシカ衛生処理マニュアル」を策定したことである。これはジビエに関する衛生処理マニュアルの最初であり、その後、各県や国が同種のマニュアルを策定するにあたって手本としたものである。

以上3点に共通するのは、“連携”というキーワードである。ジビエにコミュニティ・ビジネスの側面があると早期から認識していたことが、現在の好循環の礎にあるといえる。

【解題】米村氏の講演について-協議会とジビエコーディネーター

亜細亜大学 経営学部 教授 伊藤 匡美

鳥取県は、ジビエ先進地域として知られる。農林水産省の『野生鳥獣資源利用実態調査』でシカのジビエ利用量は常に上位にあり、県東部のシカのジビエ利用率は2018年度時点で44%と高い。

同じく2018年度には、ジビエをめぐる3つの受賞もあった。1つめが、内閣官房および農林水産省が実施する「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」である。この優良事例として、日本有数の処理頭数を誇るわかさ29工房が選定された。2つめが、内閣官房まち・ひと・しごと創生本部事務局による表彰である。鳥取銀行による「ジビエのビジネス化」の取り組みが、地方創生に資する金融機関などの特徴的な取り組み事例と認定されている。3つめが、農林水産省による鳥獣被害対策優良活動表彰である。いなばのジビエ推進協議会が農林水産大臣賞を受賞している。

県ではこのようにさまざまな主体がジビエに対して熱心な取り組みを行っているが、ここでは県独自のジビエ振興施策として、県の姿勢と協議会の存在に焦点を合わせたい。

県では2014年度から、商工労働部兼農林水産部 市場開拓局 食のみやこ推進課がジビエ施策を積極的に取り扱っている。有害鳥獣の駆除の延長線上としてジビエ利用が行われるため、そのほかの道府県では農林業や鳥獣被害に関する部局がジビエの担当窓口となることが多い。この場合、どうしても農業者やその被害軽減が主眼となり、ジビエを地域の資源として有効活用するといった攻めの姿勢に乏しい。しかし、鳥取県では、米村氏も言及するように、早い時点からジビエを食材として消費することを念頭においた施策が行われてきた。それが象徴的に表れているのが協議会やジビエコーディネーターという制度である。

県東部のジビエをカバーする「いなばのジビエ推進協議会」は2014年に設立され、そのメンバーは狩猟者、食肉処理施設、食肉販売業者、飲食店などである。協議会では県からの委託を受け、安全・安心なジビエの供給体制の確立や、県産ジビエの消費推進のためのPR活動を行っている。この実体的な活動を担うのが、現在米村氏が務めるジビエコーディネーターである。2018年には県中西部のジビエ振興を担う「ほうきのジビエ推進協議会」が設立されている（現在、県内では2つの協議会と2名のコーディネーターが活動中）。

こうした協議会や県産ジビエのプロモーションのためだけに専門的に活動できるジビエコーディネーターの存在は、川上（捕獲・生産の場）から川下（最終消費者との接点）のあらゆる段階での施策を可能にする。協議会が行ってきた事業は、捕獲者向けの研修、捕獲者育成研修、生産現場の衛生管理や処理技術の改善、シェフ向け・最終消費者向けのジビエ試食体験会、広域搬送実験、産官学金の連携による県産ジビエ推進の取り組み、県内でのジビエフェアの開催など多岐に渡る。これらは縦割りの業務分掌や他の職務との兼務者では実現困難だ。重複のない大局的な公的資金の投入方法としても、他の地域が学ぶ余地があろう。

【解題】竹川氏・小林氏の講演について-本業とのシナジーでシカ活用

亜細亜大学 経営学部 教授 伊藤 匡美

2006年に設立された株式会社ふもとつばらは、林業を代々営んでいる竹川氏が富士山の麓で運営するキャンプ場の運営会社である。当地ではこの10年ほど、シカの食害による林業被害が拡大傾向にあった。そこで2019年4月に食肉処理施設を開設し、ジビエの利活用に乗り出したという。

ふもとつばらのジビエへの取組み歴はまだ浅く、処理頭数も2020年度で200頭に届くかという程度であり、今のところまだそれほど大規模な施設ではない。しかし同社の特徴は、林業やキャンプ場運営という本業の延長線上にジビエを位置付け、本業とのシナジー（相乗効果）を活かす形でビジネス化している点にある。

ジビエの食肉処理施設がもっとも頭を悩ませるのは、販路の開拓である。ところが、ふもとつばらの場合は、処理したジビエをキャンプ場で販売しているため、新たに営業をかける必要がない。同社では基本的に、①キャンプ場の来場者に向けて、バーベキュー用にシカを精肉として販売し、ソーセージなどの土産品として販売する、②キャンプ場に併設したアウトドアの飲食施設でシカ肉を竜田揚げ、ステーキ、バーガーとして販売する、③ペットフードを製造し、飼い主とともにキャンプ場に連れて来られるペット向けに販売する、という形で同社の食肉処理施設から産出されるジビエのほぼ全量を販売できている（ごく一部、都内レストランにも出荷。シカの革や骨の利活用については今後の検討課題）。

新型コロナウイルスの影響でさらに拍車がかかったと思われるが、この数年、日本はキャンプブームにある。一般社団法人オートキャンプ協会によると、2013年以降、キャンプ参加人口は一貫して増加傾向にある。現代用語の基礎知識選 2020 ユーキャン新語・流行語大賞では、「ソロキャンプ」がトップ10入りした。

ふもとつばらの取組みは、アウトドアの開放感と相俟って、まだジビエの食経験がない来場者に新たな食材へのチャレンジの扉を開くだろう。キャンプ場でも一緒に過ごしたいほど愛しいペットに、日常とは違ったフードを食べさせてみたいと考える飼い主は多いはずだ。キャンプ場でのジビエ消費体験の創出は、自然を強くイメージさせるジビエに合致している。

同社はふもとつばらブランドでのアウトドアグッズ販売も行う。今後は、シカ革を使った薪を運ぶバッグ製作などのグッズ展開も構想している。竹川氏は、ふもとつばら付近で獲れ、ふもとつばらで解体されたシカの革を使って、ふもとつばらで使えるキャンプグッズというストーリー性に期待を込める。昨今キャンプを愛する層には、行き過ぎた経済合理性の追求からの揺り戻しとして手仕事へ回帰する人々、さまざまなアウトドアメーカーから販売されるキャンプグッズへのこだわりが強い人々、キャンプの非日常性をSNSで発信しようとする人々などが含まれる。同社の取組みはこうした人々の心を捉えることにもなるだろう。

【解題】菅氏の講演について—国産ジビエ認証審査員として—

押田敏雄(麻布大学名誉教授)

ジビエ関係の仕事にどれだけの人数が携わっているのかは、厚労省、農水省も把握していないと思う。男女平等、雇用機会の均等化・・・などの掛け声こそはあっても、食肉産業、ジビエ産業のそれは不明確な部分、いわゆるグレーゾーンが大きく、まして女性の活躍の場として未開の地と思われる。

猟をするヒト、解体するヒト、調理するヒト、販売するヒト、これらをコーディネートするヒト、大勢のヒトでジビエは動いている。そして、忘れがちなのは数こそ少ないが、ジビエに関する教育・研究をするヒト、そしてジビエの安心・安全を支えるヒトの存在である。

厚労省が2017年に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(厚労ガイドライン)」を示すまでは野生鳥獣の食に関する安全性についてはグレー、いやブラック状態と言っても過言ではない状況であった。

この講演をされた菅氏は東京都出身で、麻布大学獣医学部を卒業後、小動物臨床獣医師として勤務していたが、結婚後、兵庫県へ転居し、二人の子育てをしながら、次第に畜産色を強め、食と関係のある分野にシフトして行った。氏の住居地である兵庫県はシカやイノシシが数多く生息していて、県の嘱託職員としての勤務で、時間と心に余裕があったこともあり、以前から興味があった野生動物を掘り下げるため、知人頼りに丹波市のある鹿処理場を訪ねた。その処理場で、解体・精肉のすべてを学ぶ機会を得て、その甲斐もあり、独りで剥皮からブロック肉まで製造できるようになり、次いで、猟師さんと友達になるべく、わな猟の免許を取得するほどジビエに傾倒するようになっていったようだ。

菅氏の報告は多岐に渡っていたが、一番、力説された、一般人が知りえない「国産ジビエ認証」について解題する。

解題者が認証審査員を探している時に、氏から野生鳥獣に関する相談を受け、「興味があれば、認証審査員として力を貸して欲しい」と押田からのラブコールが投げられた。求愛成功で、氏は日本ジビエ振興協会の認証審査員として歩き始めた。

この認証審査は書類と現地の2段階の審査があり、その後の判定委員会で問題がなければ認証となる。書類審査と現地審査は審査員1名(場合によって2名)、判定委員会は審査員2名で実施。まず、書類審査で内容を精査する。次は現地審査である。現地審査では実際通りの処理工程を再現させ、チェックシートの項目に沿った作業手順か否かを確認する。「すべての改善がなされ、認証することに問題が無い」と判断ができれば、判定委員会に申請施設を推薦し、判定委員会は認証の決定を行なう。

以上が認証審査の概要で、菅氏が審査員として関わっているのは、主に書類審査と現地調査である。最後に菅氏のように前向きな姿勢を持った人材が続出し、大勢の人々がジビエを安心して喫食するような機会が増えることを願って止まない。

本物のジビエを、京都から

株式会社 ART CUBE

代表取締役 垣内規誠

(令和 2 年 10 月 1 日)

[講 演]

垣内: 改めまして、お世話になります。

株式会社 ART CUBE の垣内と申します。きょうはお招きいただきましてありがとうございます。

9 月は「鳥獣処理利活用技術者研修会」というのが広島と和歌山でありまして、そこへも行ってお話をさせていただいておりますが、きょうは先生方に実際の本音と言いますか、実際のお話を聞いていただけたらというようなことでお話をさせていただきます。

簡単に自己紹介をさせていただきます。

会社名は株式会社アートキューブと申します。所在地は京都府船井郡京丹波町に位置しておりまして、京都市内から高速を使って車で 30 分くらいの、京都府下の真ん中あたりです。

会社の設立は 2007 年でして、13 年目です。

主たる事業としましては、食肉以外に不動産業をしております。私は俗に言う I ターンでして、都会から移住しております。この事業につきましては、7 年前「京丹波自然工房」という名前で施設を運営しており、2 年前に、国産ジビエ認証制度の第 1 号を取得させていただいております。

右上に写真が載っていますが、私は現役の猟師でして、33 年猟をしております。私どもの施設は「民設・民営」です。公設ではなしに民設でしております。



プロフィール

- 社名: 株式会社 アートキューブ
- 代表者名: 垣内 規誠
- 所在地: 京都府 京丹波町
- 設立年月日: 2007年 (13年目)
- 主たる事業: 不動産業 / 食肉処理業
2013年(7年目)「京丹波自然工房」運営
- 2018年 国産ジビエ認証 第一号認証
- 猟師歴 32年

民設・民営

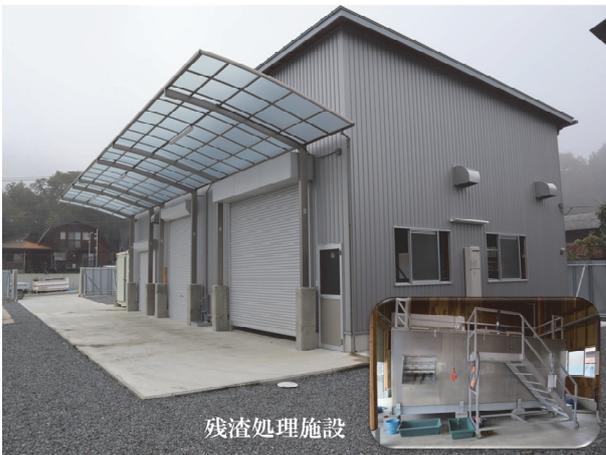


これが今の施設です。左側の瓦のほうが事務所になっておりまして、右が施設です。国のモデル地域に指定していただきましたので、おとし整備をさせていただき、新たに少し中を変えております。

施設から 5 分ほど行ったところに残渣の減容施設を持っております。モデル地域に指定していただいたので、こういう施設を建てております。

右下に減容施設内の写真がありますが、微生物で分解する装置でして、全国に 14 カ所ほど入っております。

農水省の調べでは、平成 30 年で 633 カ所のジビエの解体処理施設があるということですが、皆さん、解体処理後の廃棄物処理をほとんど考えられずに施設をつくってしまいます。そうしますと、つくったはいけれども残渣が出る。これの後始末が大変だということが問題になって



きているところが非常に増えております。ですから、施設をつくるときには残渣の処分をどうするのかということこれから考えていかなければいけないということがありまして、2 年ほど前からこの装置を導入しております。

現在は、京丹波町のほとんどのものを一旦この施設で受け入れをしてやるというようなスタイルで進んでおります。

野生鳥獣のジビエの取組の契機ですが、私は 33 年前に兵庫県宝塚から田舎暮らしがしたくて福知山に移住しております。その理由は、狩猟がしたいと、ただそれだけのことで田舎暮らしがしたいということです。田舎暮らしが世の中に出てきていないような時代でした。そういう時代にあこがれて田舎に移住して狩猟を始めたわけですが、移住し 15 年ほど経つと、狩猟期間以外に鳥獣被害がふえてきまして、有害駆除活動で狩猟に出ることが非常に多くなってきました。

有害駆除活動では、猟期以外に狩猟ができますので大変喜んでどんどん獲るのですが、とった後、死体の山を見まして、これは大変だ、これを地域の資源として何とか出せないかというようなことを考えまして、約 20 年前に食肉処理業の許可を何とかとろうということで、地元といろいろ話をするというようなことをやっております。

ました。

7年前に食肉処理業の許可を取得しまして、特産物として開発していこうということを本格的にスタートして、今、ブランド化をしまして、全国に情報発信することで地域の知名度を上げていこうと。そして地域に何か恩返しできることはないかというようなことで、これを今一生懸命ビジネスとしてやっているということです。

狩猟業ということですが、私の目指しているところはここです。昔、NTTの電話帳を広げますと「狩猟業」という欄がありました。全国どこの田舎に行っても狩猟で生計を立てられる方がいらっしやいまして、まさに猟師で生計を立てられていました。

一年中猟はできませんでしたが、狩猟が終わればアユ釣りが始まり、農業をやりながら米をつくり、松茸を採るというような形で、一年中猟師さんは山に関わる仕事ですので、狩猟業をやられている方が非常に多かったです。これをビジネスとして何とか広げていきたい。農業があつて、林業があつて、次は狩猟業かなということでやっていっております。

経営全般に占めるジビエの位置づけということですが、私どもは、売り上げでいきますと、ペット用が売り上げの38%、食肉が27%と、若干ペット用のほうが多いです。27%は不動産ということで、今現在、田舎暮らしの不動産をあっせんしております。

最近、田舎暮らしで来られる方は、農業をしたいという方が非常に多いです。農業で考えなければいけないのは獣害被害です。獣害被害を考えずに農業はできないわけです。

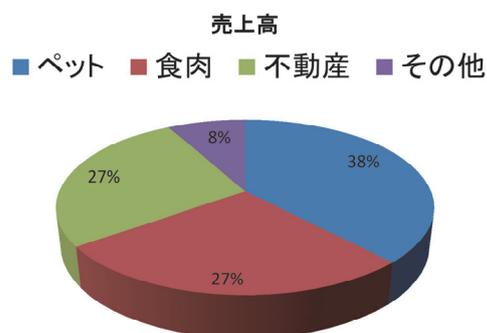
私が勧めていますのは、田舎に来て自給自足をやりたい、無農薬でやりたいという若者が非常に多いですが、じゃあ自分の農地は自分で守ろうということで、狩猟免許を取ってもらえるように一生懸命勧めております。

自分で農業をやりながら、今全国どこでも報奨金というものが出ますので、農業が安定するまでの間、シカ、イノシシをとって、報奨金をとりながら自分のやりたい農業を進めていこうということをみんなに勧めております。

●野生鳥獣のジビエ利用への取組の契機



●経営全般に占めるジビエの位置づけ



その他の8%といいますのは、講演とか見学といったもので売り上げが少しあります。

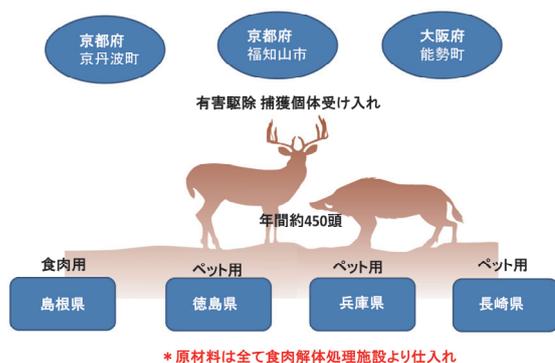
これが私どもの経営全般におけるジビエの位置づけということになります。

次に、原料肉の入手先、入手方法です。

私どもは、一年中有害駆除でとれたものを引き受けております。民設・民営ですので仕入れるところの縛りはありません。「公設・公営」や「公設・民営」になりますと、その地域のものしかとれないというような、一つ大きな問題があります。民設の場合はそういう縛りは一切ありませんので、近隣からシカ、イノシシを集めてくることができるというのはいいことだと思います。

京都府京丹波町というのが私どもの施設の所在地ですが、お隣の福知山市は私が住んでいるところですので、私は有害駆除隊員ですのでそこからシカを持ってきます。それから近隣の大阪府能勢町、他府県からも通常持ち込みをしています。

●原料肉の入手先、入手方法



年間、平均で450頭ぐらいを処理しております。それ以外は原材料が実際に足りません。食肉用としては島根県からイノシシの肉を入れておりますし、ペット用としましては徳島県からシカのお肉を、兵庫県のほうからもペット用のお肉、そして九州のほうからもペット用のお肉を仕入れております。

ただし、私どもは安ければいいということは一切しませんので、きちんと処理されているお肉かどうか。それから、食肉処理施設ですので、食肉として処理したものでないと施設のほうに持ち込まないというのが基本です。ペット用をやっていますが、食肉として入ってきます。

ですから、例えばシカのお肉の半分はリッツカールトンに卸し、半分はペット用のジャーキーをつくらうというようなことでやっておりますので、施設の中に入ってくる分については全て食肉用です。当然食肉処理施設の許可を持っているところからしか仕入れをしないというようなことを原則でやっております。

茂木：シカとイノシシはどういう割合になりますか。

垣内：私どもの場合は、シカが85%、イノシシが15%ぐらいです。京都の丹波という地域はイノシシのブランド地域でして、イノシシが売れます。シカはほとんど食べる風習がありませんでしたので、ほとんどが山に捨てられます。この山に捨てられるものを何とかしたいという思いで、シカを中心に処理施設を建ててやっておる関係で、85%シカを処理しているということです。

販売先と販売方法ですか、食肉はレストランと卸業者さん、近隣の道の駅、デパートです。デパートは、高島屋京都店で扱っていただいております。

食肉処理施設が直接百貨店に卸すというのは全国でも初めてです。これも1年ぐらいかかりました。高島屋品質管理課の方が来ていろいろと検査もありましたし、かなりハードルが高かったと思いますが、処理施設が直接卸すということは初めてだったのではないかと思います。

現在、小売りは道の駅とデパートで、ネットの販売は今中止しています。

小林：高島屋さんは常設でいつからやられているのですか。

垣内：ちょうど2年前です。

茂木：ネットの販売を中止したのはどういう事情ですか。

垣内：当初、ネットでお肉の販売をしていたのですが、非常にネットの管理が大変でして、人が足りないということで今はやめております。

ペット用は、イベントを中心に、全国のイベントをずっと回りながら、シカ、イノシシのジビエのすばらしさをPRしながら、ネットに引き込んでリピーターをとるといったような営業の手法でやっております。

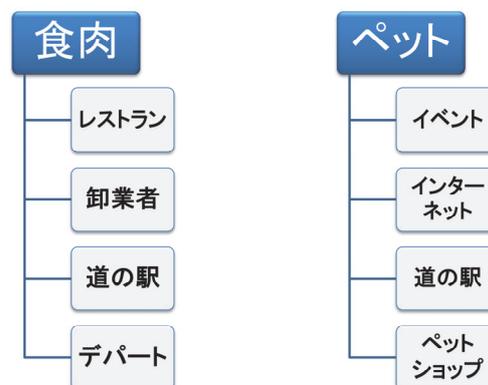
そして、道の駅にも置いていますし、去年頃からペットショップに力を入れて卸すようにはしています。

私が一番初めにこの処理施設をやった目的は、ペット用で売り上げを何とかしたいということがありまして、少しほかの方とは違うところがあります。私は猟師で33年やっている関係で、ワンちゃんを繁殖していろいろとわかっていましたので、ヒトよりペットのほうが絶対にいけるというようなことは当初からわかっていました。

昨今、少子高齢化でワンちゃんを自分の子どものように扱うようになってきている。そうなってくると、死体の山からとった廃棄するようなお肉をペットにあげたくないだろうと。そういう時代がどんどん来るだろうということで、人間と同じレベルのお肉をペットにあげたいということで、食肉処理施設の許可をとりました。

今見ますと、全国でも、長野県はペット専用に行われているところもあります。実際は皆さん食肉で施設をやられるのですが、売れません。どんどん冷凍庫にお肉がたまって、これは廃棄しなければいけません。廃棄してお金がかかるのであればペッフード業者に安く出したらどうかということで、そこにつけ込んで業者が買いに来るわけです。二束三文の値段で買い取って、それをペットフードにするという

●販売先・販売方法



ようなことです。廃棄すればお金が出ますが、売ればお金が入ってきますので、どんどんペットに出そうかということを出されているところが多いです。食肉処理施設はペット（フード）をやると運営するのが将来非常に難しくなってきます。

価格（単価）のことと、一番考えなければいけないところは、衛生レベルが落ちてきます。作業者が処理するときに、「これ、どうせペットだろう」、「これ、どうせ犬だろう、猫だろう」ということになってきますと扱いが変わってきます。

その中で、ホテルに卸すお肉をきょうはやろうといったときに、衛生レベルが落ちている状態で出すと菌の数が多かったりということがあります。

私は皆さんに説明するときは、ペットを一生懸命やったら食肉はだめだと、食肉でやるなら食肉一本でやってくださいということを、聞かれるとよく説明はさせてもらっています。

私どもの場合は、全て食肉で扱っていますので、その差はほとんどないです。

茂木：ペット用に出すときは、検査の基準は違うのですか。

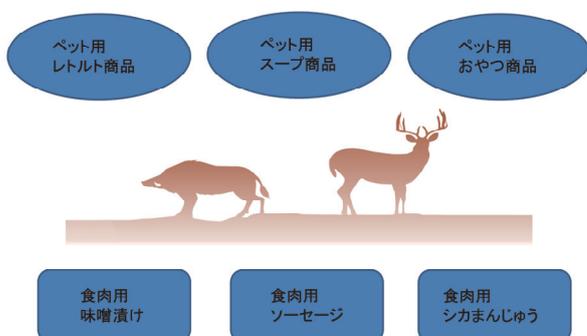
垣内：ペット用は、検査基準はないです。

茂木：やらないというわけではないですか。

垣内：恐らくやらないでしょう。ペットの場合は食肉処理施設の許可は要らないです。

猟師さんが、自分の自宅の倉庫のコンパネの上で切り刻んでそのまま出してもペット用として買いますし、出します。

●ジビエ加工品への取組状況



次に、ジビエ加工品への取組状況です。

私どもの場合は、ペット用はレトルトの食品で出しています。それから、レトルトのスープとおやつジャージャーキーなどを出しています。

食肉のほうは、味噌漬け、ソーセージ、シカ肉の中華まんじゅうといったものを出しています。

加工品は非常に利益が出にくいです。その施設の中で加工品をつくってしまえばいいのですが、恐らく食肉用で加工品をつくっているところは少ないですし、お総菜の許可なりが必要になりますので、それなりの設備投資が要ります。それから、それ用のデザインのパッケージも必要になってきますし、パッケージ包装も変わってきます。

レトルトにつきましても、窯が何百万円もしますし、レトルトをするための真空の機械も普通の機械ではありません。特殊な機械も必要になってきます。設備投資が非常にかかるということです。これを外部に加工賃を出して、それを引き取り自分のところでパッケージをして流通させるということになりますと、非常に利益が

薄くなります。

今、ジビエのPRをしないといけないので加工品を一生懸命つくれということで、缶詰をつくるということがありますが、実際問題、処理施設は加工品だけではやっていけません。

我々が一番重要なのは、お肉だけを売って生業が成り立つようにしないと食肉処理施設は生き残っていかれません。ということは、完全に加工品のお肉として出すということは、先ほどのペットのお肉を出すような金額で卸すような状況になってくると、たちまち処理施設はやっていられないという状況ではないかと思います。

茂木：加工品の割合はどれくらいですか。1割とか2割ですか。

垣内：私どもの場合はほとんど出さないです。

茂木：やらなくてもいいということですよ。

垣内：頑張っってそのようにしていています。

茂木：やる意味というのはどういうところにありますか。

垣内：やる意味は、ジビエを知っていただく、手軽に食べていただくということです。

それから、加工品のいいところは保存が効くということです。レトルトや缶詰にしますと、冷凍するのではなしに保存が効きますので、広く広められるといいですか、話題にもなりますよね。

茂木：これを欲しがる方もいらっしゃいますか。

垣内：いらっしゃると思います。

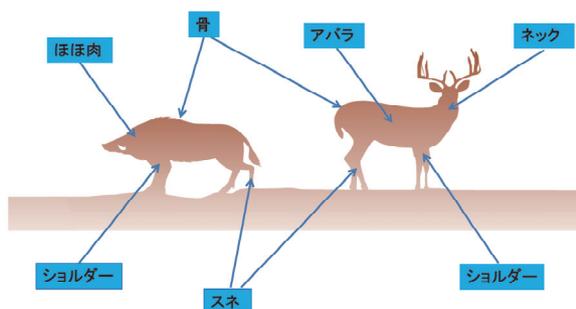
次に、低利用部位の活用方法です。

イノシシについては、ほほ肉はあると思います。ただ、イノシシのほほ肉といいますと口の周りになりますので、ここを触って解体するというと雑菌が多いです。ほほ肉は甘くて非常においしいのです。珍味です。ただ、私どもの場合は、ある時期からここは触らなくなりました。

あとは、骨です。私どもの場合は、ペット用にスープをつくったり、そのまま乾燥させて出していますが、最近はだしにつくったり、ブイヨンにするというような方で、料理人の方も非常に注目されているところではないかと思います。

それから、シカのアバラですが、ホンシュウシカというのはイノシシや豚と違ってアバラの肉が薄いです。ほとんどありません。骨を外してアバラの肉を1枚とると非常に手間がかかりますので、手間のことを考えますととらないほうがましということで、ほとんど流通していませんが、最近は骨付きのスペアリブの形で出されるところも多くなってきています。

●低利用部位の活用方法



シカのネック（首）も繊維質でコラーゲンがたくさんありますので、煮込み料理には非常にいいと思いますが、レストランさんで一番売れる部位はロースです。次にモモ肉です。なぜかと言いますと、ロースは少しでお金が取れます。前脚や首肉になってきますと料理しにくいのもありますけれども、イメージがもう一つ高くつくれない、出せないということで、大概レストランさんの方が注文していただくときは、一番初めはロースです。

ショルダーもそうです。前脚も筋がありますので少し硬いですから、煮込み料理ぐらいにしか使えないかもしれません。ネックやショルダーは缶詰に回るのはないかと思います。

スネも、最近スネだけで注文いただくところも少しずつふえてきています。モモ肉やロース肉以外で、こういうような部位を何とかPRして、料理人の方と共同でいろいろなものをつくったりして、ほかのレストランと差別化できるようなものをつくれれば、これは売れていきます。

スネは一頭で4本しかとれません。ということは、ロースと違ってもっと貴重な部位です。それをどうレストランがお客さんに提供するのかというところで、ロースよりも高く売れる可能性というのを秘めていると思います。そういうことを考えてくださいということで、シェフによくお話しをして、売られているところも増えてきていると思います。

イノシシも同じように、前脚も一緒です。日本人がイノシシを食べるといいましたらぼたん鍋しかありません。ということは、脂がなかったらイノシシとしては流通できないというのが普通です。脂がのるといのは、イノシシの場合は秋から冬にかけてです。ということは、夏場の脂のないイノシシは流通しにくいというのが通常です。それをレストランの方と何とかしていかなければいけないと考えております。

シカの場合は、肉質が食べるものにはかなり影響してくると思います。春夏秋冬、私は常にレストランのシェフに話をしますが、エゾシカはエゾシカで流通させてください、ホンシュウシカはホンシュウシカで全然肉質も違うし、シカ自体が違うので2種類提供できますと。しかもシカの場合は春夏秋冬、食べるものが4種類変わってきます。それによって味も4種類楽しめますということで、夏のシカも提供していただいて、春先の新芽を食べるシカも提供していただくというような形でお話しをさせていただいて、できるだけ四季折々食べていただくようにシェフには説明しております。

茂木：実際に肉質とか味はかなり違いますか。

垣内：肉質はちょっとわからないですが、味は違います。そのときに食べているものの感じは感じられると思います。

ジビエは秋からというのを、流通させようと思えばちょっと変えていかなければ

いけないです。年中、どこの施設も有害駆除でとれますのでね。

次に、品質・安全性の確保のための対応ということで、国のジビエ認証制度の評価も含めてお話しさせていただきます。

私ども、国産ジビエ認証制度の第1号をとっていますので、それに準じて処理はしております。ガイドラインの遵守ということです。これしかありません。ガイドラインに基づいてやっていくというのが基本ですので、これを徹底的にしています。

それから、96項目の個体品質管理を実施するということです。私どもの場合は、一頭のシカ、イノシシが入ってきますと個体番号を付けまして、A4の紙に書いていきますが、最終、商品になるまでの間、96項目チェックが入るようにしてあります。

例えば、よそにない項目としましては、入ってくるまでの間、施設の準備段階で、長靴が用意されているか、ナイフがきちんと用意されているかどうか、消毒用の装置のスイッチが入っているかどうかというようなことまでも、受け入れの段階でチェックを入れてから受け入れをするというようなこともチェック項目に入っていたりします。

ふき取りの検査も、通常の国産ジビエの認証制度の場合はチェックリストというものがありまして、当然やっていますが、そのほかにも、ATPのふき取り検査機を使ったり、抜き打ちで私がぺたんチェックするというようなことをしております。

基本は、私どもの場合、いつも職員に言っていますが、細菌との戦いということで、みんな意識を持っています。

よく言えることですが、「持ち込まない」「つけない」「拡げない」「増やさない」「やっつける」ということで、食中毒の原則です。

「持ち込まない」というのは、悪いシカ、イノシシは絶対に施設には持ち込まない。これぐらいだったらいいだろうというのは持ち込まないということに決めています。

細菌との闘い!!

- ① 持ち込まない
- ② つけない
- ③ 拡げない
- ④ 増やさない
- ⑤ やっつける



●品質・安全性の確保のための対応 (国の認証制度の評価を含む)

■ 国産ジビエ認証 第一号認証

■ ガイドラインの遵守

■ 96項目の個体品質管理を実施

ふき取り検査



内臓チェック



京丹波自然工房

金属検出検査



ます。

「つけない」というのは、シカ、イノシシの外側の菌を内側につけないということです。解体中につけてしまうのは人の手だと認識しておりますので、絶対に外からのものを中につけないということをしています。

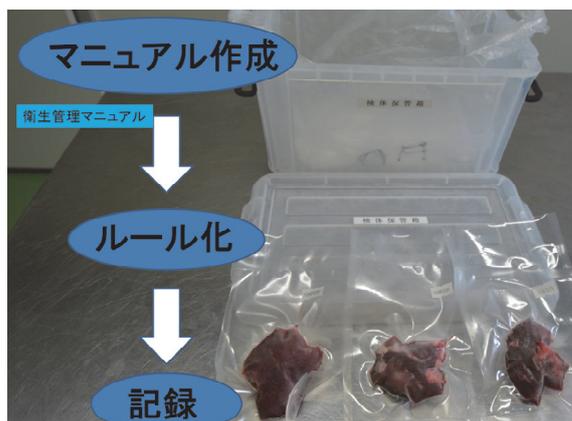
「拡げない」、当然手で拡げますので、手で拡げないということを考えながら作業をしています。

「増やさない」ということで徹底的な掃除と、菌が増えないような温度管理をしっかりみんなでしていこうということをやっています。

それから、「やっつける」というのは洗浄しかないと思います。消毒については電解水を使ったり、次亜塩素酸を使ったり、熱湯で消毒するという形でやっつけるということをしております。

そして、全てできるだけマニュアル化ということでやっています。衛生管理マニュアルというのは本当に基本です。どこの処理施設も、あまり重視されていないところが多いです。この辺の意識が高くないといえますか、現実、そういうところのほうが多いと思います。衛生管理マニュアルをつくっていないところも多分あると思いますし、自分のところの作業に合った衛生管理マニュアルをつくっているところというのはほとんどないです。

私どもも初めわからなかったです。私は食品会社に勤めたこともなかったですし、見に行ったこともなかったです。衛生管理マニュアルって何？と。エゾシカ協会のものをまるごとコピーして保健所に出しました。これは本当の話です。



それからどんどんやっていくうちに、自分のところの施設に合ったマニュアルをつくらないと合わないねということで、毎月、毎月、更新、更新という形で更新していっています。それくらい大事だと感じています。それをルール化していくということです。そして、それを記録するということです。

今度 HACCP が義務化になってきますので、この辺は絶対的にやらなければいけないところですが、恐らく全国 633 カ所の施設が HACCP に本当に対応できるのかということがものすごく問題になってくるように思います。

検体の保管という形で、私どもではこれもルール化してありますが、一頭 50g～70g、一頭ずつ冷凍保存して、2年間保存してあります。こういったことをきちんと記録にとるということをするように心がけております。

次に、野生鳥獣のジビエの利用のネックとその解消方法です。

全国のジビエの処理施設の衛生レベルをとにかく上げていかないことには、今どんどん国が PR もしてくれています。大学でも研究されてきて、かなり PR はできてきたのではないかと思います。全国どこを見てもそれに伴って衛生レベルがついていっていないと感じるところです。ここで食中毒を起こしてしまえば一遍にジビエが廃ってしまいます。これを何とかするために、処理施設の衛生レベルをいかにこれから上げていくかというのは本当に必要ではないかと思います。

2 番目に、有害駆除制度と報奨金制度の在り方です。

今使っていますシカ、イノシシは有害駆除活動でとられるものですが、有害駆除といいますのは、有害駆除隊員による捕獲でして、許可が必要です。有害駆除活動隊員になろうと思えば、猟友会員であることと、猟友会会長の推薦が必要です。これが有害駆除するための捕獲にすごく影響しています。当然ジビエに影響してきています。

なぜかといいますと、有害駆除隊員の数がふえないということです。高齢化でどんどん猟友会の会員が減っているということが言われていますが、有害駆除隊員になれない人が非常に多いです。こういう取り決めがしてあるために、せっかくジビエで頑張るとろうかという若者が有害駆除隊員になれないというのが現状です。

駆除隊員の人数制限をしているところもあります。猟友会員が 60 名で、有害駆除隊員には 20 名しかできないという地区もあります。ということは、あとの人はとりたいたいけれどもとれないということです。捕獲も進まず、ジビエの為の個体も集まらないということにつながってきます。

なぜ人数制限がかかっているかといいますと、報奨金への利権です。予算が決まっていますから、その予算を 20 人で消化するというようなことが起こっていますので、決まった仲間ですら。彼らは報奨金が目当てですから、ジビエの利活用ではありません、殺すことが中心です。ですから良いものが施設に集まらないというのは、ここが非常に問題というところ。非常に難しいところ。

ジビエを推進するなら死体の山から肉を獲り利活用するという時代は、僕は終わってきていると思います。利活用という言葉は、僕は嫌い。「食肉にするためのお肉をとる」、これをやっていかないと、もともとの原材料がよくないものを、幾ら処理施設で衛生的に処理しても衛生的なものではないですし、おいしいものできません。

ですから、消費者に提供するための捕獲というようなものはどういうものなのかということ、有害駆除活動をされている方に指導していかないとだめだということ。

私は通称ジビエハンターと言っていますが、こういった人をこれからどんどん増やして行って、食肉にするためのシカ、イノシシの捕獲というのを推奨していかないとだめだということだと思えます。

私どもは、農家さん、協力猟師が仕掛けた罠の見回りをしていただいて、シカ、

●野生鳥獣のジビエ利用のネックとその解消方法

①全国のジビエ処理施設の衛生レベル



②有害駆除制度と報奨金制度の在り方



報奨金目当ての捕獲



ジビエハンター

消費者に提供する為の捕獲

イノシシについてはくくり罠、捕獲檻がほとんどです。鉄砲で撃ったものは基本的には使わない、食害を受ける農地周辺での捕獲をすることによって、周囲の被害防止にもつながるといことです。

被害を与えているイノシシ、シカというのは必ず畑や田んぼの周辺にあります。鉄砲猟師さんがやりたいのは、鉄砲と犬を使って巻狩りという駆除活動。そう駆除活動ではなく、農地周辺での捕獲です。これですと、施設まで持ってくるまでの運搬時間が短くなりますので、非常に新鮮なものがとれやすいです。私どもの場合は、電気ショックをして放血ということ社員がやるようにしています。

一般の猟師さんにこれをさせますと、やはりうまく放血できないというようなことがあります。私どもの社員が現場まで行って、まずは捕獲している状況、元気かどうかというところから見て記録していきます。そして放血をしまして、その後すぐに体温を測って、異常がないかということも記録表に記入をしていきます。

そういうふうにしますと、搬出しやすい農地の周辺から捕獲しますので、搬入個体の100%が利用可能になってくるということに繋がります。

運搬している写真が右下に載っていますが、こういう形で食材としての扱い方ができているかということも非常に大事です。

●アートキューブの事例

農家・協力猟師が仕掛けと見回り



農地近くで捕獲
くくり罠・檻捕獲
食害を受ける農地周辺で捕獲

スタッフによる電気ショックと放血



食材！
搬出しやすい場所（農地）



農家さんが、自分で手塩にかけた野菜を畑で引きずって歩く人は多分いないと思いますが、猟師さんは山から下ろすときに、ゴンゴロゴンとそのまま下ろすというようなことをします。当たった瞬間、そこはうっ血して使えないということですから、この辺の意識を変えていかないときちんとしたものは提供できません。ほとんどが提供できていないというのが現状です。

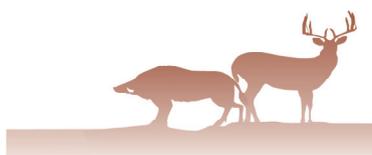
次に、コロナ感染症の影響です。

首都圏のペットのイベントが2月からほとんどストップになりまして、大ダメージを受けております。

飲食店からの仕入れも激減しておりまして、ホテルからの受注はほとんどストップです。ホテルさんは、今、秋に向かってジビエの利用をしたいけれどもどんなものかというこ

●コロナ感染症の影響

- ①首都圏のペットイベントが中止
- ②飲食店からの仕入れ 激減
(ホテルからの受注は無し)
- ③食材卸業者 激減



とで市場調査に歩かれているというところが非常に多いようです。

それから、食材の卸業者さんのほうも、飲食店がだめですので激減をしております。

私どもは京丹波町というところで頑張っやっています。7年前からスタートしていますが、やっと民設・民営で行政と一緒にタッグを組んで今年からやれるようになってきました。

そこで、京丹波町で有害駆除した個体の100%利用を目指そうじゃないかということで、みんなで取り組んでおります。捕獲個体は地域資源ジビエとしてブランド化するというので、そのことによって京丹波町という名前が外部にどんどん出ることプラスになりますので、それを町としても一緒にやっやいこうということをしてしています。

それから、ジビエ利用促進のためのジビエハンターの育成ということで、報奨金でとってもらっている猟師さん向けに、お肉にするための捕獲の勉強会等をやっやいきたいと考えております。

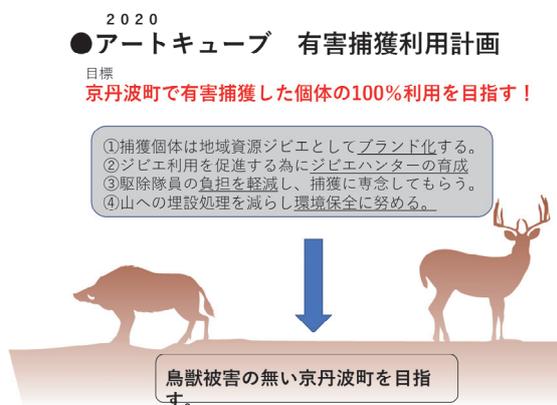
それから、駆除隊員の負担を軽減し捕獲に専念してもらおうということ。今、駆除隊員の負担の軽減ということで、とったシカ、イノシシの後始末は埋設処理ということになっています。これは今全国的に大きな問題になっています。

この間、山梨県で100頭以上のシカが林道に埋められていたということで、ローカル紙やテレビに出たと思ひますが、水面下で全国的にこういうことが問題になってきます。国は獣害駆除のため、農業被害のためにどんどとりなさいということで、更なるシカ・イノシシの捕獲推進を国が勧めていますが、とった後の始末が全然間に合っやいなくて全て埋設処理しなければいけ

