



平成 31 年度

ジビエ理解醸成による畜産物の生産環境保全・安全確保推進事業

野生鳥獣ジビエ利用優良事例調査報告書

—和歌山県・鳥取県の調査から—

令和 2 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

野生鳥獣による農畜産物の被害額は、近年、減少傾向にあるとはいえ、依然として高水準で推移し、農山村地域における営農意欲の減退の一因ともなっております。

こうした中、これまで廃棄していた捕獲鳥獣をジビエ（野生鳥獣肉）として利用し、野生鳥獣を「マイナス」から「プラス」の存在へと変える取組が全国各地域で進められています。

国においても、「2019年度にジビエ利用量を倍増させる」ことを目標として、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、飲食店でジビエメニューを提供する「ジビエフェア」の開催等の施策を推進しているところでもあります。

一方、当センターにおきましても、平成30年度から野生鳥獣のジビエ利用を促進するため、日本中央競馬会のご支援の下、「ジビエ理解醸成による畜産物の生産環境保全・安全確保推進事業」に取り組んでおりますが、その一環として、平成31年度にはジビエ利用に精通した学識経験者に依頼して「野生鳥獣のジビエ利用に係る優良事例調査」を実施することに致しました。

本調査は、野生鳥獣のジビエ利用の面で優れた取組を行っている地域の実態等を把握するとともに、他の地域への普及性について考察を行うことを目的としたものであり、ジビエ利用の先進県である和歌山県及び鳥取県を対象として、伊藤匡美東京国際大学教授及び押田敏雄麻布大学名誉教授に現地調査をお願い致しました（和歌山県：令和元年7月24日～26日、鳥取県：8月8日～9日）。

この報告書は、同調査の結果を取りまとめたものであり、これからのジビエ振興に寄与することが出来れば幸甚です。

最後になりましたが、この報告書をまとめるに当たり調査にご協力を頂いた和歌山、鳥取両県のジビエ関係の行政機関、団体、会社等の方々、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2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

- 野生鳥獣のジビエ利用に係る優良事例の調査報告—和歌山・鳥取の取組みについて—
東京国際大学商学部教授 伊藤 匡美・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
(令和2年4月1日以降：亜細亜大学経営学部教授)

- ジビエ優良事例調査の報告 2019～和歌山県・鳥取県の調査より～
麻布大学名誉教授 押田 敏雄・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15

野生鳥獣のジビエ利用に係る優良事例の調査報告—和歌山・鳥取の取組みについて—

東京国際大学 商学部 教授 伊藤 匡美

(令和2年4月1日以降: 亜細亜大学 経営学部 教授)

<本調査報告書の位置付け>

本調査報告書は、令和元年度の（公財）全国競馬・畜産振興会の助成により、（公財）日本食肉消費総合センターが実施した「ジビエ理解醸成による畜産物の生産環境保全・安全確保推進事業」の一環として行われた「野生鳥獣の被害防止・ジビエ利用に係る優良事例の調査」のうち、特にジビエ利用に係る優良事例について報告するものである。

本調査は2019年7月に和歌山県、8月に鳥取県を訪問し、麻布大学名誉教授・押田敏雄氏と当方で行った。以下の調査報告書では、和歌山県と鳥取県に関するジビエの流通と消費を中心に取り上げる。

【目次】

- 1 和歌山県・鳥取県を調査対象とした理由
- 2 和歌山県のジビエ利用に関する調査について
- 3 鳥取県のジビエ利用に関する調査について
- 4 和歌山・鳥取県のジビエの取組みの共通点と課題

1 和歌山県・鳥取県を調査対象とした理由

① 国内上位に位置するジビエ利用量

ジビエ利用量について公的な統計で把握できるのは2016年度以降である。農林水産省の野生鳥獣資源利用実態調査で、和歌山県と鳥取県の2016～2018年度にかけてのジビエ利用量（食肉処理施設が販売した食肉）をみってみる。

和歌山県は2016年度が全体で44トン（シカ18トン、イノシシ26トン）、2017年度が全体で48トン（シカ26トン、イノシシ22トン）、2018年度が全体50トン（シカ24トン、イノシシ25トン）である。

鳥取県は2016年度が全体で59トン（シカ47トン、イノシシ12トン）、2017年度が全体で61トン（シカ49トン、イノシシ12トン）、2018年度が全体で60トン（シカ48トン、イノシシ12トン）となっている。

2018年度の利用量トップは、シカが北海道622トン、イノシシが兵庫県117トンである。

それらの道県と比べると大きく開きはあるが、和歌山県と鳥取県はシカ、イノシシの利用量でコンスタントに全国2位または3位に位置している。

② 継続的に安定したジビエ利用

ジビエはまだ業界全体として黎明期にある。そもそも処理施設は畜産肉に比べると総じて小規模である。そのため、処理施設が県内に1つ本格稼働または閉鎖しただけで利用量が突出したり、落ち込んだりすることがある。