ない。しかし、シカ・イノシシを一頭埋めるための穴を掘って埋設するというのは大変なことです。ほとんどが埋設しないで山の中に放置されているのが現状です。

そういった負担を軽減するために、食肉処理で量を減らして、全く使えないものについては減容施設を利用して穴を掘らないで済むようなことをやろうじゃないかということを考えています。

山への埋設処理を減らして環境保全に努めるということ。土の中に埋めるということで土壤汚染の可能性もあります。これも国のほうで今研究されているそうです。少し汚染もあるということがこれから言われるようになってくるかと思ひます。行政にとっては痛しかゆしです。とれ、とれというけれど、後の始末が進んで



いない。それが山から見つかる。どうなっていくのだということで、その中で何とかジビエで利用してほしいという方向に、今なっているわけですけども、なかなか難しいことです。

最終的には、鳥獣被害のない京丹波町を目指そうじゃないかということでやっています。

今後の事業展開の方向ですが、全頭受け入れの集積センタースタイルを目指しています。全国、どこの施設も、お肉を売っているだけではほとんどうまくいっていません。うまくいっているところといいますか、進んでいる、やってきているところは「公設・公営」のところしか進んでいません。「民設・民営」は非常に厳しいのが現状です。

ですから、これからは集積センタースタイルといいまして、全てをこの施設で受け入れをする。そしてそこで食肉で使えるものは食肉、ペット用で使えるものはペット用、産業廃棄物として廃棄するものという仕分けをきちんとしていくということです。

そこで報奨金の確認もできるわけです。全国的に報奨金の不正というものも非常に多くありまして、ニュースでも以前はいろいろと出ていましたが、有害捕獲した獲物を一カ所に全部集めてきますのでこの不正が一気になくなります。現物と交換にお金を渡すということをしなると報奨金の不正もなくなります。

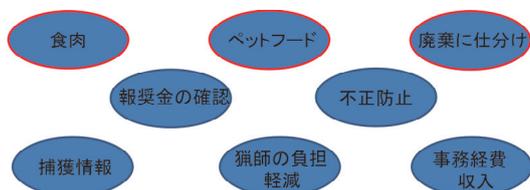
そして、捕獲の情報もしっかりわかります。この市町村で何頭とれたか、どういったものがとれたか、シカ、イノシシの個体の識別もしっかりわかってきます。

ですから、今後の鳥獣害被害の被害防止の計画を立てるときにも非常に有効的なデータになってくるのではないかと思います。

●今後の事業展開

①全頭受け入れ集積センタースタイルを目指す。

全頭搬入(1,000頭以上)



②高付加価値 ➡ 他社と差別化を目指す

ともしていけるのではないかと思います。

それから、私どもの場合は、高付加価値ということで他社との差別化を目指すということです。

それから、一カ所に集めてきますので猟師の負担が軽減されます。こういうこと全て、現在は報奨金を支払うとか情報収集するというのは、市町村の事務経費が必要になってきます。こういった事務経費を、集積センタースタイルにして、その経費を市町村からいただいで、それを経営の一部に充てるというようなこと

シカは一般的な牛、豚に比べて安い価格では売れないです。安い価格で流通しろというほうが無理です。よく「高いね」と言われますが、高いのは当然です。やはりどの位置づけで方向性をつけて売っていくのかということを考えていかないと、僕はだめだと思います。

当初から、ジビエは特別なときに食べるお肉というような位置づけでやっています。よく言いますが、大間のマグロと一緒にです。専門の漁師が、専門の船に乗って、専門の技術を持った者がとってきて、血抜きをしていち早く冷凍保存して処理します。大間のマグロを食べに本場に来るといったようなことをやってみたいという形を目指して、当初からやっております。

ここからは、小林先生からご質問をいただいていることにお答えしようと思います。

年間処理頭数（従業員一人当たり処理頭数）ということでお尋ねされています。

ちょうどこの2日前までの1年をとってみますと、467頭です。シカが398頭、イノシシが69頭です。割合で言いますと、シカが85%、イノシシが15%です。これを3人で処理していますので、一人当たり155頭ぐらいを処理しているというようになります。

それから、一頭当たりの販売可能な肉量ですが、シカですと、丹波の場合は35.2kgが平均です。お肉の量としては12.66kg、35%がお肉として販売可能です。

それから、イノシシの場合は平均で41.7kgで、約20kg、48%がお肉として販売可能です。イノシシのほうが肉の量があります。

小林：この12.6というのはいわゆる精肉段階ですか。

垣内：いえ、精肉ではなしに、スネとか、肉の重量です。

小林：枝からまたさらに部分肉にした段階ですか。

垣内：いえ、その前です。端のお肉を取ったりする前です。骨を外したものです。

小林：枝肉から骨を外した段階ですか。

垣内：そうです。

小林：まだそれから少し落ち物というか、売れない部分があるということですか。

垣内：売れない部分はないです。

それから、一頭当たりの廃棄物の量ですが、シカの場合、私どもの場合は4.73kgです。先ほどの35.2kgに対して4.73kgを廃棄物として出します。減容施設の機械の中に放り込みます。イノシシは13.61kgです。

小林：骨とかは全部利用されるということですか。

垣内：そうです。

小林：皮は利用されていないのですか。

垣内：今、皮はやっと利活用し始めました。ここに皮の重量は入っています。

肉以外の骨・皮・内臓・角などの利用状況と問題点ということですが、骨・内臓・

角も、私どもの場合はペット用で出しています。皮の場合は、現在、やっとなめしの業者さんにつながりましたので、来年から京都産の皮ということですが。

小林：なめし業者さんですか。

垣内：そうです。

小林：兵庫ですか。

垣内：和歌山です。出したいと思っています。

それから、損益分岐一頭当たり販売額ということですが、非常にお答えしにくいです。

たとえば、私どもは今現在7人体制でやっております、大体年間6,000万円くらい売り上げがなかったら支払いも含めましてできないです。それでいきますと、年間800頭を目標にしたとして、一頭当たり75,000円くらいの利益がないと非常に無理だということですが。

伊藤：そうすると、今は利益が出ていないということですか。

垣内：そうですね。私どもの場合は、その他の分がありますのでやっとなめしをやっていかれていますが、お肉だけで考えると残念ながらやっとなめしをやっていかれていないです。

押田：7名というのは、不動産のほうも入れて全部で7名ですか。

垣内：そうです。不動産をやっているのは私と専務がやっていますが、それも食肉のほうも関わっています。

押田：純粋にジビエのほうは3人と。

垣内：そうですね。パートの人がいますので、5人体制です。

小林：800頭というのは、可能頭数が800頭ですか。

垣内：今現在470頭くらい処理していますので、モデル地域になっていますので本当は1,000頭が目標なのですが、私どものいろいろなことを考えて、800頭くらいで採算が合うようにやっとなめしをやっていきたい。それ以上ふやすと、衛生的なものもありますし、いろいろなところに目が行き届かないこともありますので、800頭で利益が出るように付加価値を付けていきたいというのが私どもの営業スタイルで、目標です。

小林：800頭というのは、今の処理施設で十分対応可能な頭数ですか。

垣内：対応可能です。

小林：現在の467頭からの差というのは、どういう理由があっただけまで行かないということですか。

垣内：良いものが集まらないということですが。なんでもいいのであれば、京丹波町で2,300頭くらい有害駆除でとれますけれども、きちんとして食肉として使えるものは500頭弱です。私どもの場合、よそと違って職員が現場まで行ってということがあります。それを3人でやりますので、大体1日6頭か7頭くらいしかとりに行って処理してということができませんので、そのためにジビエハンターを育成して、きちんとしたものを持ってきてもらうということが必要になってくるということですが。

小林：それは集積センター、報奨金を変えることにもつながるということですか。そういうふうにしなないとなかなかいいものが入ってこないということですか。

垣内：そうです。

小林：それと、一頭当たり 75,000 円というのは相当ハードルが高いと思うのですが、そうでもないですか。

垣内：そんなことはないです。2 人でも 3 人でも。私が当初始めたときは 180 頭くらいからスタートしていますが、年間の処理頭数で売り上げがどのくらい上がったのかということばかり気にしていました。やっぱりそれくらい売り上げを上げていかないと、逆に計算していけば、幾らで仕入れたらいいかということと人数がわかるわけです。

小林：12kg で 75,000 円というのは、単価が相当高くなりますよね。

垣内：なります。

小林：1,000 円でも追いつかないですよ。

垣内：そうですね。正直言いまして、ワンちゃん用の食肉は高いです。25g のジャーキーにしたものが 500 円で売っていますので。ですから、いかに付加価値を上げていくかということです。

原料肉の持続的な入手への不安があるかということですが、イノシシのみではちょっと少ないですので、取引先をいろいろと探しております。仕入れについては、今のところ京都府が入っていますけれども、目立った影響はほとんどないです。高島屋さんのほうでも販売は続けて売っていただいております。

それから、押田先生のほうから、地元との付き合い方ということでご質問がありました。民設・民営の場合は、「もめない・目立たない・入り込まない」、これは原則だと思います。また、公設になってくるとこれは別です。

私どもは、移住関係でいろいろな方の京都府への移住を、僕も田舎暮らしを推奨してやっていますけれども、これは基本です。田舎でベンチャーが起業しようと思ったら、これは原則です。

伊藤：垣内さん、「目立たない」は無理じゃないかと思えますけれども。

垣内：自分から目立たないことです。こちらからアプローチして目立たないことです。

時期がきて認められれば、「何してるの？」と地元のほうからやってこられます。「そんないいことしているなら、うちも一口乗らせてくれないか」というお声がかかってから入り込まれたらいいと思います。

押田：周りで何かイベントをやりたいけど力になってくれというアプローチがあるんじゃないかと思いますが、そういうときにはどんな工夫をされていますか。

垣内：もちろん向こうから来られた分についてはウエルカムです。でも、出しやばらないということです。それ以上のことはしないということです。

押田：垣内さんのところのように有名になっていると、いろいろな道の駅から、うち

へもちょっと品物回してよという話が結構来るのではないかと思います。

垣内： ないです、ないです。それはないです。田舎というのはものすごく地元オンリーで、私みたいに全然違うところから移住してきたものに対しては非常に厳しいですから、その厳しいところのものにおいしい話というのはほとんど来ないです。

押田： 何年いたら地元の人になるんですかね。

垣内： 私は福知山に移住して33年になりますけど、絶対よそ者です。2代になってもよそ者です。おまえのところのおじいちゃんは四国のどこかから来てなど、よそ者です。

押田： それは京都だからそうなのですか。

垣内： いえ、これは全国どこでもそうです。ですから、それをわきまえた上できちんとお付き合いをしていかないとなかなか難しいということです。

次に、人材の確保ですが、今困っているのは、食肉処理ができる専門の人がいません。お肉のさばき方です。ジビエは牛、豚と違いますので、専門にできる人はいません。捌き方は、猟師がやっているやり方の延長上、でもそこには安全性も何もないですから、これをきっちり説明できるような人の育成はしていかないとだめだと思います。

今、全国でいろいろなところのお話を聞きに行ったりしていますが、まだまだその辺ができていません。よく研修などで見るのですが、それを真似して持って帰ってやられたら、とてもじゃないけれどもいかなんという研修が多いですよ。ですから、その辺で基本的なマニュアルを早急につくるべきだと思います。

それから、雇用についても、農の雇用というのは国が推奨していますが、それに準じた、例えばジビエの雇用みたいなものの補助金制度があったら非常にすばらしいと思っております。

事業推進に当たっての心配ごとということですが、国産ジビエ認証をとられたぐらいの施設になってきますとかなり設備投資をされていますので、設備投資が回収できるような売り上げがなかなか見込めないというところがありますので、この辺が非常に難しいところです。

ただし、安全性の担保ということでは、どんどんその辺は進めていかないと難しいと思います。

それから、一般消費者に望むことというのはあまりないです。なるがまま、それに応じてこちらが対応していかないといかんと感じております。

最後ですが、ジビエブームに伴い行政へのお願いということです。

食中毒を出さないように徹底的に指導監督していただく体制を強化していただきたい。保健所さんはジビエのことを全く知らないところが多いです。地域創生やジビエ振興のために容易に食肉処理場の営業許可を出さないようにしてほしいというのが私の願いです。

3 番目、国のガイドラインに沿った処理が可能な処理施設であるかどうかの判断基準を下げてほしくないということです。常にガイドラインが順守できる施設なのかということを見て施設の許可を下しているかどうか。その基準を下げてほしくないということです。

それと、使用する飲食店向けにジビエを扱うときの注意喚起の徹底です。同じまな板の上でお肉を切らないとか、中心温度 75 度 1 分を必ず守ってくださいということです。

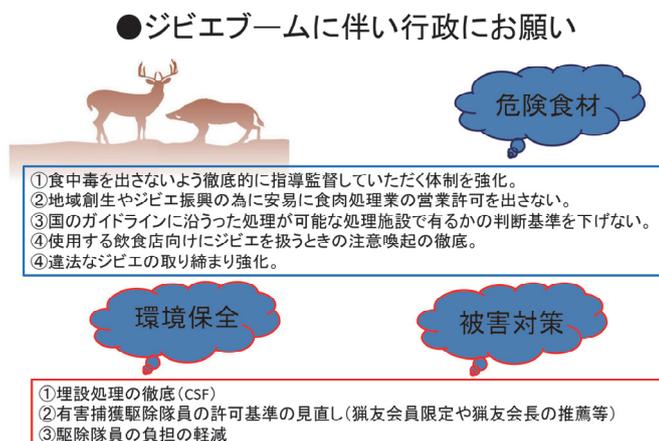
それから、違法なジビエの取り締まりの強化です。猟師さんが直接飲食店に卸すのは違法ですということを、徹底的に飲食関係の方に言っていただきたいというお願いです。

それから、環境保全、被害対策について、埋設処理の徹底です。先ほども言いましたように、山に放置されるケースも多く、これで豚コレラもどんどん広がっていると思います。

なぜ全国に広がっていくかといいましたら、有害駆除でとれた豚コレラにかかったものを山に放置されている。それがどんどん広がって、例えばカラスなどの小動物が養豚場の近所でポトンと骨を落として、それを養豚場に入りにしている小動物が食べて養豚場の中に持ち込み、養豚場で CSF、豚熱になる、これが恐らく原因だと思います。それを防ぐためには、きちんとした埋設処理を周知徹底して欲しい。

それから、有害捕獲駆除隊員の許可基準の見直しです。猟友会でなければいけないとか、猟友会長の推薦がなかったらだめだと。基本的には、有害駆除隊員の許可というのは市町村長が出すというのが全国どこでも一緒です。市町村長が出すのです。ところが、その許可の条件の中に、猟友会に入っていないとだめ、3 年以上の経験がなかったらいけません、猟友会の会長の判こがなかったらいけません等、という取り決めをしているから自由に捕獲ができないということです。ジビエをやりたい若者がなかなか捕獲に参入できないというのが現状です。いつまで経っても報奨金目当ての猟師が持ってくるシカ、イノシシではジビエの利用ができないというのが現状です。

それから、駆除隊員の負担の軽減ということで、減容施設をできるだけ利用してやっていただけたらというふうに思います。



[質 疑 応 答]

伊籐：きょうはすばらしいお話しをありがとうございました。国の方とかが本当はいらしたらよかったのにと思いました。

垣内：その話はさせてもらっています。

伊籐：国の方もわかっていらっしゃるんですね。

垣内：そうです。

伊籐：でもなかなか動けないですね。

幾つかあります。

まず、国産ジビエ認証の第1号を取得なさいましけれども、国産ジビエ認証を取得されたことのメリットは何なのかというのが1点です。

もう一つ、ご講演の中でも端々に文句が出てこられたかと思いますが、「公設・公営」あるいは「公設・民営」のジビエの施設に対しての疑問や文句があることによって、ジビエの流通がどうなっているかというような現状認識というのをお教えいただきたいです。

それから、原材料を467頭入れられているということですが、京都の京丹波、福知山、能勢町から入れていらっしゃるということですが、これは何か特定の猟師さんから入れているのか、それとも全頭入れているのか。そしてそれは一頭当たりの買い上げなのか、買い上げだとしたら一体幾らなのか、あるいは、肉が使えないものは返すということがあり得るのか。こういったところについて3点聞かせていただけますでしょうか。

垣内：今、私どもは福知山市と地元の京丹波町と能勢町から入っていますが、これは全て私どもの社員が引き取りに行きますので、ほぼ100%利用しています。

その時点で、契約の猟師さんといいますか、お願いしている猟師さんに、こういうとり方でこういうふうにしてくれと。罟檻にかかった次の日に引き取りに行っています。そういう条件がそろっていますので、ほぼ100%とっています。

買い取りの価格は、有害駆除期間中につきましては、シカ・イノシシ、両方とも一頭当たり2,000円です。使えなくても一応2,000円はお支払いしています。

私の目標としまして、有害駆除でとれたものは10,000円で買い上げをしたい。私自身が猟師ですので、猟師さんにインセンティブを与えるためには、10,000円というのは絶対必要だと思います。これは有害駆除活動です。ということは、これプラス報奨金が入りますから。

例えば京丹波町の場合は、報奨金は20,000円です。ですから十分インセンティブがありますので、きちんとしたものをもってきてくれると思います。

それから、公設・公営、公設・民営の話ですが、やっとな全国的に「公設・公営」、

「民設・民営」、「公設・民営」といういろいろなケースで出てきて、今スタートし始めて、僕もいろいろなお話を聞いていますが、うまくいっているというのはただ処理がうまくいっているということで、売り上げベースではなかなかどこもうまく行っていないのが現状だと思います。

「公設・公営」になってきますと規模が違います。石川県小松市では1億円規模の施設ですし、長野市さんもそうですし、1億円クラスの施設がどんどん全国にできるわけです。「民設・民営」がそことどうやっていくのか、どこで差別化していくのかということもこれからすごく問題になってきます。

ただし、どこの施設も、どこを目指すかということが一番問題です。自分のところの施設のお肉というのはどこに向けて出すかということが非常に重要です。輸出するのだ、世界に通用するようなお肉を出すのだというような施設もあるでしょうし、いや、地域でお祭りごとがあったときにおもてなしの代わりにちょっと出すというような施設ではお肉の質も違いますし、衛生レベルも違いますので、その辺が違おうと思います。

ですから、どんなものを目指すのかによってやっていたら、「公設・公営」、「公設・民営」でも私は別にいいと思います。その辺をしっかりと判断して施設づくりをしていかないと、漠然として施設をつくってしまうんですね。そうしたら、何億の施設で地元のおもてなしだけに出すようなものを出していたらおかしいですよ。その辺で計画性がない施設ばかりが非常に目立ちます。

ただ、恐らくこれからのスタイルとしたら、「公設・民営」で集積場スタイルというのがこれから生き残っていかれるところではないかというように思います。

それから、国産ジビエ認証制度のメリットですが、私も認証委員会の委員をさせていただいて、内容も一緒になって1年間ぐらいして決めさせていただきましたが、本当にメリットがあるのかなと思いながらやっていました。これは実際そうでした。ただし、やっぱりこういったもので引っ張っていかないと、国全体がジビエでどこを目指しているのかということだと思います。

ですから、そのために国産ジビエ1号もとらせてもらいましたし、百貨店でも何とか納められるものをジビエでもできるのだというものをするために、今までどんどんそういうことをやっていっていますけれども、これからどんどんメリットを出していただかないと、恐らく認証を返すところも出てくると思います。

国の認証施設も今増えていますけれども、更新のとき、3年後にこれがどれだけ残っているか。私どもは来年でちょうど3年になってしまいますが、どうなるか。ただ、なかなか認証のチェックリストに全部チェックが入って、実際にやれるところというのは非常に少ないというのが現状です。ただ、メリットは必ずあると思って、信じてやっております。

伊藤：ありがとうございます。

小林：先ほど高島屋京都店に常設でやっていらっしゃるということで、ジビエはシカ肉についても小売店で常設で買えるという状況が望ましいと思いますが、非常に難しい。札幌でもコープ札幌がやっていますが、販売に苦戦していると言われました。垣内さんのところはどうか。

垣内：実際に高島屋のバイヤーとお話しをさせていただいたときには、年間 3000 万円くらいの売りにしようということでスタートしましたが、とてもじゃないですがそんな数字にはいきませんでした。売れなかったというのが現状です。

ただし、モデル地域の費用で半年間、2 人の売り子さんに立っていただきました。そのときはやっぱりコンスタントに売れていました。ただ、今はその補助がなくなりましたので、ただショーケースに置いてあるというような状況ですので、これではなかなか売れない状況が続いています。ですから見誤ったといいますか、まだまだブームがついていないというのが現状だと思います。

高島屋の横浜店でも、去年催事で 1 週間ほどやらせていただきましたが、あまりよくなかったです。1 日の売上げが多いときで 60,000 円くらいです。

伊藤：60,000 円売れたらすごいじゃないですか。

垣内：でも、2 人行って 1 日 60,000 円では、とてもじゃないですが、1 週間行けないです。それだけの売りにしようと思えば、大体、百貨店の催事というのは 1 週間やります。1 週間やって、2 人どうしても売り子さんが要ります。1 週間ということは、前の日入りしなければいけませんから 8 日間、2 人で行って、せめて 70~80 万円から 100 万円くらいの売上げがないと、催事だけでずっと動くというのは絶対無理です。

いろいろなことはやらせていただいて勉強はさせていただいていますが、ちょっと難しいです。

現在、高島屋さんは豚コレラの関係でちょっと縮小になりまして、四条通の高島屋京都店 1 店舗だけ、ショーケースに置いてあります。

小林：そうすると、小売りというのは一番難しいですか。

垣内：スーパーに置くといった面はちょっと。ただ、高級食材を置いておられるスーパーさんには値段的には合うでしょうけれども、普通のコープさんとか、そういったところではちょっとしんどいと思います。

「コープ自然派」というのがありまして、コープさんでもネットで販売されているところがありますが、そこは 6 カ月に一回くらいで、ほかの材料と一緒に、メニューも提供しながら販売するということでリピーターは増えていっています。

小林：わかりました。

茂木：ありがとうございます。ピンポイントで、本筋から外れるかもしれませんが、2 点お伺いしたいです。

一つは、これは一番基本的なところで、教えていただければと思いますが、実際

にシカとかイノシシとか、捕獲当初というのはいろいろな虫とか、体にいろいろなものがついていますよね。そういうものを処理場に持ち込むまでの間に、どのようにしてそういうものを取り除いているのか。

例えば何日間か吊るすとか、いろいろなやり方があると思いますが、具体的にどうされているのかが1点です。

もう1点は、奈良公園に野生のシカがいて、昨年とか一昨年あたりから非常に問題になっているのは、ビニール袋を山ほど食べて、腹からそういうものが出てくるということで、観光客に注意を促すということがあります。

そういう意味では、野生のものが人里付近に来ていろいろおいしいものを食べる中で、実際に持ち込まれているものや解体されているものの中に、違和感あるいは変化みたいなもので、何かご指摘いただけるようなことがあれば教えていただきたいと思います。

垣内：外部から持ってくるときに、毛についている汚れですが、檻で捕獲しますと、狭いところに入られていますので餌の糠とか、いろいろ腐ったものが体についておるわけです。それから寄生虫とダニといったものがあります。

こういったものは、私どもの場合は、夜の間にはイノシシやシカは活動しますので、夜の間には罠にかかるわけです。次の日の早朝引き取りに行きますから、その間を非常に短くしてあるということです。

持って入りますと、高圧洗浄機で外部をきれいに洗浄します。ダニはちょっととれないですが、汚れは高圧洗浄機によってほとんどきれいにとれます。

それから、シカ、イノシシの食べているものの変化といいますか、なんでも食べるようになってきています。

シカは草食動物ですから、糠は昔は食べませんでした。若い葉っぱを食べるのですが、人間が寄せるために糠を撒き始めて、糠の味を知ってしまった。それと同時に民家の近所で新芽の代わりに野菜とか、出来立ての軟らかい葉っぱを食べ出しましたので、そこにある捨てられた野菜の屑といったものも捕食するようになってきましたので、それこそ体の中にいろいろなものが入ってきています。

イノシシは雑食ですから、人間が与えるものは何でも食べていますので、変化はズットしてきています。

それによって、獣害被害というのは広範囲に広がってきているというのが現状だと思えます。

茂木：ビニール袋は見つかってはいませんか。

垣内：ありました。プラスチックのかけらといったものもあります。

茂木：あと、トウモロコシで餌付けをしている人というのはいないですか。

垣内：トウモロコシもあります。トウモロコシはよく食べます。それを餌として撒いたりすると、食べることを学習すれば、畑になっているものも全部食べていきます。

押田：肉に直接関係がない話になってしまいますが、最後の減容化処理、残渣の話ですが、最終的に処理したものがどうなるかという話と、垣内さんは非常に肉以外のことも精力的といいますか、考えが深いので、例えばそういうところの血液の処理とか汚水処理とか、みんなどんなふうにされていますか。あるいは垣内さんは、こういうふうにすべきではないかというお考えを教えてください。

垣内：減容は、私も何年も前からこの問題を何とかしなければいけないということで、恐らく放置が問題になるだろうということで、減容化装置を探しました。

北海道と、今パンフレットをお渡していますが、静岡にある芹澤微生物研究所というところの機械を入れています。これは、微生物によって入れたものが全部なくなります。1日150kg入れて、全部なくなってしまう。途中でやめると、それを肥料に使うことは可能です。ただし狂牛病（BSE）の関係がありますので、シカを入れたものについては肥料としては売れません。イノシシの場合は売ることも可能だそうです。肥料としても非常にいいと思います。

それから、血液は、レストランが血でスープをつくりたいとおっしゃいますが、絶対にそれは危険だということで、使わないでくれということでお願いしています。

血液は絶対触ったらだめということが基本で、私どもは処理をするときには言っています。私どもの場合は現場で放血しますので、ほとんど施設内で血が流れることは少ないので、普通の汚水の処理でいけます。

施設を建てるときに、血液の分解というので非常に下水道課と問題になります。これはいろいろなやり方があると思います。これだけの血量しか流れないので、こういう浄化槽の大きさでいけますといったことをきちんと出して、地元と協議しながら、排水は必要だと思います。

でも、基本的には下水にもうちは流さない。流すと言ってしまうと、これの汚水処理はどうしますかということで言われますので、費用がかなり高くなりますから、基本的には流さないということで進められたほうがいいと思います。

小林：減容処理というのは幾らですか。

垣内：4,0000 というのが入っていますが、3,700万円です。

小林：それはこの会社から買うだけでいいんですか。ノウハウ料、あるいは菌の代金というのはありますか。

垣内：基本的には年に一回くらい菌を入れなければいけないということですが、うまく回せば菌は入れなくてもそのままずっといけます。私どもでは2年使っていますが、一回ちょっと菌を入れ替えただけでうまくまわっています。大体150kgくらいです。でも生ごみで150kg処理して3,700万円で焼却炉をつくれるかといいましたら、絶対つくれません。それを考えたら、かなり費用的にも安いとは思いますが。

小林：北海道のものよりも良かったのですか。

垣内：北海道のものは、おがくずを入れてやるものなので骨が残ってしまいます。骨

を出して、それをまた粉砕機に入れてバラバラにして、それを産業廃棄物として出さなければいけません。この減容処理の機械では全部骨までなくなってしまいます。よかったら見学に来ていただければお見せします。

野生鳥獣の命を通し自然環境との共存共栄を

株式会社信州富士見高原ファーム
戸井口 裕貴
(令和 2 年 10 月 1 日)

[講 演]

戸井口：よろしくお願いたします。会社名でわかるとおり、長野県から来ました、信州富士見高原ファームの戸井口といいます。

長野県の富士見町という東京の八王子、国立ぐらいでしたら車で 90 分くらいで行き来ができるくらいの、長野県の端、山梨県との境のほうで施設をやらせていただいております。

今日も朝一番から、年に一回とれるかとれないかというような、今年一番大きい 122kg というシカを、朝仕事で捕獲してからここに来させていただきました。100kg 超えは年に 1 頭か 2 頭というところですが、たまたま今日はこういういい機会だったので、しっかりでかいものがとれました。

うちの会社ですが、平成 25 年 8 月に猟友会の有志の共同という形で信州富士見高原ファームを設立しました。

設立の経緯は、狩猟や有害鳥獣で捕獲されたものをいかに有効利用していくか、シカとイノシシ・豚熱等がありちょっと停滞していますが一を、安全・安心でおいしい富士見産のジビエとして商品化していくかということでした。

組織の理念として、野生鳥獣の命を通し、自然環境との共存共栄を目指しております。

施設等は 25 年に開設して、営業開始日は 11 月 21 日ですが、あと 2 カ月ほどで丸 6 年というところですが、やっと法人化して、株式会社になることができました。

処理頭数は 4 頭/日



【信州富士見高原ファーム概要】

所在地：富士見町富士見 6666-1588

代表：戸井口 裕

設立：平成 25 年 8 月 26 日

業種：肉加工品製造業

食肉処理施設建設費および機器導入経費：37,642,320 円

施設建設しゅん工日：平成 26 年 10 月 10 日

営業開始日：平成 26 年 11 月 21 日

ですが、慣れてきたこともあり、少し数字も伸びるようになってきました。

シカ肉のことで、有効に利活用されるものは平成 29 年では 50.8%、昨年度では何とか 75%ぐらいにまでなりました。

富士見町ではグルッと 50 km の電気柵を設置してありますが、それらを有効活用しつつ、いかに猟友会、駆除隊が先に駆除するかというところが課題で、今、電気柵で囲った里の方、畑等のある方を猟友会として重点的に捕獲を進めてきました。それによって被害の金額もだいぶ減りまして、29 年度は 70 万円ほどでしたが、昨年度は 20 万円ちょっとぐらいにまでなりました。

それらの効果ですが、我が施設ができることによって、シカの実害がある農家さん、私どものところでは葉物野菜が多いですが、キャベツ、ブロッコリー、セロリ等の実害が出ている人たちが、足跡や、自分の畑に入られたのを見たら、相談する

【食肉処理施設概要】

本施設は、信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアルに沿った食肉処理が行える施設です。また、信州産シカ肉の認証制度（マニュアルに沿った適正な処理・加工・販売を実施している施設から出荷されるシカ肉を認証する制度）を取得しました。

施設床面積：約 93 m²

●処理量：4 頭/日

●認証取得のための導入機器：

金属探知機、ラベルプリンター

オゾン水、オゾン発生機



内装



導入機器

にシカが手に入り、農家の人たちも被害が大きくなる前に早く捕獲ができるというような体制に少しずつなったかと思えます。今はそのような体制になっております。

運営とは少しずつ話ですが、自分も猟友会として銃砲を手に入れてからことで 17 年になりました。スタートとしては、ジビエをやるというより、最初は鉄砲を持って山に入るという形でずっとやっけていまして、あくまで趣味の段階でした。

自分が小学生の頃は父もやっていたのですが、その当時はシカも少なく、とったら半分英雄的な感じで、軽トラに載せて集落を回るといったような感覚が実際にありました。

のは役場ではなくて、うちの施設のほうに直接話が来るようになりました。

そういったことになるので、うちのほうもその施設の範囲内の方達をすぐ派遣できますし、農家の方達も被害が大きくなる前に私どもが行って罠をかけて帰ってこられるという体制なので、捕獲する猟友会員も報奨金が早く手に入り、私どもも安定的

富士見町ニホンジカ個体数調整について

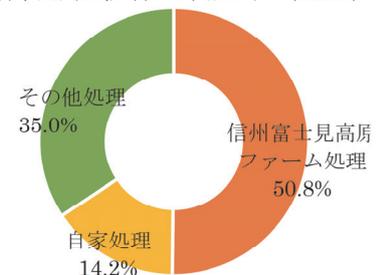
富士見町では、ニホンジカによる農作物被害が平成 14 年ごろから報告されており、現在は①相手のことをよく知る、②柵外からのこれ以上の侵入を防ぐ、③個体数を調整し、棲み分ける、という 3 つの方針で有害鳥獣対策を進めています。

町では農地を守るため、町全体を囲い込むように電気柵を設置（約 50km）していますが、柵の隙間からの侵入や、柵内に住み着いたニホンジカにより、農作物被害は発生し続けているのが現状です。

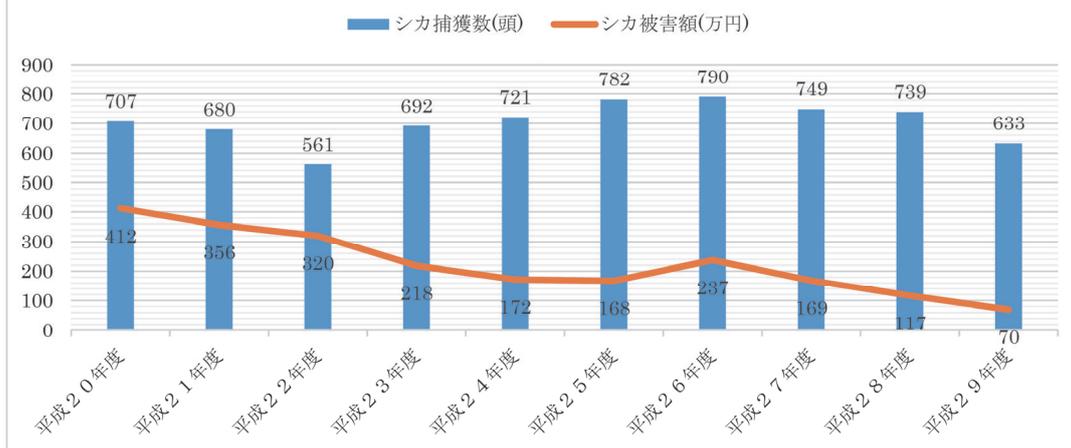
また、個体数調整は、長野県の特定鳥獣保護管理計画及び富士見町鳥獣被害防止計画に基づき、富士見町猟友会に委託し実施しています。下記表の通り、猟友会の協力によるニホンジカの捕獲数は高い水準を保っており、農作物被害額は減少しています。ただし、ニホンジカは繁殖力の強い動物ですので、捕獲圧を緩めず対応する状況が今後も続く予定です。

捕獲個体の処理については、以前までは埋設処理が大多数を占めており、環境に及ぼす影響や匂いが問題となっており、有害鳥獣駆除に対する住民理解が得られない場合がありましたが、信州富士見高原ファームによる食肉処理施設の運営が始まったことで、捕獲個体が有効に活用され、残渣量の減少につながっているため、公害的な諸問題が起らない状況が作られました。

有害駆除個体の利用率（H29）



ニホンジカの捕獲数と農作物被害額



自分も学生時代に外に出た後、帰ってきた後すぐに銃砲の免許を取ってやっていたのですが、自分が銃砲をとってすぐのときには、まだ狩猟としては捕獲は 1 人 1 日雄シカ 1 頭まで、雌シカは狩猟禁止でした。翌年度からは、1 人雌シカ 1 頭までになりました。その翌年に 2 頭になり、雄 1 頭、雌 2 頭、1 日にとっていいというのが何年か続いた後に、雌シカは無制限という形になりました。

父親のころにはシカを獲ったら集落を回るといようなイメージがありましたが、自分が狩猟免許を取って最初にシカをとったときは鉄砲1発でシカ2頭を倒せました。群れになっていましたので、散弾銃で撃ちましたら、一気に2頭とったりして、地元のおじちゃんたちに、こんなにとらなくても、仕事がふえるだけだから1頭ずつとっていけばいいのにといようなほど、一時期は多い時期がありました。電気柵がないのでどこまででも下りてきたところもありました。

当時は穴にもものすごくシカをとって廃棄しているところが多くて、いざ穴のところに行ってみるとものすごい環境になっていました。ほじくり返されて、カラスやタヌキ等が残渣を食べに来るということで、表現がよくないのですが、ハエの幼虫、ウジたちの中のある穴の中にシカを入れると、埋まっていつ見えなくなるような状況にまでなっていて、私どもの猟友会員で何とかしようと思いました。

年配の方達も、狩猟が趣味であったはずなのが、罨でとってやっていくうちに趣味でなくなって、楽しみがなくなってきたという形になって、こういった施設を開所しようということになりました。

農家の方たちも、自分たちの畑がやられていたからといって、十数名一気に猟友会に入ってくれました。自分は、今は違いますが、昨年度まで地元の猟友会長もやっていました。

命を奪った後に捨てるのが嫌だったけれども、こういった施設があるのであれば持ち込むし、加工もしてくれるのであれば参加してみたいという意見もいただきまして、地元の農家さんたちも十数名ほど仲間になっていただくことができました。

今年は、昨年より少し数字がよくなりそうできて、ファームでの処理が、9月半ばぐらいでの捕獲高でいくと、ペットフードも含めてになりますが、8割近くは活用できました。

自家処理という部分では、私どもの地域はシカ肉を食べる文化がありましたので、皆さん食べます。ことしはコロナ禍があったので、孫たちが帰ってくるときに、シカ肉を買うより自分でとって自家消費しますし、多少猟犬を飼っている方が自分たちの犬にあげるという形もあります。

ほかに、捕獲されてから朝まで生き延びていなかったものですから、有効に利活用できなかったり、昨年度は今年度より少しクマの出が多くて、クマに先に獲物を食べられるので、施設に持ち込める状態ではないということもありました。

クマに食べられたシカがいなかったため今年9月期は結構捕獲頭数が伸びましたが、昨年度は10頭以上クマの被害がありました。

錯誤捕獲等とられたクマはどうしても逃がすのですが、指等をけがしたりして、生活ができなくなってどうしても下りきてしまうというような状況が続いたのです。今のところクマがとれたところは罨をとりあえずかけないという対策しかありませんが、そういったことで今年度からやり出しましたら、クマの錯誤捕獲は多少なり

ともありますが、シカがクマに食べられるということはなくなってきました。あとはクマの目撃数が減ったというのも少しあります。

また、こういった施設ができたことによって、若手の猟友会員も微増という形です。猟友会に入りたいと言っているけど、ネットで調べてどう入ると。銃砲のとり方はわかるけれども、また、免許のとり方もわかるけれども、猟友会に入って活動の仕方がわからないというところがありました。

富士見町に限らず、諏訪管内の猟友会には、入会する場合「誓約書と、推薦人を3人見つけてきなさい」というルールがあります。当初、「3人推薦人を見つけるというのはハードルが高いのではないか」という意見も出ましたが、「3人ぐらいの友達、仲間を見つけられないのに猟友会に入ろうというのはそもそもいかがか」と私はその場の会議で言わせていただきました。

確かに山はみんなのもので、獲物もみんなのもので、出入りは自由かとは思いますが、お互いに銃砲を持っているとか、罠をかけていて、罠があるところに自分の猟犬を訓練しに行く、駆除したいのはシカだけれど、犬がかかったり人がかかったりという面がありますので、そういったところのルールもあります。

私どもの猟友会においては、若手の人たちが自分のところの施設にちょっと遊びに来たりしまして、こういうのを始めたと言ったら、いいよと。年配の方々も銃砲を手放したり、家族から減らすように言われていたりする方の情報も入っていますので、新たに入った若手の人たちには、「あそこのおじさんが銃砲を手放そうとしているからもらえるように話はするよ」といって、別に仲介も何もないものですから、その中でお互いに話ができる場をつくってあげることによって、そこで新たに始めるときに銃を取得するコストが下がります。

また、そうすると、恩ではないですが、もらったことによって仲良くなるので、新たに年配の方のところへ若い方が入るという循環が、この施設ができてからそういったやり取りができるようになりました。

ジビエの加工処理といった部分とはまたちょっと違う、副産物的なものですが、そういったこともあります。

また、これは私ごとですか、自分は最初、それらをやり過ぎてしまって、今、所持銃は6丁です。6丁ですが、人生で最初に買ったものだけは実費ですが、あとの5丁は皆さんからいただいて所持していますが、射撃大会となると全部の銃を持っていかないとみんなに顔が立たなくなるので、結構見苦しい、弁慶のような姿で背負って行くことになっております。

最初に質問等をいただきましたが、利活用の取組の契機はそのような形で、山が荒れ過ぎたからスタートしたというところが一番のメインでやっております。

ですから、正直、シカがいなくなってしまうという部分、今のところそれは考えづらいところですが、攻めてとりに行くということは今のところあまりしていな

いかもかもしれません。

なぜか知りませんが、ずっと 700 頭ぐらい、町内で 10 年ぐらいとれ続けていますので、その中で利活用率をいかに上げて、少しでも運びやすい体制でやっていこうという取り組みで考えております。

経営全般におけるジビエの位置づけですが、やっと法人化したのでそれ一本、もしくはその副産物的なものを考えております。

その中で、今、西洋ミツバチを始めています。

西洋ミツバチですが、猟友会員のおじいちゃんたちが趣味として養蜂をやっている方が多かったので、そもそものスタートとしては、自分もやっていますが、最初にジビエと結びつけて何とかという考えもなく、おじいちゃんのところ遊びに行ったときに、ちょっとハチをやってみたいなといったひと言が、次の日になったら巣箱が大量に届き、「ハチ持って来たぞ」といってやり出しました。

それで、肉を購入してくださったレストランの方に話すると、ハチミツを使ったりするものですから、これで結びつけて、「花の季節とジビエ」と。見回りにおいても、花の咲いているところに巣箱を持っていくものですから、罾の見回りとの兼ね合いもできるようになってくるので、組み合わせ的にはそんなにハードルが高くなくできそうだという手ごたえを感じているところでしたが、このコロナ禍なので、ちょっと動きとしては鈍くなっているところでもあります。

もう一つ、本来であれば日本ミツバチの飼育が一番いいのかと思ったのですが、日本ミツバチはハードルが高過ぎて、勝手に出ていってしまったり、巣箱からいなくなったり、あとは採蜜が年一回しができないものですから、コスト面と、それらの見回り等がうまくかち合わないの、ちょっとそこは見送りつつ、今は西洋ミツバチをやり始めているところです。

とはいえ、長野県はもうそろそろ寒くなってきて、朝は 9 度とか 8 度になっていますので、採蜜は今期はおしまいかなというところでは。

ですから、経営全般ではジビエ、シカ肉が本当にメインでやっています。イノシシは、もともと年間 14 頭から 16 頭と、20 頭もとれませんので、基本的にはとっておじいちゃんたちが自分たちで処理していました。

自分たちで食べる分だしというところで、要らなくなったという言い方は変ですが、田植え、稲刈りをしていて、親戚が来ているのに、イノシシを解体している余裕がないというだけうちの方に届くということはしていたのですが、今回の豚熱等があった時点で、もう厳しいということで、イノシシはストップしています。

今のところは、そのような形でシカをメインとしてやっています。今年はこのままで行くと数字が伸びそうなので、処理頭数 450 頭を目標にしています。

原料肉の仕入れ先、入手方法等ですが、商社さんとお付き合いさせていただくと、「出荷証明書を出してくれ」というのがどうしても出てきます。私どもは長野県と

言っている、山梨県との境なので、長野県の富士見町でとれたもので間違いないのですが、県境の川沿いに罾をかけていますので、「富士見町で捕獲されたシカです」という感じでしか、今のところ出荷証明的なものは出せていないというのが現状です。

そういったことはお客さんに説明した上で、「山梨県から来るかもしれませんがけれども、とっているメンバーととっているシカは富士見町で捕獲できたものだけです」という表現でしか、今はできていないところです。

今回、日本ジビエ振興協会とも一緒にやらせていただきますが、国産ジビエ認証を今までとった各施設の方々と連携をして、腕やスネという売りづらかったり、量はあるけれども低価格帯で集めようとするとなかなか集まらなかったところを、認証をとった方々と協力し合って大きいロットにして出荷をしていくことの窓口をさせていただいております。

各認証施設から、今回コロナ禍だったので、多少在庫があるという話がある中、中国地方、四国等の方々からも、うちで買い付けて、大きいロットに応えられるように今活動を始めているところです。

ですから、入手先としては富士見の山の中と各認証施設等から仕入れ等をさせていただいています。

販売先と販売方法ですが、販売方法は、こういうお話しをいただいている部分と、本当に人との巡り合わせによって紹介していただいているのがあります。

うちの施設は、コロナの影響は大きいですが、ほとんどは都内に出荷させていただいていました。西のほうは名古屋までが限界です。西日本は施設数も多かったです。そこから先は、自分もそこまで攻めていない部分もあるかと思いますが、基本的には都内がメインでやらせてもらっています。

販売方法としましては、ブロック等もありますが、各消費者さんの要望に限りなく応えられるようにということもしてはおりますが、ジビエ振興協会の解体調理の

国産ジビエ認証取得施設の連携で 安心ジビエを安定供給



3つの課題を解決!

●安定供給

全国の国産ジビエ認証取得施設と連携して、在庫をストックします。そのため、いつでもまとまった量を安定して出荷可能です。

●衛生基準

国産ジビエ認証取得施設のお肉のみを集めているので、衛生基準を合格したお肉のみを取扱っています。

●統一規格

国産ジビエ認証カットチャートに従って部位分けがされているので、まとまった量でも同じ形状で届きます。

教科書等で一緒に協力させていただいていまして、その中でのスタンダードのカットチャートの作成にも話をさせていただきまして、これに準ずるカットチャートで基本的にはカットしております。

その中での部位の話をさせていただいたり、レストランの方々ですとこだわりや要望がありますので、小規模な施設ならではの力ということで、即ちに対応できるような体制にさせていただいております。

また、たまたまではありますが、うちの富士見町で捕獲されたシカからランダムにずっとセシウムの抽出検査をしていましたが、4年前に1頭出たため、県の方と協力し合って、今は、全頭検査をしております。

セシウムが出たのは、結果として4頭だけですが、100ベクレルを超えるのは2頭だけという形ですが、一応ずっと全頭検査をしていただけているものですから、地元のイオンさんやJAさんでは出荷証明の他に、セシウム検査の結果等もうちは出せるようになりました。そういったところで協力していただける企業とか、目を向けていただける企業がふえていますので、そういったところへの販売になっております。

ジビエ加工品への取組状況ですが、たまたまこの間取り上げていただけましたが、土曜日にNHKの「有吉のお金発見 突撃！カネオくん」で、ちょっとだけですが我が社のカレーを紹介して頂くことができました。

加工品としては今のところ我が社ではカレー、ソーセージ、ハムがあります。もう少しで何とか話が乗りそうなのがメンチカツです。加工して調理の手間を省けられそうなものを今考えているところです。

低利用部位の活用方法としては、大きいロットにするために、昨年度はロッテリアさんのジビエバーガーをうちのほうで取りまとめをやらせていただきました。そのときに、今は14社、15社になっている認証施設ですが、その当時は7社か8社くらいでしたが、価格等の折り合いもあります、声を掛けたところで協力していただける施設の方々と、国産認証ジビエの肉の低価格部位、スネとか肩などを集めまして、ロッテリアさんにはひき肉などの材料になるようにして販売をすることができました。

また、うちの施設からのお肉ですが、ベッカーズとは3年ほど一緒にやらせていただいております。

この結果、低利用部位の活用も進みましたが、ちょっとしたことで大きい数字になりやすくなってきました。そうすると、うちの施設ですと年間5トンくらいの肉の生産がいいところですから、スネとか、安価になりやすい、挽き肉的にしたい肉を2トンというと、1年分でも集まるかどうかちょっと予定が立たないというようなこととなりますので、認証制度もできたものですから、皆さんと協力させていただいております。

協力していただけるところと、していただけないところがもちろんありますが、「みんなで集めて何とかジビエをやっていこう」という意見に賛同していただいた方とやらせていただいています。

次に、野生鳥獣のジビエ利用のネックとその解消方法です。今後の方向といえますか、展望なのですが、地元の間でもそうなのですが、同じ赤身肉でも牛肉、私どもでは馬肉等々ありますが、やはりシカ肉と聞くだけで、肉のはずなのに調理方法がわからないとなります。例えば豚肉とか牛肉、羊でもいいですが、渡されても、肉なので、焼肉でもしてみようかというような意見が出ますが、シカだとどうしたらいいのかわからないという話が出やすくなってきています。

息子が小学生ですが、学校でお母さんたちからそんな話を聞きますと、調理方法がわからないというのが一番のネックなのかと。肉ではありますが、シカ肉の料理ってどうやるのというところがありまして、変にハードルを高くしてしまっているのかというのが、ここ最近感じるところです。何か身構えてしまう肉になっているのかと。

イノシシも同じですが、コロナ禍になる前、自分が狩猟等でとつたものを仲間内にやっても、これ、どうやって料理したらいいのかという話が普通に返ってきます。「豚の仲間だから、豚の先祖みたいなものだと思っていいよ」と言ったら、「ああ、じゃあやる、やる」ということです。調理方法も、イノシシと聞いただけで、「え、どうするの」というようなことがあります。

自分は焼くだけしか料理ができないので何とも言えませんが、やはり調理方法等をうまく伝えるのがもう少しというところです。添加物を抜いてという部分ももちろんありましたが、シカ肉 100%でソーセージをつくとどうしても色味が黒くなってしまって、小さい子供たちが見て、「この黒いのはなに？」となるものですから、ほかの肉を混ぜて少しでも食べやすくして、「シカ肉を食べたよ」というところからシカ肉に興味を持ってもらっています。急にシカだよという話になったらなかなかハードルが高いです。

地元の田舎ですと、シカに対する考え方がちょっと違います。

小学校で大豆を育てていました。大豆がシカに食べられたと。学校の授業で、シカに食べられてどうしようとなったときに、「トヨシ君のお父さんにとってもらえればいいよ」と言っているけど、女の子たちは「そうことはかわいそうだから、見守ろうよ、餌を周りにあげればいいじゃない」という結論に至りました。やはりシカを見慣れ過ぎているから、かわいそうという部分に走り過ぎてしまう面があります。牛舎もない地区ではありませんが、やはり見方がそこに落ちてしまうのかなと思っています。

ですから、ソーセージ等にして、食べたことがある、食べやすいという部分を感じてもらおうところがジビエ利用のネックを打開する途なのかなと、自分では思っ

います。

もちろんいい部位は「ロースで、高級肉です」といって活用していきたいですが、シカを食べたことのある人をたくさん増やして、「お母さん、シャウエッセンじゃなくて、きょうはこっちのソーセージを食べてみたい」というぐらいにしていきたいという気持ちがあります。

うちの息子も、この間のフォーラムでカルパス等を物販させていただきましたが、うちの息子があ場で何を言ったかといいますと、「ジビエを食べたことがない」と言ったんです。シカ肉、イノシシ肉としては食べていますが、ジビエという言葉にびっくりしてしまって、僕はジビエを食べたことがないと。

ジビエという言葉が、やっと都内で声が出て逆輸入した感じです。ジビエという言葉になると、私どもの地元でも食べてみようという気になるので、ジビエという言葉は結構響きがいいです。シカ肉というとみんな構えるのですが、ジビエというところになると食べるという形です。うちの息子も「ジビエは食べたことがない」と頑なに言い張ってあそこで食べていましたが、シカ肉にジビエという言葉を使っていたのは大変ありがたいと思っています。

それから、コロナ感染症の影響は多大にあります。皆さん出歩いていただけないので、フレンチとかイタリアンといった単価がよさそうなところだと少しは動きがあるのですが、みんなで楽しく飲み食いできる場所は自粛が続くようなので、焼肉的などころや居酒屋さんのなどは限りなく落ちています。

特に、都内の落ち込みのほうが顕著でして、神田あたりではどうもリモートワークが多過ぎて夜飲んでいただけませんし、「ランチでシカ肉を食べる」というのは多分なさそうな雰囲気をもた感じています、消費量は限りなく落ちています。

ですから加工したもの、少しでも手を加えずにできるものを何とかして開発する時期ではないかと思っています。

今後の事業展開の方向ですが、養蜂です。スタートとしては、おじいちゃんにたまたま声をかけてしまったがために、言い方が悪いですが、やるようになったところですが、やり出したらおもしろいところもあります。

個人でやっている飲食店さん、大手の飲食店さんとか、この季節、季節の食品を扱ってくださるところには、うちの季節のシカの様子等をいつも雑談の中で話しています。

最近、八ヶ岳に雪が積もったからシカが下りてきたけれども、「今の時期だと雄しかとれないから雄の納品になるよ」というよう話をしていたのですが、その会話の中にレパトリーがふえました。

ミツバチを養蜂することによって花の種類がわかったので、花をお伝えすることができます。今、ニセアカシアの蜜を採蜜しているから、それと肉と組み合わせてみたいというような話をしています。

それから、今は栗の季節になって、ちょっと匂いがきついけど、隠し味的には使えるのかなぐらいの話をしてします。なんだかんだいって、日本ミツバチですと単価が高いハチミツですが、年に一回しか絞れません。西洋ミツバチですと、うちの地域ですと、まず春はレンゲ、クローバー等も入ってしまうので百花蜜をとって、ニセアカシアをとって、栗をとって、昨年度はとれませんでしたでしたが、今年はサルスベリのハチミツがとれて、蕎麦でおしまいですが、5回季節を伝えることができます。肉と一緒にハチミツの紹介をしつつ、置いてあるところは町内でしかないものですから、その中で話していくのと、やはり狩猟をしている方々も減ってくるのと同じように、養蜂をしているメンバーも顕著に減っていますので、そういったところでも一緒にやっつけていかれるのかなという可能性も最近感じているところです。

次に、行政への要望ですが、今のところは地元の役場等々とは関係深くやらせてもらってしまっていて、お互いにいいところでやっているので特別なことはありませんが、しいて言えば、昨年度から私どもの役場の担当窓口が男性になってしまいました。

それまでは新卒の女性が来ていたのですが、そのほうがおじいちゃんたちの動きがすこぶる良かったものですから、自分の孫より返事してくれると。道路ではねられたシカを拾いに行くのは猟友会の仕事だったり、役場の方がやっていたのですが、8年くらい前から昨年度までは女性の方だったのですが、はねられたシカがいるというと、男性の職員だと、「おまえ、自分で行って来ればいいじゃないか」と言っていたのですが、女性の職員がシカがはねられちゃってと言ったら、4人くらいおじいちゃんたちがぞろぞろと行って一緒に上げてくれると。猟友会と役場の連絡がものすごく密になり過ぎて、おじいちゃんのところに行ったら役場の職員も帰れずに何人かでお茶を飲まざるを得ない状況ができてしまっていて、連絡を密にとっていました。

そうすると農作物の被害ですと、町内ではサルの被害が大きいですけど、そういったところの防ぎ方等も、こういう罾とか檻の新商品の売り込みに来ていて、「こういったものをやってみよう」というのをおじいちゃんたちに言いますと、そういったものより、軽いもののほうが動かせるからいいと。

養蜂



はちみつ



勧められて買ったとしても、猟友会としては力がなくて持ち上がらないとか、大人数がいないと罾として機能させづらいという面がありました。

以前は、買ってもらったものを私どもの猟友会に貸与してもらって、私どもが掛けに行く状況でした。しかし、役場の方が先にこういったものをどうすると話してくれると、1個のサンプルだけ見て使えない罾を何十個も買っていただくより、使える罾の5個とかのほうが移動もできます。私どもの年齢層で一番捕獲をしてくれるコアの人は73~74歳ですので、そういった方達ですと持ち上げられない、動かせない、設定の仕方を忘れたということが多々あるのです。

このため、一回みんなでやってみたり、たくさん買う前にいろいろな種類を相談することが必要で、行政のほうとしても、やはり猟友会と話をして、望んだものを購入することが重要です。5年くらい前にやっとみんながデジカメになり、それまで役場で支給されていた使い捨てカメラがなくなったのがやっとなので、いきなりIOTといっても、確かに便利ですが、新しいものにあまり行き過ぎると、そこを使うまでに至らない状況になります。

若い人は使えるからやれば良いと言って渡されていても、自分の仕事があったりするとなかなかそれまで手が回らない。そうすると放置されるというようなことも起きる状況が来てしまっただけでは遅いと思うので、補助金等を出していただけるのであれば、猟友会の意見も聞いていただければと思っています。

シカ肉を学校給食にという話もありますが、うちでは学校給食には提供していません。

各学校に栄養士さんがいまして、なかなか意見の取りまとめが難しいというところがあります。給食で子供たちが全員初めてシカを食べてくれるということであれば、一番いい機会だと思って全面協力しますが、なかなかそういったところの実現していません。

行政としては、栄養士さんたちもシカ肉と聞いたときに、「料理方法をどうするの」というところに戻ってしまうので、こちら側から「加工品等はこちらのものがある」といっても、添加物の問題もあります。それらをクリアできる状況になれば学校給食に使ってもらえるのかと思うところもあります。

補助等を受けて学校給食にシカ肉を提供しているところもあるかと思いますが、コロナ禍においてはそういった手立ては大変ありがたいと思いますし、やってみたいというところがありますが、通常に戻ったときには、「補助を受けて給食に使ってくれ」というのはどうなのかと思います。

経営として考えたときに、給食として消費してくれることをあてにし過ぎると、後々補助が出なくなったときには、一気にジビエがすたれるのではと思います。

施設としても地元の学校で消費してくれるというのは、食べてもらえるのはものすごくうれしいですが、そこをやり過ぎると、営業等の努力がなくなってしまうの

で、補助金等がなくなったときには危険かなと感じるときがあります。

このような形でやっていますけれども、また皆様のお力添えとか、皆さんとの出会いがうちの施設をずっと支えてきてくれましたので、こういった研究会に呼んでいただけるだけで自分のほうでも大変勉強になります。

営業と言っている、ドラマのようにクーラーボックス片手に都内を飛び歩くことなく、都内に肉を送ることもできていますので、一番思うのは人との出会い、人の紹介でここまで来られたかと思います。

きょうは本当にありがとうございます。(拍手)

[質 疑 応 答]

伊藤委員：戸井口さん、コロナの影響についてもう少し詳しく聞かせていただけますか。何月くらいから影響が出て、大変失礼ですが、何パーセントくらい今売り上げが下がっていて、戻る気配があるのかなのかというお話をまず聞かせていただいてよろしいでしょうか。

戸井口：一番コロナの影響が出始めたのは、今から思えば2月ぐらいです。2月から少し消費が落ちたかと思いましたが、シカ肉に限らず、特に3月、4月はジビエの消費量がもともと伸びない月でしたので、歓送迎会等が重なると幾らで宴会といったことのほうがメインになっていて、大きなところでの量の消費という面においては、シカ肉を歓送迎会メニューに入れるところは割合が落ちていたので、特に3月、4月はそんなに伸びないものだったのですが、2月からちょっと落ち始めたと思っていましたら、3月になったら、もともと落ちているのよりもひどいぞというところで、3月の売上げ自体が12分の1で考えると、もともと24分の1ぐらいの売り上げでしたが、それが大分落ちまして、24分の1の半分ぐらいでした。

4月になりましたらもっと落ち込んできて、定期配送便で毎月何キロという形で送っていたところが、「連絡をしたときに送ってください」という注文になりました。売上の的には、前年比でいくと25%くらいになりまして、5月のゴールデンウィークが明けたら、きちんと連絡をくれた方々もいますが、店舗を閉鎖するという声が出てきました。

それは地元の店舗も同じ状況でして、ゴールデンウィークが明けて2~3日経ったら連絡してくれる等々で、このところ連絡がないと思っても、なかなかこちらから連絡もできなかったものですから、お互いに顔を知らなくても電話だけで仲よく4~5年付き合っていた方々もいるので、ホームページ等で前もって見て、営業しているようだからということで連絡をしました。

私どもも、「売れる・売れない」以前に、捕獲の手を緩めるわけにはいきませんので、「応援便」いう形で肉を5月、6月は営業されている店舗さんに出させていただきます。

て、今現在やっているところもありますけれども、8月も今のところ落ち込んでいます。

挽き材とか、ジビエ認証施設の皆さんと協力したものは単価の低いところですし、各施設も同じような状況でしたので、うちで何とかなる分は送るという形で加工品をつくらせていただきました。

今後、ロッテリアさんもやれるというお話しをいただいていますので、そこにおいては通常にいけるのかという形になっています。

状況が状況ですので、いつもですと、「昨年こんなふうでしたが、ことしも使ってください」という話もできるのですが、イベントをやるかやらないかわからないので、無駄にあおるような行為もできないのかという形で、ホームページやネットで検索してみた後にちょっと連絡がとれればいほうというところがあります。

伊籐委員：かなり状況としては厳しいですね。

戸井口：そうですね。今のところは、売上げとしては厳しいところではありますが、8割くらいの肉は運び込まれてくるという状況になってきていますので、食べてもらうという面で、耐えるときということも兼ねながら、自分は青年部等に入っていますので、仲間加工品をつくっている人の中に若干手が空いている方もいるので、一緒に何かつくろうということで、今商品をつくっています。

先ほど言いましたメンチカツを何とかしようとか、コンビーフではなくてコンディア（鹿肉を使ったコンビーフ）を使っていこうといった活動をしながら、加工品として、シカ肉といって身構えないでみんなが簡単に食べられるようなものをと、ここはそういう時期だと割り切って考えて、何とかやっています。

伊籐委員：「応援便」というのは、配送料も戸井口さん持ちで、無料でお肉を使ってみてということで渡すということですか。

戸井口：そうです。今までお付き合いのあった方に、そのままそっくりボンと送って、「送ったよ」という形で、こちらで全部持ってやっています。

伊籐委員：ちなみにロッテリアは昨年は何トンぐらい使ってくれましたが。

戸井口：そんなに数字的には大きくなくて、ソース等の肉も含めて800kgぐらいでした。

伊籐委員：今年はきつともっと少ないですよ。

戸井口：ですけれども、昨年度は「いい肉の日」の11月29日からでしたが、年明けぐらいになるかもしれないとは聞いています。

伊籐委員：ありがとうございます。

茂木委員：三つほど質問をまとめて申し上げます。

まず一つは、今伊籐先生からも確認がありましたけれども、ロッテリアあるいはベッカーズは、店舗でポスターを貼ったり、いろいろキャンペーンをやると思いますが、その反響といますか、つまりそれがジビエの宣伝媒体になって、その

直接、間接の問い合わせや影響、販路拡大につながるようなことがあるのかどうか。あわせて「突撃！カネオくん」の反響はどうでしょうかというのが一つです。

二つ目と三つ目は、ご当地事情になります。山を隔てて反対側に行くと軽井沢になりまして、ここは結構ジビエを扱うレストラン等があるように聞いているのですが、そちらとの販路としての位置づけ、あるいはそういう関係者との情報交流というものはどういう状況でしょうかというのが二つ目です。

三つ目は、ほぼご町内の諏訪大社はシカの神様なので、地元でどういふシカとの交流、あるいは先ほどご子息の話がありましたけれども、シカの地域における崇め奉る、あるいは肉を食べるときのいいわけとか、大社周辺の故事来歴等の関係において、今のジビエ食で何か関連するものがあるかどうかということをお教えいただければと思います。

戸井口：ロッセリアさんとベッカーズさんの反響、「カネオくん」等も含めてですが、ベッカーズさんで出しましたということに対しては、「そこでも使用してもらえた肉なんだね」という反響はあります。

ロッセリアさんですが、昨年苦情がありました。県内の新聞で取り上げてもらったのですが、「なぜ長野県にロッセリアがないのだ」と、長野県民の方から大変なお叱りを受けました。「ロッセリアはどこにあるんだ」と言われましたが、多分長野県内にはロッセリアが1店舗もなく、山梨県富士宮という、静岡県との境ぐらいまで行かなければ食べられない状況でしたので、「だったら言うな、新聞に出ても食べられないものは出すものじゃない」と、それは何件かありました。

茂木委員：地元の方ですかね。

戸井口：東信のほうで言われました。やはり食べてみたいというところがありますが、ジビエを自分で料理するというハードルの高さを感じたところです。

「カネオ君」等に出していただけると、カレー等は見てもらえる部分があるので、自分が田舎にこもり過ぎていると SNS 等での発信力がなさ過ぎる面を痛感したところです。

かえって知り合いの方々が取り上げてくれますので、微増ですが、そういった面での問い合わせ等はありません。

ご当地ということと言いますと、地元の施設との連携と、軽井沢では結構施設としてやっているという面がありますが、長野県内に今現在 32～33 施設あります。先ほどのうちの紹介の資料にもありますが、長野県の認証というのもスタートさせていましたが、一時はうち一社だけになってしまったときもありまして、県でこういう制度を制定してくれているのですが、施設が取得してくれないという面があります。

行政という面で行けば、長野県としての行政の部分が、今後、いい展開になっていくと思いますが、長野県でつくった認証等をとったところで、県が主催するバイ

ヤーの方々に紹介するというイベントでは、加工品にしても肉にしても、認証をとっている施設もとっていない施設も皆さん出品できるような体制になっています。それであれば、その資格をとらなくても販売してくれるなら、とる理由はどこにあるのというところに落ち着いてしまいます。

例えば、県内で料理教室のイベントを長野県がやりますというようなことになって、うちの肉を使ってくれても、それが年2〜3回程度では、多分3〜4kg程度の消費です。

そこで今度連携という話になりますが、「その料理教室をやりました、うちの肉を納めました」と言っていたら、地元の解体施設の人が県に殴り込みに行って、なぜお膝元なのにうちの肉を使わないのだというところで、近くて見え過ぎるがゆえに連携の難しさはありまして、今のところだと長野市さんと何とか連携が今後結べそうというぐらいのところでは。

それは認証をとっているという面もありますので、認証をとっていただければ、お互いにこういう作業をしているというところが、ある意味「見える化」ができるのですが、俺の腕を見てくれとか、独自技術だからとか、門外不出の技術があるという話になってしまうので、それが謎過ぎて、本来であれば国産ジビエ認証をとったというところで、長野県産、信州産で行こうとしたいところもあるのですが、近いがゆえに県内の方とはなかなか組みづらいです。

軽井沢のほうも結構やっているんで、うちはプリンス（軽井沢プリンスホテル）さんぐらいです。あと、もともとある施設の方々が商圈にしている道の駅は、うちは基本的に小さいパイをみんなで奪い合うことはないという考えの下、行かないようにしています。

それから、町内の諏訪管内ですと、鹿食免（かじきめん）があるので、シカを食べていい免状（免罪符）ということで諏訪大社が全国に知られた要因でもあるかと思いますが、一応加鹿食箸といったものが実際あって、免状等があるのですが、私どもは27〜28番目ぐらいの施設で後発組です。

諏訪大社と連携されている昔ながらの施設の方がいるので、そこと一緒にといてもなかなか商圈がかち合ってもいけないことですので、前はシカの頭を奉納するときどうしても数が足りないと言われたときは用意させていただきましたし、神仏ですのでそのまま届けさせてもらいましたけれども、そういったときぐらいしか、今現在動きはありません。

諏訪は6市町村ですが、4件も施設がありますので、6市町村のパイを4社で奪い合う話より、ほかの方々に食べてもらうことのほうが、ということで今活動しています。

茂木委員：ありがとうございました。

小林委員：ありがとうございました。シカだけではなくて、食肉処理場が動いている

だけで 633 ということで、私はちょっと多過ぎるというか、調査した中では 4 分の 1 ぐらいしか経営的にペイできていないと。多分実質的にはもっと少ないのではないかと。

今後コロナの問題もあり、これから淘汰の時代が始まってしまうのではないかと、ということに危惧しているのですが、戸井口さんのところで、一つは、採算分岐点というのでしょうか、特に一頭当たり幾らぐらいで売れば何とかペイするとか、あるいは処理頭数をどのくらいにすればというのを、もしも計算されていたら教えていただきたいです。

戸井口：損益分岐的な考えを売り上げベースで考えるというよりは、うちは頭数ベースで考えています。当初、六次産業化の認定等を受ける前の計画段階では、生体体重 60kg で換算していました。内臓もあります、ざっくり 60kg で、そのうちの歩留まりが 27%で、取れ高にもよるので最悪は 21~27%の中で考えたのですが、今日はたまたま 122kg でしたが、昨年度の一頭当たり平均生体体重が 42kg ぐらいでした。

それらで考えると、最低でも 250 頭処理すれば何とかというところですが、けれども、うちは地域おこし協力隊の方がいないものから、ヒューマンパワーが十分ではありません。今現在、うちは基本的には 4 年間は誰も人が雇える状況ではありませんでしたし、人材も見つかりませんでしたので、自分一人で回しました。

今、食肉関係に携わる仕事をしたいという若い子が来てくれましたので、その子がほぼほぼ一人で回しています。

ですから、一次産業的な考えになってしまうといけません、農業と同じような考えで、農繁期には残業も何もない、とりあえず収穫だというのに近いものだと考えています。たくさんとれる時期は朝早く来てもらって残業もするけれど、8 月はとれないから朝来るだけ来て、9 時まで待ったら、きょうはとれない時間だから、はい、おしまいというような形の体制で、若い子が今一人でやっています。ですから頭数が結構押さえられる面が大きいかもしれないです。

茂木委員：稼働は何日ぐらいやっていますか。

戸井口：基本的にうちはゴールデンウィークと正月、お盆は休みにします。稼働としては、とれたら開けるという体制です。今若い子がいるので、日曜日、正月、お盆、ゴールデンウィークを除いて全部フル稼働しています。

茂木委員：猟期も、ですか。

戸井口：はい。

茂木委員：しかし、1 日 1 頭とれば 250 頭はとれているはずですよ。450 頭目標で、現実に今何頭ですか。

戸井口：今現在ですと、売り上げが伴っていない面が大きいですが、今のところですが、自分が運営していた時期は 360 頭はとれていました。250 頭を切るときもあり

ましたが、そこでやっていくのは何とかやっていかれるというところですよ。

茂木委員：マックス4頭処理で、普通1頭とか2頭ということですか。

戸井口：そうですね。今現在、マックス4頭は、この施設のときは4頭と考えていたのですが、今うちの若い子は1日マックス6頭までは。

茂木委員：1人で6頭いけますか。

戸井口：いけます。

茂木委員：すごいな。

戸井口：そのかわり、うちは施設の開所時間が早いです。自分が一人でやっていたころは4時から開けていました。今は6時から開けていますが、早く終われば終わっただけ、きょうはおしまいという体制なので、捕獲が午前中で全部終わるので、6時に開所しても、8時に見回りがみんなが終わっていたらお休みという体制です。

あとは、特に冬場は一応開けてはいますが、状況によっては、きょうは罾の見回りをおじいちゃんたちはしないし、駆除する日だから連休という形で休んでもらったり、農業的な考えに近いですが、繁忙期と閑散期に合わせた働き方をさせてもらっています。

小林委員：もう一つは、生体重42kg、大体イノシシはそんなものだと思いますが、それで肉として売れる部分は10kgあるかないかというぐらいでしょうか。

戸井口：そうですね。私どものところだと、122kgはボーナスみたいな形です。それらがとれると40%、うまくいくと60%になります。首だけで20kgとかとれますので、まるまる1頭の生体より大きくとれるので、それらがいかにとれるかが勝負という形のところはありますが、一応そんなような形です。肉の歩留まり的には、うちが単純計算しているのはロース1kg、モモで3kg、その他が取れ高に応じてですが、罾にかかって食肉に適さない部分は、ペットフードの循環効率がよくなったものですから、何とかそこで折り合いがつきやすくなったという形です。

小林委員：都府県の統計だと、売れるところの平均は6kgです。私たち調査もそれくらいでした。非常に少ない。罾などをやると廃棄量がすごく多い。その辺はかなりいいと言いますか、その辺を何かうまくやっているところがありますか。

戸井口：単純です。私どもの地元でよくありますが、山賊話みたいなことですが、ロースだけ抜いて帰ってくるとか、忙しいからモモとロースだけとって、施設として運営していくのであれば、歩留まりで肉を平均で上げようとするれば、頭数がとれたがゆえにロース、モモだけとってしまおうと。次の一頭をやったほうが一頭当たりの売り上げが伸びていくはずですよ。

そういう面もあるかと思いますが、肩とか腕をばらさないというところですよ。きちんとばらしていけば、ペットフードないしほかの食肉の挽き材になるところをカウントしないというか、やらないということですよ。

あと、変な話、ロースだけは食肉として売るけれども、ロース以外のところはペ

ットフードにするというところもあります。そうすると食肉ではなくなってしまいうというところもあります。

小林委員：一頭当たりの販売単価は平均で幾らになりますか

戸井口：半身で大体 25,000 円か、もう少しするかというところですよ。

小林委員：一頭 50,000 円ということですか。

戸井口：50,000 円まで伸びないかと思えます。腕が片腕なくなるので。

小林委員：そうすると 40,000 円ぐらいですか。

戸井口：30,000 円ぐらいですね。25,000 よりは少しくかなという形です。

小林委員：これは肉だけの話ですか。ペットも全部含めてですか。

戸井口：ペットはほぼほぼ価格がつかないような形で考えていますので。単純計算できるように、箱に詰めて何キロ幾らという形でペットフードはやらせていただいています。ザックバランに言うとも 1kg500 円ぐらいでペットフードは流通させてもらっていますが、その中で何とか、今回はコロナになったことによってペットフードのほうの動きが激しくなりましたが、価格面が折り合いづらくなったという面はありますけれども。

小林委員：一頭 35,000 円ぐらいで、年間 250 頭ぐらい処理できれば大体ペイできるという感じですか。

戸井口：単純ですが、一人で施設を運営していると考えればその給料は出ていきます。

小林委員：ご自身の。

戸井口：自分は完全な本業がありますので、そこはあまり考えません。

本業は建設業をやっていますので、ほかの人たちより有利なメリットとしては、うちは建築も大体のことはやっていますので、冷凍庫をふやしたいと思ったら、何とか自分たちでしょうか。水道が不便だと思ったら自分たちで増やせます。何かあっても、自分たちでできる面のメリットはあります。

小林委員：それは肉の話だけですよ。皮とか内臓とか角というものまで含めて、一頭当たりの販売額をふやそうという試みは、やっていらっしゃるんですが。

戸井口：やっています。先ず皮ですが、なめした状態でやっていたんですが、獣皮のなめし加工会社さんを、いろいろなところを当たってみたのですが、シカの皮ですと 10cm×10cm の 1dm (デシメートル) という単位で流通していません。1 枚幾らでなめしていただく形がメインになっているので、100kg のシカも 20kg のシカも同じ 1 枚幾らのなめし料金なので、製品として出てきたときに私どもがそれに転嫁できなくなり過ぎてしまうので、なるだけ大きいシカだけでしたら何とかありますが、大きいシカだと、野生で生きていたときにどれだけケガをしていたのかがわからないものですから、傷物というとらえ方をされてしまうことが多いです。

ですから、うちは皮製品ももちろんやっていますが、基本的にうちの会社に来ていただける方で、見てもらってお互いに納得してから流通させようという形態にし

ています。自然のものでですからどうしても傷ものがあります。「ここ、傷があって思っていたよりデシ数がとれなかったから下げて」と言っても、そもそもそんなに利が乗れるものでもなかったのもので、今は先になめし業者さんに向こうで決めてもらって、はいだだけの原皮での販売を少しやり出します。

小林委員：それはなめし業者さんに販売するということですか。

戸井口：なめし業者さんではないです。皮製品の加工会社さんです。縫製をして、キーホルダーやバックをつくるところです。なめし業者さんをもし知らないようでしたらこちらから紹介するなりして、何枚入れるということで、それをそのまま取ってもらうという形か、冷凍保存したものをそのまま販売します。そちらのほうがなめした製品で出てくるよりリスクがないので、加工賃を負わない部分もありますので、1枚当たり3,000円からということでやらせてもらっています。

小林委員：プレッシングする前の原皮の冷凍で1枚3,000円だと。

戸井口：はい。それぐらいで何とか流通ということですか。

小林委員：それを含めて35,000円とかですか。

戸井口：そうです。そこをそういうふうにしめていくという形です。

角ですが、皮も含め、いろいろな業者さんが淘汰されるという部分が大きいかもしれないませんが、やはり同じように出てきていて、買う方たちも、ここは3,000円だったと値段をざっくり話しますと、じゃあ私は2,800円出しますというところが普通に出てきます。

皮製品をやっている、うちの肉を商社さんを通して販売していた面も、私どもが直送して送った場合、送ったことがあるレストランさんから商社さんを飛ばして私どもところに連絡がきたりすることがあるものですから、そういったところで淘汰といいますか、義理を守れない人たちが多いです。

ペットフードが特に多いですが、「おたくのところでたくさん売っているんだから値段を上げてよ」と言われて怒ってきた人も結構いますが、「おたくにいつも1トン売ってやっているんだから、これはキロ単価を幾ら上げてもらわないと売ってやらないと言われたから、戸井口さん何とかなる」という形でお客さんが流れてくる面もあるので、そういった施設になると逆に淘汰されてしまうのかなというところがあります。

角は、正直、捕獲が強くなってきた分、くくり罠でとりますので、蹄（ひづめ）のケガがあったりすると角が左右対象には生えなくなってきたりしています。あとは、生体が小さくなっていますので、威厳のある角がなくなってきました。なので、商品として飾れるようなものは年数頭ぐらいしかありません。あとは、ペットフード屋さんが、10～15センチぐらいに切ったものでやりたいとか、クラフトで使いたいという人たちもいますので、その個人消費くらいです。

小林委員：夏の間の軟らかい養鹿はどれくらいとれますか。

戸井口：結構とれますが、大きさのまちまちで、何キロかとれて保管しています。

小林委員：今何かされていますか。

戸井口：全く違う話になるかもしれませんが、建設業をしているときに工場の社長さんに、こういうのがあるよということで喜んで食べている人たちがいます。

小林委員：今、うちの協会で、ニホンジカが鹿茸（ろくじょう）原料として認められました。逆にいうと、薬品としてしか認められないで、健康食品としてはだめだというふうになってしまって、それをうまく処理場から集めて何とか鹿茸として国内に販売するか、あるいは場合によっては中国に輸出するということができるかどうかということをやっています。

戸井口：賛同していただける方がいれば、普通皆さんのってくれる方々が多いものですし、薬事法の関係もあるので、施設の方は、わからないからという部分もあるので、自分としては、そういったものがきちんとしたルートがあればもちろんやっていきたい事業ではありますね。

小林委員：わかりました。またお話しさせていただきたいと思います。

押田委員：養蜂の話が出ましたが、その次ぐらいを多分考えているのではないかと思います。どうですか。

猟犬の育成

戸井口：全然肉とは離れてきますが、これは自分の趣味の世界が色濃いですが、イングリッシュセッターのスマウ系というマニアックな犬がいます。明治天皇時代の皇族の人が輸入した犬の系譜がいるのですが、それらの純血種をそろそろブリーダーの方もやめてきて、うちにそれが一頭いるので、それらの血を色濃くして、日本向けにやっているので、海外は馬に乗って鳥を追うと



ということなので、犬の行動範囲がものすごく広いです。それらの犬は主人から離れても、100mは離れないので散歩するときにはリードが全く要らないくらいの犬なので、それらを絶やさないようにしなければいけないという思いで、次の段階はスキームを講じてちょっとそれをやろうかという形です。犬のブリーダーを始めようかと思っています。

押田委員：それが一番儲かりそうですね。

戸井口：7~8頭というものすごい数のセッターを生むので、これは完全に趣味のマニアックな話ですが、猟犬として使う場合、雄なら長男です。雌なら末っ子です。それがずっと、根拠はないですが、猟犬をやっている方達は言われています。そうすると2頭とかだめになってしまうので、その後の部分をきちんと次の段階に回せる

ところが、普通の家庭でもいいので、かわいがってくれるような状況に持っていくことのほうがあれかなと思っています。

雄は長男、雌は末っ子にこだわらない人ももちろんいますが、結構マニアックにやる方はそこがあります。

伊籾：イングリッシュセッターを飼える日本の方はあまりないと思いますが。

セシウムが出たから、セシウムを全頭検査しているんですよね。セシウムを全頭検査をする予算はどこから出ていますか。

あと、それによってイオンやAコープで販売できるようになったのかと思いますが、売れ行きについてお伺いしていいですか。

戸井口：そこにおいては、役場に提出して、県の林業総合センターというところに、食肉になるものの全頭検査をやってもらっています。

イオンさんとAコープではもともと使っていたところへ来てのそれだったので、かえってほかの業者さんには悪いですが、ほかの商品はどいてしまいました。全部うちだけに絞っています。加工品を出している業者さんがいましたが、出すのであれば信州富士見高原ファームから購入するように言われて、処理施設もやっているのですが、うちから買っている状況になりました。

伊籾委員：セシウムの検査代は県が出しているということですか。

戸井口：国か県です。役場は出していません。ですから、うちの負担としては、検体の肉を届けるという手間だけです。

伊籾委員：ありがとうございました。

釧路市阿寒町（北泉開発）のエゾシカ事業の取り組み

北泉開発株式会社

代表取締役 曾我部元親

（令和2年10月16日）

[講演]

曾我部：皆さんこんにちは。きょうのこの機会にお呼びいただきましてありがとうございます。ございます。

きょうは50分くらいお話しをさせていただいてから、皆様と質疑応答という形で進めていきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

まず、最初にスライドを見ながらお話しをしていきたいと思っております。

今、全国各地でシカについての取り組みが始まっております。ただ、取り組みが始まる背景というのはその地域、その地域によって違うと思っております。

私どもの釧路市阿寒町の場合は、阿寒湖という湖がありますが、この湖の森林被害がまず背景にあるということです。

阿寒湖ですが、歴史的なお話しをしますと、ここから見える範囲はもともとある一人の持ち物でした。前田正名（まさな）さんという鹿児島藩出身の方で、山梨県の初代知事をやった方ですが、この方が阿寒湖一帯を国から払い下げてもらったということです。

なぜ北海道の片田舎の湖を払い下げてもらったかといいますと、もともと前田製紙という製紙会社を持っていますから、森林が欲しくてこの山を払い下げてもらったというふうに言われております。

ただ、その方も「切る山」から「見る山」に変えようということで、一度伐採した木をまた植栽して以来、開発がほとんど進んでいないということで、皆様から見て少し剥げているようなところが阿寒湖の温泉街ですが、その対岸に実はマリモがたくさんあるのですが、皆様が阿寒湖に行っても残念ながらマリモを見ることはできないというようなことになっています。北海道の場合にはエゾシカが明治のころに一時絶滅の危機に瀕しますが、開発が進まなかったということで、道東と