この点、上記①で示した数値からもわかるように、両県はシカ、イノシシともに安定した利用量の水準でこの数年間、推移してきていることがうかがえる。

③ ジビエ先進県としての位置づけ

両県では、自治体も含めた形でジビエへの取組みを開始してから、おおむね10年前後が経過する。エゾシカで圧倒的な存在感を放つ北海道は別として、両県はジビエ先進県と呼ばれる地域である。これまでジビエ振興のために打ってきた施策も先陣を切ったものが数多く、関係してきた組織やヒトも多い。ジビエ事業において中核的な役割を果たすプレーヤーがある程度固まっており、地域でのジビエの位置付けが一過性の取り扱いではなく、地域社会でも受容された段階にある。

以上3つの点から、調査対象として両県がジビエ利用の優良事例として適切と判断した。ここで得られた知見は、さらなるジビエ利活用の推進のために他都道府県への横展開が有効と考えられる。

2 和歌山県のジビエ利用に関する調査について

【調査概要】

調査時期	2019年7月
食肉処理施設	いの屋（和歌山市） 古座川ジビエ 山の光工房（古座川町） ひなたの杜 紀州ジビエ生産販売企業組合（田辺市上芳養）
ジビエ販売・提供場所	ミートファクトリー（和歌山市） ぼたん荘（古座川町）
自治体	和歌山県農林水産部農業生産局畜産課 和歌山県教育庁学校教育局健康体育課（給食関係者） 古座川町職員

<調査内容>

ア) 和歌山県のジビエへの取組みの特徴

まだ幼稚産業であるジビエは、振興にあたって自治体の関与が欠かせない。和歌山県の

県としてのジビエへの取組みの着手は、北海道のエゾシカに次ぐ早さであり、当初から非常に積極的であった。

◆ 和歌山のジビエを象徴する制度

それを象徴するのが、以下 2 つの制度である。和歌山県では HACCP の考え方に基づくジビエ処理施設の衛生ガイドライン「わかやまジビエ衛生ガイドライン」を 2009 年に定めている。2014 年には「わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度」と「わかやまジビエ肉質等級制度」を導入し、全国で初めてジビエの安全性と品質の高さを制度的に確保する施策を行った。

わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度とは、食品衛生法の許可を得ている処理施設に対し、①和歌山県食品衛生管理認定制度の自主管理レベル 1 以上の取組達成、②わかやまジビエ衛生管理ガイドラインの遵守、③わかやまジビエ履歴管理システムの導入（いわゆるトレーサビリティ）が実現していることを条件として食品衛生監視員等が審査を行い、認証基準に適合していると認められる場合には知事の認証を受けられるというものである。



認証施設に掲示される看板。写真は古座川ジビエ山の光工房のもの

認証の有効期間は 3 年で、処理施設は年 1 回以上県に対して必要な報告を行い、立入調査を受ける。現在は県内 7 施設がこの認証を受けている。

わかやまジビエ肉質等級制度は、県が認定する「わかやまジビエ格付員」がわかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度の認証を受けた処理施設のジビエについて格付を行い、高い品質確保と品質に見合った価格設定が行えるようにするなど、流通・販売面での透明性と信頼性の確保に資するものである。格付は、ロース肉を用いて

判定し、判定項目は「皮下脂肪の厚さ」「肉の締まり・きめ」「肉の色沢」「脂肪の色沢と質」の 4 項目で行い、シカは 2 等級以上（例：A、B）、イノシシは 3 等級以上（例：A、B、C）に分類する。この制度は、畜産肉で適用されている格付の発想と同様である。

◆ 県畜産課の存在

こうした制度の導入により、和歌山県では安全で高品質のジビエが生産・流通・販売できるような仕組みが県主導で整えられている。和歌山県がここまで徹底した制度を導入できたのは、県におけるジビエの所掌部署が畜産課（農林水産部農業生産局畜産課）であることが大きく影響しているとみえる。

管見ながら、和歌山県以外では山梨県も畜産課がジビエを所掌しているが、他の県の多くは、ジビエへの取組みスタートのきっかけが里山の荒廃や農作物被害の軽減であることから、森林や鳥獣対策に係る部署であることが多い。和歌山県も初期は捕獲を意識してい

たため鳥獣害対策室が所掌していたそうであるが、10年以上前から畜産課の所掌になっている。

これによって畜産肉と同様のスタンスでジビエに対応することが可能になり、当初から川下への安全な流通や販売のしやすさを視野に収めた制度設計が行われ、「わかやまジビエ」として他の地域ジビエと差別化しようとするマーケティング的な動きが早い時期から生まれたものと考えられる。