阿寒湖遠景



言われる北海道の東では阿寒湖を中心に生き延びてきたということです。

ですから越冬地の一つにもなっておりまして、冬場にたくさんシカがここに集まってくるということになります。集まってくると、当然森林被害が起きるわけですね。ここを管理する前田一步園という財団がありますが、平成に入ったころから、自分たちの森、山がおかしいということで、一回調査をしようということになりました。平成4年から5年間かけて、3,600haというとてつもない広さの森林全域の中で、オヒョウニレとハルニレというシカが好む木に焦点を絞って調査をした結果、全蓄積の約6%、9万6千本という木が枯死しているという事実が明らかになりました。

こういう状況になったものですから、対策が必要だということです。

どんな対策を打ったかといいますと、最初はネット巻きという方法です。木に土木用の硬いネットを巻き付けるという方法です。これは物理的に食べられないということで、平成7年から現在も続いております。ただ、何百万本もある木の全てにネットを撒くことはできませんから、今は多分年間100本単位くらいで、主にこれから伸びる若い木を中心にネット巻きを行っております。

次に行ったのが給餌という方法です。これは平成11年から行っています。越冬地であるが故にシカが集まってきます。集まって過密になると食べるものがないので木の皮を食べます。では餌を置けば防げるのではないかという単純な発想だったのですが、これは成功いたしました。

前田一步園財団の取り組み

- ネット巻き
(平成7年～)
- 給餌
(平成11年～)
- 有害駆除(銃獵)
(平成11年～16年)
- 囲いワナ
(平成16年～)



ただ、これには最大の欠点がありまして、シカが減らない、むしろ増えるということもあり、近隣の町村からは、「給餌をやる以上は駆除もやらないとだめだ」ということになりまして、平成11年から16年までの5年間、ハンターにお願いをして銃による駆除を行いました。餌に寄ってきたシカに対して駆除を行うという方法だったのですが、これは5年間でやめてしまいます。

これには二つの理由があります。

一つは、エゾシカも学習能力がありますから、最初は有効なのですが、以来、餌に集まってこないでまた山の木を食べるという状況にもなります。

もう一つは、前田一步園財団そのものがどちらかというと動物愛護的な思想の財団でありますので、冬場に観光客が多く集まる阿寒湖周辺で血だらけになったシカを引っ張り出してくるものを見せるのは、ということもありまして、5年間でやめます。

ただ、給餌は続けなければならないので、当然駆除は必要だということで、次をやったのは囲いワナという方法です。今では全国各地で囲いワナという猟法をやっていますが、実は阿寒の前田一步園財団が日本で初めて大型の囲いワナに挑戦をしたということです。

ただ、この方法については平成7年くらいから財団さんのほうではできるという自信がありました。ではなぜやらなかったのかといいますと、捕まえたシカをどこに持っていくのかということです。

今は合併して釧路市になっていますが、当時は阿寒町という自治体でしたので、実際に阿寒町議会でも議論がありました。というのは、使っていない牧場をシカ牧場にしてはどうだという議論がありまして、議論の結果、否決されました。

なぜ議員たちは反対したかといいますと、成功事例がないということでした。

もっと言いますと、近隣で町が処理場をつくってシカを販売していたところもありましたが、そこもだめになったということで、シカなんかやってもだめだろうということで、当時の議員さん方は反対したということでした。それで囲いワナはできませんでした。

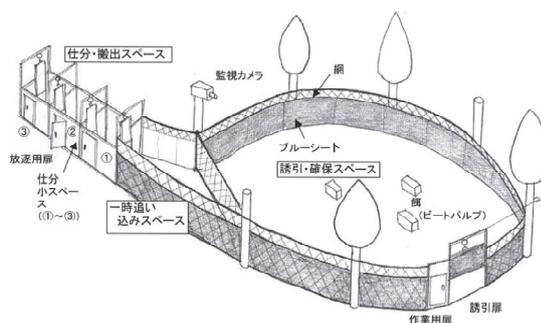
ではなぜ平成16年から囲いワナが始まったかといいますと、受け入れ先ができたということです。その受け入れ先というのは、私どもの会社であります北泉開発がシカ牧場をやりますということになりました。

では、なぜ北泉開発がやったのかということについては、長くなりますので割愛します。

囲いワナというのはこのような形です。今はかなり進化しまして、ブルーシートの部分は、今はコンパネという板をはってあります。前は作業員が車で監視カメラを見て、入ったのを判断してロープを手動で下していましたが、今はスマートフォンで見て、ボタンを押すと捕獲完了ということで、三重県の会社が開発したものを使っていますが、そういった部分で進化しているということです。

僕が商工会青年部という組織にいたときに、駆除されるシカを何とか有効活用しようということで、地元のシェフからの提案でしたが、エゾシカバーガーというハンバーガーを開発いたしました。札幌の大通公園で、今はオータムフェストという名前に変わりましたが、昔は市町村が集まるリンケージアップフェスティバルというものがありまして、阿寒町代表でエゾシカバーガーを持って販売して、土日の2日間で2,000個完売というようなことになりました。

囲いワナ



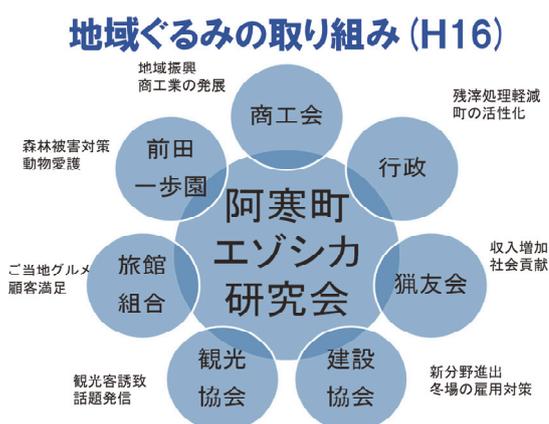
要するに、こういった珍しいご当地バーガーみたいなものをつくるとマスコミがこぞって取材するものですから、そういったこともありまして 2,000 個を完売したということになりました。

これは阿寒町、あとは北海道ですが、エゾシカの対策に頭を悩ませている人から見ると、非常にすばらしい成功体験であるということでもかなり評価をされました。

それで何とか、シカは商売になるのではないかという機運が阿寒町の中で生まれたということです。

そこで阿寒町エゾシカ研究会というものを立ち上げました。僕は当時は 36 歳でしたが、おまえが言い出しっぺだし、一番若いから会長やれということで、阿寒エゾシカ研究会の会長になりました。

僕がいろいろなところでお話しをするときに、研究会をつくったことが阿寒町、釧路市においては非常に有効であったというお話しをさせていただいております。なぜかといいますと、そのメンバーです。



僕は商工会に属していましたが、行政、当時の阿寒町と、阿寒猟友会、建設協会、観光協会、旅館組合、前田一步園財団です。なぜか農協さんだけは入ってくれませんでした。肉をやるというと、ライバルができるのではないかというとらえ方をされました。最近では、組合長をはじめ、僕らがシカのイベントをしますと率先して来てくれまして、組合長が、

「うちらは被害を受けているほうだからどんどん食べるよ」というふうに言ってくれますが、残念ながら 20 年ほど前には理解が得られず、農協さんだけは入ってもらえませんでした。それ以外は全部入ってくれました。

ここで大事なことは、皆さんそれぞれ思惑があって入ってくれたということが非常に大きかったです。

例えば、商工会であれば地域振興ですとか、当然商工業の発展のために取り組むということになります。

行政は、当時、駆除を一生懸命やっていたのですが、例えばハンターさんにお金を払って撃ってもらって、撃ったものについてはごみステーションならぬシカステーションを国道沿いにたくさん置いて、それを回収して最終処分まで町がやっていたということで、莫大な経費がかかっていました。ですから、そういったものも軽減されるだろうという考え方が行政にあります。

猟友会については、当時は駆除した部分のお金しかなかったものが、買い取って

くれるということですので収入の増加になります。ですから、今は、僕の町の阿寒町ですと2~3人専門猟師がいて、商売として成り立っています。こういった部分で、猟友会さんも参加しました。

それから、猟友会さんというのはいま一つイメージが悪かったところもあったのですが、社会貢献にもつながるといふところもありまして、猟友会さんにも参加をしていただきました。

おもしろいのが建設協会です。ちょうど公共事業がかなり削減されてきた時期でもありまして、何か新分野に進出できないのか模索をしまして、実は当時の建設協会ではダチョウを飼っていました。途中でダチョウはうまくいかなくなりましたが、このときはまだダチョウも飼っていました。なぜエゾシカ研究会に入ってくれたかといいますと、捕まえたシカのと畜場をダチョウと一緒にやろうということで僕が提案をしました。当時、ダチョウのと畜場が北海道になかったものだから山形まで運びまして、輸送中の事故ですとか、いろいろな部分でリスクがありましてなかなか軌道に乗らなかったということがあったものだから、僕のほうから建設協会にお話しを持っていきまして、「一緒にと畜場をつくりましょう」ということで、建設協会さんは乗ってくれたということです。

それから、観光協会や旅館組合というのは、ご当地グルメや観光客に情報発信、話題提供という部分で乗ってきたということです。

前田一步園財団は自分の山を守るためということです、当然入ってくれました。

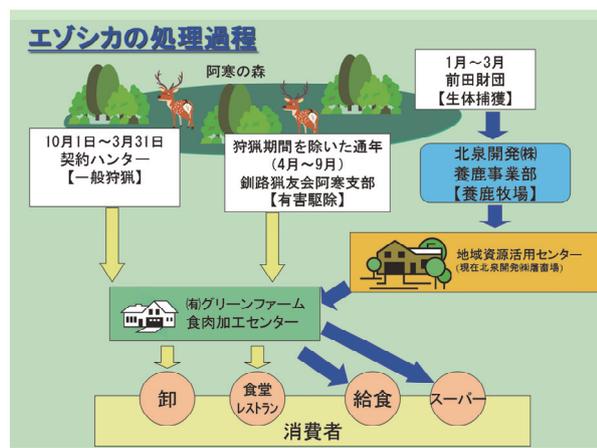
ですから、こういったものができたことが非常に阿寒町では大きかったのかなと思います。

よその地域では、誰かだけが頑張っているのをたくさん見ます。なかなか町全体でやっているのは少ないというふうに思っております。

そのときにつくったのがエゾシカの処理過程です。

ハンターさんからの仕入れと生体捕獲という二つの流れがあります。

私どもの町では、10月から3月いっぱいが猟期です。これに関しては本州のハンターさんもたくさん来られますが、衛生の問題、信頼の問題から地元の契約したハンターのみという形で今も続いております。地元のハンターですので、猟期以外の4月から9月については有害駆除したものを私どものほうに納めてくれるという流れです。



ただし、「エゾシカの処理過程」の図の黄色の流れというのは、僕らが取り組む前から全国各地でやっておりましたので別に珍しくもなんともないのですが、図の青いほうの流れ、前田財団が生体捕獲したものを一度牧場で飼って屠畜をして加工をするというのが、実は日本初の取り組みであったということでもかなりの評価もいただいているところですし、私どもに視察に来る方もこれをぜひ見たいということで来ます。

これのよかった点というのは、それまで学校給食やスーパーでは扱いたければ安全面で扱えなかったのが、「牧場のものならいいです」というようなことで扱えるようになりましたので、これに取り組んだことは大きな意味があったというふうに思います。

また、今、ハンターさんの高齢化の問題に加え、北海道の問題としては撃てる場所にシカがいなくなり、撃てない場所にシカがたくさん集まってくるものですから、そうした場所での生体捕獲というのも非常に有効な手法だということです。

今も、北海道からの発注で、釧路の真ん中でワナをかけておりますが、市街地、アーバンディアというものにも非常に有効だと思っております。

エゾシカ研究会をつくったときに、正直いろいろな課題が表面化しました。僕は単純な頭しかないものですから、それまで町中で1,500頭近いものを有害駆除していたという事実を聞いたときに、原料がただで手に入るなら幾らでも商売ができると単純に思ったのですが、実はそんな甘いものではなかったということでした。

最初、有害駆除で集中的に駆除したシカを受け取りましたが、ごみの山です。僕は処理場の前に積まれたシカを見てとてもびっくりしました。内臓が当たって異臭がすごかったです。

そのときに思いました。食用で撃ってくれとお願いされて撃っているわけではないので、ハンターさんは別に悪くありません。「駆除のために撃ったものを、エゾシカ研究会でもらって処理をして肉にするとやっているから持っていけ」ということでしたが、食べるために撃つというのは難しい問題であったということです。

それから、生体捕獲についても、最初の年は随分牧場に入れてから死にました。次の日に死んでいます。死んだ個体については、当時、北海道の酪農学園大学に送って検査をしてもらうのですが、そのときの先生のお話しでは、これは多分捕獲時のストレスによって死んでしまうのではないかという結論でした。別に病気であったというわけではありませんでした。僕らも運搬の技術や捕獲の技術が全くなかったものですから、こういった痛い経験をしましたが、今は全く死ぬことはありません。

2番目は、処理加工です。僕ら食肉のプロでも何でもない人間がこういったことをやるのですから、加工の技術も劣っていますし、衛生の知識もないという問題が表面化しました。

それから、エゾシカバーガーは売れたのですが、肉そのものが売れないという大変な問題もありまして、販売促進についても非常に課題があったということです。

では、これをどのようにクリアしていったのかというお話しをさせていただきます。

まずは、原料の確保ということです。

いろいろなルールを決めさせていただきました。買い取りの条件としては、着弾位置は首から上を撃ったもので、素早く放血した後、2時間以内に処理場に搬入してもらおうということです。こういったシカを、年齢、雌雄、体重、いろいろなもので表をつくって買い取るシステムをつくりました。

これをやったときにハンターさんが、「心臓を撃ったものはだめなのか、心臓を撃ったものでもロースとモモぐらいは使えるのではないか」とか、いろいろなことを言われましたが、頑として「首から上を撃ってください」ということにしました。ハンターさんも撃ったものを素早く持ってくればその場で現金がもらえるとなれば、皆さん言うことを聞いてくださいます。今は本当にいい状態のものを納めてもらっております。

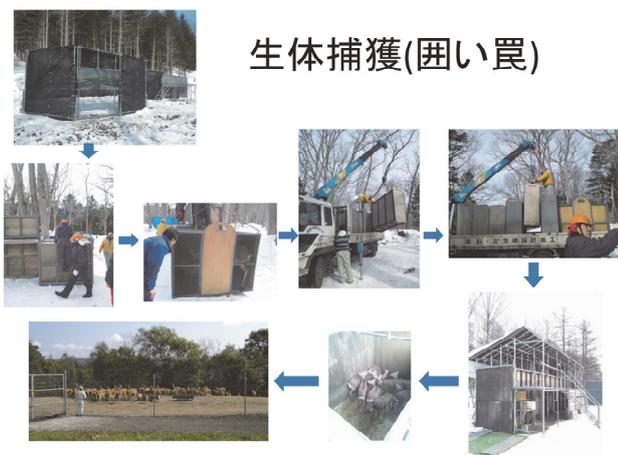
生体捕獲も、ユニック車に今積んでいます。

これは一つずつの箱ですが、ユニックに積んであるのは雄用です。中段の左から2番目の写真で人が箱の中を覗いているものがありますが、これは雌用です。

どう違うかといいますと、最初に雌用の箱しかつくっていませんでした。雄・雌という概念がありませんので、一緒に入れていました。すると、冬場のシカですので雄には角が生えていますので、中で雌のシカの腹に角が刺さるとか、いろいろ問題がありました。それで、これはまずいということで、雄は一頭ずつの箱をつくって入れてあります。逆に雌のほうは、入れるだけ入れてしまったほうが揺れても動かないのでいいということもわかりまして、雌はこのようにたくさん入れております。

ユニック車が着いて、牧場の搬入・搬出口も中を細かく仕切っております。

牧場開設前にニュージーランドに勉強に行かせてもらいまして、そこで完全養鹿の牧場を見たときに搬入・搬出口というのがあったものですから、それをつくりました。そのときはニュージーランド方式でしたので、部屋が分かれていなくてストレートでした。それをやってみるとどういう現象が起きたかといいますと、出荷す



るときにストレートなものですから出したくないシカまで出てきます。これはまずい、選別する必要があるということがわかったものですから、中を細かく仕切りまして、出すもの、出さないものを判別できる部分もつくりました。

次に、生体捕獲数の推移です。

これは平成 28 年までの表しかありませんが、一番初めにやりました平成 17 年には 218 頭捕獲できました。次の 18 年には 468 頭、19 年には 661 頭です。平成 20 年にガクッと落ちて 226 頭です。これはほぼ阿寒湖周辺の捕獲の数字です。そして平成 21 年に 572 頭とちょっと戻りまして、22 年には 287 頭と捕獲数が下がりました。これは実は積雪の関係といったことで、雪が降らないとシカがとれないということがわかったりもしました。平成 23 年以降は、毎年とっていますと捕獲数が少しずつ減ってくるということがありまして、今は 200 頭くらいしか阿寒湖周辺ではとることができません。

それ以外の部分といいますのは、北海道が発注する捕獲事業ですとか、環境省が発注するような事業、林野庁の捕獲事業を入札で取得して何とかシカを集めているという状況になります。

生体捕獲数と狩猟受け入れ頭数

	17年度	18年度	19年度	20年度	21年度	22年度	23年度
生体捕獲	218	468	661	226	572	287	638
屠畜頭数	211	358	582	272	227	417	472
狩猟捕獲	400	500	500	260	642	672	1245
処理頭数	611	858	1082	532	869	1089	1717
	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度		
生体捕獲	465	303	222	214	148		
屠畜頭数	303	5	132	45	81		
狩猟捕獲	1379	949	1335	1197	1046		
処理頭数	1682	954	1467	1242	1127		

実は、たくさんとれているときは一番売れていなかった時期です。平成 19 年は 661 頭もとれたものですから、第 2 牧場までつくってやりました。今は第 1 牧場しか使っていませんが、いっぱいとれたときはなかなかシカが売れませんでしたので、とれたと聞くとびっくりして「もうとらないでくれ」と思ったことを、今見て懐かしく思ったりもしました。

次に、生体捕獲数と狩猟受け入れ頭数です。

例えば平成 17 年の場合は生体捕獲で 218 頭を捕獲して、屠畜頭数が 211 頭で、狩猟捕獲が 400 頭です。狩猟捕獲というのはハンターさんからの買い取りという形になります。そして処理頭数が 611 という形です。

最初のころはハンターさんと生体捕獲が大体半々くらいの推移できたものですが、それが一番理想でしたが、生体捕獲がとれなくなってくるとハンターさんをお願いするのが多くなってくるということで、近年ですとハンターさんからの捕獲が1,000頭を超えている状況になっております。

ちなみに、ことしコロナになってどういう状況かといいますと、生体捕獲のものについては実は行き先がほぼ決まっております。学校給食とコープさっぽろ、イオンさんといったスーパーに行きます。スーパーはコロナになっても影響をほぼ受けていませんので、出荷は止まっています。ですから、生体捕獲のものについては幾らとっても出荷はしております。

ただし狩猟捕獲のものというのは、うちの場合でいいますと4割は首都圏です。残りの3割が札幌を中心とする道内で、残りの3割が地元釧路、阿寒というような消費の形になっていますが、4割の東京がほぼ止まったということで、狩猟捕獲のものについては今制限をかけています。要するに、狩猟をボンボンしますと在庫ばっかりたまってしまうという現象が起きますので、ハンターさんには「ちょっとコロナ禍ですので仕入れを少し減らさせてください」というような形で、お願いをしております。ただ、10月に入って東京のほうでもまた動きが戻ってきましたので、例えばハンターさんに「今まで2頭だったものを5頭までいいですよ」といった形で少しずつ復活しております。

それから、生体捕獲の屠畜頭数が減っているのではないかという見方がありますが、これは少し理由があります。

平成25年度は303頭とれておりますが、屠畜はわずか5頭ということです。これは、コープさっぽろさんとのお約束の中で、「家畜と変わらない衛生レベルが欲しい」ということでしたので、獣医師の検査を入れる必要があります。ただ、地元には契約している獣医師さんがいないものですから、斜里町の知床エゾシカファームという僕らのエゾシカの組合の会社がありまして、そこには契約した獣医師さんがいますので、そっちまで持って行って、そこで屠畜をしてコープさっぽろに納めているというやり方ですので、屠畜の頭数が少ないということです。

それから、「一時養鹿」という言い方をしていますが、先生方の中には「畜養」が正しいのではないかとかいろいろな議論があるかと思えます。「一時養鹿」と言っている理由は、冬場（1月～3月）の間、囲いワナなどで生体捕獲したエゾシカを概ね1年、大体12月までにはほぼゼロにするというやり方でやっているため、一時的にしかシカを飼わないので「一時養鹿」というような言い方をしております。

これにはいろいろなメリットがあります。

一つは、年間を通じて出荷が可能だという利点があります。ハンターさんのものですと春先の痩せたシカですとか、夏場に暑くなりますとハンターさんも撃ちに行きませんので安定出荷はなかなか難しいのですが、牧場で飼うことによって年間を

一時養鹿のメリット

- 年間を通じての**安定的な出荷**が可能
- **屠畜**による処理のため、**クセ**がない
- 肉質が**やわらかく安定した味**
- **衛生的な処理**が可能

それから、肉質は明らかに軟らかくなります。運動させないとこんなにも変わってしまうのかというくらい、野生のものとはちょっと違ってきます。それがおいしいかと言うと、これは意見の分かれるところですが、今の時期ですと、僕は野生のものの方がおいしいと思います。一般的に軟らかくて癖のないものが好きだといえれば牧場のものの方がいいというような気がします。それから、山で撃つたりしませんので、それよりは衛生的であるということが言えます。

デメリットは餌代がかかるということです。

養鹿をやり始めました時に、網走にあります東京農業大学オホーツクキャンパスさんと餌の研究をずっと重ねてきて、一つわかったことは、どんなに高い餌を

養鹿の餌

- ベースペレット
- 圧ペンニ混
- 圧ペン大麦
- ビートパルプ
- 乾草ロール・サイレー
ジ・青草
- 試験用 イモ粕・でん粉
粕・乾燥パン屑・人参・
カボチャなど



与えても牛ほど太らないということです。ですから、太らないものに高い餌をやる必要はないのではないかということで、現在はビートパルプと乾燥ロール・サイレージ等ですが、主にビートパルプを中心に与えており、高い餌は使わないようにしています。

次に、衛生問題の壁に当たりました。僕がシカを始めて売りに行ったときに皆さんが言ったのは、「曾我部さん、シカって安全なのか？」という話を随分されました。僕もいろいろ調べた結果、ちょっとまずいのではないかということがわかりました。

といいますのは、家畜にはと畜場法を初めたくさんの法律が適用されます。ということは、法律に縛られているのではなくて、たくさんの法律で守られているというふうに僕は思いました。

一方、野生獣に適用される法律は食品衛生法しかないのです。どんな殺し方をしてもいいし、どんなやり方をしてもいいというように見えたので、野生獣というのは法律で守られていないのだということがわかりました。

そういった状況でしたので、お客さんから安全なのかと言われたときに、正直、

通して出荷が可能です。

それから、屠畜の方法ですが、うちは電気で一度仮死状態にしていますが、ハンターさんのものとその人の腕によって大分変わってきますが、屠畜の場合は味のばらつきがありません。癖がないという言い方が正しいかどうかのかわかりませんが、安定しています。

返す言葉がありませんでした。それでいろいろ問題を調べていきまして、やはりと畜場法は大事だということがわかったものですから、当時の（社）エゾシカ協会さん、北海道、我々エゾシカ食肉事業協同組合の3者が一つになりまして、衛生処理マニュアルというものをつくりました。これは日本初のマニュアルでした。その後、長野県、和歌山県、いろいろな県がこれに追随したというふうに聞いています。

ただ、残念なのは、せっかくつくった北海道が、なぜか認証してくれませんでした。

それで、当時の（社）エゾシカ協会には獣医師の先生方もいましたので、ここで認証するということになりました。ここ3年くらいでようやく北海道も他府県に並んで認証したということになっております。

コープさっぽろの場合は獣医師の検査が必要だということで、ほぼ家畜と変わらない衛生レベルにあるというふうに、僕らは思っております。

ただ、北海道は食品衛生法上の許可施設が100くらいあります。僕らが始めた年には40しかありませんでした。それが、ジビエブームですとか、あとは、僕らが随分マスコミに取り上げられますので、うちもやるということで、今許可施設が100くらいあります。ただし北海道の認証を持っているところはわずか14しかありません。ジビエ認証も多分同じ悩みがあるろうかと、きのう、農水省さんとも話をしました。

では、「なぜとらないのか」と言いますと、「とるメリットがない」といいます。「別に認証をとったからといって高く売れるわけでもない、認証じゃないと扱わないと言っているお客さんがいるわけでもない」というようなことがありますして、認証をとっても意味がないということで、多くの方はとらないというふうに聞いております。

ですから、まだまだ北海道でもこれしか認証をとった施設がないものですから、もっともっと増やす必要がある。そうでないと、どこかで食中毒ですとか、いろいろな問題が出てジビエ全体にマイナスの作用をするということで僕も心配しています。ですから、認証についてはもう少しとっていただきたいというふうに思っております。

ここからは少し組合のお話しをさせていただきます。

エゾシカ食肉事業協同組合を平成18年に道内の主要5社で設立しました。現在は処理場を持っているのが正組合員8社、准組合員のシカを販売する卸の方が3社、合計11社で構成しております。

なぜ5社で設立したかといいますと、加盟資格である安全・安心なエゾシカの生産と販売、またはそれに付随する事業を行う法人（又は個人）と、かっこいい書き方をしていますが、実は主要5社というのは新しく始めた5社で、売れないなということで集まったのです。「どうする？これからどうしていく？」ということで、慰

エゾシカ食肉事業協同組合
平成18年道内主要5社で設立 現在 正組員8社 準組員3社 計11社で構成

加盟資格
安全・安心なエゾシカの生産と販売、又はそれに付随する事業を行う法人又は個人



め合うような形で5社が集まりました。衛生の問題もあるとか、販売の問題もあるというようなことがありまして、本当に慰め合う組織でスタートしました。

そのとき、せっかくなかったマニュアルだから、認証施設じゃないと仲間に入れないというルールをつくり、今はこういう方でやっております。地域的なバランスはまあまあ

いいかと思っておりますが、このような形で進んでおります。

少し話が飛びますが、牧場まで持っている施設は、釧路の私どもの阿寒グリーンファーム、根室のユックさん、知床エゾシカファームさん、サロベツベニソンさん、ここの4社が組合では牧場を持っているのですが、この4社とも親会社は建設業です。建設業の子会社という形の中でやっております。

なぜ建設業の人がエゾシカをやるのかといいますと、北海道においてはエゾシカビジネスは建設業と非常にマッチングがいいというふうに思っております。

一つは、冬場の雇用対策になります。私の会社も、エゾシカをやる前は、現場の作業員は冬場は除雪以外の仕事がありませんので、仕方なく失業ということもありました。ですから、冬場の雇用対策ということで、エゾシカの捕獲事業は冬場がメインですので、これはいけるということです。

それから、エゾシカの捕獲事業というのは、ユニック車や除雪のためのショベルカーですとか、我々がいちいち借りなくても、買わなくても持っている機械でできるということです。

牧場の建設にしても自前でできますから、資産が活用できるということです。

あとは、資金の調達です。

エゾシカビジネスと建設業

- 冬場の雇用対策
- 資産の活用
- 資金の調達



僕らがエゾシカを始めたときに、銀行さんとお話しをしますと、銀行の皆さんが、「エゾシカビジネスは僕らは知りません。そんなものにお金は貸せません。でも本体があるので、そちらで借りてください」ということを随分言われました。ですから、本体を持っているということは資金の調達が容易だということです。

こうしたことで、北海道の場合は建設業と

エゾシカ事業は非常にマッチングがいいというふうに思っております。言い方をかえますと、建設業が親会社でないとできないということも言えると思います。

また話が飛びますが、建設業とのマッチングはいいのですが、概念の違いというのが結構大変でした。

なぜかといいますと、作業員に「ヘルメットをかぶれ、安全靴を履け、なるべく長袖を着ろ」というようなことを口を酸っぱくして言いますが、これは作業員を事故から守るためです。

一方、食品工場に行きますと、帽子をかぶり、マスクをし、手袋をはめ、長靴を履いているのは、この人を守るためではないです。食品を守るためです。

こうしたことについて、僕ら建設業の人間はなかなか概念が変わらないものから、やり始めたときに僕が工場に行って、「おい、帽子をかぶれ」「手袋をはめろ」と言いますと、「大丈夫です、冷たくないです」と言うんです。「違うだろう、別におまえのことは心配していない」ということで、建設業の人間が食品現場は無理だということで、以来、食品現場には食品に携わった方を採用するということにして方針を変えました。今年も酪農学園でエゾシカを学んだ方を採用しました。

概念というのはなかなか変わりません。「建設業がジビエをやると」というあるある話です。

そうしたメンバーが集まっていますから、うちの組合では衛生講習会を毎年1回開催しております。

ここで何をやるかと言いますと、まず座学です。新しく入った職員もおりますし、ベテランもいますけれども、最新の知見ということで、保健所の先生に来てもらったりしながら最新の衛生の知識を学びます。

その後は処理の仕方です。放っておくといい加減にやるところもあります。ロスといっても脂を付けたり付けなかったり、カットの仕方もそれぞれ違うものから、「組合のカットはこうです」というようなことで、毎年衛生の講習会を開いております。

そういったかいもありまして、非常に衛生レベルのうるさいコープさっぽろというスーパーに取引をしていただいております。それまで、牧場のシカというのは優位性というものになかったものですから、なかなか売れなかったものが、コープと取引をしてから、雌に限りますが、とったものはほぼ出荷させていただいておりますので、非常に経営的には安定しております。

コープさっぽろ取引開始(2013)



ちなみにコープさっぽろさんがなぜエゾシカをやったのかといいますと、実は組合員さんからの声でした。組合員さんから、これだけエゾシカが問題になっているのに、なぜうちのスーパーでは扱わないのかということでした。コープさんは一生懸命森をつくろうといった活動もやっておりますし、社会貢献の意識も高い組合員さんが多いものですから、そうした中で組合員から声が上がりました。

前頁の写真（右）の真ん中はコープさっぽろの大見理事長です。女性は当時の北海道の環境生活部長さんで、組合と三者で連携したということで大々的にやりました。

コープさんが偉いと思うのは、扱ってもらうときにいろいろ議論しました。コープさんは、検査に獣医師を入れるとか、経費の掛かる要求をしてきましたが、最後に値段の話になりました。ちなみに幾らなんだということでしたので、こっちは電卓をはじきながら、獣医師までの検査を入れるので、今も事務局長をやっている知床（エゾシカファーム）の社長と一緒に見積を持っていきました。そうしましたら、非常に高い価格でしたが、仕方ないよねということで、二つ返事で納得してくれました。その辺は値切ったりしなかったもので、すごいなと感心しました。

では、実際にコープさんで売れているのかという、決してそうではありません。

では、なぜコープさんはこれを続けているのかといいますと、それ以上の付加価値があるというような見方をコープさっぽろではしています。社会貢献の一つだという考え方もあります。あとは、一度扱い出したものをそう簡単にやめないということで、非常に素晴らしい流通屋さんだと僕は思っております。

三者の調印式をやったときに、ものすごい新聞記者、報道が入りました。そのときにボソッと、広告を出したら何千万、何億だと言った方がいましたが、コープさんはそういった部分も考えているのかなというような気はします。これはコープさんに聞いてみないとわかりませんが、そういうことで今は取引が順調に続いているということです。

それから、牧場ができたことによって地元の学校給食にも早いうちから採用され

学校給食の採用（平成18年度～）

実施年度	地区別	献立名
平成21年度 3地区5回実施	釧路地区小学校 釧路地区中学校 阿寒地区小中学校 音別地区小中学校	鹿ドック・カレー 焼肉風・カレー ハヤシライス(未実施) カレー
平成22年度 4地区4回実施	釧路地区小学校 釧路地区中学校 阿寒地区小中学校 音別地区小中学校	鹿ドック カレー ハヤシライス カレーライス
平成23年度 3地区6回実施	釧路地区小学校 釧路地区中学校 阿寒地区小中学校	鹿ドック・スープカレー スープカレー(2回)・ちゃんこ汁 ハヤシライス
平成24年度 4地区10回実施	釧路地区小学校 釧路地区中学校 阿寒地区小中学校 音別地区小中学校	餃子・鹿肉丼・ちゃんこ汁 餃子・味噌ちゃんこ汁 餃子・ハヤシライス・ちゃんこ汁 ミート・味噌ちゃんこ汁

・ エゾシカドック



ました。平成17年に釧路市と合併しましたが、平成18年当時、釧路市の小中学生が13,000人いました。何百人規模の市町村ではやっているところはありますが、1万人を超える学校給食でシカを使っているのは、恐らく釧路をおいてほかにないのではないかと自負しています。

でもやるぞ」というふうになるのですが、僕が議員さんに言うのは、それは難しいということです、なぜかといいますと、いくら教育長や市長がやりたいと言っても、現場の人間がまずやる気にならないとだめだということです。

それから、皆さんが怖がるのは PTA です。PTA の誰かが、なぜそんなものを食べさせるのかと言ったらどのように答えますかということを行います。

でも、北海道教育大学付属釧路小学校のような「食育だより」を出して、それを見た親御さんというのは文句を言えますかということです。

ですから、扱う以上は出すほうもここまでの知識を持っていかないと難しいだろうと思っております。そういう意味で北海道教育大学付属釧路小学校の栄養士さん達は、すばらしいなというふうに僕は思っております。

次に、課題の販売戦略です。

やり始めたときに全然売れなかったというお話しを最初にさせていただきましたが、今でも思い出すのは、やって3年目くらいに現場から呼ばれました。冷凍庫が在庫の山でした。どうする、賞味期限が切れてしまうということを言われました。僕はそれを持ってどこに行ったと思いますか。答えは釧路動物園です。そこに行つて、当時の課長さんは獣医さんでしたが、シカ肉を買ってくださいということでお願いをしました。

その課長さんが言ったことが今でも忘れられません。「曾我部さん、買ってでもいいけど続けてもらえますか」と言われました。えっと思いました。その獣医さんいわく、「特に猛禽類にシカ肉を与えると、シカ肉以外食べなくなってしまう」ということでした。

「ワシ、タカ、フクロウなどの猛禽類は、昔から食べているシカ肉を与えてしまうとそれしか食べないから、続けられるならいいよ」ということで、背に腹はかえられないというのはあのことで、わかりましたといつて、以来売れるようになってからは売りに行っていないが、そういったことが笑い話としてあります。それぐらい売れなかったということです。

僕はエゾシカ研究会の会長になったときに、あまり売れないものですから、突然恐怖を覚えました。というのも、当時の阿寒町のあれだけの団体の人たちを集めて巻き込んだわけです。投資した方もいます。これが売れない、できませんでした。終わったときに誰の責任になるのかと思いました。当然僕だろうと、そこでとても恐怖を感じました。

なぜ僕はこんなに慌てるのかと思ったら、そうか、ちゃんとした事業計画をつくっていなかったからだと思いました。家と同じです。設計図のない家を建てていたら途中で不安になりますよね。耐震もできていないので当然崩れると思います。ですから、これは事業計画をつくってみようと思いました。

僕はそのとき全く知識がありませんでしたが、つくってみました。今はフローチ

ヤートにしていますが、例えば販売戦略で言えば、せっかくだつたエゾシカバーガーを利用してイベントで展開していこうと。一人でも多くの方にシカ肉を味わってもらって、おいしいと思ってもらおうと。そういった認知が広まることによりまして、今度は飲食店に扱ってもらい、飲食店に扱ってもらったら、今度は学校給食、そしてスーパー、大手流通という販売戦略を立てました。

ただし、できたものを誰に見てもらおうかということです。銀行さんにお話しを持っていっても、そんなのわからないと言われました。

もっとおもしろかったのは、北海道で一番大きいコンサルだと思いますが、お付き合いがあった方に事業計画を見てくれないかというお話しをしました。そうしたら、わかりましたということで、2~3日経って連絡がきました。「曾我部さん、エゾシカビジネスって前例がないですね」ということです。「前例のないものはわかりません」と言われました。

そのときに思いましたのは、コンサルというのは膨大なデータをもとにいろいろな分析をして、この会社であればこの戦略が合うのではないかということを組み立てるのがコンサルで、言葉が悪いのですが、前例のないものに関しては役に立たないということがわかりました。

それで、仕方がないと思いましたが、あるときに地元新聞を見ましたら、釧路公立大学という地元の経済だけの単科大学に地域経済センターができたというのを目にしました。そして、初代センター長に小磯さんという、後に学長から北大の大学院に行きまして、今はまた違うシンクタンクの代表をしている方ですが、この方に見て欲しいと思いつつ何かアポをとり訪問することが出来ました。すると、開口一番こんなことを言われました。

「人間の行動の中で一番保守的な部分はどこかわかりますか」と、逆に質問を受けました。ポカン？です。

次に言ったのは、「人間の行動の中で一番保守的な部分は食で、トマトだって普及するのに30年近くかかった。最初食べた農業普及員は吐いたんだよ。でもね、定着すると一番強いのは食なんだよ」というふうなことを言われました。

そのお話しをされた後、先生が、「君の事業計画を見させてもらいました。正しいと思います。でも一番大事なものが抜けているね」と言われました。何かなと思ったら、「時間軸が入っていない」ということです。「何年でやろうとしているのか。悪いことを言わないから、5~6年でこれをやろうと思っているならやめなさい」と言われました。「でも、30年かかってもいいという根性があるならこのままやれ」と言われました。

そのときに、僕はすごうれしかったです。

当時、僕は36歳です。30年経ったら66歳ですよ。そこでもし成功するようなことになるなら、ちょうどいいと思ったんです。

僕は高校にも呼ばれてお話ししますが、今の子どもたちはすぐ成功を望みます。ユーチューバーとか、成功していますよね。あんな若いうちに何億も稼いでどうするのかと。一生そのときをいいなと思って生きていかざるを得ないです。

そうではなくて、いろいろな失敗を繰り返しながら60過ぎて評価されるって、ちょうどいいなと思ったので、僕は本当に喜びました。

ただし、研究会のメンバーには70歳以上の方もいましたので、なかなか30年という言葉は言えませんでした。

親父にもその話をしましたら、「俺、死んでるべや」と怒られましたが、僕がいろいろなアドバイスを受けた中では、これが非常に大きかった、どんなアドバイスよりもこれが非常に大きかったと思っています。

コロナ前までは非常に需要が高まっていました。足りないという状況がずっと続いていました。

それは、多分三つあるだろうと思っています。

一つは、ジビエブーム。

もう一つは、健康食、健康ブームです。

もう一つは、社会性です。

ご案内のとおり、全国ジビエ祭りを長野県、福岡県、和歌山県、いろいろところでやっています。

釧路も2018年から「くしろジビエの祭典」というのをやっています。ことしはコロナでできませんが、釧路に非常に大きなホールがありまして、そこにエゾシカ料理を出す店に出店してもらいまして、エゾシカしかないのに1,000人くらいいらっ

くしろジビエの祭典(2018)



しやいます。1,000人がビールを飲みながらワイワイやるというイベントが釧路では開催できております。

そのときに第1回目で一緒にやったのは、北海道と一緒にやったのですが、左下の写真は地元のシェフを呼んで、肉問屋さんによるエゾシカの解体です。扱ったことのないシェフがたくさんいますので、シェフに解体の仕方を教えました。右下は釧路全日空ホテルの総料理長による、シカを使ったジビエ料理のシェフ対象の料理教室をやっている写真です。



また、釧路短大の先生がうちの缶詰を使って、手軽にできる防災食をやってくれましたし、標茶高校という総合学科の学校でシカの問題に取り組んでいますので、一緒に発表してもらったりしています。

この実行委員会は、生産者は僕しかいません。あとは公務員であったり、地元のマスコミの人間であったり、若い者が集まってこの組織をつくっております。

それから、北海道ではスーパーでの販売が行われているということです。全道展開しているコープさっぽろさんの場合は全道でエゾシカ肉を販売しているのは10店舗ですが、なぜ10店舗だけかといいますと、それ以上は出荷ができませんということです。コープさんはもう少し扱いたいみたいなのですが、現在肉を販売しているのは10店舗です。

あと、釧路の場合は地元で3店舗、相長（あいちょう）ストアさんが展開しています。

下の写真は、釧路短大を卒業してこども園の栄養士さんになっている方が学生のときに、勝手にシカ肉のレシピをつくってスーパーに置きました。地元の人でも調理の仕方を知らないということです。レシピを配ると売り上げが伸びるということをやったりしていました。

地元スーパーでの販売

それから、ショッピングバスケット調査です。これは、買い物かごの関連性を調べるという調査で、コープさっぽろさんがエゾシカでやってくれました。

すると、おもしろいことがわかりました。どうやらエゾシカと一緒に買われるのは高級な肉やワイン、ハーブで、要するにジビエを高級食材だと認識している方です。

一方では、ダイエットの食材と思っている方です。

大きく分けると、この2つのグループに分かれるということがわかりました。

それまではなかなか的を射たマーケティングができなかったものが、こういうことがわかりますと、別に安売り戦争に巻き込まれる必要もない、高級食材だと思っている方にPRをしたり、健康食・ダイエット食だという方に効果的にマーケティングをすることによってエゾシカの地位がつけられるということが分かりました。