◆ 安全性の確立が学校給食での提供を可能に

学校給食でのジビエ提供については押田名誉教授の報告書で取り扱っているため詳細は譲るが、上記のような処理施設の認証制度や格付制度の存在がジビエの安全・安心の担保に繋がり、和歌山県では2016年度から学校給食にジビエメニューが取り入れられている。ジビエのソーセージ利用から始まり、今後はミンチやスライスといった肉の利用を考えていく段階にあるという。

県では、学校給食でのジビエ提供前に、保護者向けの試食会も実施している。県内にはジビエに馴染みのある地域もない地域もあるが、保護者の反応は「どちらかというとき肯定的」だったそうである。生徒たちにはジビエを山の恵みとして捉え、命の大切さを理解してもらいながらジビエを食べてもらいたいという思いから、ジビエの学校給食提供と並行して畜産課による出前授業を年間数校程度で行っている。

学校給食でジビエを提供するうえでの最大のネックは、価格である。生徒一人あたり250円という予算制約の中で、ジビエのソーセージ1本75円の費用を捻出するのは厳しいのが現実であり、現在、和歌山県内の給食で使うジビエは県の予算で手当てされている。

イ) いの屋 (和歌山市)

いの屋は、2012年に開設された食肉処理施設、販売店である。経営するのは狩猟歴50年以上のベテラン、北浦順嗣氏である。北浦氏は、地域における農作物被害の軽減を図るため、狩猟免許取得と捕獲鳥獣の食肉利用の促進を目的として2015年に立ち上げた和歌山鳥獣保護管理捕獲協会の会長も務め、和歌山県のジビエに関して中核的な役割を果たす人物



いの屋 (外観)

である。同協会の会員は、地域の狩猟者や農業者71名で構成されている(2019年7月現在)。

前述のように、和歌山県ではわかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度が導入されているが、いの屋はこの認証施設第1号で、県内処理施設のパイオニ

アと言ってよい。北浦氏自身もわかやまジビエ格付員であり、同施設から産出されるジビエを格付して、肉質に適した料理を提案しつつ、販売先への営業活動を行っている。販売先は、県内飲食店のほか、大阪や東京など大都市部の飲食店だという。また、ジビエカレーやイノシシ大和煮の缶詰など、県内の有名シェフとのコラボレーションによる加工製品の開発・販売にも熱心である。

いの屋は、施設から 20 キロ圏内の紀北～中紀エリア（特に紀北中心）にかけての個体を買い取っている。施設開設当初は数多くの個体を引き受けていたそうだが、現在では罟猟で捕らえた個体の買取りを基本としている。頭や肩を撃ったものを除き、猟銃で仕留めた個体は引き取りを断り、高品質のジビエの生産に力を入れている。買取り方式であると、狩猟者には捕獲報償金に加えて個体の買取り費用が支給されることになる。狩猟者にとってインセンティブになるため、処理施設には優れた個体だけが搬入されやすくなる。

いの屋の高品質ジビエを支えるもうひとつの存在が、30 年余りと畜場で解体作業を行った経歴をもち、ジビエ解体歴も 15 年以上という解体師の北岡氏である。滑らかな手捌きで、断面の美しい解体を短時間で行い、脂の乗ったブロック肉を切り出す。いの屋には全国から視察者が訪れたり、北岡氏が他の地域に解体講習に出向いたりすることも多いという。特に北浦氏は県内処理施設のジビエ解体技術の水準向上に強い関心をもち、北岡氏を派遣しての解体講習などを県内処理施設で開催して、解体の技術交流を行っている。

ウ) 株式会社ミートファクトリー (和歌山市)

株式会社ミートファクトリーは、和歌山特産の熊野牛をはじめとする肉を取り扱う食肉加工卸、小売業（直売所）である。ISO22000 を導入し、食品の流通全体を通じた安全管理マネジメントを徹底している企業である。

現在、和歌山県内の学校給食で提供されているジビエのソーセージは、いの屋が原材料を納入し、同社が製造したものである。同社では、一般のレストランでは使いにくいモモ、ウデ、スネなどの部位を使って、添加物の一切ないジビエのソーセージを製造している。

このほか、同社のジビエ加工製品には大人向けのスパイシーな味のジビエのソーセージ、地元の有名なフレンチのシェフとコラボレーションしたハンバーグ、カレー風味のラグーソース、シカの pasta ソースなどのシリーズがあり、同社敷地内にある直売所、道の駅や居酒屋などで最終消費者向けに販売されている。



ミートファクトリー (外観)