僕自身、最初につくった事業計画ではコープさっぽろが最終章でしたので、実は7年くらいあの事業計画が進んでしまいました。人間というのは不思議なもので、あまり進むと、何か落とし穴があるのではないかと不安になります。

コープさっぽろ(全道10店舗)

相長ストア(釧路市内3店舗)



釧路短期大学の学生がレシピを考案しスーパーで配布





そのときに腑に落ちたお話しをさせていただきます。

北海道の函館に「ラッキーピエロ」というファーストフードのチェーン店があります。現在、道南で17店舗くらい展開しておりまして、マックが唯一勝てなかったという噂もある地元で大変人気の店があります。ここに王さんという社長さんがいます。もともと神戸出身の方です

が、縁が合って北海道の函館に来て、飲食店を展開して大成功しております。

その社長さんの講演を聞いた時に腑に落ちました。王社長が仰るには、戦後から現在に至るまでに、日本人は食に対する価値観が変化している。

戦後、モノのないときは腹いっぱいになるものに価値があった。つまり「胃の時代」だという言い方をしていました。

次に、モノがあふれてくるとうまいというものに価値があると。カロリーや値段は関係ないと。バブルのころですか。「舌の時代」という言い方をしていました。

次に「頭の時代」が来る。要するに、スーパーでもそのまま買い物かごに入れないだろうと。これは国産なのか、外国産なのか、カロリーがどうなのか、いろいろなことを考えて買うだろうと。これは「頭の時代」であると。

今は「心の時代」だという言い方をしています。単なる国産ではなくて、それはどこなのか。地元なのか。誰がつくったのか。それを食べることによって地域は、社会はということまで考えて食べる時代がきたというふうに言っていました。

これまで色々なところに出店した際、お客様から話を聞いたり、地元ではアンケートをとったりもしました。その中で「なぜ買ったのですか」という質問に、200人アンケートをとって2~3人ですが、農林被害を抑えたいとか、環境に寄与したいという志の高い方が実はいらっしやいます。そういうことを少し感じていたものですから、王さんの話を聞いたときに僕は腑に落ちました。

僕らの阿寒町が成功と言われていますが、実はこれは僕らが練った戦略のおかげではなくて、たまたま時代に合ったということなのです。

その後、王さんとお話しさせていただいたときに、「君、エゾシカをやっているんだって、いいことやっているよね」と言われました。なぜかといいますと「エゾシカ1頭の歩留まりが悪いから安く売れないよね、だから胃の時代はだめだよね。シカって脂身ないよね。人間は脂身でうま味を感じるからだめだよね、でも栄養素はいいんだらう。頭の時代にいいんじゃないの」と。もっと言えば、「鹿を食べることによって社会貢献できる、こんないいことはないよね。心の時代だね」と言われて腑に落ちました。

ですから、失敗したところは時代とずれていたのです。多分多く失敗したのは「舌の時代」なのかというふうに思いました。

僕は平成 15 年にエゾシカバーガーをつくり、16 年からエゾシカ研究会をつくりまして、実にこれだけの長い年月をかけてようやく平成 30 年にジビエの祭典をやったら 1,000 人も集まる規模になったということなの

エゾシカ事業沿革

- 平成15年11月 エゾシカバーガー誕生
- 平成16年3月 阿寒エゾシカ研究会設立
- 平成17年2月 一時養鹿牧場完成
- 平成17年2月 罠いワナによる生体捕獲開始(前田一步園)
- 平成17年7月 解体処理施設の完成
- 平成18年6月 エゾシカ食肉事業協同組合設立
- 平成18年10月 エゾシカ衛生処理マニュアル作成
- 平成19年9月 エゾシカ肉認証制度取得
- 平成19年10月 釧路市学校給食に採用
- 平成20年4月 阿寒やきとり井誕生
- 平成23年4月 シカ肉販売開始(釧路市・相長センター)
- 平成25年9月 シカ肉販売開始(コープさっぽろ)
- 平成25年11月 エゾシカ学習館開設
- 平成26年7月 北海道HACCP取得(段階6)
- 平成28年11月 北海道エゾシカ肉処理施設認証取得
- 平成30年10月 しろジビエの祭典Deer&Beer



で、僕はいろいろなところでお話をするときに、「やるなら長い時間軸でやったほうがいいですよ。こんなもの、1年、2年で成果は出ませんから」というお話しをして、僕らが苦労したお話しをさせていただいております。

まとめです。

社会問題であったということで、地域全体が一丸となったのがよかったと思っております。みんなが参画してくれたことでできました。

それから、珍しく産官学が連携したということも言われています。北大をはじめ帯広畜産大学、酪農学園大学、東京農業大学、地元の大学も含めてたくさんの大学とも連携できたということがうまく機能しました。

それから、先ほど言いました「時代の変化」です。

最後に、時間軸を長く持てたことが成功かなと思っております。

この写真は、釧路市役所の応接室です。椅子に施してあるのはうちの牧場で養鹿したシカの皮です。これは僕らから提案したのではなくて、地元の木材業界からの提案でした。椅子の素材は地元のカラマツとエゾシカのコラボレーションになっております。養鹿のシカですと大断面で皮がとれますのでこういった椅子もできます。ちなみに1脚15万円です。うちの市長いわく「地元のものを使って15万だぞ。安いと思わないか」というふうに言っております。

駆け足ですみませんが、私の講義は終わりたいと思います。ご清聴有り難うございました。(拍手)



釧路市役所(市長応接室)

[質 疑 応 答]

伊藤委員：きょうもすばらしいお話しをどうも有り難うございました。曾我部さんのお話しを伺うと心が熱くなる部分があります。

2つ伺わせていただきます。

まず、1万人規模の生徒に給食を提供できているということなのですが、いろいろなところで給食の取り組みなどを伺いますと、一番ネックになるのが給食費です。給食費が高くないのに対してシカ肉が高いので原材料として使いにくいという話を伺いますが、釧路市の場合は1万人の給食にエゾシカを提供するときの原資というのはどういうふうな状況になっていますか。

もう一つは、道内にはエゾシカの施設がすごくたくさんあると思いますが、道認証が14で、しかも道認証を一回とっても継続されない施設もあつたりすると思います。

エゾシカを見ていて非常もったいないと思うのは、もっと道でエゾシカとしてまとまることができれば本当に地域としての強さが出て、今、道でGI認証をしようという動きがあつたりしまして、道庁の皆さんともお話しをするのですが、例えば輸出しようということが考えられた場合、今は無理なので議員立法か何かで対応してもらわないといけないのですが、そういうことになった場合、恐らく北海道がまとまって出せると思います。

そういったような動きや可能性があるのに、どうしてエゾシカの処理施設でまとまることができないのだろうというのが、傍から見ていてとてももどかしいです。エゾシカの処理施設の中には生で出すようなところもあります。そういうところのもどかしさとか、現場でもっと大きなムーブメントになるのにどうしてならないのかというところを本音ベースで教えていただけないかというふうに思います。

曾我部：まず、学校給食の原資については、釧路市にいい土壌があります。以前から「ふるさと給食」というのをやっています。例えばクジラ肉もそうでして、給食で出ますが、そういった地元の食を使うということで別に原資があるということですので、そういった予算を持っているということは、釧路市の場合はよかつたというふうに思っております。

あと、処理場さんのお話しで言いますと、僕は新参者の範囲に入りますが、異業種からやった方々とは結構お話しが合うのですが、もともとやっていた方はプライドがあるのです。何十年も、もともと自分がハンターで、自分で処理場を持ってという方が多いものですから、そういう方とお話しをするとらちが明かないというのが本音のところでは。

あとは、最近始める方で、儲けたいと思ってやる方もなかなかお話しが合わな

いということもあります。うちの組合に入ってくればある程度お話しができるのですが、そういう方は独自にやっているので、なかなか難しいというふうに思います。

茂木委員：ありがとうございました。

ピンポイントになりますが、幾つかご質問させてください。

まず、コープさっぽろさんで販売していて、実販売のところでは苦戦された。その状況について、現在はどうですか。つまり引き続きコープさっぽろさんとしては、いわば損得なく仕入れを続けられているのか、あるいはその辺は改善されているのか、あるいは利益が出るような状況になってきているのか。その場合に、店頭売価がどういうふうに推移したのかということです。

曾我部：コープさんについては、担当者の方もいろいろ代わりますが、皆さんが言うのは「やめることはない」と言ってくれております。

ただ、売り上げについては、安売りすると売れます。「シカの日」になりますと30%引きとかしますが、それだと売れるということです。

ただ、コープさんの場合はいろいろな部分でコストがかかってしまっていますので、どうしても高いです。ただ、30%くらい下げて売ると売れるということは、定着しつつあると思います。ですから、コープさんも長い戦略の中で今取り組んでいるということです。

問題は、全部チルド販売ですので、賞味期限が切れてくるところに惣菜、加工品といった展開ができないかということの相談がありました。それについては、僕らももう少し力があればそういったこともできるのですが、どこか食品会社でも入っていただければ、そういったものをまた違うものに形を変えてやればロスが減るということもありますので、その辺は今後の課題かと思っております。

茂木委員：そうすると、引き続き単体で採算ベースに乗せるまでは、ちょっと思うようにはいかないという状況ですか。

曾我部：そうですね。今、利益は出ていないと思います。

茂木委員：コープさっぽろさんを超えてほかのスーパーで一部あるにしても、収支状況を理解するとか、何かしら実情を理解していただくのは、限られた販売チャンネルで取り扱われることがあっても、一般のところまで販売チャンネルが波及していくということは、現時点では価格面や扱いの面で考えにくいというふうなことになるのでしょうか。

曾我部：そうです。今、コロナ禍ですので、抱えている在庫に関して、たとえば違うチェーンスーパーに売り込むことはできなくはないです。

ただ、僕らが思うのは、コープさんがそこまで覚悟をもって北海道で取り組んでもらった以上は、それを裏切ることはできないといえますか、それからコープさんだけで正直供給が手いっぱいです。コープさんでも10店舗しかまだ出荷できない状

況なので、コロナ禍であっても違うスーパーチェーンと取引をするのは難しいというふうに思っています。

茂木委員：引き続きユーザーサイドの反応ですが、最初のお話しの中で、エゾシカバーガーの反響と、その後の持続性といいますか、つまりいろいろなイベントでも見かけるのですが、悪い言い方をすると打ち上げ花火、後の消費になかなか結び付いていかないというのが実情なのか、それともこれを繰り返すことでジワジワ消費の拡大、あるいは取り扱いの拡大が、ラッキーピエロさんを含めてそういう動きが顕著にあるのか、その辺はいかがでしょうか。

曾我部：エゾシカバーガーにつきましては、一番初めに扱ってくれました僕の地元の道の駅にレストランがありますが、そこでは今でもエゾシカバーガーは売れ筋商品になっています。

もともとエゾシカ関連のものというのは全くやっていなかったのですが、一番いいときは売り上げの 15%くらいがエゾシカのメニューでした。今でもエゾシカのものはかなりそこでは売れています。

それから、うちが出荷しているところでエゾシカバーガーをやっているところがそれ以外に 3 店舗あります。違う道の駅ですとか、いずれも観光地で、うちの肉を使ってエゾシカバーガーをやっています。

茂木委員：バーガーのお値段はほかの商品とバランスのとれた値段なのか、それともかなりプレミアムがついている値段でしょうか。

曾我部：僕の知っている範囲では、地元は多分 250 円です。高いところで 350 円です。

茂木委員：何グラムぐらい使われていますか。

曾我部：50 グラムぐらいでしょうか、各店に聞いてみないとわかりませんが、ご当地バーガーという形で認証されていますので、観光地では人気商品になっています。うちが卸していないところでも結構やっているところがあります。真似されたというところとあれですが、僕は普及すればいいと思っておりますが。

事務局：北海道内に 100 の施設があるとおっしゃっていましたが、100 と聞くと非常に多いなど。ハンターさんが撃たれたものを 2 時間以内に処理場まで運び込まないといけませんから、ある程度数が北海道でいるのかと。伊籐先生がおっしゃられるように、いろいろな供給力を身につけるためには、それを集約してくるのが大変だと思いますが、地理的な条件で、2 時間以内の搬入ということを考えるとちょっと無理なのかと。私の直観なのですが、もっと工夫する余地があるのかどうかということですが。

それと、「一時養鹿」で連携するという機運はなかなか盛り上がらないものなのではないでしょうか。

曾我部：処理場に関しては、おっしゃるとおり集約したほうが効率がいいとは思いますが。

僕が今提案しているのは、「フルでやる必要はないのではないですか」ということです。

例えば、うちのようにエゾシカの牧場から始まってエゾシカの処理場、最終的に缶詰までつくる加工場までやる必要はないのではないですかと。

例えば枝肉までやり、それをまとめて集荷して売るという形をとって2時間圏内のところでやれば良いと思っています。でも、なぜかやる人は最後までやりたがりません。

ですから、例えば食肉をやっている農家さんが自分で屠畜して加工までして、最終的に缶詰までつくるというのはないじゃないですか。皆さんそれぞれの役割があります。ですから僕はそれを提案しているのですが、なかなかそれはわかってくれないというところはあります。

養鹿については、今のところはバランスは良いと思っています。ただ、北海道で言えば道南に行きますとそういった施設がないので、函館のほうの自治体さんに僕が提案しているのは、「捕まえて一時的に牧場に置いておけばいいじゃないですか。そうしましたら、それを僕が持ってくることは可能です。シカを捕まえて、牧場をやって、加工場までやろうとするから無理があるので、せいぜい牧場まででどうですか。無償であれば僕らは取りに行きます。それを買えと言われると、そこまでの運賃をかけて持っていくことは出来ません。その自治体さんではエゾシカの被害が収まるという前提であればそれぐらいはできるのではないかですか」というお話しはしていますが、いずれも自分の町の名物にしたいという自治体さんが多いので、なかなかそれはわかっていただけません。

小林委員：ありがとうございます。

現在、全国に633の鳥獣処理施設があると思いますが、これから相当淘汰されるのではないかと危惧しています。曾我部社長はこれからどういうところに留意してやっていったら経営的にいけるのか、その辺をお話しいただければと思います。

曾我部：小林先生からはかなり具体的な質問が来ています。1頭当たりの販売可能量ですが、都府県では6kg程度ということですが、僕の場合は平均すると20kgくらいです。扱うのが60kg、80kgくらいのもので多いです。最低でも20kg以上あると思っています。

それから、販売単価については、うちは平均すると2,000円くらいだと思います。僕の今の目標は、単価を上げたいです。処理頭数をふやすことによっていろいろな経費がかかります。施設を大きくしなければならぬとか、従業員を増やさなければならぬとか、いろいろな部分で無理がかかりますので、僕のところですと1,300~1,500頭くらいの処理能力しかありませんので、それであれば何とか今の2,000円という単価を少しでも上げていきたいというのが、僕の今の戦略です。

それから、損益分岐点については、エゾシカの部分で言うと最低5,000万円売り

上げがないと、会社にとってはお荷物になる可能性があるということです。キロ単価平均 2,000 円にして、1,300 頭くらいを処理しないとなかなか難しい部分もあります。

ただし人件費の出し方とか難しく、うちの場合は忙しくなると本体から何人か来ます。今回のようにコロナ禍になりますと、逆にシカに行っているメンバーを違う部署に回します。そういったことをやりくりしていますので、専門のところと比較できないと思っています。

ですから、このビジネスに関しては何か本体がないと、いかに北海道とはいえ難しいというふうには思います。

小林委員：今の 5,000 万円というのは、キロ 2,000 円で 20 キロだと肉だけで 40,000 円ですよ。それで 1,500 頭なら 6,000 万円くらい行くということで合いますが、肉だけを考えていらっしゃるのか、その他プラスアルファの内臓や皮も含めて考えていらっしゃいますか。

曾我部：皮については、今までいろいろな話が何度もありました。一番はなめしの過程の部分で、道内でやりたい企業が来ても、なめしの部分で暗礁に乗り上げるといことです。今は原皮という形で売っていますが、ほぼただ同然のような方で売っているの、あまり皮については考えていません。

あと、角については、うちの組合に対しては、鹿茸として売りたいという会社がありますので、そこは今後、多分手を組むことになるかと思えます。

それから、内臓については、心臓は売ったりしていますが、肝臓も、ホルモンもとなりますと手間がふえますし、安全面の部分もありますので、なかなか今は手を出しにくいです。

廃棄物に関しては結構重要な部分です。処分すればするほど廃棄物は増えます。うちの場合は減容化施設を持っていて、菌による減容化を行っています。このごみ処理だけで、処分場まで持っていくと年間 400 万円くらいかかってしまいます。ですから、僕らの仲間は皆さん減容化施設を持ってやっているということです。

小林委員：キロ 2,000 円ですと、いろいろな部位を全部合わせてですけれども、100g200 円ですよ。そうするとまだ高める余地があるとお考えですか。

曾我部：例えば肉を高く売るときには、最初やっていましたが、ロースは結構高く売れます。びっくりするような値段で買ってくれます。それ以外の部位がどうしても高く売れないというところがあります。むしろそれに苦労をしています。

うちの場合は、ロース以外の肩とかスネという部分というのは地元が多いです。地元の飲食店に提案して、「こういう料理はいいよ」という形で出すものですから、そういったものは地元でさばきます。

高いものについては、東京に直接最初は売っていたのですが、ただしそれをやると手間もかかりますし、非常にリスクが多いので、今は中に問屋さんを入れていま

す。問屋さんに出す場合は枝肉ですので、当然単価が思うように上がりません。ですから、この辺は戦略として難しいところだというふうに僕は感じています。

小林委員：「一時養鹿」をされていますが、今後、本格的に養鹿を展開するお考えはありますか。

曾我部：その話は、うちの組合でもよく出ます。今は有害動物だという形の中で、国も道も積極的にやっていますが、やめるとなったときに僕らはどうするのかということもありますので、完全養鹿の勉強といえますか、実験を含めてやるべきではないかと道にも言うのですが、北海道としても辛いのは、エゾシカがまた増えていきますから、今被害を受けている状況の中で完全養鹿に踏み出せないということは言っていますが、僕らは将来的にはやりたいです。

小林委員：一部は、繁殖も結果的にしているというのはありますか。

曾我部：先生ご案内のとおり、1月～3月に捕獲したシカというのは、2歳以上の雌であればほぼ妊娠しています。すると、5月、6月には（小鹿が）生まれてしまいます。ですから今うちの牧場にはバンビがいっぱいいます。これについてはもう少し飼って大きくして出荷をするというやり方をしていますので、完全養鹿とは言いにくいです。たまたま妊娠していたというだけで、雄と雌をすぐに分けてしまいますので、そこで交尾は一切させていませんので。

押田委員：一つだけお聞きします。先ほどチルドだとおっしゃっていましたが、フローゼンは全然やらないのですか。

曾我部：コープさっぽろの場合は、冷凍は扱っていません。ただしほかのスーパーさんの主力は冷凍です。

押田委員：多分冷凍でやらないと、チルドではもう売れないというような時期になってしまう。マトンやラムはチルドもあるかもしれませんが、ほとんどがフローゼンではないかと思いますが。

曾我部：冷凍になるのは春の時期だけです。4・5・6月の3カ月はどうしても肉質が悪いので、いいときの肉を冷凍したものを扱いますが、それ以外は原則チルドです。ただしそれをやっているのはコープだけで、それ以外のスーパーはみんな冷凍です。

とっとりジビエは連携と改善で価値を上げる

いなばのジビエ推進協議会
ジビエコーディネーター 米村晴己
(令和2年10月16日)

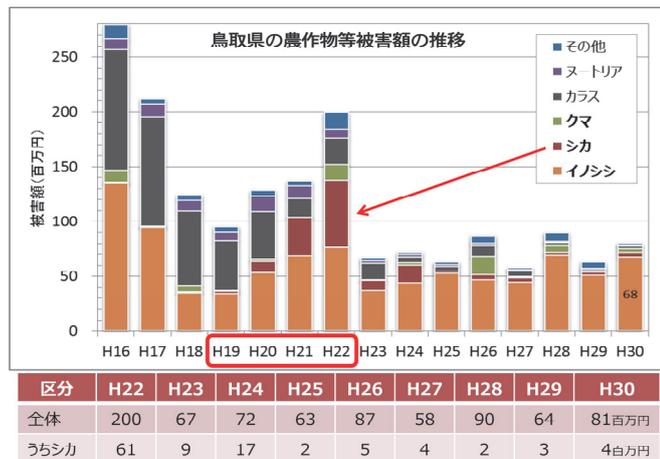
[講演]

米村：鳥取から来ました、いなばのジビエ推進協議会でコーディネーターをしています米村と申します。今日はよろしくお願いします。

全国的に2008年(平成20年)くらいからシカやイノシシをたくさんとるようになりました。平成元年に比べシカは24年間で25万頭から305万頭の約12倍に、イノシシは24年間で25万頭から98万頭の約4倍になっており、利活用していくことが必要になってきました。

鳥取県の場合は、平成16年から被害額は右肩下がりに減ってきましたが、平成19年から急に右肩上がりになり、今までの対策では不十分であったと思われます。

今までシカによる被害というのはありませんでしたが、平成19年くらいからシカによる被害が発生するようになり、対策がちゃんとできていないとどんどん増える結果となりました。平成23年からは対策が的を射まして、被害額を1億円以下に収めることが出来ました。



この写真は、鳥取県東部の用瀬町です。平成19年は下草がいっぱい生えていますが、24年には茎だけになってしまい、27年には全くなくなりました。こうなると、少し大きな雨が降るとそれがそのまま川に流れるとか、裂け目のような弱いところから水が入って、そこからドサッと流れていくということで、被害額にあらわれないものが出てきたり



もしています。

鳥取県の鳥獣対策は大きく三つあります。

まず一つ目は、田畑等の周辺環境を改善します。つくらなくなったところはちゃんと草刈りをして、「人のエリア」と「動物のエリア」を分けます。それから放置された果樹や収穫残渣など、食べるものがあると動物たちがきますので、そういうものはちゃんと片づけなければいけません。

二つ目は、侵入を防ぐということで、柵をします。端的に言いますと、動物は自由で、人や野菜が柵の中で暮らしている、人だけが狭いエリアにいるという感覚です。

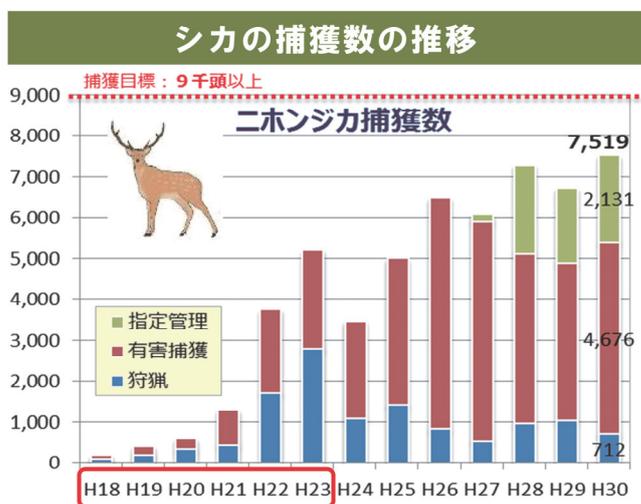
三つ目が、個体数を減らすということです。今までの有害駆除という考え方と、個体数管理で、「コントロールしながら何とかしましょう」という形でやっておりません。

そんな中で、鳥取県の場合は、里山でのとり方、奥山でのとり方、それから狩猟によるとり方ということで、とり方を変えることによって、「バランスがとれるまでとりましょう」という形で対策を講じています。

一方、よくとれるハンターさんの中には、「人間が植林をするから食べるものがなくなった」という言い方をされる方もおられます。シカもそうですが、一番身を守りたい子育てのときは山の上とか人がいないところに行きます。ただ、25万頭が305万頭になったということで、山の上では数が多過ぎて、シカは住めませんので、おのずと人里に出てくるというのが現状なのかと思います。

現状そうなっているので、少しコントロールできる範囲内で進めていくしかないのではないかと思います。

鳥取県のシカの捕獲頭数は、平成18年はわずか180頭だったものが、平成23年には5,200頭近く捕獲しました。5年間で28倍になったということで、手をこまねいておくとすぐに増えていきます。シカは1頭しか生まないのですが、生存率がかなり高いです。



イノシシは4~5頭産みますがシカよりも生存率が低いです。いろいろな外的要因や捕獲もありますが、シカは1頭しか生みませんがたくさん生存しますので、このような状況になりました。

区域別の捕獲数をみると、以前は鳥取県の中部と西部は少なかったのですが、近年は中西部でもシカが増え始めています。

次に、ハンターについてです。鳥取県の場合は、平成 24 年くらいから徐々にハンター数は増えてきております。わなのほうが断然多いですが、少しずつ右肩上りに増えてきております。

その内訳を見ますと、平成 21 年ぐらいから少しずつ右肩上に 40 代以下のハンターがふえてきているのでいい傾向ですが、現状を見ますと 60 歳以上が 6 割を占めていますのでまだまだで

す。このため、鳥取県では毎年、新人向けの「ハンター養成スクール」を開始して、捕獲鳥獣の利活用の必要性やジビエの美味しさを伝えており、今後、こうした試みが効果を上げれば若手のハンターももっと増えていくと期待をしております。

これから、協議会の活動について少し細かく説明させていただきたいと思っております。

鳥取県東部は 1 市 4 町からなりますが、若桜町（わかさちょう）というのが一番最初にシカが出てきて、捕り始めたところです。

協議会の設立概要ですが、私どもは平成 24 年 5 月に設立しました。

このきっかけは、平成 22 年にシカが台頭してきました、2 億円まで被害があり、それがきっかけとなっています。

県の方から「被害対策も大事だが、シカはヨーロッパで高級食材と言われているので、利活用できないか」という方向での打診がありました。

そのときに、うちの長尾会長がハンターから飲食店、森林組合の方とか、いろいろな方に声掛けをしていきながら、「川上から川下まで、いろいろな方の意見を聞きながら対策を行おう」という趣旨で立ち上げました。

「安全・安心なジビエを供給しましょう、ジビエの消費を推進するためにイメージアップとおいしさの PR をしていく。販売促進や消費拡大、そして一頭まるごと利活用」をテーマに団体を設立しました。

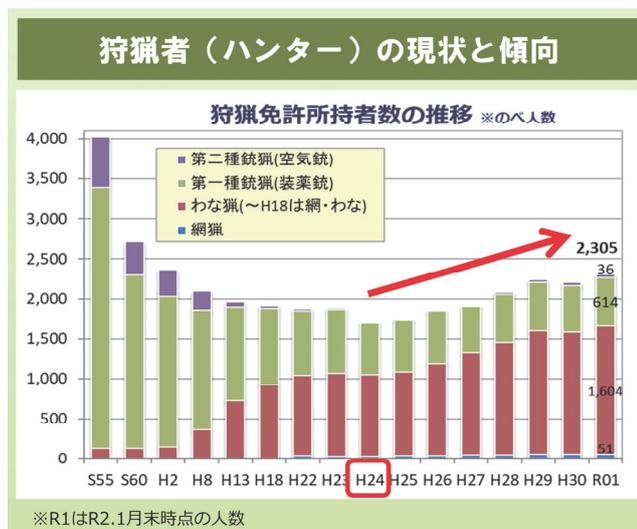
会員数は 53 団体です。

ファンクラブというのは、少し緩い会員で、全く会費をとりません。

団体に関しましては、少額ですが会費をとっております。県からは委託費をもらいますし、市町からは負担金ということでお金をもらっており、行政も会員の一部として会員の中に入らせていただいているという形になります。

次に、活動の経過です。

平成 22 年に鳥取県の農林被害額が 2 億円ありました。中でもシカの農林被害が



協議会の概要

名称	いなばのジビエ推進協議会
設立	平成24年5月17日
会長	長尾 裕昭
役割	安全安心なジビエ供給体制の整備 ジビエのイメージアップとおいしさPR 販売促進と消費拡大 一頭まるごと利活用
会員数	53団体
ファンクラブ会員数	281名
<small>※ファンクラブとはジビエリポーターです</small>	



6 千万円までふえたのがきっかけだと思えます。

平成 23 年には「鳥取県解体処理衛生管理ガイドライン」をつくりました。

平成 24 年には、いなばのジビエ推進協議会を立ち上げました。

平成 25 年にわかさ 29 工房が稼働し、平成 30 年にはちづ Deer's が稼働ということで、県東部のシカの利用率が平成 23 年に 7%であったものが、平成 30 年には 44%ということで、かなり高いと思えます。

農水省が初めてジビエ利用の実態調査をした平成 29 年度に、シカの利用量が、北海道とはケタが全然違いますが、鳥取県は第 2 位ということで、この辺でいろいろな方に注目していただけたらしております。

家畜とジビエの違いですが、一番大事なのは、と畜場法があるかないかということで、やり方も管理も全て違ってきます。

ジビエの解体処理施設はまだ産声を上げたばかりで、今、やろうとしているのは、国産ジビエ認証でいい施設を認証していくというやり方です。

次に、消費者にとってどうなのかということですが、家畜とジビエは、どちらもお肉で、同じように食べますし、国内だけを見たときには国産ジビエ認証を目指していく必要があるのかなと思えます。

一方、ジビエの本場ヨーロッパの人々に日本のジビエを食べていただくためには、食肉にするまでの工程をヨーロッパのものと同じ基準にすることが必要で、そうすればヨーロッパの人々に安心して食べていただけたらと思えます。

捕獲の仕方を変えなければいけないとか、解体方法も変えなければいけないとか、講習とか、いろいろな勉強する制度もありますが、誰をエンドユーザーに持つていくかによって、いろいろな形があると思えます。

一般の消費者の方には、「HACCP をとったり、国産ジビエ認証をとるという形で安全を担保するように頑張っています」とお伝えしています。

次に、協議会の活動ですが、いろいろと勉強していかなければいけないということで視察研修をしています。平成 25 年は島根県三郷町の「おおち山くじら」にスーパー公務員がおられまして、そういう方の活動を学ばせていただきました。

平成 26 年は岡山に「地美恵の郷 みまさか」ができましたので、その勉強をさせていただきました。

平成 27 年には「丹波姫もみじ」がペット向けもやっていくということで、「鹿加工組合丹波」を立ち上げていたので、ペット向けの勉強をさせていただきました。

平成 28 年は、たつの市の「レオンインターナショナル」というところで、金属を使わないで自然にかえるような皮をつくるという趣旨で立ち上げている会社の勉強会をさせていただきました。

皮の生産にはいろいろな工程がありますが、姫路は皮の一大産地ですので、「レオンインターナショナル」一社で全部賄うというより、自然にかえる皮をつくろうという趣旨のところだけを自分で行き、それ以外は委託という形ですが、そういうことをされているのを勉強させていただきました。

平成 29 年には、鳥取県内の「食品開発研究所」で加工品の開発をするための視察をさせていただきました。

知らないので、まずはいろいろ勉強していくという活動をしています。

解体処理研修は、革新的なことではなく、生産現場の改善です。

まず最初、平成 25 年は協議会会員の中の食肉処理施設と飲食店の方をマッチングする目的です。食肉センターに関しては処理施設の方がメインで視察研修をしました。

平成 26 年からは、シカとイノシシの解体処理研修をしました。

平成 27 年からは、処理施設の中だけではなくて、処理施設を通して猟友会さんにも参加していただきながら、シカとイノシシの解体処理研修をしました。猟友会さんと施設の方が仲良くしていただければ持ち込んでいただけませんので、そういう意味も含めながら解体処理研修をしています。

平成 27 年から私が一言いっているのは、「孫に食べさせるものを作りましょう」ということです。自分の子や孫なら、まずは「安全安心」です。外観を見て、何かこれはいつもと違うというものだったり、変だなと思うものは、自分の孫でしたら絶対食べさせません。そういうわかりやすい形で、「孫に食べさせるものを作りましょう」と言っています。

平成 29 年からは、ちゃんとした処理施設で技術を持った方がするととてもおいしいということを知っていただくために、バーベキューを実食していただくことをしています。

先進地視察研修



解体処理研修(中級者)



解体処理研修(上級者)



解体処理の上級者研修というのは、27年からです。これもやはり学ぶということです。いろいろ専門の方でトップと思われるような方に来ていただきながら勉強していこうということです。

当初は鳥取県東部の7施設で、7施設の管理者、トップの方に来ていただき、それを見て学び、いいところを自施設内にトップダウンで落とししていくということを目的にしています。

平成27年は、食肉学校に学ぶ家畜に準じた技術研修をしました。群馬県に一つだけ食肉学校があるのですが、ここの先生に来ていただきまして、家畜に準じた技術を学ぶということをしました。

同じく平成27年にはイタリア料理の有名シェフから学びました。これは、生産者がつくりたいものをつくるのではなく、料理人が欲しいものをつくっていくことを学ぶための勉強会をしました。

平成28年は、ジビエの解体処理の第一人者と言われる方で、いろいろなところで指導されている方に来ていただきまして学ぶ研修会をしました。

平成29年は、北海道の処理施設さんが2年ほど前にHACCPを取得されていたので、HACCPを取得した後にどういう作業をされるのか、まだこのときうちもHACCPをとっていませんが、そういうものを学ぶためにわざわざ北海道から来ていただきました。

解体処理研修(初心者対象)というのは、学生やファンクラブの方々に、ジビエに少し興味を持っていただけるような形をとりたいということで、27年から座学や解体処理体験をしています。

平成29年からは、おいしさを伝えるために、バーベキューを食べながらということで、いろいろな方に参加して頂いています。

ハンター向けの人材育成研修ですが、今まではハンターさんは処理施設に来ていただいて勉強会をしていました。今年は講義だけですが、ソーシャルディスタンスを保ちつつ、コロナ禍での講習会をしました。目的は、協議会と地域の行政担当者とハンター、この三者が三つ巴になって、ちゃんと目的を持って一つのことを成し遂げましょうと。何年かしたときにそういう形ができればいいという思いでしています。

そのために、1市4町ありますので、5回人材育成研修をしています。箱わなによる捕獲方法など、知っている内容もあるかもしれませんが、ビデオを見て、こういふことをしているのかと初めて知るとか、体験があり感覚ではわかりますが理論が

わからない方に知っていただくということをしています。

何を求めているかといいますと、よりよい個体を搬入していただきたいというのが目的ですので、そのためにはどうすればいいのか、これをセットにして講義をさせていただきました。

次に、広域搬送実証実験についてお話しします。

この実験は、解体処理施設のないところはジビエの利活用があまり進んでいないので、その対策を検討するために実施したものです。

条件の悪い夏場に、施設のない地域（岩美町）から施設のある地域（智頭町）へ 60km 程度の距離を運ぶことにし、岩美町のハンターさんに依頼して、捕獲出来たらすぐ施設へ連絡し、スピーディにと殺・放血・運搬をして頂きました。

運搬にはジビエジュニア（ジビエ専用の小型保冷車）を使わせていただき、1.5 時間程度なら問題ないことがわかりました。8 月 28 日から 9 月 11 日の 34～35℃もあつたころに実証試験をしましたが、しっかりコントロールすれば問題ないことが確認出来ました。

しかし、点と点を結ぶ線の全てが回っていないとちゃんとした産業としては成り立ちませんので、誰が運ぶのかは今後の課題だと思っております。

次に、生産現場の衛生管理ですが、これにつきましては県の生活安全課にご協力をいただきました。

まず平成 25 年は解体処理施設を一緒に見学していただきました。

そして平成 26 年から寒天培地による「細菌の見える化」をしました。「細菌の見える化」をすれば悪いところがわかりますので、それを改善していくということです。

捕獲できたら連絡していただき、県の保健所の方に来てもらい、作業を見てもらいながら悪そうなところに寒天培地をしてもらいまして、それによって判定結果を出します。そして指導をいただいたり、フィードバックして改善していこうということです。

昨年は、鳥取県として保健事業団によるちゃんとした細菌検査をしています。

もう一つは、結果として、菌がいる、いないではなくて、いわゆる HACCP ということで「できるだけ悪いものが出にくい仕組みをつくりましょう」ということです。これは生産者にとってメリットがあります、食品の安全性を確保すると同時に、

広域搬送実証試験



消費者に安全性をアピールできることとなります。

鳥取銀行さんがいろいろと調べていきますと、「安全が担保できないと販売が進まない」という結論になりまして、安全安心を担保する HACCP をとっていただくということになりました。平成 29 年 6 月にはわかさ 29 工房さんが HACCP をとり、わかさ 29 工房さんは令和元年 7 月に国産ジビエ認証も取得しました。令和 2 年 10 月 9 日にはちづ Deer's も HACCP 認証を取得しました。

次に、鳥取ジビエ WG の結成のことです。

鳥取銀行と三菱東京 UFJ 銀行が「地方創生に関する包括連携協定」を結びました、ジビエがタイトルに挙がりまして、「鳥取ジビエを日本一に」という合言葉のもと、協働プロジェクトを立ち上げました。

ここに参加している方ですが、安全を担保するために県の生活部局に入っていただき、猟友会、大学にも入ってもらいました。

民間ではセコムさんにも入っていただきました。ダイヤモンドビジネスさんというのは、ものづくりの会社なので、そこにも入っていただきました。東京海上日動火災さんとは、ことはコロナの関係で開催出来ませんでした。ワーキンググループができた翌年からずっと丸の内の本社で「鳥取物産展」を開かせていただいております。そんなことでいい結びつきができました。

ヤマト運輸さんとヤマトシステム開発さんにも入っていただきましたが、今の物流システムに乗れば比較的安価にできるということです。

金融機関としては、三菱東京 UFJ 銀行、鳥取銀行などが入っております。

こういったいろいろな方が入りながら WG を立ち上げました。これも鳥取県がジビエを推進できた一つの要因かと思っております。

ジビエの情報発信・県内イベント



次に、ジビエの消費についてお話しします。

まず、平成 24 年ごろは、県内ではジビエの「ジ」の字も知らない頃でした。25 年からジビエフェアを開催しました、翌年にはジビエフェスティバル、29 グルメ & ジビエフェアですとか、いろいろな形で主催したり、参加することをしていながら、県民の方にジビエを知っていただく、食べていただくイベントの機会をふやしております。

次に、県・食のみやこ推進課のジビエの取り組みです。

県も平成 26 年からジビエをやっていたできるようになりました。このときには、首都圏のジビエでトップクラスのシェフの方を講師として、プロの料理人向けの料

理講習会をしました。その後にレストランフェアを開催しました。

平成 27 年からは、イタリア料理専門店「ACCHIGUST」へも参加させていただきました。

県内では、26 年から県内のプロの料理人向けの講習会をしたり、一般消費者向けのジビエ料理教室を開催しました。

写真の右から 2 番目が平井知事で、東京の三軒茶屋で初めてイベントをしたときのものです。うちの知事は、そこからがジビエとの関わりかと思えます。いろいろな形で知事に後押ししていただきましたので、これだけジビエが推進できていると思っております。

次に、ジビエ料理講習会についてです。衛生管理やジビエの必要性やジビエ肉の取扱い方法などを学んでいただくために、プロの料理人による料理講習会を行っております。平成 28 年から一般消費者向けの料理教室をしました。

平成 29 年からは、各地域におられる食生活改善推進員の方を対象とした講習会を開催しました。

また、鳥取短期大学生活学科に出向いて講習会をしました。この方たちは卒業後に学校給食の先生などをされる方ですので、そういう方にもジビエを知っていただきました。この講習会は平成 29 年から開催しております。今年も 11 月に開催します。

それから、去年は徳吉薬局の管理栄養士さんと連携したジビエ料理教室を開催しました。いろいろな方に講師になっていただき、いろいろなジビエ料理の作り方を発信できるということで開催しております。

次に、地元スーパーによるジビエ肉販売についてです。

平成 28 年 7 月に、まずはレシピをつくりました。同年 8 月には、地元スーパーのサンマートさんの精肉部門の方と店長さんに来ていただいて講習会を行いました。実際に 2 店舗で売っていただきますので、その地域の公民館を会場にして、地域の方にジビエ料理を知っていただく機会を設け、それぞれ 1 回ずつ開催しています。

そして、9 月に 2 週間限定でお試し販売をしました。

県・食のみやこ推進課による ジビエの取り組み



ジビエ料理講習会



地元スーパーによるジビエ肉販売



普通のお肉はチルドで売っていますが、ジビエはまだまだ知名度が低いので、冷凍で販売しています。

次に、和食の若手料理人と連携した活動についてです。

若手の料理人が料理で地域を元気にするというテーマで「惣和会」というのを立ち上げたというのをテレビで見て、会長さんにすぐに電話をしました。そこでお話しをさせていただきました。第1回目の食材がジビエで決まりました。今でもそうですが、ジビエをテーマにした研究会を発足させていただきました。

この中で参加していただいた方を見ますと、シカ肉を触ったことがあるひとは一人もいませんでした。試作していただくということでお肉を渡しますと、最初は脂がないので難しい、その次においしいという話になりました。脂がないので温度管理をシビアにしていかなければいけません、それをしていくとおいしいという表現が出てきました。

料理人は14~15人来られ、レシピは1人3レシピほど持ってきました。わずか数名で試食したのはもったいなかったです。

次に、学校給食への導入です。ここで一番いいのは、県や市が補助を出さずに独自にやっているということです。

もう一つは、学校給食会、実際にレシピを考えられる栄養士会、鳥取県教育委員会、協議会で四つ巴になって、ちゃんとしようという話ができたとというのが一番です。そういう下地ができたとよかったと思います。

平成29年11月には、栄養士を対象にしたジビエ調理講習会を開催しました。

座学は、保健部局の方に衛生管理について説明をして貰い、ジビエ利用の必要性については私が話しをしました。料理講習としては、米子のANA(ANAクラウンプラザホテル米子)の料理長などに来ていただきまして、学校向けと実際においしさを知っていただくために、3種類のもの(ジビエを使った料理)をつくっていただきました。

結果的には、サンマートさんいわく、「新規のお客さんが4割ほど来てくれて買った。既存のお客さんでも、3割はリピーターでまた買ってくれるようだ」ということで、「これはありだね」ということで常設販売が決まりました。

そして平成30年2月からサンマートさんの全店舗で売っていただけるようになりました。

ただし、全店舗で売るという形でも、

平成30年1月にはリーフレットを県全域の小中学生に配付しました。これを子供たちに見てもらおうとともに、親御さんにも見ていただければうれしいということでつくっております。

これにより、ジビエを提供していない学校の生徒から、「何でうちではジビエが出んだ」と言われたということです。批判的な声も多分あったと思いますが、私どもの耳には入っていませんので、先生たちの中でコントロールできる範囲内であったのかと思います。それでも、そうやって子供たちに言ってもらえてかなりうれしかったです。

鳥取県は全県で19市町村がありますが、このうちの10地域で年1回以上ジビエを提供していただいたということです。最近では鳥取市、倉吉市、境港市という少し大きな所帯のところもジビエを導入していただきました。時間内で料理をつくるのは難しいので大人数のところはなかなか大変ですが、最近はジビエを導入していただけるようになり、うれしく思っております。

これは、もともとのスタートは県の予算ですが、鳥取県の食材を知っていただくために、シェフに現地を訪れていただき、お店の料理に使っていただきたいという趣旨で行っています。

平成28年3月にはシェフが県内を東から西に、全域の食材生産者を訪れて、7月にシェフのお店でガラディナーパーティーを開催しました。そこでシカ肉の評価が高かったということで、12月にはひらまつ広尾でシカ肉のコース料理を提供していただけるようになりました。翌年にはひらまつ広尾、西麻布、京都、博多の4店舗で提供していただけるようになりました。

そんな形で、いろいろなお客様がおられますが、継続してずっと使っていただけるということで、モノとしても安定していいものを出せているのかと自賛しております。

それから、「ボキューズドール国際料理コンクール」というのがありますが、その日本代表大会において、課題食材として「鳥取県産鹿肉」が選ばれました。こういう大きな大会で鳥取のジビエが使われるということで、評価が上がってきたのかと思います。

学校給食への導入



レストランひらまつ





とっとりジビエ×ガイナーレ鳥取 連携協定



次に、健康食としてのジビエ利活用に注目しています。

2018年には、関西ウェルネスフードジャパンというイベントに参加しました。「第5回オールジャパン・フィットネスビキニ選手権大会」で4連覇された方がうちのブースに来て、「ジビエに興味があったので、実際にシカ肉をいろいろところで食べ比べてみた」ということを言われていました。

鳥取県には、「ガイナーレ鳥取」というプロのサッカークラブがあり、そこと連携協定も結びました。今年も実際に食べていただきましたかったのですが、コロナ禍でスケジュールが過密状態になってしまい、食べていただく機会が少なくてなかなか上手にできていませんが、こんな形を進めていきたいと考えております。

次に、ハラル食（イスラム教の戒律によって食べることが許された食べ物）としてのジビエの利活用についてです。

八芳園でやったイベントになりますが、そこにニュージーランドの特命大使さんがいらっしやいまして、鳥取のシカ肉を食べて、とてもおいしいと言ってもらいました。癖のあるものが海外の人にはいいのかと思いましたが、私の口と一緒にのだと実感しました。

それをもとにして、ハラルのことを知ってみようということで、平成29年4月にちづDeer'sが立ち上がりましたので、実際にハラルに基づく処理を行っていただきました。

左の写真の両側の方はエジプトの人ですが、真ん中の方に通訳をしていただきながら、ハラルに基づく処理を山の中で

して、それをもとに、地域の公民館を使い、踊りありな形で交流会、料理教室、試食会をしました。

エジプトの方はシカ肉を食べて、「プリプリしておいしい、ガゼルみたいだ」と言っていました。私はガゼルを食べたことがないのでわかりませんが（笑）、おいしいと言っていましたので、そういう方向けに出すのもありかなと思っています。

次に、AIでの肉質判定です。

目的としては、新規の解体処理施設がいい評価の肉を出せるようにすること、解体処理施設の方のスキルアップを目的にした判定キットです。

スマホで肉の写真を撮り、サーバに送信して肉質判定をするというシステムで、高品質・中品質・低品質という結果が表示されます。

鳥取県のハンターは60歳以上が6割を占めておりますので、スマホではなくてガラケーであったり、パソ

コンではなくて鉛筆による記載であったりしてしますので、今後、デジタル化ができて一気にペーパーレスでデータを読み込む形にしていきますと、飛躍的に改善していくのではないかと思います。今は紙の世界、記憶の世界でほとんどのところが処理されていると思います。

日本ジビエサミットは、ことしはコロナ禍で開催されませんが、平成27年の第1回目を鳥取県で開いていただけたことです。これは川上から川下のいろいろな方が集まっているというのが全国にありませんでしたので、そういう意味で鳥取県を選んでいただけたのかと思います。これがずっと続いているというのは、皆さんの困りごとが共通になり、より知識が身につについていい方向になっている、そのスタートを切れたのはとてもうれしいことです。

それから、農林水産省に「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」というものがありまして、わかさ29工房がその一つに選ばれました。

また、鳥取銀行もうちの会員さんですが、内閣官房のまち・ひと・しごと創生本部事務局より金融機関の

AIで肉質判定「Gibier-AIシステム」の紹介

Gibier-AIの使い方

1. スマートフォンやタブレット・PCでGibier-AIを起動する
2. 撮影ボタン  を押す
3. 肉の写真を撮る
4. 写真がサーバに送信されるのでしばらく待つ
5. 肉質判定結果が表示される



高品質
中品質
低品質

農林水産大臣賞受賞 (鳥獣被害対策優良活動表彰)



特徴的な取り組み事例ということで表彰を受けました。

それから、私どもの協議会も鳥獣被害対策優良活動表彰において農林水産大臣賞を受賞しました。

平成30年度の1年間に、一つの団体で3つこういうものをいただけるというのはかなりいいことかというふうに自慢しております。

さて、最後にジビエ利活用の将来展望のお話をしたいと思います。

ジビエを根付かせていくためには、日本のジビエ文化や学問を推進していかなければいけないでしょうし、本場のヨーロッパで日本のジビエの評価を上げることも必要でしょう。ヨーロッパの方は目的さえあれば世界中どこにでも行かれますので、そういう方に評価をしていただくと価値が上がってきます。そうすれば国内で生産が足りなくなるくらいだと思います。

海外に出したいということではなくて、そういう評価をもらいたいというのが私の願いです。

あとは、デジタル化もそうですが、捕獲から消費まで理論的にやっていくということです。現状を少しずつ改善するというより、こうあるべきではないかというのがあって、そこにみんなが近づいていくほうがきちんとしたものができるのではないかと思います。

現状の改善はしがらみもあります。慣れた解体処理者に新しいことを覚えていただくのはとても難しいです。全く初めての方が覚えるほうが早いです。うちの環境大学を卒業された方が地域おこし協力隊でわかさ29工房に入りましたが、作業がすごくしなやかできれいです。モノもきれいですし、見てもきれいです。そういう肉が確実です。力任せにすると肉が潰れておいしくありませんので、そういう意味でも、一からつくるほうがいいものができると思います。

こんな形で少し足早にお話ししましたが、うちの会の説明を終わらせていただきます。(拍手)

[質 疑 応 答]

茂木委員：大変ありがとうございました。非常に多岐にわたる取り組みを精力的にされているので、本当に感服しながら拝聴しておりました。

私のほうから2点お伺いしたいと思います。

一つは、研修事業をさまざまな分野の方に呼び掛けて、非常に内容のあるものを積み上げてきていらっしゃるというふうに伺いましたが、その際、継続していく上での問題点であるとか、あるいはさらに発展させようとしたときにどういうことが必要なのか、あるいは、こういうものが積み重なってくると、どなたが先生役といえますか、インストラクター役をされるのか。つまりそういう方の養成はどういう

ふうに手掛けられていこうとしているのか。

いろいろ申し上げましたが、つまりこの研修制度の現時点でのレビューといいますか、振り返りと、今後の取り組みの方向みたいなものがありましたら教えていただきたいということです。

もう1点は、今までもさまざまな活動の中で非常に大きな実績を上げてきていらっしゃるということですが、あまたあると言いますとちょっと言い過ぎかもしれませんが、日本全国に数々ジビエがある中で、非常に評価が高いということに関してどういうふうにも評価をされていらっしゃるのか。

例えば、鳥取県で扱う肉の扱い方がいいとか、あるいは鳥取にいるシカそのもののおいしいとか、餌がいいとか、環境がいい、あるいはシーズンをうまくコントロールしているとか、つまり他の産地に対して非常に優位性を持った取り組み、かつ肉質が実現できている理由みたいなものをお教えいただきたいと思います。

米村：まず解体処理研修ですが、今やっていることは、全国から上手な方に来ていただいて、それを学ぶという形でしています。具体的なマンツーマンではありませんので、施設の方に来ていただいて、そこで見て学びます。質問をしたり、実際に作業をして学びますが、個々ではないので、そういうものが足りなかったかと思いません。

いろいろな先生に来ていただいておりますが、「これを真似ろ」とは私どもは言っておりません。「自分がいいと思うものを学んでください」という言い方をしています。慣れている方は「自分が正しい」と思っていますので、それを強要すると反発してよくないので、そういう形でしておりますが、悪く言えば中途半端です。

そこをもう少し深掘りして、外の方に来ていただいて、それをもとにして協議会の中でブラッシュアップしていかれるような実技ができているかといいますと、今は未だしていません。

その辺は、本来であればしたほうがいいのかと思いつつも、ほとんど民間がしているものなので、なかなか自分の技術を出したくないというのが実際にありますので、「やっているものをも見て盗む」というところ止まりです。公的な資金を使い、公的な方でトップの方が講師になられればいいですが、そうでないとちょっと難しいかなと思います。

ただ、そうやってしていきますと、いいもの同士が集まって、その中でスキルを磨き合っていくとすごく光ったものができますよね。そんな形が本当はできればいいと思います。

それから、協議会の評価というのは、皆さんがいいと言っただけでうれしいということです。

それから、肉の評価というのはシェフが決めることで、単純に「悪いと思うものを人に出さないでいられるかどうか」だと思います。

いろいろな施設の方が、自分の技術なりですが、いいと悪いは判断しているはず
です。そこで売り上げを我慢できるかどうかがキーです。売り上げを我慢してでも
いいものを出せば、評価が上がってきて、口コミで広がっていくということです。
ですから、いいところがどんどんよくなってきます。そこをしきれないから、大多
数のところはいいものがあつたり悪いものがあつてばらつきます。

我慢していきながらそういう判断をしていかれるかどうかだけだと思います。

エゾシカは冬を越すために脂がつきますが、ホンシュウシカは食べたものが身に
なるという、大きくはそういう違いくらいで、ホンシュウシカは大なり小なり地域
によって違いますが、そんなに全頭脂があるかないかという違いはありません。人
の口で産地までは言いにくいと思います。

今、夏シカを巷で聞かれるようになってきています。これは多分うちが最初にし
たと思います。初年度は7~8割だめでした。炎天下で今までどおりにするといい個
体が出ません。気温が高くなればなるほど死んでから内臓の腐敗がすぐに始まりま
す。夏シカなので夏を目指してやっていますが、そのときにいいものが出ません。
それをあきらめて人用ではなくてペットに持っていかれるかです。一桁金額が違
います。そこをしていきますといいものができます。

翌年は勉強していますのでさらによくなってきます。また翌年はさらに勉強して
いますから、もっと利用率が上がってくるということです。そういう細かい積み重
ねをしてよくなっていきます。

事務局：解体処理研修は29年までですか。まだ今もやっておられますか。

米村：上級者はしていません。対象の講師を誰にしようかというのがありまして、そ
れ以降はしていません。

伊藤委員：きょうもありがとうございます。いろいろと教えてください。

まず、鳥取県のジビエがここまで伸びたというのは、とても米村さんの力が大き
かったのではないかと。ご本人はおっしゃりにくいと思いますが、客観的に見てそ
う思います。

米村さんのジビエコーディネーターという役割を発明した県もセンスがあると思
いますが、ジビエコーディネーターというシステムがどうして生まれたのかという
のを一つ教えてください。

もう一つ、米村さんはジビエコーディネーターですが、ジビエコーディネーター
が存在することによって、ジビエ振興において他県と比べてどのような優位性があ
ると感じられますか。その点について教えていただくことができますでしょうか。

米村：まず、平成24年に立ち上げたときは、県から会議を開くための予算をもらって
活動しました。

「ジビエを振興するなら人が要る」という、その一言で、「じゃあ人を雇わなけれ
ばいけない」ということで、そこで県が予算をとったということです。そこで人を

雇って専門にしてもらおうというのがスタートだと思います。

それから、他県との違いですが、他県は有害鳥獣の部局がされるということで、利活用が目的ではないところはなかなか推進しにくいかなと思います。

利活用をするということで、鳥取県の場合は担当が「食のみやこ推進課」です。

消費を念頭に置いた動き方です。解体の勉強会をするというのは、有害鳥獣捕獲したものを利活用するというよりは、ハンターが食べてもらうためのとり方に意識を変えて、そういう動きでしていきましょと。そうしていきますと、食べられるものがどんどん増えます。ハンターさんも、自分がとったものが町内で食べられたら少し自慢で、またやる気が出るじゃないですか。そういういいスパイラルが回ってきているのかというふうに思います。

伊藤委員：どうもありがとうございます。

押田委員：先ほど北海道の話を書きましたが、米村さんみたいな人が育っていかないと、米村さんもやがて年をとるでしょうから、それがとても心配といいますか、人が代わってしまったら鳥取県のジビエはだめになってしまうのではないかと。どうしたらそういうふうにならないのか。協議会の会長が顔がきくのも大事なこともしれませんが、そこら辺を考えておかないと、せっかくいい雰囲気になったものがそうでなくなると困ると思いますが、いかがでしょうか。

米村：私がいいとは思わないですが、ジビエはまだ未開拓のものなので、ちょっと頑張れば頭が出せるかと、最初に入ったときからそう言っておりました。そういう形であれば、私ではなくても真剣にやればできると思います。

ただ、仕組み的にどうするかというと、商業ベースに早く乗せるということです。捕獲奨励金を増やしても、未来永劫補助金がどんどん増えるだけで減ることはないです。そうではなくて、有効活用のほうにいかにかにどんどんシフトしていくかということです。それで将来的には捕獲奨励金をゼロ円にする。そうしていくと、民間が競い合って頑張っていきます。それではないですか。私がコミュニケーション能力があるかといえば、そんなにないです、好き嫌いは言います。ですから、そういう仕組みがあるといいのかなと思います。

ハンターから消費までがちゃんとループできたり、いいものができる仕組みを理論的に考えていくということです。そこに施設の方がどんどん集まっていくということです。

全国的に年間 50 頭以下のところが多分 6 割、7 割あると思いますが、そこに HACCP を取ってくださいとか、輸出できるまでのものを整えてくださいと言っても、施設としても無理ですが、マンパワーも無理です。

その辺は、例えば鳥取県なら鳥取県に大きなところが一つあって、そこが下をコントロールする。そして下がまた孫をコントロールするというようなピラミッド式にしていきながら全体をコントロールして、最終的にエンドユーザー、食べる方が

一番頂点から供給を受ける。そうしていくと自分のレベルなりに各層が競争しますので、いい方向に持っていかれるかと思います。

HACCP 取得だけではなくて、HACCP のランクを 1 から 5 まで設けていくことも大事です。そうしていきますと消費者は 5 を目指していく、そういう方向性に持っていくということです。

ジビエもそうです。取得するものにもレベルがあるということで、どんどん上位を目指す。

施設の方が解体の勉強会をしたとしても、一通り聞いておしまいにするのか、それを咀嚼して自分なりに改善していくか。その改善意欲があるかどうか、スキルに影響してくると思います。

小林委員：ありがとうございます。全国平均のシカの利用率が 16% だったと思いますが、鳥取県東部のシカの利用率が 44% というのはすごいと思います。これは消費までの一貫したシステムがかなりできているということの証左ではないかと思いません。

何点か伺います。東部では処理場がここでは 2 カ所出てきていますが。

米村：はい。全部で 8 つあります。

小林委員：それはそれぞれ動いていますか。やはりいろいろありますか。

米村：いろいろあります。実際に 8 施設は保健所に登録していますが、体調不調でやっていないところもあります。

小林委員：特に動いているのがその 2 つということではないですか。

米村：ほかにもまだ動いているところはあります。量のある程度とっています。

小林委員：ある程度経営的にはうまくいっているというふうに考えてよろしいですか。

米村：はい。

小林委員：それから、ジビエカーのジュニアは保冷車というふうに解釈してよろしいですか。

米村：はい。今一般的に使われている軽トラでも、夏に関しては少し気温が高くなりますから、死んでも胃や腸の微生物が分解してきますので、保冷車というよりも冷凍車です。冷凍でも物は凍りませんので。

小林委員：血抜きして、内臓はそのままという状況ですか。

米村：そうです。放血だけして、そのままです。

小林委員：それから、肉質判定機というのは、肉の色だけで判定しているという感じですか。

米村：光沢とか。ただ写真で見ただけですので、実際に人が食べるとなると、目で見るだけでなく、臭いは入り切れていません。

小林委員：失礼ですが、これでどのくらい信憑性があるのかがちょっとわからないのですが。

米村：先生いわく、「9割くらいは当たっているかな」と。ただ98%とか99%くらいないと使えないという話です。それから、いずれにしても検体をとっているデータ数が少ないです。

やり方としては、部位の写真を撮ってもらいまして、それを3名の料理人に判定していただきまして、それを入力していい、悪いという判定をしています。

小林委員：最後に、スーパーで販売されているということですが、シカ肉の定着には一番大きなポイントではないかというふうに思っています。ただ一般のお店で常設というのがなかなか難しいと。曾我部さんのところでコープさっぽろのお話がありまして、あそこにも行きましたが、なかなか苦戦しているという状況でした。今日のお話しですと、順調だということですか。

米村：そんなことはないです。

小林委員：やはり厳しいところはありますか。

米村：スタートに関しては、マスコミに取材していただきましたので、PRしなくてもいろいろなお客さんが来てくれたということで大盛況でしたけれども、今はそれなりにしか売っていません。ただし、全店舗で売っているというのは今も継続していますので、全くだめだという形ではないです。

小林委員：冷凍で、コンスタントに売れていますか。

米村：はい。

小林委員：部位的には決まっていますか。お幾らくらいでというのは、教えていただければ。

米村：細かい手数料が入ったりしますのでわかりませんが、お肉で結構素直にキロ当たり3000円、2000円、1000円でやって、それにスーパーさんの利益を少し加味した形です。

小林委員：3:2:1というのは、ロースとかモモとか。

米村：はい。

小林委員：1は何ですか。

米村：スネ、肩、ミンチです。単純に3:2:1です。細かいものは売っていくのに多少違ったりしますけれども。

小林委員：それは売り値ですね、こちらの出し値ですね。

米村：はい。学校給食も1を使ってもらっています。

小林委員：それである程度コンスタントにはけているということですか。

米村：はい。絶対量からしますと東京のほうが消費量は多いですけども、それなりにちゃんと県内のほうも消費していただいています。

きのうも、県西部の方ですが、シカが食べたいけれど、ということをおっしゃいましたが、先ほどお話ししましたスーパーは県東部しかありません。東部まで買いに来てくださいますとは言えませんので、道の駅若桜のほうで売っていますので、そこに送

ってと頼みました。そんな形で、ほしい方もおられます。販売は全県にまたぐとい
いのかなと思います。

小林委員：ありがとうございました。

茂木委員：取り組まれているジビエの中で、ポール・ボキューズのボキューズドール
コンクールの課題食材に選ばれたとのことで、これは大変な反響があったかと思
いますが、こういうことの後、どのようなことが現実起こったのか。あるいは、
いろいろなところから食材の引き合いがこの後相次いだというようなことなのか。
それとも、断続的にこういう話題が、いろいろなところで次の仕掛けをするときに
効いてきているのか。あるいは、これはこれで終わってしまったのか。ビッグ
イベントというように思われるものが、現実的にその後どういう効果を及ぼして
いるかということについて、御存じの範囲で教えていただければと思います。

米村：私が思う分岐点ということで、先ほどお話しさせていただきましたが、これ
で選ばれたからすぐに電話が鳴り響いたかということ、そんなことはありません。皆
さんに一気に知られているわけではありません。

例えばイベントをしたときにも、今回の私のお話しもそうですが、東京の料理教
室でも、こういうところに選ばれましたと説明すると、そこで評価が上がります。
こういうところでちゃんと使っているならいい肉だねというところからは入れます
ので、成約率が高くなると思いますか、評価が継続します。

実際に納品したものはいいですから、そのまま継続するという事です。

こういうものがあっても、一過性のもので、モノが悪ければシェフは続け
て使用しません。

茂木委員：要するに、引き続きこれをコーディネーターがどう活用するかということ
ですね。

米村：そういう形です。私だけではなく、いろいろな形で広報していきます。

事務局：協議会の概要のところ、ファンクラブの会員数が 281 名とありますが、フ
ァンクラブに入られているのはどういう方ですか。

米村：緩い会員ということで、不定期になります。私がメルマガを発行しています。
イベントがあるごとに、「ファンクラブがありますので入りませんか」という形で募
集していきながら、うちのホームページ等にもファンクラブという項目を設けてお
りますが、そこでファンクラブの会員になった方は直接メールを送ることができます
ので、いろいろな情報発信をするツールになります。

事務局：個人的なファンですね。

米村：そうです。会費も全くとりませんし。

朝霧高原（静岡県富士宮市）ジビエの利用の取り組み

株式会社ふもとつばら 代表取締役 竹川将樹

小林信介

（令和2年10月30日：講演）

[講演]

竹川：皆さんこんにちは。竹川将樹と申します。きょうは、うちの会社でジビエを担当しております小林と一緒にこちらへ来させていただきました。よろしくお願いします。

まず、株式会社ふもとつばらとして設立したのが2006年12月12日です。同年

ふもとつばらキャンプ場



の4月1日から営業していましたが、法人としては12月に設立しました。もともと私はこの場所で林業をずっと営んできて、東京農業大学の実習農場から60何年ぶりに農場が返ってきたということで、キャンプ場と林業と複合施設で「ふもとつばら」という名前を付けまして、自然体験施設を始めました。

林業の始まりは、先祖が金山経営をしていたものですから山を持っていたということで、そんな中で林業が始まりました。

林業は、私と父とほぼ個人経営で、大学を卒業して二十数年過ごしてきました、15年ほど前にたまたまこういう機会を得て法人としてキャンプ場と林業の合わせ技で「ふもとつばら」を始めました。

このころはシカの被害もそれほどありませんでした。初めて5年くらい、特に10年ほど前から静岡県においてもシカの被害が非常に目立つようになりました。林業をやっている者にとって、シカに一回樹皮を食べられてしまいますと育てていた木が一遍にだめになってしまいます。一晩にして自分の今までの努力が無駄になってしまう

食害



処理施設全景



ました。総工費は2500万円くらいでした。

つくるに当たりましてあちこち見ました。山梨県の加工施設をお手本にしながらつくらせてもらいました。A氏がそこの所長をしまして、そこでいろいろなことを教えていただきながら、令和元年4月に加工施設を設置しました。

当初の加工施設の処理目標は100頭でした。ところが、猟師さんが搬入も含めてなかなか慣れていなかったこと、出発が4月1日とは言いながら6月1日ごろから実際の受け入れに入ったため、当初は目標には至らず、90数頭であったと思います。

しかしながら、今年度は150頭の目標のところを、もう150頭以上こなしているということで、年度末には200頭超えの処理をしている状況になると思います。

林業とキャンプ場を営みながら、シカ肉の販路が一番問題になりましたが、処理したお肉はキャンプのお客さんがほぼ買ってくれます。

もう一点は、シカ肉を処理することと、今後は林業プラス農業をやっていくことを目標にしまして、農業をやるということはそこに消費を持たなければいけないということで、いろいろなお客さんに食事の提供も始めまして、実際に食のスタッフも5人くらい関わってやっています。

その中で、シカ肉バーガーを出しております。ただ単にシカ肉として出すとどうしても脂身が少ないということで、朝霧高原放牧豚といまして、放牧をやっている人間がいて、その肉と一緒に混ぜてソーセージやハンバーガーをつくらせてもらっています。一般に豚肉のハンバーガーよりもシカの混ざったハンバーガーのほうがおいしいと感じるものができております。

そんな意味も含めまして、実際にシカを処理して、販売先はほぼ「ふもとっばら」の中で食べていただいたり、販売したりという

という非常に悲しい場面を何回か経験しまして、シカについては何とかしなければならんということで、10年くらい前からさまざまなところで勉強しました。小林先生とのお付き合いの中で海外視察もさせていただきました。

3年ほど前に、ジビエの加工施設がつくれるという話を県のほうからいただきまして、半年ほどかかってジビエの加工施設をつくり

シカ肉バーガー



ことで、売れ行きとしては飛ぶように売れているような状況です。

処理頭数は、令和元年度に 92 頭、現状で 150 頭です。従事者は 3 名程度です。基本的にはみんなでシカの処理をしていきたいということですが、誰かが中心にならなければいけないということで 3 名程度です。

成熟冷蔵庫では 6 頭から 7 頭のサイズということでやっております。

それから、従業員の処理能力といいますか、スキルアップという点においても、山梨県の A 氏が非常に高いスキルを持っているということで、いろいろなことを教えていただきながらスキルを磨いています。

また、昨年 4 月には、大阪からマダニ対策の講師をお招きし、シカから自分たちの身を守らなければいけないということの勉強もしているところです。

つい 10 日ほど前は、B さんにドッグフードとしての処理方法あるいは乾燥の仕方を学びました。実際に商品ができてくると、ドッグフードとしてかなり需要があるのではないかと、いう手応えをつかんだところです。

それから、シカ肉のソーセージあるいはジャーキーに関しては、シカ肉の加工免許がないのでアウトソーシングしまして、山梨県河口湖町の肉屋さんに依頼して加工してもらっています。しかしながら加工賃が非常に高いということで、別業者さんがもう少し加工を安くできるということで、模索している最中です。

次に、食について力を入れるということで、ことし 7 月から、コロナ禍ということで、「金山キッチン」というアウトドアのキッチンを中心に、シカのモモ肉を使用した竜田揚げ、ステーキ、シカバーガー等を販売しているところです。この中で一番人気があるのはシカ肉の竜田揚げでして、お客さんから問い合わせがある状況です。

また、シカの皮は皮で使えるということで、加工に出して、シカの皮でどんな商品が作れるのか模索中です。これはこれからの課題ですが、ちょっと時間がかかるかもしれません。

品質については、一生懸命品質を上げる努力をしていますが、よりよいシカ肉を提供していただくために、ハンターさんにいろいろなことを勉強していただかなければならないという部分もあります。ハンターさんには半期に一回ずつ料金のお支払いをしているところですが、もう少し細やかに支払いをしていくとか、いい肉を

犬用ジャーキー



シカ肉ソーセージ



持ってきていただけたときにはもう少し高い料金を支払うという差別化を今後していけば、もうちょっとハンターさんにもいい肉を出していただけるようになるかというようなことを思っています。

それから、ハンターさんに偏りがありまして、ごく一部に集中するということがあります。こちらとしてはなるべく多くのハンターさんに持ってきていただきたいのですが、ハンターさんごとの力関係であるとか、いろいろな部分がありまして、猟友会と我々との関係がなかなか密にとれない部分がありまして、その辺が悩みの種です。

我々従業員との間では、とれたから搬入していいかというようなことで、LINEで情報共有をしまして、なるべく早く処理できるような方法をとっております。ところがほとんどのハンターさんがLINEを使えないということで、今後はLINEを使えるようになっていただきたいということです。

それから、わなの見回りについても、かかったら携帯にすぐに連絡が入るようなことで、ハンターさん自身の省力化ができればということは今考えているところで

す。

この後、さらに細かいところについては小林から説明いたします。

小林信介：バトンタッチさせていただきます。

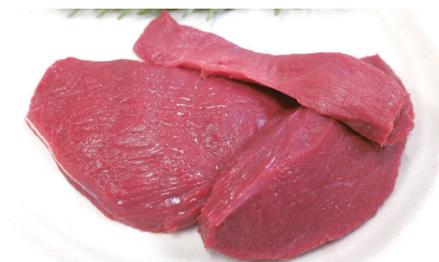
全体の流れは弊社の竹川からさせていただきましたが、補足をさせていただきます。

まずシカの販路についてです。

当初、やり出したのはいいけれども、どうして売っていきこうかということは当然問題がありました。キャンプ場ということで、とりあえず精肉にしたものを真空パックしてそのまま冷凍して、食肉販売業の営業許可もとって販売しましたところ、かなり好評です。

現在、コロナ禍で在庫は40頭から50頭分がはげずに冷凍庫を圧迫しまして、さらに保管しきれないものを処分したという経緯がありましたが、今、週末の集客の平均人数は1000人から1500人いらっしゃっています。

モモ



背ロース



小間切れ



その中で、何もこちらで管理しないと3頭から4頭分くらいは売れてしまいましたが、今は在庫が全く足りていないというありがたい結果ではあります。お客様から

インスタグラム、Twitter 等々で上げていただきまして、それも相まって、「ふもとっばら」にはシカ肉があるということが定着してきているという感触があります。

精肉はそういう形でかなり売れ行きがいい状態です。

あと 1 件は、小林信一先生からご紹介をいただきました東京のレストランさんからたまにご要望があって半身、全身で販売するという形ですが、99%が自社の中です。1%のところはビリエットさんというレストランさんです。

そのほかにもお声がけをいただいておりますが、大変申しわけないのですが、今、在庫がないという状況です。

キャンプ場の実績の中で、昨年あたりは来場者が年間 20 万人という中で、ペットを連れてくる方が 3 割くらいまで増えてきています。そういうことを加味しますと、ペットフードもやられている方はほとんど通信販売に頼っていると思いますが、そうではなくて、販売先と売り先、全て一元化した中でお届けできるのも弊社の強みではないかと思っております。

今後の展望としてドッグフードをしっかりとやっていきたいと。その中で、人様にとってもそうですが、健康志向を意識される方が非常に多いのではないかと思っておりますので、「この部位はこういうところにいいです」ということをしっかりとお伝えできるような形がとれれば一番理想ではないかと思っております。全国のジビエ処理施設の中でも、弊社の場合は特殊な運営ができていないかと思っております。

もともと林業会社という中で、人間様の考えかもしれませんが、食害というところから駆除というところに至り、「駆除する以上は命を奪うだけで終わってはいけない」というところなんです。

私たちの会社は林業に主軸を置いております。キャンプ場がかなり多忙になってきまして、キャンプ場の運営のみになる日もありますが、意識的には林業の延長だということを、私たち社員は常々思っております。

ジビエの関係で、富士宮市は多分全国的に見ても年間の捕獲頭数が多い市ではないかと思えます。県と一緒にあった事業もありますので一概には言えませんが、あくまでも市の有害駆除として捕獲される頭数が年間 1500 頭です。県と合わせていきますと、富士宮市の中で 1600 頭くらいの捕獲頭数があります。

その中で、私たちの処理施設は、3 年目で 180 頭を目標としてやっております。これは「たれば」の世界になるかも知れませんが、熟成期間を中 4 日で見ておまして、それを加味しますと保管できる頭数が 6~7 頭ですので、年間処理可能頭数は約 500 頭を見込んでいます。そうすれば富士宮市でとれている半分の数字がカバーできますので、市としても非常に大きいのではないかと思っております。

ただ、そこで問題なのはハンターさんです。猟友会が富士宮市に二つありまして、ハンターの数が 100 人を超えています。その中で弊社に持ってきていただいている

ハンターさんは、過去に実績のある人も含めてたった 5 名しかいらっしやらないです。これは非常に嘆かわしい状況です。

茂木委員：5 名で 200 頭持ってきておられるのですか。

小林信介：そうです。しかし、現状でいきますと、そのうちの 8 割が 2 名です。富士宮の中でも一、二という方が応援していただいているので、その処理頭数が現状でできていますが、問題なのはお二人とも 80 歳近いご高齢の方です。ですから体もどんどん動かなくなってくるというのがありますし、そこに頼っているばかりでいきますと目標や可能処理頭数には届かなくなってくるというのが現状です。

そういう中で、市と私のほうで話しをしながら、ハンターさんの教育と言ったらおこがましいのですが、「ちゃんとした処理ができるハンターさんをもっとふやしてほしい」という要望を投げかけています。「国の補助を使って協議会の中でハンターさんの研修をどんどんやってほしい」という話をしてはいますが、なかなか行政として動いてくれないというところがちょっとネックになっています。

それから、静岡県では野生鳥獣の処理についてのガイドラインが策定されております。それに沿って私たちも運営しています。そうしますと、とめ刺しから 1 時間以内に搬入しなければいけません。道が簡単についているところで捕獲できた場合であれば市内のどこからでも持ってこられますが、山の奥で捕獲されたものがほとんどかと思しますので、1 時間以内に持ってくるのがネックになっているかと思えます。

富士宮市では国の補助のみで 1 頭 7000 円というものしか出していません。例えばお隣の静岡市では市で補助を付けていますので、一頭当たり 20000 円を超してきます。

そういうところもありまして、ハンターさんはあまり乗り気ではないのかという気がしないでもないのですが、富士宮の行政に、もう少し上げられないのかという話も一回しました。そうしたら、あまり金額を上げてしまうと、それを業にする人がふえてきて余計争いがふえてくる可能性があるのです。富士宮市としては金額を上げないということです。

ただ、現状、処理施設に入れると 1 頭プラス 2000 円が行政から出ます。

さらに、私たちは 1 頭を枝肉にした状態で 1 キロ 150 円で買い取りをしております。ですので、有害で捕獲した場合、処理施設に持ち込みますと行政から 9500 円で、私たちが 200 数十頭処理した結果平均体重が 47 キロくらいですが、その半分が枝肉になりますので、それを加味しますと 1 頭当たり 3500 円で買い取りという形になりますので、ハンターさんの手元に行くのは 10000 円を超します。それでしたら、1 日 1 頭というところであれば普通に生活ができるレベルではないかと思えます。

ただ、その中のほとんどが山間部に埋められていて有効活用されていません。

富士宮市にはもう一つ処理場があります。そちらの年間処理頭数が 80 頭ぐらいです。両方合わせればもっと可能性があるのではないかと考えています。私たちのほうも年間 500 頭処理できる可能性があります。処理できたとしても、現状のペースでいけば場内で販売ができてしまうのではないかと予想しております。

それから、持ち込みに関してですが、ハンターさんが 4 名来られていまして、2 名の方が 70 代後半ぐらいで、あとの 2 人は 30 代の若手です。それは非常にうれしいことですが、今までの経験値でしょうか、放血が甘いとか、仕事を持っているので見回りにうまく行かれませぬ。連絡が入って私どもに入ったものが、「申しわけないけれども受け取れませぬ」というものがたまにあります。多分わなをかけたまま 2 日間くらい放置したのではないかとというようなワイヤーのうっ血の跡が体中に残っていたりしますので、こちらも買いとれるものではないです。

それから、場内で加工しての販売ですが、食品加工まで営業許可をとろうとしますとハードルがかなり高くなってしまいます。ソーセージとかのお土産品、持ち帰り品については、自社の中で現状ではどうにもできない状況です。お土産品以外は自社でこうしたものを食事処で提供するという方法を今とっていまして、非常に好評です。

精肉にして販売していく中で、ほとんどが「金山キッチン」にいきます。内モモ、外モモは 100%そちらに流しています。調理は背ロースとコマ切れが少々というところで、あとは加工品にしたものになります。

それから、革の商品は、小林信一先生からご紹介をいただきました、鹿協会さんに加盟している長野県飯田市の（株）メルセンさんをお願いしています。ここでは同一工場の中で一貫してなめしをかなり安くしていただいています。加工までしていただきますが、仕上がりも非常にいいです。

今、メルセンさんといろいろ話しをして、これは試作品でつくっていただいたものです。弊社のキャンプ場のアウトドアグッズです。

キャンプブームが数年前からかなりきていまして、キャンパーさんが求めるものがかなり奇抜になってきました。インスタグラムの中で特色を出したいということです。

ですので、そういうところに目を向けると、革というのは一般のアウトドアブランドさんが手を出しにくい分野であると思いますので、私たち「ふもとっばら」ブランドをうまく利用しまして、「ふもとっばら」付近でとれたシカ、しかも「ふもとっばら」で解体されたシカの皮を使ったキャンプグッズをつくりましたというストーリー性です。やはりモノを売って終わりではなく、なぜこれをやっているのかという理由付けをもっとしっかり持たせていかないとブランド力はつきませぬので、ちゃんとした意味合いを付けていきたいというのが私の願いです。

こういうキャンプグッズ一つとっても、ちゃんと理由があるものをつくっていき

たいと思っています。こちらは薪を運ぶバッグです。製品にするには皮を3枚ぐらい使っています。ですから、加工費に利益をちゃんと乗せると25000円から30000円近い金額になるのかなと。試作品で、まだ精査しなければならない部分がありますが、これに「ふもとっぱら」という名前が入るだけでも一つのブランドになります。

ありがたいことに、ステッカーですとか、林業をやっていますのでまな板も売っていますが、「ふもとっぱら」というロゴが入っただけで飛ぶように売れていますので、これにあやかりたいというのが私の考えですが、どんどん商品化して販売していきたいと思っています。

現状、コスト的な部分でいきますと、運営自体がシカ処理場だけではなく、私たちスタッフがシカ処理場専属ではないです。小林信一先生のところの教え子さんの女性が一人、この春から入っていただきまして、かなり頑張ってくれています。

今現在、コスト的な部分でいきますと、精肉ですとか、「金山キッチン」で販売するものも、キッチンに卸したというかたちで計算していますが、人件費まで含めて、あくまでも精肉したもの、ブロックにしたものを販売し、これにプラスして皮が売れたとして（皮は加工を何もせずになめしたものを10cm×10cmを消費税込みで165円で販売しており、大きさでいくと1枚当たり11000円くらいで販売できる）考えますと、お肉とその皮を売ればその時点で黒字になります。建物の減価償却や光熱費は加味されていませんが、そこでトントンという形がとれています。

今現在、そこに私が含めていないのは産廃処理費です。屠体の産廃処理に関しては、もともと行政の指導では産廃処理をきちんとしてくださいということです。そうしますと、富士宮市で受けてくれるところが2カ所しかないです。安いほうで1キロ350円です。

そういう中でどうしていかうかと竹川とも話しをし、微生物分解や高性能焼却を考えています。

後は現状頑張っているペットフードと、あとは骨です。骨を買い取りたいというところが出てきていますので、そこに出すことによって廃棄物を減らしてさらにプラスに動いていくのではないかと考えています。

シカ処理場だけで100%独立採算を考えたとして、「ふもとっぱら」に卸したと考えるとしても黒字転換できるのではないかと、今思っています。

全体的には、そんな流れです。

鹿革薪バッグ



[質 疑 応 答]

茂木委員：ありがとうございました。初歩的なことでお伺いします。

まず、持ち込みのときにこの状態であればこれくらいという値段設定といいますか、当然大きさにもよりますし、何より状態ですが、何段階かに区分けされていますか。されているとしたらどういう区分かというところを簡単に教えていただければと思います。

小林信介：今現在、金額に関しては一律とさせていただいております。枝肉にした状態で1キロ当たり150円です。

なぜその金額にしたかといいますと、もう1件、同じ富士宮市に存在しています。そのほうが1年早くやり出していますが、それも同じ鳥獣被害防止協議会として補助事業の中でスタートしているところです。そこが150円だったので、合わせていったというのがスタートです。

ただ、例えば状態が悪いもの、皮をはいでみたら損傷が激しいとか、剥皮しないとわからないところがかなり多いので、剥皮してわかった部分に関しては、今後、値段を下げてドッグフードとして乾燥させた状態でジャーキーとして販売していけば、キロ100円という形でできるかと思っております。

あとは、競争させるためというわけではないですが、解体していても足から血がほとんど出てこないような屠体も中にはあります。そういうことに関しては買い取り価格を逆に上げていくということは、今後の展開としては、現在考えております。

茂木委員：ありがとうございました。

伊藤委員：素敵なお話をありがとうございました。いろいろな話しをお聞きましたけれども、販路について考えなくていい処理施設というのは初めてで、私は感激をしながら聞いておりました。すごくお上手なビジネスモデルをお考えになられましたね。場内でキャンプ客に売るといのはいいことです。

感動した上でお伺いします。将来的に500頭までふやしていこうというときに、残渣処理が今のままではいかないのかという感じがしますが、その辺は早急に対策をとるおつもりでいらっしゃるという感じでしょうか。

竹川：先ほど小林が言いましたけれども、微生物に処理してもらうという方法が一番いいのかなと。ただ、そのときに、他社の土地には堆肥として撒けないという条例がありますので、幸い土地については農地も林地もありますので、その中でたい肥としてできたものは撒いていけばと考えています。

伊藤委員：微生物分解すると、周りに臭いが結構すごいですね。その辺でキャンプ場に支障があるということはないですか。

竹川：臭いについてどの辺まで出ているかはまだ全然勉強していないところですが、

ちゃんといい発酵をさせれば臭いの部分についてはクリアできるのかと。場所についても、キャンプ場の一番隅のほうにつくってありますので、臭いになるべく出ない技術を身に付けて処理していく以外にないのかということを考えております。

伊藤委員：ありがとうございます。

茂木委員：販路に関して、キャンプ場内ということですが、精肉はキャンプ場の中でバーベキューにお使いになっているという形で利用者さんがお買い求めになるのか、それともお持ち帰りやお土産で買って帰るのを楽しみに来られているのか、お肉の行き先がどういう感じで分かれるのかというところが、もしわかりましたら教えていただければと思います。

小林信介：買い求められた後、90%は場内で食べられています。帰りがけに、おいしかったからお土産に持って帰りたいという方がごくまれにいらっしゃいますが、販売しているポーションが背ロースで 250g 程度の大きさで、一本モノで 1 キロとかでは売っていません。なるべくその場で食べやすいサイズです。

あとは、シカ肉自体を召し上がったことのない方がほとんどです。なおかつ、シカ肉自体をブロックで売っていることがないです。

逆に言ってしまいますと、レストランでないと食べられないものが簡単に食べられるというのがうちの強みではないかと思っております。フレンチだと王道になっていますが、コースの料理を食べに行ったら、シカ肉を食べるために 10000 円を払わなければならないです。キャンプ場でブロック肉で販売しているものは 1000 円を切って販売できておりますので、かなり手軽に手を出しやすいところにあるのではないかと思っております。

茂木委員：そうしますと、レストランサイドからぜひ使いたいというオファーが結構あると思いますが、その条件付けをされて対応されていますか。

小林信介：現在は、例えば新規の問い合わせでレストランさんから直接きたことはないです。小林信一先生に 1 件ご紹介していただいて、ビリエットさんから連絡がきたときに、あれば対応できますという形をとっています。

茂木委員：それは、キャンプ場ではけてしまうのでそこまで販路に手をかけなくていいということなのか、あるいは戦略的にはそちらの開拓も狙っていて、今ペンディング状態ということなのでしょうか。

竹川：レストランについては先の話で、今ちょっと考えていませんが、小林から説明させてもらいましたが、キャンプのお客さんが来て、シカ肉のブロックを買ってそこで食してもらおうということについてはありがたいと思っております。

しかし、しっかりと火を入れて食べているのかどうかということについて、私ども目が行き届いていないものですから、今後の課題としては、低温処理して出すのか、初めてシカ肉を食べられるお客さんがおいしく食べてもらえればリピーターになるでしょうが、ちょっと臭かったというイメージを持っておられるとリピーター

にはならないという意味で、シカ肉を初めて食べられる方がおいしく食してもらうためにはどうするのか。一次加工してちょっと味をつけるのがいいのかということも含めて、現時点では、食の担当の者がいますので、そこも含めて考えている最中です。今後の課題になってくると思います。

茂木委員：ありがとうございました。

小林委員：どうもありがとうございました。お聞きしたいことがたくさんあります。まず、歩留まりが全国平均で6キロで、「ふもとっぱら」さんも大体そのくらいのことですが、シカ自体の体重を大きくはできないので、歩留まりをふやすことによって廃棄も少なくなるという関係があると思います。その点はどのように考えていらっしゃいますか。

小林信介：そこで救世主となっているのがドッグフードという位置づけで、私は考えております。

現在使いづらい部位、ひじから先の部分という筋張ったところは、ミンチ状にしてシカバーガーとして販売するという工夫はしております。

その中でも、さらにトリミングで出てしまうお肉や、どうしても取り切れない筋の多いところとか、首のあたりはリンパも強いですし筋も強いところで、精肉にしにくい部分はドッグフードのジャーキーとして、ミックスで販売にしていこうと思っております。

ですので、シカの内臓も、心臓、肝臓、肺まではジャーキーにしています。あとは、今処分しなくてはならなくなっているところは胃です。胃もやろうと思えばというところはありますが、胃は難しいといいたまいますか、胃の内容物によって変わってきてしまいます。

富士山麓地域は秋口にドングリを食べない傾向にあります。牧草地が豊富なので、さばいているときに内容物を見てもほとんどが草です。

ですので、そこを自社でするのか、ペットフードの業者さんに販売するのか。そこは検討前の状況ですが、先生がおっしゃるとおり、廃棄するところ、頭、蹄、蹄も利用しようと思えばドッグフードにできるという話を聞いたことがありますので、そういう工夫はしていきたいと思っています。

あとは、角は、4段角までいってしまうものはなかなか手に入らないもので、キャンプ場の中に置いておきますと、6000円とか7000円で売れます。それもありがたいです。

小林委員：廃棄の問題というのは幾つかの要因があると思います。

一つは、狩猟の方法で血が回ってしまったなどで、なかなか歩留まりが伸びないということがあります。基本的にはペットフードは悪い肉という考えは、通らないと思います。逆に犬の肉のほうが、人間様が食べるより良いというぐらいにしないと売れない。人に食べさせられないから犬に食べさせると言ってしまった瞬間から

売れなくなってしまうかもしれません。

もちろん利用する部位を拡大していくという考えはすごく良いことだと思います。

前回、結構歩留まりが高かったところ（富士見高原ファーム）がありました。あれはどうしてなのか。解体の仕方の問題なのか、搬入したものの自体の問題なのか。私は実際の状況はよくわかりませんが、何かあるのかなと思いました。ですから、今まで捨てていた内臓を利用するというのはもちろん良いのですが、それ以外の方法というの何か考えられるのかなと思いました。

小林信介：骨に関しては、株式会社アットホームサポーターズさんというジビエ施設さんから、ラーメンをつくるから骨が欲しいと。この施設は山梨県丹波山村にありまして、無印さんとタッグを組んでいるところから直接私のところに電話がありまして、骨を売ってほしいと。何に使うのか聞きましたら、ラーメンを本格的にやり出したのと、あとはしゃぶしゃぶのスープをつくるということでした。そこはレトルトのカレーとかシカそぼろということで、自社で加工食品をつくっているところなのでそういう強みがあるのかと思いますが、そういうところで提供するのは、今現在ではお渡しできますということで、この辺はお金に換えることが可能になりました。

あとは、キャンプ場の中で、これはスタッフ次第になりますが、骨を使ったアクセサリーをクラフト体験でつくることができるのか、そうすればさらに付加価値を付けて歩留まりよくできるのではないかと考えています。

小林委員：鹿を搬入してくれる猟師さんが基本的には5人で、2人がほとんどということでした。お二人ともかなりお年で、後継がどうなるのかという話と、あの方たちは相当ベテランなので、肉の状況はかなり良いと考えてよろしいですか。

小林信介：はい。

小林委員：それでもそういう問題があるんですね。骨については、富士宮で、骨や皮を使った製品を開発しようというプロジェクトが今動いています。森のたねの井戸さんや常葉大学の小杉山先生と一緒に、富士宮の名物にしようとして取り組んでいますので、ぜひご一緒しましょう。それから、鹿茸も進めようとしています。鹿の全身を利用するという方向でやっていただければと思います。

押田委員：ありがとうございます。同じような話になってしまいますが、小林先生がペットフードのことを言われましたが、多分聞いたことがあると思いますが「ヒューマンレベル」という言葉を使います。今、ペットフードの業界の常識語です。

ですから、人間が食べられないからペットにすればいいではなくて、真面目にペットフードをやっている人はそれくらいのレベルなので、再認識していただいたほうが良いと思います。

小林信介：ありがとうございます。

押田委員：それから、ペットフードの原料を欲しいというところがネットを見ていた

らありました。ですからペットフードの原料が足りなくてほしいというところがあるから、うまくそういうところにいけば、結構はける部分があるのではないかといいうふうに思いました。

それから、内臓をペットフードに処理しているということですが、くれぐれも食べる肉と同じようなところでは絶対にやらないでください。もし同じようなところでやっているという話になりますといい噂は広まりません。私はこの中で一番専門家かもしれないので言います。

もう一つ、気になったのは、伊籐先生も産廃のことを言われていましたが、今は穴を掘って埋めているという話でしたが、そんなことは未来永劫続くわけはありませんし、減容化ということでは、北海道に行かなくてもいろいろな業者がありますから、もしよかったらご紹介をします。農大の先輩がやっているようなところがありますので。

結局、企業のイメージをよくしようとすると、「ふもとつばら」ということで、それだけでもイメージがいいですから、環境に配慮して最後の残渣もこうやって処理して放牧地に撒いていますということ。外には出せませんが、自分のところに使うのは全然問題がありませんから。バックグラウンドをたくさん、ほかの人から見てうらやましい部分がたくさんありますので、僕はものすごく伸びるのではないかと思います。ぜひ株を公開してください。(笑) よろしくお願ひします。

竹川委員：堆肥に関しては、食物系の堆肥に動物系の堆肥が入ったほうが、堆肥としては非常に有用なものができるということで、動物残渣でそんなものをつくっていききたいことです。近々にそんなものをつくっていききたいと考えています。

押田委員：ジビエのことと離れてしましますが、お客さんが1日1000人というのは、延べ1000人ということですか。

小林信介：現況で、コロナなのでかなり予約数は減らしております。私たちが言う組数は、車ごとで管理しています。マックス、今現在では650組で抑えています。例えば、きょうは600組です。

押田委員：車が600台来ているということですか。

小林信介：はい。

押田委員：掛ける人数ですからすごい数になりますね。

小林信介：昨年度の実績で、人数を組数で割ったら1.9人ですので、約2名です。バイクのお客様もかなり多いので、思ったよりも組数に対しての人数が多くなかったという感じがします。

押田委員：もう一つ、またジビエの話ですが、「ふもとつばら」の中で全部完結するというのはすばらしいし、よそにつくったものを運ばないでいいというのはすごくいいことです。無駄な運賃を使わないで、まさにエコですね。炭酸ガスを出さないと自分の中でできるということで、これは売りにしたら絶対にいいと思います。や

っぱり株を公開してください。(笑)

茂木委員: 供給と需要が自己完結しているというビジネスモデルだということですが、一方で周年をとったときに季節変動といたしますか、材料が持ち込みの季節変動と、押し寄せるお客様の季節変動はどれくらいのバランスなのか。あるいはシーズンによってはいかんともしがたい開きがあるのか、その辺はどういうやりくりになっていますか。

小林信介: まず受け入れ状況ですが、通年で平均値は同じか、夏場が若干減ります。といいますのは、今、主にとっていただいている方のエリアはキャンプ場の周辺です。夏になりますと、そこから富士山のほうに渡って行ってしまいます。場所を少し移動します。

県のほうの話でいきますと、富士山麓のほうに住む個体がかなりの移動を1年間の中でしているという話を聞いております。冬場になってきますと、富士山では標高が高いので餌がなくなってきました、私たちのキャンプ場周辺には広大な牧草地がありますので、餌場が簡単にあります。ですので、その周りにはかなりシカが戻ってきて、冬場はどちらかというと安定してとれます。

春先から夏に関しては少し個体数が減るイメージです。国道139号線がありますが、ロードキル(野生動物の交通事故死)の推移では、1月、2月は1週間に3頭、4頭見ますが、夏場はゼロです。それだけ移動しているのかなと。

2名のうちの1名が私たちの近くで主にかけていまして。もう1名は富士山麓にかけていますので、バランスは悪くないと現在では思っています。

あとは、富士山麓の個体はかなり大きいですので、この近くの雄ですと100キロを超える個体もあります。

入りではなく、出のほうですが、キャンプのお客様に関しては、春先、ゴールデンウィークがピークになってきますが、この季節は、コロナの関係で働き方が本当に変わったという認識があります。今、平日でもかなり多い状況になってきました。月合計ではそんなに推移はなくなっているのかと。

一昨年ほど前から、冬のキャンプがかなりはやり出したといいましようか、真冬のキャンプも楽しみの一つとして定着し出してきていますので、冬場でもキャンプのお客様がかなりふえているというのが現状ですので、安定して出るのではないかと思います。

あとは、私たちの強みのキッチン、直接運営しているところでの商品の提供も可能になってきますので、それも一つの強みではないかと。要は、ブロックで売るだけではないという形です。

茂木委員: 関連して1点だけ。餌場といたしますか、牧草地といたしましようか、そのコンディションは年によって変化してきているとか、温暖化によって随分植生が変わってきているというような指摘もあると思いますが、そういうことの影響と、そ

もそも食い尽くされてしまって、その後再生産が難儀な状態になっていくのではないかと、餌場環境としての保全状況はどんなご様子なのでしょう。

竹川：小林信一先生の生徒さんも、牧草がいかにかにシカに食べられているかというサンプルをとって調査しておられると思いますが、本来は牛が食べる餌のかなりな量を毎年シカが食べているというような状況が朝霧高原では展開されています。それについては、常に餌場は存在するという事になると思います。

ただ、決してシカが食べるものではなく、本来は酪農家さんが牛に食べさせる餌なので、個体調整は必要なのかと思います。

小林委員：朝霧高原は草地が約 700ha ありまして、全部酪農家が肥培管理をしている一大酪農地帯です。私の研究室の学生が卒研でやったときは、最大で牧草の 6 割がシカに食われていました。今でも、継続して被害調査はやっています。ですから、酪農家が一生懸命シカを飼っているという状況ですね。大変なコストです。

押田委員：6 割食べられているという現状と、小林信一先生も前に指摘されていたと思いますが、実は牛の結核があります。牛とシカはほとんど食性が同じで、シカが牛の餌を盗んで食べるということは、シカが結核になっていたら牛にもきます。牛からももちろん人間にきます。これは可能性としてありますし、実際に、そういう報告が少しだけですがあります。ですから食害の話ではなくなってしまうかもしれませんので、そういう部分も必ず後ろにあるということです。

小林委員：牛の白血病というのは、この間名前が変わって伝染性リンパ腫というふうになりましたが、それは人間の白血病とは違うという意味ではないのですか。

押田委員：僕が今言ったのは結核です。白血病は大丈夫だと思います。

小林委員：むしろ SFTS（重症熱性血小板減少症候群）が怖いということですね。

野生動物を食品であるジビエに

兵庫県食肉衛生検査センター西播磨食肉衛生検査所嘱託職員
一般社団法人日本ジビエ振興協会国産ジビエ認証審査員
繋-tunagu-：菅 衣代

(令和2年10月30日：講演)

[講演]

菅：菅です。どうぞよろしくお願いいたします。

私は、東京都の出身で、麻布大学獣医学部獣医学科を卒業後、東京で小動物臨床獣医師として勤務しましたが、結婚して兵庫県へ移りました。

第一子の出産後、兵庫県で小動物臨床獣医師として勤務しました。第二子の出産後からは兵庫県姫路家畜保健衛生所で臨時職員として勤務し、死亡牛のBSE検査、酪農家への衛生指導などを担当しました。

仕事にやりがいを感じていたのですが、臨時職員では責任ある仕事ができないなどの不満はありました。

第二子が小学校に入学したのを機に、現在の兵庫県食肉衛生検査センター西播磨食肉衛生検査所で嘱託職員として勤務を始めました。それまで家畜に関わっていましたが、その先の食品としても関わるようになり、家畜が生まれてから食肉になるまでの一生を知ることになりました。

ところで、ジビエとの出会いは、大学の同級生である友人の言葉がきっかけでした。

「犬に鹿肉を食べさせているけど、取り寄せた鹿肉の品質が良くない気がする」と相談を受けたのでした。

相談してきた友人は小動物臨床医です。獣医師であっても食肉については専門ではないので、私に相談をしてきたのです。画像を送ってもらおうと、牛なら廃棄しているような肉や内臓でした。「こんな肉や内臓を流通させるって、ペット用だからいいと思っているの？」が第一印象です。また、「自分の犬にこの肉は食べさせない。」とも感じました。

自己紹介

すが きぬよ
名前：菅 衣代

出身地：東京都

経歴：大学卒業後、小動物獣医師として勤務
兵庫県姫路家畜保健衛生所で臨時職員
として5年間勤務

現在… 兵庫県食肉衛生検査センター
西播磨食肉衛生検査所で嘱託職員
として勤務して6年目

家畜保健衛生所勤務時代に、農家さんに「野生動物を侵入させないように」という衛生指導をおこなっていました。そうです、兵庫県にはシカやイノシシがたくさんいるのです。

嘱託職員としての勤務で、時間と心に余裕があったこともあり、つてを頼りに丹波市の鹿処理場を訪ねました。私がきちんとした肉を犬猫用に販売できないか、そう考えたのでした。

その処理場で、解体・精肉のすべてを学び、一人で剥皮からブロック肉まで製造できるようになりました。ペットフード製造販売業の届出をし、友人たちに販売したりしていましたが、何かおかしいと感じるようになりました。この処理場では搬入される鹿のほとんどは、食用にならずペットフード用として販売されています。

ジビエとの出会い…



ジビエとの出会いは5年前

- ・丹波の処理場で解体精肉を学ぶ
- ・猟師さんと話をしたくて4年前に
罾狩猟免許取得
- ・大学時代の恩師の紹介で日本ジビエ
振興協会認証審査員になる
- ・罾猟免許取得3年目(昨年猟期)に初
めてシカの捕獲に成功

止め刺しから搬入までに時間がたっている鹿、銃で腹部を撃たれた鹿、放血されていない鹿、山から下ろすのに引きずりすぎて痛んだ鹿、これらは食用になりません。また、この処理場では自社で厳しい基準を設けているので、肉の色調や大きさ、熟成度合いなど本当に良いものしか食用にしていませんでした。私は、肉質の見極めもここで覚えました。それは、もう、本当においしい鹿肉です。この鹿肉を食べて、私は鹿肉の虜になりました。

しかし、食用になるのは、搬入頭数のおよそ1割です。これは、全国での捕獲シカ・イノシシの食用率（ジビエ利用率）と同じです。

そこで、搬入する猟師さんに「どうしたら食用にできるように持ってきてもらえるのか？」を考えました。何を言っても「できない」とか、「こうゆうものだ」という相手に、「自分ができるようになれば話を聞いてもらえるだろうか？」と考え、わな猟の免許を取得しました。

免許を取得し、猟友会に所属はしましたが、なわばり等がわからないので、実際にわなをかけることはできません。そのとき知り合いになった猟師さんなどについて、止め刺しをさせてもらう、搬入を手伝うなどの作業を行うだけでした。それでも、以前よりは猟師さんに話を聞いてもらえるようになりました。

その後も、その処理場で作業を手伝ったり、販売する鹿肉を製造したりしていましたが、やはり、しっくりこないのです。

そんなあるとき、「家畜肉には犬猫用なんてない」ということに気がつきました。犬や猫に鶏肉・牛肉などの家畜肉を与える場合、自分の食べる肉と同じものを与

えます。しかし、野生動物の肉の場合なぜかペット用が販売されているのです。人用（食用：ジビエ）にならない肉が売られている現実があるのです。

また、食用であっても、処理場によって衛生管理や搬入・肉質の基準は様々であることも知りました。「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（以下ガイドライン）が作成された少し後の話です。

このことに気づいたのと同じ頃、大学の恩師である押田敏雄先生（麻布大学名誉教授）が退官された後、ジビエについて様々な活動をされていることを知り、連絡をさせていただきました。押田先生は、様々な資料をくださり、また、「国産ジビエ認証制度の認証審査員にならないか」と勧めてくださいました。

「食品であるのに、いろいろグレーな部分があるジビエをなんとかできないだろうか？」、「大好きな鹿肉をいつでも食べたい、みんなに食べてもらいたい。」、「獣医師としてジビエに関わって行くには、どうしたらよいか？」そう考えていたときでした。

私の所属する、一般社団法人日本ジビエ振興協会の認証審査員は行政で食品衛生を専門にしてきた先生や、衛生、微生物を専門とする大学教授などすべて獣医師です。その中でかなり異色な経歴ではありますが、処理場や狩猟の現場を知る私だからできることがあると思ひ、現在に至ります。

狩猟でも、昨年猟期より自宅から車で5分ほどの小さな山にわなをかけています。5頭ほど捕獲し、止め刺しの難しさ、山から下ろす苦労など身をもって知ることになり、理想通りには行かないものだと痛感しています。

次に、認証審査の概要についてお話しします。

認証審査では、まず書類審査と現地審査があり、その後、判定委員会において認証の決定を行います。書類審査と現地審査は審査員1名（～2名）、判定委員会は審査員2名で行います。書類審査では、まず申請に必要な書類が揃っているかを確認します。

認証審査の概要

- 書類審査
- 現地審査
- 判定委員会



(申請に必要な書類)

- (1) 認証制度第3章第18に定められた認証申請書
- (2) 認証制度第3章第18に定められた別表3「シカイノシシ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)」
- (3) 認証業務に協力する旨の合意書
- (4) 認証の申請に係る関係書類認証制度「別表6」に記された書類
 1. 食肉処理施設(移動解体処理車を含む)
 - (1) 施設の図面
 - (2) 施設の作業動線図
 - (3) 作業工程図(フロー図)
 - (4) 食肉処理業の営業許可証(写し)
 2. 作業記録(獣種毎に1個体分)
 - (1) 捕獲時、運搬時の確認記録
 - (2) 食肉処理作業の点検
 - (3) 個体の状態確認記録
 - (4) 施設・設備等の点検記録
 - (5) 使用水、洗浄消毒槽設備などの点検記録
 - (6) 作業者の点検記録
 3. 衛生管理に関する記録
 - (1) 製品のトレーサビリティに関する記録(原料~製造~保管~出荷に至る一連の記録(獣種ごとに1個体分))
 - (2) 枝肉、ブロック肉等の自主検査記録(写し)(獣種毎に1個体分)
 - (3) ナイフ、使用器具、施設設備等の洗浄消毒方法を定めた書類

書類が揃っているかを確認したら、次に、書類の内容について確認します。記載漏れや不備があれば改善を指示します。他に、ガイドラインを遵守した施設設備であるか、作業手順であるか、記録表に不備が無いかの確認をし、設備で足りないところは改善指示し、作業手順などについては、現地で確認し指摘できるよう準備しておきます。

書類がすべて揃い、改善事項が解決したところで、現地審査をおこないます。

現地審査では、実際に処理工程をおこなってもらい、チェックシートの項目に沿って作業手順を確認します。また、正しい導線やゾーニングであるか、設備は整っているかも確認します。

次に、提出書類の原本のすべてを確認します。これは、常に記録が取られているか、記入漏れが無いかなどの確認のためです。

作業手順と書類について、その場で改善事項をお話しし、のちに文書にて送付します。

回答は、文書(改善の内容とそれに伴い変更のあった手順書や記録表の提出)と、画像(施設設備の改善等)、動画(作業内容の改善指摘等)で回答してもらいます。

「すべての改善がなされ、認証することに問題が無い」と判断ができれば、判定委員会に申請施設を推薦し、判定委員会で認証をします。このとき、すべての書類、現地審査の動画も確認され、判定委員会から改善の指示が出ることもあります。

認証後は1年ごとの定期監査（書類・動画）があり、有効期限は3年です。

以上が、認証審査の概要ですが、私が審査員として関わっているのは、主に書類審査と現地調査になります。判定委員会はその後の審査になります。

書類審査は、必要な書類がそろっているかどうかを主な確認になります。割とざっと出してこられる方もいますので、書類がそろうまで時間がかかることも多いです。

書類が全てそろったら、この後は現地審査に入ります。チェックシート、ガイドラインの内容の確認になっていきます。

これは現場の写真です。一番左は解体作業を見ているところです。真ん中は、その内容について疑問点があったときに確認をとります。最後、一番右の写真は、現地で枝肉のふき取り検査をさせてもらっているところです。

現地審査

チェックシートの項目と提出書類原本の全部を現場で確認します



認証審査には書類審査と現地審査がありますが、現地審査が全てと思っさせてもらっています。

それはどうしてかといいますと、提出書類ではきちんとできているのですが、行ってみると意外と違う工程でやられていることがあり、見ないとわかりません。

それから、見ているとたどたどしい作業内容であったり、これは審査のためにやっている作業であることはわかります。

現場で確認しますと、なぜできないか、例えば動線が少しおかしくなっていた場合、どうしてそうなるのかという理由がわかります。おかしくなっている理由も説明し、正しいやり方の提案をすぐに話せますので、やはり現場に行ってお話しをするのがいいのかと思っています。

処理施設の設計や、作業についてはガイドライン、自治体の食肉処理業の決まりがあると思いますが、同じ事業所というのはいつもありません。提出書類だけの確認では実態は把握できず、現地審査時にだけやっていたら良いとなると認証の意味がなくなってしまうと思いますので、各事業所に合う正しいやり方を一緒に考えていくことを心がけています。

なぜやらなければいけないのかという部分がわからない、言われているからやっているということだと続きませんし、結局そのときだけになってしまうのではないかと思います。

あとは、衛生管理を一生懸命やろうと思っている事業所さんほど、考えに考え抜いてちょっと違う方向に行ってしまうということも割とあります。きれいにしよう、しようと思っているのですが、実はそれが汚染を広げていたという現場もあります。

次に、現行の国産ジビエ認証制度の問題点・改善すべき事項についてです。

三つあります。

まず、一つ目は、認知度の低さかと思います。

私は認証審査員なので、そのことばかり考えているのですが、一般の消費者は、ジビエに認証制度があることなど知らないのではないのでしょうか？

また、ジビエ処理施設事業者さんも、聞いたことはあるけどその内容がどういうものなのかは知らないのではないのでしょうか？

二つ目は、認証を取得するメリットが感じられないとジビエ処理施設事業者さんが思っているのではないかということです。

三つ目に、管轄省庁についてです。

まず、一般消費者さんの認知度の低さです。

国産ジビエ認証が何かわからないということがあります。いろいろなマークが食品についていますが、あまり意識せずに購入することも多いのではないのでしょうか？国産ジビエ認証施設で生産された肉や加工品にも認証マークがあります。

しかし、まだまだジビエに親しみがありません。ジビエは外食で食べる肉又は知り合いの猟師さんにいただく肉で、購入できる店舗も少ないため買って料理をする肉という認識は低いかと思います。マークについて言えば、例えばいつも食べるヨーグルトでしたら、何もついていないよりはトクホのものを買おうとか、オーガニックにこだわる方でしたら、オーガニック認証について調べて、どれを買うか選ぶ基準にされるかもしれません。しかしジビエは、普段買おうと思わないし、目にする機会もほとんど無いので調べられもしないのではないのでしょうか？

それから、食肉（家畜・野生動物）の流通の過程が知られていないと思います。

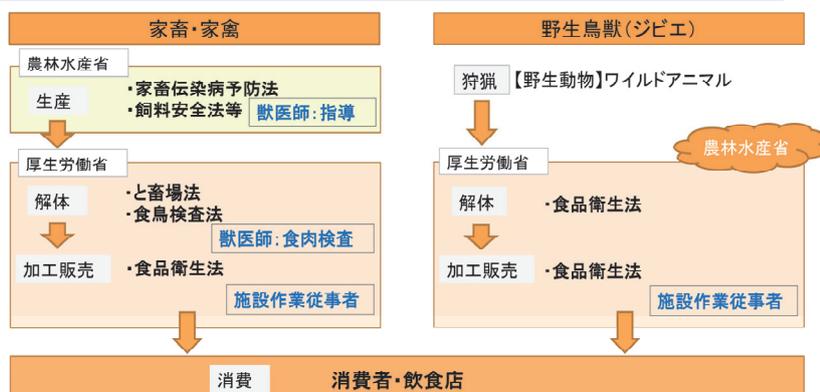
次に、これは一般の人や事業者さんに説明するときに使っている資料で、家畜と野生動物の流通の違いです。左が家畜と家禽です。家畜や家禽では生産の段階から全て管理されています。家畜伝染病予防法、飼料安全法等で餌なども管理されています。また、臨床獣医師の診療や家畜保健所の指導が入ってきます。

肉になるときはと畜場や食鳥処理場以外ではと畜、解体はできません。また、と畜される前に死んだ家畜は肉にすることはできません。と畜、解体は職人さんがおこないますが、受入の段階からと畜検査員である獣医師が検査をおこないながら肉を生産していきます。すぐ横に衛生管理や動物の病気についてのプロである獣医師がいるということで、職人さんたちはわからないことはいつでも確認できます。

HACCP の運用が義務化された現在、どのように進めていったらいいのかをすぐに確認することができます。

その後は卸売業者から精肉店や工場に行き、加工、販売され、消費者に渡っていきます。

家畜と野生動物の流通の違い



一方、右側の野生動物では、生まれも育ちも、何を食べているのかもわからないところから始まり、多くは猟師が止め刺しをして、と体がジビエ処理施設に運ばれてきます。そこからと畜場でおこなわれている工程すべてを施設作業従事者がおこなわなければなりません。と畜検査員がおこなっている受入時の生体検査は、生きているところを見ている猟師がおこなわなければいけません。さらに、ほとんどがカットなどの加工、卸、販売までおこなっているのがジビエ処理施設の特徴と言えます。

このような背景があり、ジビエ処理施設は非常に特殊な業種であるといえます。同じ食肉処理業・販売業での営業許可で運営される精肉店では、衛生管理がおこなわれていると畜場で解体され、と畜検査員の検査に合格した肉を取り扱いカットやスライスをして販売します。一方、ジビエ処理施設では、と体を解体し、肉にするという精肉店ではおこなわない工程があります。

そこで、ガイドラインを遵守し衛生管理と検査をおこない、統一基準のカットでの販売が可能で、トレーサビリティシステムを取り入れ、異物の検出をおこなっているジビエ処理施設を安心安全の証としようとしたのが「国産ジビエ認証」です。

流通の違いを知らなければ、「国産ジビエ認証」のジビエはなぜ安心安全なのかというのは理解されないのかと思います。

では、一般消費者に向けてどうやって認知度を上げるのだろうかということですが、私にこれだ！という思いつきはありません。SNS やイベントもあります。業界の中にいるからこれぐらいしか思いつきませんが、販売流通のシステムが整っていないということは、様々な新しい形で周知することができるのではないかと考えています。もっと何かあるのではないかと。もっとジビエ業界以外の人から意見をもらえたらと考えています。

次に、ジビエ処理施設事業者の人たちの認知度の低さについてです。

食品を取り扱う者として当たり前のこと（衛生管理）を知らないと思います。（家畜や家禽のように）と畜場でやっていることをやらなければいけないのですが、それを知らないということです。

ジビエの生産流通では、前述したとおり精肉店と同じように食肉処理・販売業の営業許可を受けて、運営されています。自治体独自でジビエ処理施設についての決まりを作っているところもありますが、と畜場と同じような衛生管理ができる施設設備がなくても食肉処理業・販売業の許可は取得できます。

許可を受けているので、販売することには問題ありません。しかし、ジビエ処理施設は衛生的に生産された肉を取り扱う精肉店とは違います。許可を受けているから衛生的な管理ができていると考えている事業者さんもいると思いますが、許可申請時に必要な衛生責任者講習では、衛生的に作られた食品に、カットなどの加工や、飲食店での調理の際、食中毒菌を着けないという観点での講義が主になります。ジビエ処理施設で扱う原材料であるシカ・イノシシには、泥や被毛あるいは銃弾などの異物、体表被毛に着いた外部寄生虫や細菌、内臓にいる細菌、ウイルスなど、これらが付着している原材料を衛生的に食品にしていく知識が必要なのです。

ジビエ処理事業者さんに向けての課題としては、衛生管理について教育の場が必要だと考えます。

「国産ジビエ認証」を取得している事業者さんたちは、衛生管理について高い意識を持ち取り組んでいます。しかし、申請時には、あってしかるべき設備が整ってなかったり、衛生的な手順で解体されていなかった施設もあります。認証審査時に、なぜ必要なのか、どうしてやらなければいけないのかを説明し理解してもらおうと、必ず実行してもらえます。

ですから、すべてのジビエ処理事業者さんがなぜできないのかとは思いません。なぜならば、いろいろなことを知る機会が少ないからです。ガイドラインを読んでもわからないことがあるかもしれません。もしかしたら、読んでいないかもしれません。

とにかくジビエ処理施設での衛生管理を知ってもらいたいですし、なぜ必要なのかを理解して取り組んでいただきたいと考えています。

そして、そのような知る機会を設け、広く周知するには行政の方がやってくれたらいいと思うのですが、現在そのような場は多くないように思います。

日本ジビエ振興協会は、食品衛生のプロである獣医師が各地に在籍しておりますので、今後、積極的に研修等を行って行きたいと考えています。

次に、認証を取得するメリットが感じられないと思われるのではないかと思う理由についてです。

ガイドラインは食品衛生法に基づき、衛生的に野生動物を食品に処理する方法を示しています。しかし、自分のやり方を変えたくないという事業者さんがいるかも

しません。

それから、申請時の提出書類の作成が面倒であるということです。さらに認証手数料が高いということでしょうか。費用を払って認証を取得したとしても、売り上げが見込めるのかというところを考えられていると思います。

ですから、こういうことに関する回答として、認証取得の意義とメリットをお伝えしていくしかないと思います。

認証取得の意義としては、正しい衛生管理を行い、消費者が望む安心安全なジビエを生産できるということです。ジビエ処理事業所が「衛生管理はできています」、と言っても根拠がありません。一般消費者はどのように生産されているか知らなくても、生産する側は根拠を持って生産する必要があります。大手のスーパーなどで取り扱ってもらえるようになれば、ジビエの普及が見込めます。そこで取り扱ってもらうには、やはり、衛生的に生産されている、トレーサビリティがきちんとしているなどの根拠が必要です。つまり、「国産ジビエ認証」は食品衛生法に基づくガイドラインを遵守しているという根拠になるわけです。

申請に必要な書類というのはたくさんあることはあるのですが、実は一般衛生管理の部分がほとんどなので、食品生産事業者が当たり前に行わなければならないことばかりだと思います。今までやられていなかったから面倒くさいと思われるだけで、普通にやらなければならないことをただ文書化し、実行、記録をおこなっていただくだけです。

認証審査料は、国産ジビエ認証を受けようとする食肉処理施設が、各市町村の策定する被害防止計画に基づく地域協議会に所属している場合には、35万円を上限に「鳥獣被害防止総合対策交付金」による助成を受けることができます。

認証取得のメリットとしては、国産ジビエ認証施設全体でチームとなって大きな取引を行うことが見込まれます。決まった基準をクリアしている肉を全体として出荷できるので、大手の企業と取引をするであるとか、全国各地に広がった施設同士のネットワークを使って、もっと新しい何か思いもしない販売方法が生み出せるのではないかと思っています。

次に、管轄省庁についてです。

ジビエは食品ですので、ガイドラインは厚生労働省が作成しています。食肉処理業・販売業の許可は厚生労働省が管轄しています。しかし、ジビエは食品なのですが、「国産ジビエ認証制度」については、農林水産省の管轄になってきます。鳥獣被害対策として捕獲され、利活用としての助成金が出るので農水省の管轄なのだと思うのですが、その流れでいきますと、直接事業所と話をするような都道府県、市町村でも野生動物の担当である農林系の部署がジビエについても担当になってきます。農林系担当部署では、捕獲や農作物被害については専門かもしれませんが、食品の部分に関しては専門外です。害獣として捕獲したシカ・イノシシを利活用するため

の政策を受けジビエ処理施設を増やす努力をしたり、利活用のために捕獲を促す活動をされていると思いますが、ジビエとして利用するには食品衛生上知らなくてはいけないことが多くあるのです。でも、これも仕方の無いことです。専門外のことなのでから。

利活用促進の一環として、農林の担当部署の方とジビエ処理事業者が知識を共有し共に勉強して、一緒に食品をつくるということに取り組んでいただけたらいいのですが、実際はなかなか難しそうな感じです。

そんなことを踏まえまして、私がいつも考えていることをお話しします。

野生鳥獣被害対策について、食べるための捕獲と農作物被害対策は分けて考えてほしいということです。

野生動物による農作物被害にあっている農家さんのために、対策の一つとして捕獲は必要だと思います。ただ捕獲したすべての野生鳥獣を食品にはできません。

食べて農作物被害をなくそうというような話にもなっていますが、今はまだ食べてなくせる状況には無いと思います。

ここで、捕獲したすべての野生鳥獣を食品にできない理由として、野生動物の捕獲方法について少し説明させていただきます。

ガイドラインでは、食用とすることが可能な狩猟方法として、猟銃とわなによる狩猟捕獲が認められています。

そこでとったものを施設に搬入すれば食品になるのかといいますと、食用にするためにはさまざまな条件があります。

これはガイドラインに書いてあるものそのままですが、狩猟個体を食品にするには、猟銃はライフル弾又はスラッグ弾を使用します。散弾銃を使わないで一発弾で撃ってくださいということです。散弾銃は体のいろいろなところに弾が入って異物になりますので使用しないでくださいということです。

腹部に着弾した個体は食用に供さないということで、技術が必要になると思います。

生体時に異常の確認を行い、記録を作成してくださいということです。猟師は、捕獲して搬入するだけでなく、食品の原材料としてシカ・イノシシを扱わなければなりません。生きているときの状態を見ているのは捕獲した猟師だけなので、原材料である動物の確認を必ず行ってほしいということです。と畜場で獣医師がおこなう生体検査を猟師に求めているわけです。

放血に使用するナイフの消毒、血液性状の確認があります。食品にするために捕獲、止め刺し（とどめを刺すこと）、放血されるわけなので、そのナイフが清潔でなければいけないということです。山で猟師にこれを求めているわけです。血液性状の確認も、と畜場で獣医師がすることを猟師に求めています。

生きていない動物をジビエ処理施設に搬入するというのも、家畜とは全く異なり

ます。家畜では、生きていない動物はと畜場に入れてはいけません。止め刺し放血後とはにかく早く処理施設に搬入しなくてはなりません。生き物は死ぬと腐敗が始まっていくからです。可能なら冷却しながら搬送してほしいですが、なかなか難しいかと思います。ジビエ処理施設の中には、捕獲の連絡を受けて施設従業員が捕獲場所に向かい、止め刺し放血をおこない、持ち帰るところもあります。また、捕獲場所に向かい、生け捕りにして、持ち帰るところもあります。捕獲以外をすべて処理施設従業員がおこなうことで、食品としての管理をおこなっているわけです。

猟師は捕獲から搬入までの情報について記録を作成し、ジビエ処理施設に伝達し、保存することを求められています。なかなかできないかと思います。

ですから、施設の人が聞き取りをしたり、猟師ができないなら搬入しないでというような施設もあるかと思います。このように食品にするためには結構難しいことや、手間のかかることを求められるわけです。

これは、猟銃による一斉有害駆除の写真ですが、速やかに持ってくるわけにはいかない状態です。みんなで捕まえに行っていたら、1頭ずつ処理施設に運ぶのは無理なので、捕獲作業が終わったらまとめてジビエ処理施設に搬入される場合もあります。ですが、このような個体は食品にはできません。

このように、少し挙げただけでも、捕獲しても食品になれない個体がいることがわかっていただけたでしょうか？とにかく、ガイドラインを遵守できないと、食品にすることができないのですが、その要因の一つとして、猟師の高齢化の問題もあるのではないかと考えています。

捕獲個体が大きい場合、山から降ろしてくるのにとても時間がかかります。また、高齢猟師の中には内臓を新鮮なうちに出して、冷やすために川の水につけたりします。体力的な問題と習慣です。それが正しいと思ってやっているのに、なかなか話を聞いてもらえなかったりします。自分たちが食べるならいいのですが、流通するような食品になってはいけないということです。もちろん全員ではありませんが、食品として捕獲するという意識がなかったりする方もいます。自分たちはそうやって食べているから、それで食べられるというようなことのようにです。

それから、ちょっと嫌な表現になってしまいますが、困っている農家や住民のために捕獲してやっているというような意識がある方もいらっしゃるということです。

銃による一斉有害駆除



捕獲した個体すべてを食品にはできない理由

ガイドラインを
遵守できない

狩猟者の高齢化

頼まれてやっているのに、「食品にするためにはこのようなやり方で捕獲してください」とお願いしても面倒くさいことを言うのなら捕獲しないという高齢の重鎮猟師がいるのも事実です。

それから、高齢化で猟師が減り、シカやイノシシがふえて困っているという話があると思いますが、免許取得者数はここ何年か微増しています。ただ、その免許を取る人たちはわな免許を取る人が多いです。しかし、わな免許を取ってもなかなか始められないという事実があります。狩猟免許を取得し、狩猟を始めるには、多くは居住地の猟友会に所属します。猟友会に入らないと、保険に個人で入るとするのは難しいので、やはり猟友会に所属することになります。

それから、わなは遠くに行くと見回りに行かれないので、家の近くでかけたいのですが縄張りがあってどこにかけたらいいいのかわからないということがあります。

また、自分もわな免許しか持っていないのですが、銃を持っていないと猟友会の中での待遇はよくありません。銃を持ってこそその狩猟免許なのかなというような扱いはあります。わな免許のみでは有害駆除に登録できない、参加させてもらえないということがあるところも聞きます。

そういうことをクリアして、わなをここに掛けていいことになった、ヨシッと思ってかけたとしても、毎日毎日見回れなかつたりします。

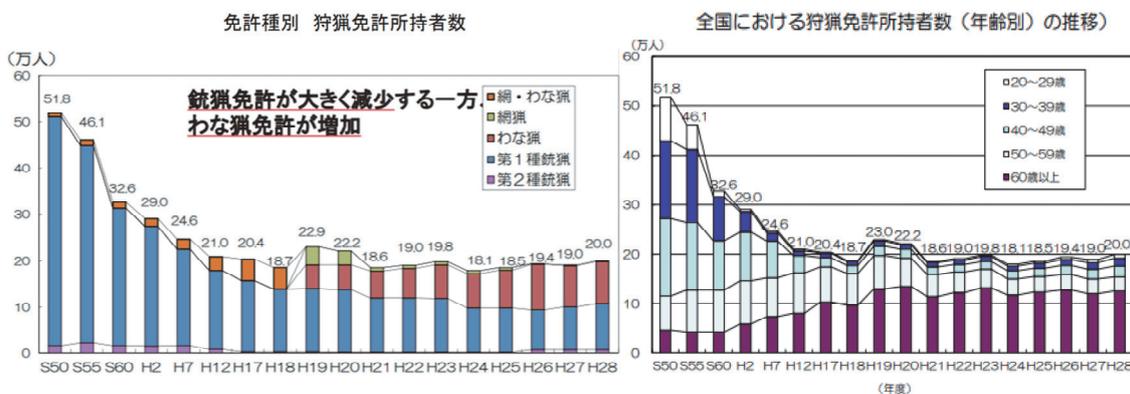
ですから、やりたいと思って免許を取得しても始めづらい、できないということもあるかと思えます。

これは、「鳥獣被害の現状と対策」という、農水省が9月に出したグラフです。

平成28年までしか出ていませんが、左側は免許種別の所持者の推移です。赤色がわな免許だけ持っている人で、水色が銃の免許保持者です。少しずつですが、最近ではわな免許所持者が増えてきています。

右側のグラフは狩猟免許所持者の年齢別の推移です。過去に取得した人が年齢を重ね、比率的には60歳以上の方が多のですが、近年では39歳以下の所持率も増加しつつあります。

狩猟免許所持者数（免許種別、年齢別）



農林水産省「鳥獣被害の現状と対策」より

わな免許取得者が多い理由として、猟銃の所持許可のハードルが高いことがあります。都市部の借家に住んでいたら、なかなか大家さんや周辺住人の理解を得られないのかもしれません。

このように、新規狩猟免許取得者が増えていっても、捕獲の場所が確保できなかつたり、猟期以外の有害捕獲期間に参加できないなどの問題があり、一概に捕獲者の減少ということだけではないような気がしています。

でも、新しく免許を取った人も猟友会会員の方と交流しなければいけないと思います。地元でわなをかけるなら、そのやり方とか、人と人なので仲良くなると意外と可愛がってくれるということがありますので、やはり交流は必要だと思います。

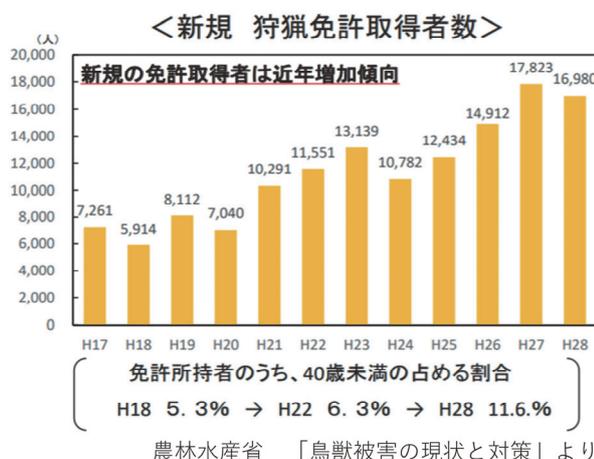
それから、見回りなどに時間が取れない働き盛りの猟師は、チームになるということが必要ではないかと考えます。この写真は私とチームのおじいんです。私が出張などで見回れないときはおじいが見回ってくれます。私は軽トラを持っていません。エクストレイル（乗用車）にわなの道具を全部積んでウロウロしていますが、とったシカは運べないのでおじいに運んでもらっています。そんな形でうまくやれていると思っています。

もっとうまくいっている事例として、農林水産大臣賞を受賞されている（長野県）小諸市の事例です。

捕獲従事者並びに捕獲報奨金の配分を市が管理しています。いろいろ書いてありますが、国からこういうふうにしたらお金が出るというシステムがあると思いますが、それを猟友会に投げずに、市がきちんと管理をしています。

しかも、特筆すべきは、まとめて資金が猟友会に行くということではなく、個人の口座に支払われます。

それから、小諸市が定めている基準に満たないようなものを持ってくるような人はすぐに除隊となるということで、とにかく市がきちんと管理をして、決められたとおりのものを持ってくる人にはきちんとお金を払いますというような仕組みでやられています。



狩猟者の高齢化の問題、対策として

- ・猟友会上層部に既得権を持たせない取り組み
→有害駆除捕獲報奨金を猟友会に丸投げしない
→何のための報奨金なのか、わけることはできないか？
- ・新規取得者も猟友会会員と交流する
- ・チームになる



その捕獲報奨金を出すために、市が利活用のために解体加工場を運営しています。そして市が規定した基準（捕獲・止めさし方法・搬入時間―捕殺当日に搬入）を満たしたシカのみを受け入れます。こういうものを持ってこられる人だけを市が許可してお金を出す仕組みになっています。

小諸市の場合はペットフードだけしかやっていないのですが、ペットフードとはいえ食肉処理業・販売業の許可をとっています。

私はこの間見せていただきましたが、本当にきれいにつくっていますし、搬入時間も捕殺当日に搬入とはなっていますが、基準が厳しいので、そんな何時間も経ったシカを持ってくるような人は市がすぐクビにしますので、みんなきれいに持ってきています。

そして、ストック用の冷蔵庫があり、順々に冷蔵庫に入れて解体していきまので、本当にすごくいい肉がドッグフードになっていました。

次は、（長野県）富士見町の事例です。

戸井口さんのところですが、ここは猟友会が健全に機能していると思います。ここは猟友会の会長は2年ごとの持ち回りでみんながやるようにしているそうです。ですので、不透明なこともありませんし、既得権益という仕組みも生まれません。

そして、猟友会に新しく入るときには、猟友会会員2名の推薦が必要ということで、入っていいという推薦人が2人いないと入れないような仕組みになっています。仲間もない人が入ってきてもうまくやれないだろうからとの理由です。このシステムを何度かやめようかと思ったこともあったけれども、これでうまくいっているのではないかという話をされていました。

そして、わなで捕獲したシカのみを国産ジビエ認証施設である富士見高原ファームに搬入します。廃棄するようなシカがあるのですかとお伺いしたところ、ほとんどないということでした。きちんと持ってきてくれるし、持ってこられない高齢者の方のところには施設のほうから止めさしに行つて、自分たちで搬入してくる取り組みをおこなっているそうです。

先ほどあった猟銃の一斉捕獲、犬を使ってやるような巻き狩り等の個体はみんな埋却しているということです。富士見町の猟友会の写真をお借りしたのですが、そういうものは食品にしないというような取り組みをされています。

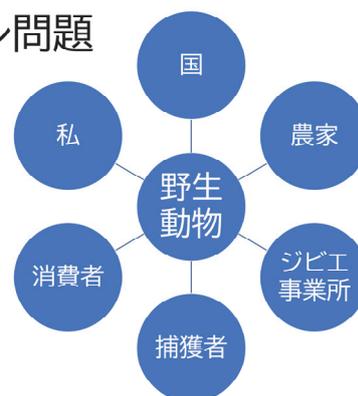
次に、認識のズレの問題です。

野生動物であるシカ、イノシシをめぐって、国、農家さん、ジビエ事業所、捕獲者、消費者、私も代表で入れさせてもらいましたが、さまざまな人たちがいろいろ考えていますが、認識のズレがあるような気がします。

「国」は、農作物の被害を何とかしたいというものから始まったと思います。そして、廃棄している捕獲獣を利活用したい。

「農家」さんは、農作物被害を絶対になくしたいというのが一番だと思います。ただ、捕獲した野生鳥獣はできれば利活用してほしいと考えている方が多いと思います。捕獲してどうしたらいいのか、運ぶ、埋める、捨てるというのは肉体的にもつらいことが多いですし、動物を殺すのはそんなにうれしいことではない。もし食べてもらえるなら、もし皮を使ってもらえるならと思うと気持ちも楽になるという考えがあると思います。

認識のズレ問題



「ジビエ処理事業者」の人たちは、事業者ですから儲けたいというのがあって思います。しかし、きっかけは、農作物被害に悩む地域住民や農家のために始められる人たちが多くて、駆除された野生動物の有効活用を考えてのことだと思います。ただ、すごく儲かる事業ではないので、兼業の方がほとんどだと思います。

「捕獲者」は、儲けたいというのが一番だと思います。捕獲報奨金が出ているから一生懸命獲ってくれているというのが現実的なところかと思います。それでも地域の農業や住民のために捕獲しています。そして、新たに始められる人は、食べてみたいとか、自分でとったものを食べるというので始められる人もいます。

私も食べるために捕獲しています。食品にするための捕獲方法を指導しているのにできないのはどうかという思いからというものもあります。

あとは、趣味の人もいるかと思います。

「消費者」は、野生動物は、獣害、利活用、おいしそう、食べたい、硬そう、食べたくない。安心安全は当たり前、普通に買えるものについてどのように生産されているかについてはあまり考えていないのではないのでしょうか。

「私」は、手に取れる食品の安心安全は当たり前、おいしいものを食べたい、食べてもらいたい。それが普通でなければいけないと思います。

それから、食べられないものをペットフードにという考え方はどうかと思っています。利活用のところで、食品にならないものをペットフードにすればいいというような感じで語られることが多いですが、程度の問題があります。

また、人が食べられないものはヒューマンクオリティではありません。それが食肉処理業・販売業の許可を受けたジビエ処理施設で、人が食べられないものをペットフードとして生産していたら、ヒューマンクオリティなのではないでしょうか？そうは思いません。これから人口がどんどん減って行って、ペットの数も減っていくなか、消費者の方が高いお金を払っていいものを買いたいと思っているのに、人が食べられないものを出しているのは消費者への偽りなのではないかと思っています。

では、国の掲げる利活用は目的だったのでしょうか、目的は被害をなくすことではなかったのでしょうか。害獣として捕獲していくということで、平成 23 年度から生息頭数を 10 年で半減するという政策がとられていると思います。令和 5 年ぐらいまでに半分にするということで、約 400 万頭を約 200 万頭ぐらいにするということですが、方法を選んでいたので達成できないのではないかと思います。

ジビエを食べて農作物被害をなくそうということでしたら、全て食べられるように捕獲しなければなりません。食べられるように捕獲していたら、捕獲数は達成できないのではないかと思います。また、前述のように現在のままならすべてを食べるために捕獲をすることは現実的に難しいことが多いと思います。

では、目的を統一して、みんなでそれに向かってやっていきましょう、とできたら良いのですが、果たして実現可能でしょうか？ジビエ利用拡大で農作物被害をなくそうということをわりとよく聞きますが、ジビエ利用率を上げるのと捕獲頭数をふやすことは別なのではないかと思います。

現在は捕獲頭数の約 1 割しかジビエでは利用されていません。それを何割かふやすだけでいいのではないかと。全体の頭数がふえたら、その 1 割がふえていくという考え方もあるかもしれませんが、捕獲頭数とは別なのではないかと思っています。

ですから、やはり目的を分けて理解してやっていくことが必要なのではないかと思います。

農作物被害をなくす捕獲とそれ以外の方法の合わせ技と、私が考えたように書いてありますが、これはもちろん国の政策で、捕獲のほうが割とフォーカスされがちですが、いろいろなことに対してアプローチの方法が載っています。それをやっていかなければいけないのではないかと思います。

ジビエ普及ということであれば、食べるためにとらなければいけません。食べるために獲られていない個体をジビエ処理施設に搬入しても食品にはならないのです。捕獲頭数が増えても食べるために獲られていなければ同じことです。ジビエは食品で、ジビエ処理施設ではと畜場の役割も担っていることを理解し、正しい衛生管理をおこないジビエを生産していかなければなりません。自治体の担当部署においても、これらのことを理解し、猟師やジビエ処理施設が適切にジビエを生産できるように、食品衛生の部署との連携をおこなってほしいです。

とにかく農作物被害対策であったとしても、「食品」は消費者のことを第一に考えて生産されなければいけないと考えています。

次に、今後に期待することです。

すこし偉そうに書いていますが、農林水産省の取り組みを見ていますと、これが全部できたら本当に素晴らしいといつも思うのですが、誰がどうやって実行していくのかという問題があります。最終的に直接やり取りをしていく市町村職員が猟友会や市町村民をまとめて旗振りすることができるのか？是非頑張ってもらいたいと

と思いますが、なかなか難しいのではないのでしょうか。

小諸市の場合は、国の制度を利用し、アドバイザーに依頼して、その人が最終的には小諸市の職員になり、専門職として今活躍されています。やはり目的をしっかりと持ち、進め方を決めて実行していけるスーパー公務員頼みということが今は現実的なのでしょうか。

それから、捕獲報奨金の出し方です。捕獲報奨金があるので、猟師は積極的に捕獲をおこなっていますが、捕獲したら一律に支給する制度や、猟友会に丸投げするシステムを変えていかなければならないと思います。ジビエ利用できるように捕獲してジビエ処理施設に搬入した場合と、ジビエ利用できないような捕獲については金額に差をつけるなどしないと、ガイドラインを遵守しての捕獲は普及しないと思います。

処理場建設に当たっても大規模化を進めて、1000頭くらいないと黒字にならないとか、それぐらいじゃないと補助を出さないというような感じにしていますが、例えば令和5年度に目標どおり野生鳥獣の数が半分になったら、そのときに大丈夫なのか、1000頭全部食品にする施設の人件費はどうするのかなど、いろいろ思います。

鳥獣被害防止総合対策交付金	【令和3年度予算概算要求額 16,035（10,010）百万円】																																	
<p><対策のポイント></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 野生鳥獣被害の深刻化・広域化に対応するため、捕獲活動の抜本的強化の取組や、ジビエ利用に向けた取組等を支援します。 <p><政策目標></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 農作物被害を及ぼすシカ、イノシシ、サル対策強化（生息頭数を平成23年度から半減（シカ、イノシシで約200万頭）【令和5年度まで】） ○ 野生鳥獣のジビエ利用量の拡大（ジビエ利用量を令和元年度から倍増（4,000t）【令和7年度まで】） 																																		
<p style="text-align: center;"><事業の内容></p> <p>市町村が作成した「被害防止計画」に基づく取組等を総合的に支援します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 侵入防止柵、焼却施設、捕獲高度化施設等の整備※（1/2以内、侵入防止柵の資材費のみ交付対象とする場合は定額支援） ○ 捕獲活動の抜本的強化・地域ぐるみの被害防止活動 <ul style="list-style-type: none"> ・捕獲活動経費の直接支援（獣種やジビエ利用に応じた上限半額以内で定額支援） ・シカ・イノシシは捕獲頭数の増加に応じて上乗せ支援 ・捕獲サポート体制の構築、ICTを活用したスマート捕獲等の取組を支援（限度額内で定額支援） ・都道府県が行う広域捕獲活動、新技術実証活動等を支援（2,300万円以内で定額支援） ○ ジビエ利用に向けた取組 <ul style="list-style-type: none"> ・利用可能な個体のフル活用体制構築に向けた、処理加工施設やジビエカー、簡易な一次処理施設等の整備 ※（1/2以内） ・放射性物質による出荷制限解除に向けた検査費用の支援（限度額内で定額支援） ・捕獲者・処理加工施設・実需者等によるコンソーシアム方式の導入 ・ジビエの全国的な需要拡大のため、プロモーション等への取組を支援（定額支援） <p><事業の流れ></p> <p style="text-align: center;">※は地域協議会の構成員も可</p> <pre> graph TD A[国] -- 交付 --> B[都道府県] B -- 1/2以内等 --> C[地域協議会 民間団体等] D[民間団体等] -- 交付 --> C style C fill:#d9ead3,stroke:#333,stroke-width:1px style D fill:#d9ead3,stroke:#333,stroke-width:1px </pre>	<p style="text-align: center;"><事業イメージ></p> <p style="text-align: center;">【総合的な鳥獣対策・ジビエ活用への支援】</p> <p>【捕獲活動の抜本的強化】</p> <p>① 捕獲頭数の増加に応じた活動経費の支援 シカ・イノシシの平均捕獲頭数以上の捕獲に対して、最大2倍まで上乗せ支援（実績4ヶ年）</p> <table border="1"> <tr><th>年次</th><th>平均捕獲頭数</th><th>支援額</th></tr> <tr><td>1</td><td>1,000</td><td>1,000円</td></tr> <tr><td>2</td><td>1,100</td><td>1,100円</td></tr> <tr><td>3</td><td>1,200</td><td>1,200円</td></tr> <tr><td>4</td><td>1,300</td><td>1,300円</td></tr> <tr><td>5</td><td>1,400</td><td>1,400円</td></tr> <tr><td>6</td><td>1,500</td><td>1,500円</td></tr> <tr><td>7</td><td>1,600</td><td>1,600円</td></tr> <tr><td>8</td><td>1,700</td><td>1,700円</td></tr> <tr><td>9</td><td>1,800</td><td>1,800円</td></tr> <tr><td>10</td><td>1,900</td><td>1,900円</td></tr> </table> <p>② 捕獲サポート体制の構築支援 地域の農業者や農業関連団体、若者等で捕獲サポート体制を構築</p> <p>【ジビエ利用に向けた取組】</p> <p>① 利用可能な個体のフル活用体制構築 簡易な一次処理施設や焼却処理施設等の整備による処理体制の構築</p> <p>② 放射性物質影響地域における支援 出荷制限解除に向けた検査費用の支援</p> <p>③ 捕獲者から販売まで一体となった活動への支援 捕獲者・処理加工施設・実需者等によるコンソーシアム方式の導入</p>	年次	平均捕獲頭数	支援額	1	1,000	1,000円	2	1,100	1,100円	3	1,200	1,200円	4	1,300	1,300円	5	1,400	1,400円	6	1,500	1,500円	7	1,600	1,600円	8	1,700	1,700円	9	1,800	1,800円	10	1,900	1,900円
年次	平均捕獲頭数	支援額																																
1	1,000	1,000円																																
2	1,100	1,100円																																
3	1,200	1,200円																																
4	1,300	1,300円																																
5	1,400	1,400円																																
6	1,500	1,500円																																
7	1,600	1,600円																																
8	1,700	1,700円																																
9	1,800	1,800円																																
10	1,900	1,900円																																

農林水産省「鳥獣被害の対策と現状」より

しかし、そんなことを言っているだけでは仕方がないので、何かやり方があるのではないか、それを考えていきたい、考えていってほしいと思います。

たくさんお話してきましたが、最後に、今後の私の活動についてです。

やはり現場が一番と思っています。頭で考えるより動いてしまうので、認証審査・研修・講演を行い、現場第一にやっていきたいと思っています。

それから、今よりもさらに事業所ごとにきめ細かく対応できればと考えています。
研究者などの知識を事業者の方に使えるかたちでお話しできるように、自分が間に立てたらと思っています。

また、行政と事業所の間では、どちらもいろいろ思いはあるでしょうが、ずっとこれからも続けていかれるような地域の事業になるにはどうしたらいいかを考え、働きかけていかれればいいと思っています。

あとは、狩猟の腕を上げて、食品としての捕獲方法をお伝えできるようにできたらいいと思っています。

それから、身近な疑問を研究して、現場に沿った衛生管理に役立てていくことができるようにしていきたいと思っています。

ご清聴ありがとうございました。(拍手)

～ご清聴ありがとうございました～



[質 疑 応 答]

事務局：「繋-tunagu-」ということで活動されていると思いますが、その辺のご説明を少ししていただけますか。

菅：私は所属が食肉衛生検査センターの嘱託職員というのと、ほかにやっていることは形として事業所をつくったというだけのことで、何をやるということではなくて、私がジビエに関することを全部そっちでやっていくという感じのことで。

伊藤委員：思いがあふれるお話を聞かせていただききましてありがとうございます。

審査員をしておられる国産ジビエ認証についてお聞きしたいのですが、食品を扱う事業者に HACCP が義務化されるということで、結局ことし 6 月が来年度になるのか、コロナでよくわからないままになっているような感じがしますが、HACCP が義務化されると、国産ジビエ認証とはどういうふうな扱いといたしますか、位置づけ、差別化になっていくのか、意味がどういうふうになっていくのかということについて教えていただけるといいと思っております。

菅：HACCP については、ことし 6 月から始まっていなければいけないのですが、来年 6 月まで猶予期間になっていますので、ここで導入していきましようということになっています。ですから、今きちんとされていなくても大丈夫ということ。

HACCP についてですが、認証と HACCP ということではなくて、管理の仕方、HACCP というやり方でやってくださいと食品衛生法で決まったということになっていますので、認証と相対するものではないです。

認証も、今後、HACCP システムを取り入れた衛生管理をしていってくださいと指導していきます。

今現在、いろいろな業界で HACCP を導入していかなければいけないということで、やり方の冊子が厚生労働省から出ていると思いますが、ジビエ関係に関しては日本ジビエ振興協会が手引書をつくらせてもらっています。各業界団体がそれぞれのをやって、これで取り組んでいってくださいというようなことになりますので、今回、認証にもそれ（HACCP）をやられているということが組み込まれてきました。

ですので、一緒のことです。

伊藤委員：ありがとうございます。HACCP をとればもういいのではないかという感じの事業所さんも結構多いので、その辺でどういうふうに着いていくのかと少し思います。

菅：「HACCP をとる」という考え方がそもそも…、というのがあります。HACCP 認証というのもあると思うのですが、ずっと継続していくやり方のはずなのですが、

一旦 HACCP 認証をとったらオーケーというような気持ちではなく、やり方なのだというところを引き続き指導していかれたらと思っています。

伊藤委員：学術的ではなく、感想的なお話しなのですが、認証をとった施設を見せてもらおうとハエなどがいます。どうにかならないのかと。菅さんから、普段やっていないことを認証のときだけやるのは見ればわかるという話がありましたが、お茶を出していただくとハエが 2 匹ほどたかっていたりします。まず、私にお茶を出してはだめですが、茶碗にハエがとまったりするわけです。どうしたらいいのでしょうか。

菅：恐らくお客さんが来たというのでうれしいのが一番だと思います。お客さんが来たら、うれしくなってお茶を出してしまうと思います。本当にしゃべる人がいないようなところでやられている施設もありますし、先生が行かれた施設はどこであったのかわかりませんが、ハエとは戦いです。

ですから、いつもいないというわけにはいかないと思いますが、対策をしてもらうというのが大事なことかと思っています。

伊藤委員：意外と平気なんですよ。

菅：それがよくないですね。これが普通という感じになってしまっているの、これは普通ではないのだと。伊藤先生のような方が行ったときに、エッとするような施設ではいけないわけです。こんなところでつくられているのかと思ってしまうじゃないですか。今後とも、いっぱい見に行き、普通の意見をいろいろと教えてください。

伊藤委員：ありがとうございます。

茂木委員：私は委員の先生方の中では一番の初学者でございまして、非常に勉強になるお話しを伺いました。ありがとうございます。

この間、事業者さんのヒアリングをずっとしているのですが、最初にこのお話しを聞いてからやるべきであったという感想を持ちました。

ということで、非常に素人目線での質問ですが、にわかに関わった業界でまだいろいろと問題点だらけということに関しては、実情についてそれなりに理解させていただきました。

そこで、今の先生のご講義の中で、認証審査の仕組みをご説明されていますが、認証をとった後、定期監査ということで 1 年毎、更新が 3 年毎ということですが、ここまで関わっているようであれば、認証を交付された後、どのように管理監督あるいは継承されているかということと、更新のときにどれくらいの点数がそこにあるのかわかりませんが、そもそも更新申請をしてくるのかどうか。それから、更新申請する過程の中でいろいろ問題点の指摘やグレードアップがあるのかというような状況についてご見識をお伺いできればということです。

もう 1 点は、私も日ごろ感じている中で、農水省と厚労省とベクトルが違うので、

そこがあまり交流されていないというのも、しみじみいろいろなところで見聞き、あるいは体験するところですが、「ジビエ＝食品」という設定をしたときに、諸外国の仕組みであるとか、あるいはレギュレーションであるとか、その辺と我が国との大きな違いというようなことを、例えば県の先生方がいらっしゃいますが、何かしら一般の方々にもアクセスできるような情報があるのかどうか。あるいは、そういうものについて、何か有益なものがあればご教授いただければと思います。

菅：まず、認証審査についてですが、1年毎の定期監査につきましては、現在、動画で確認させてもらっているのですが、それでも割と見えることは多いです。本当は現場に行きたいのですが、施設への負担が大変多くなりますので、今はそういった形でさせてもらっています。

まだ更新のところがないものですから、今、定期監査が次々に入ってきているという状況ですが、それでも認証時に指摘したところに戻ってしまっているというようなことはあります。それでも大きくずれていくということではないので、そこは1年毎に確認させてもらっているということになると思います。

今後は更新という形で3年目を迎える事業所さんが出てくると思いますが、更新になると新たに申請するのと同じような手続を踏まなければいけないということで、これはジビエ振興協会と農林水産省のほうで話しをされているようです。金額の問題であるとか、現場審査を要らなくして簡略化するというような話が出ています。

どのようになるかはちょっとわからないのですが、金額に関してはもう少し負担がないようにという方向で話しが進んでいます。

現場確認は、私はやめたくないと思っておりますが、どうなるかというところです。これも来年くらいには更新の事業所が入ってきますので、それまでに決まるのではないかと考えています。

二つ目のご質問ですが、私もまだこの辺は勉強中ですが、海外の知見などは押田先生のほうが大変詳しいかと思いますが、それぞれの国で違うというのを私はとても感じています。やはり、ジビエを食べる文化が日本にもともとあったはずですが、一般の人が食べるような感じでもないのかと感じています。

イギリスで、猟師さんが内臓を摘出してそのまま肉屋に持っていかれると。北海道でその取り組みを先んじてやられていますが、処理施設にもすぐそのまま運べるという免許的なものを猟師に持たせて、どんどん食肉にしていくというようなことがあります。それは、食べる文化があったからできたことなのかと。あとは、北海道だったらできるのかと思うことはあります。

茂木委員：ありがとうございます。

小林委員：現場に即した、そして刺激的なお話しをありがとうございました。

先生のお話しにはかなり共鳴するところが多いです。ジビエの利用については、特に処理場の問題が一番のポイントではないかと私は思っています。

現在処理場は全国で 700 カ所、稼働しているだけで 633 カ所だそうです、今後のくらいが生き残れるかが問題になってくるでしょう。

そして、最後に先生がご指摘のように、施設の大規模化が進んで、億という金額を投資しています。本当にこれでやっていけるのだろうか。シカやイノシシがいなくなったらどうするのか、養鹿を考えるのだろうかといった課題はいろいろあります。

ようやく厚労省がジビエのマニュアルをつくって、一定の水準で食肉用にジビエが供給できる体制ができたことはすごく良いと思いますが、これをもっと進めていくには何が大切で、何がポイントになるのでしょうか。

例えば、法律で義務付けるということが可能なのかどうかということです。淘汰に任せるというのも一つですが、かなりリスクで、何か問題があったらまたジビエ全体がだめになってしまう。あるいはそれを放っておいて良いレベルなのか、現場を見ていらしていかがでしょうか。

菅：何せ利用率の低さから、きちんとやっている事業所さんはもっと肉を出したいとは思っているのですが、こんなにシカがとれている、イノシシがとれているのに、出す肉がないというところもあるわけです。

ですから、きちんと持ってきて処理してもらおうということで、法律でどうこうできたらいいのですが、ちょっとわからないです。

小林委員：シカとイノシシの個体処理頭数をさらに合わせて 20 万頭を増やすという計画を政府が決めましたね。現在すでに 100 万頭以上を処理していますが、本当に可能なのか。

処理頭数のジビエ利用を増すために、処理施設にシカなどを搬入すれば 9000 円、入れなければ 7000 円と、若干の差を付けておりますが、どこまでそれが効いているのか。

処理場に搬入しなければお金をあげませんという話になったら劇的に変わるのでしょうか。

菅：処理場に運ばばお金（捕獲報奨金を支払う）というのは現在も行われていることです。ただ、実際に食べられるか食べられないかと言ったら、食べられません。1000 頭くらい処理していて、お金が下りているようなところであっても、いい肉ということでは、国の利用率と同じで、1 割くらいしか使えないというようなところもあります。

ですから、被害がどうか捕獲がどうかというところと食べるところを分けて考えていかれるように、私にアイデアがあればもちろん言いたいのですが、食べるためにはというようなことばかり考えているので いいアイデアが浮かんでこなくて申しわけないのですが、分けることが必要なのではないかと思います。

農作物被害は被害のほうで考えたらいいのではないですか。利用率が今 1 割しか

ないのだから、食べるほうは利用率を上げていく。捕獲の被害は捕獲だけではなくてやっていくということですが、もっと何かありそうですか。

小林委員：一つよくわからないのですが、今、シカだと有害駆除で年間 50 万頭捕獲して、そのうちの 16%を一応肉として利用しているという話になっています。その利用率を高める必要があるという話ですよ。

菅：はい。

小林委員：一方、50 万頭というのは、農業被害を抑えるために 60 万 (頭)、70 万 (頭)、80 万 (頭) くらいとらなければいけないということに基づいてとっているわけです。

それを分けろというのがちょっとよくわからないのです。食品とするということと、農林被害を抑えるということの二つの目的だからだめだという話ですか。

菅：一緒にとったものを食べようとするからだめという話です。何でもかんでもとったものは食べられないというお話しをきょうさせてもらいましたが、食べるためにとらないと食品にはならないのです。

ですから、とったらいいと思います。

何万頭とらなければいけないと言っている数字の根拠が、実は私はあまりわかりません。何かに基づいて多分出されていると思いますので、そこを批判するつもりは全くないです。ただ、とったシカをジビエにする、食品にするということは、何でもかんでもとったものが食べ物にはならないので、分けて考えていってほしいということです。

どの辺が引っかかっているか、私も知りたいです。そこがとても鍵な気がします。

小林委員：今までは、別にジビエにしようと思って有害駆除の人たちはシカをとっていなかったわけです。食料にしてもしなくても 8000 円お金をもらえるわけですから。

それが、政策が転換されまして、あるいはもったいないということもあり、ジビエ料理にしようということに国も舵を取り始めたのは 2010 年以降です。

それで、例えば今までの報奨金 8000 円を、処理施設に入れたら 9000 円で、入れなかったら 7000 円という若干の差をつけて、そこで猟師さんたちにインセンティブをつけて、ジビエ処理場に持ってくる、つまり食べられるようなものとしてとってこようということを意識づけたというところがあると思います。それでも 16%です。

富士見高原ファームでは 44%ということで、すごいと思いますが、そのインセンティブが足りないのか、なぜ食料としての持っていく頭数がふえないのかという問題です。それはどうしたらいいのかという話です。

菅：はい。今、事業所だったとしたら、例えば富士見高原ファームであったら、事業所がきちんとしているので猟友会からちゃんとしたものを持ってきてもらえる。幾らお金を上乘せしたとしても、持ってくる意識として教育が足りないと思うのです。

わからないのです。ただ捕獲して食べられるように持ってきたというだけの話で、今現在も、利活用のお金はどんどん猟友会に流れていっているのが現状だと思います。

周りを見ている、そういう感じでとられて、そういうふうには処理場に運ばれて、全然利活用されていないけれども、例えば市の人たちはそれをちゃんと食べられるように持ってきてくださいとは、なかなか猟友会の人には言えない。

事業所も、新規の中でいるのでなかなか言えない。

こういうようなことで流れていると思います。

小林委員：基本的に、ほとんどのものがジビエ処理施設に搬入されていないと、私は考えています。ですから、8割以上、ほとんどが山に捨てられているんですよ。16%というのは、今まで1割以下であったのが、施設ができたというようなこととか、受け入れをやってくれるところがあったのでそこまでふえたということで、搬入されている中でも、人間が食べられるものではないものが確かにあると思いますが、問題なのは搬入されていないものがまだまだたくさんあるということではないのですか。

菅：今、搬入されているものを使い足りないというのは、使えないものが入ってきているから、使えるものだけ入ってくれば良いと思うところが多くて、大型化されたとしたらその分ふえたら良いと思います。

小林委員：ですから、ほとんど搬入されていないんですよ。山に捨てられている。

菅：でも、それはそれで捨てたらいいのではないですか。捕獲はしなければいけないのですから。

ただ、食べられていないところがあるから、食べられるように持ってくるものは食べられるように持ってきてくれたらいいのではないですか。

全部は使いきれないと思います。今現在、1割くらいしか使っていないわけですから。ごめんなさい。私のアイデアが足らなさ過ぎますか。すみません。

小林委員：いいえ。

茂木委員：認証のところでちょっとこだわっているのですが、一般論として言うと、つまり認証されたものしか買い手がつかないということであれば、そのことによって認証制度というのは機能していくんですよ。

例えば、エコマークがついていなければ取り扱わないとか、水産物は今そういうふうになんか変わってきています。

この認証マークがないジビエは、ジビエブームで需要がたくさんあってもうちでは取り扱いができません。レストランに行きますと、ジビエ料理がありますといっても、認証マークのついたジビエだということでそのマークが店頭には飾ってあるとか、そんな形の展開というのがイメージされていますが、そういう状況にいくのかどうかという見通し的なことを伺います。

それから、関連しまして、認証を受けるほうが矢も楯もたまらず認証を受けたいという気持ちになるかどうかというのは、一つには買い手がつくつかつかないかという問題があります。

自分のジビエがうまくいったときに宣伝したいと。宣伝も、例えば新聞やテレビでCMを打つということになると、きちんとした業者さんであるという裏とりのもとに新聞掲載やテレビCMができます。

そうしますと、その時点でどうやって裏をとるかといいますと、第三者認証があれば、これは大丈夫だということになるので、タイミングを見てそういう時期がくると一斉にふえるというようなことが経験則としてあり得ると。

僕は違う業界の認証をやっている、そういうことがありました。財政的に破たん寸前のところで急に認証審査がふえて、実はCMが解禁になった、については認証をとらないとCMが打てないというようなことで、かろうじて危機を乗り切ったということがあります。

ですから、認証というのはそういうふうに社会的に広がって機能していくときにブレイクと言ったらおかしいですが、業界の中で有用性が確認されるということがあるときに出てくる可能性があると思います。

当面の話としては、買い手のほうでそういうことについて、いろいろなものがそちらに流れていくことも含めて、それがあるかどうかということです。

もう一つは、極めてプライベートなところが、さもこれは大丈夫ですというような認証をやっているのがどこかにあったという話ですが、消費者関係のいろいろな法律とか、表示法絡みのところでNGを食らいそうな話ですが。そういうようなことは、見聞きした中ではどうなのでしょうかとこのことを教えていただければと思います。

菅：認証食品につきましては、私はジビエ協会の職員ではないのであまり詳しく申し上げることはできないのですが、流れとしては認証マークを持っていないと〇〇ができないというふうな流れにはなりつつあります。大きなイベントといいますか、流れの中で、認証を使ったジビエのもの、認証食品でないと取り扱わないというような流れはあります。近々目の当たりにされるようなことでもあると思います。

ただ、私は職員ではないのでどこまで公表していいのかわからないのですが、そういうことにはなっていくと思います。ただ、先ほどお話しがあったように、それがどういう流れでくるかとか、本当に時の流れだと思って私は見ております。

茂木委員：業界的に漏れ聞く中では、例えばイオンのバイヤーさんが非常に影響力があるとか…。

押田委員：ありがとうございました。認証の申請費用は非常に高くで、35万円します。でも、自分のところで35万円を払っているところは多分ないのではないかと思います。

す。

というのは、いろいろな補助金がたくさんありますから、今のところはそれでいいのではないかとというのが1点です。

あとは、海外の事情を尋ねられましたが、多分この中では小林先生が一番詳しいのではないかと思います。

それから、農水の利活用班の班長さんが、海外の事情を知っているかと僕に聞いてきました。

それから、いろいろな認証を得ないとキャンペーンを打てないというのは、例えば食肉消費総合センターでやることも、例えば国産ジビエ認証や県の認証を受けたところのものしか使えませんか、やはりこういうところが率先して音頭とりをやっていないとみんなの意識が高まらないと。

もう1点聞いているのは、ジビエの認証があるのですが、品物にも認証のシールを貼るようにしようと、今シールをつくっているという話を聞きました。ですから、JASのような感じのものになるのではないかと。

それから、イオンさんの話が出ましたが、大手は何かあったときのためにそういう保証が欲しいのです。そういうので認証の価値は高くなっていくのではないかと、いうふうに思っています。

もう一つ、申請する人がふえて認証する人が足りません。どうしようかという話ですが、非常に負担が大きくなっています。

先ほど、猟師さんは年配の人が多くて負担が大変だという話ですが、実は認証する側も年寄りが多くて思うようにいっていない部分があります。

以上です。

ジビエ流通高度化研究会開催要領

1 開催の趣旨

野生鳥獣のジビエ利用に係るサプライチェーンにおいて結節点ともいうべき重要な役割を果たしているのは、ジビエ処理加工施設であるが、その実態をみると零細なものが多く、安定的な事業運営の面で多くの課題が残されている。

このため、ジビエ処理加工施設の経営者等を対象として、その事業運営・経営・衛生管理の実態に関してヒアリングを行い、今後のジビエ処理施設の持続的な発展の条件を明らかにして、望ましい整備のあり方等を提言する。

2 開催の方法

- (1) ジビエに精通した学識経験者からなる「ジビエ流通高度化研究会」を開催して、ジビエ処理加工施設の経営者等を対象に、ヒアリングを行う。
- (2) 研究会の委員は、ジビエ処理施設の経営、ジビエの流通・マーケティング、品質管理・安全性等に精通した学識経験者 3～5 名をセンター理事長が委嘱する。
- (3) ヒアリングの対象者は、合計 6 名とし、ジビエ処理施設の経営者、ジビエ肉の流通業者や地域のジビエ・コーディネーター、ジビエ認証制度の関係者等の中から、地域バランス等にも配慮して研究会委員と協議して選定する。
- (4) 研究会は、令和 2 年 10 月を目途に、3 回開催するものとし、1 回で 2 名について順次ヒアリングを行うこととし、進行は事務局が行う。
- (5) ヒアリングは、1 名当たり講演 40 分～50 分、質疑応答 20～30 分とし、速記を入れて講演録を作成するとともに、当該講演について解題を作成する。

3 報告書の作成

- (1) 研究会の成果については、報告書を 300 部作成し、ジビエ関係行政機関、ジビエ処理施設、ジビエ流通事業者・外食事業者、学識経験者等に配布するとともに、(公財) 日本食肉消費総合センターのホームページに掲載する。
- (2) 報告書の構成は、概ね次のとおりとする。
 - ① 総論：ジビエの現状とジビエ利用の促進に向けた課題について
ジビエの品質・安全性の確保について
 - ② 各論：ヒアリング（講演・質疑応答）の議事録（講演者及び質疑応答者が監修）及び研究会委員による解題

(参考)

ヒアリング日程及びヒアリング対象者

	13：30～14：50	15：00～16：20
令和2年 10月1日 (木)	株式会社ART CUBE 代表取締役 垣内 規誠	株式会社 信州富士見高原ファーム 戸井口 裕貴
10月16日 (金)	いなばのジビエ推進協議会 ジビエコーディネーター 米村 晴己	北泉開発株式会社 代表取締役 曾我部 元親
10月30日 (金)	株式会社ふもとっぱら 代表取締役 竹川 将樹 小林 信介	兵庫県食肉衛生検査センター 西播磨食肉衛生検査所嘱託職員 一般社団法人日本ジビエ振興協会 国産ジビエ認証審査員 繋-tunagu- 菅 衣代

ジビエ流通高度化研究会委員名簿

伊藤 匡美 亜細亜大学経営学部教授

押田 敏雄 麻布大学名誉教授

小林 信一 静岡県立農林環境専門職大学短大教授（大学兼任）

茂木 信太郎 元亜細亜大学経営学部教授