ミートファクトリー製のソーセージ

ミートファクトリーがジビエを扱ううえでの課題も、学校給食と同様、価格にある。現状ではジビエの仕入れ価格は、豚のおよそ 1.5～1.6 倍相当だそうで、仕入れ量拡大のネックとなっている。仕入れ金額の高さは当然販売額にも反映されるため、最終消費者がジビエ加工製品を購入するハードルにもなる。こうした点をクリアできるのであれば、同社としてはジビエの加工品などをより定番製品として扱えるということ

とであった。

エ) 古座川ジビエ 山の光工房、ぼたん荘 (古座川町)

◆ 古座川ジビエ 山の光工房について

紀伊半島南部に位置する古座川町は人口 2,500 人で、町の 96%を森林に占められ、町の中央部を清流が流れる緑に溢れた土地である。古座川町では近年、野生鳥獣による農作物被害が甚大で、年間に 1,000 頭前後のシカ、100 頭前後のイノシシが駆除され、ほとんどが埋設処分されていたとのことである。このため 2014 年 12 月、「古座川ジビエ振興協議会」を発足し、無駄な殺生をせず、有害鳥獣を“地域の宝 (ジビエ)”として活用する動きが起き、2015 年 4 月、古座川町鳥獣食肉処理加工施設「古座川ジビエ 山の光工房」を稼働させるに至った。同工房では 2019 年度時点で、古座川町並びに近隣の狩猟者 150 人ほどから、年間 600 頭 (シカ 500 頭、イノシシ 100 頭) の受け入れを行っている。

山の光工房の設立から運営に関する一連の活動を支えているのが、古座川町役場職員・細井孝哲氏であり、同工房のジビエのブランド・イメージの確立やジビエを通じた古座川の場の付加価値の創造などに多大なる貢献をしている。

山の光工房の特徴としては、次の 3 点を挙げることができる。①良質な肉質確保のために、町役場が狩猟者に対して「捕獲個体受入講習会」を実施し、食肉として流通させるにふさわしい捕獲・処理方法などをマスターした狩猟者のみから個体受け入れを行っていること、②捕獲から 2 時間 (夏場は 1.5 時間) 以内の個体のみ受け入れること (夏場は保冷車も利用)、③町に移住した熟練の元料理人や現役格闘家が



山の光工房のアスリート向けジビエ製品「BEAUT MEAT」

肉を捌いたり、同じく移住者の若い女性が処理施設の事務担当者として働いていたりすること、などである。

良質な個体が集まる仕組みを作ることによって、山の光工房は高品質の独自ジビエ・ブランド「古座川清流鹿・金もみじ」を付して、ローズやモモの販売を行っている。こうした取組みが評価され、同工房には、東京を中心にミシュランの星をもつフレンチやイタリアンのシェフなどから多くの引き合いが来ているという。オーナーシェフを古座川に呼んで、豊かな自然の魅力を感じてもらいながら、古座川との縁を深めてもらい、取引先の拡大に努めている。

また、高級レストランの需要はほとんどがローズやモモに集中するが、同工房では、それ以外の部位を画期的な製品に仕立てることによって、有効に活用している。こうした製品のひとつが、2019年8月から販売開始した「サラダジビエ」(製品名 BEAUT MEAT) である。サラダジビエは、昨今人気を博したサラダチキンのシカ肉版と考えればよい。高タンパク、低カロリーを特徴とするシカ肉のさまざまな部位を固着させて、1個80グラム程度の塊にしたサラダジビエは、アスリートが運動後の栄養補給として摂取するのに最適の食材である。こうした製品開発の方向性は、現役格闘家を従業員とする山の光工房ならではの着眼点ともいえ、通信販売やフィットネス



パン工房とのコラボレーションによるハンバーガー

スクラブ、各種格闘イベントなどを主たる販路としている。アスリートを対象に古座川ジビエの魅力を発信していくこのような取組みは「古座川ジビエ大作戦」と名付けられている。

また、2016年には和歌山県と大阪府に展開する人気ベー



「古座川ジビエ大作戦」のロゴ。格闘技のイベント会場などでの出店の際に使用される

カレー・パン工房カワとのコラボレーションで生まれた「里山のジビエバーガー～紀州備長炭の炭火焼きハンバーガー古座川の清流鹿72%使用～」で、とっとりバーガーフェスタ2016第6回全国ご当地バーガーグランプリ第1位に輝いている。こうした成果によって、古座川のジビエは周囲の信頼を獲得していき、学校給食でのジビエ提供にも繋がっていったという。

◆ ぼたん荘について



ぼたん荘で提供される
イノシシのしゃぶしゃぶ

山の光工房と同じ敷地内には、温泉旅館ぼたん荘が建ち、宿泊者はゆったりと温泉に浸かり、館内の飲食施設「日本料理 月の瀬」でランチまたはディナータイムに古座川ジビエをふんだんに使用した料理を楽しむことができる。

ぼたん荘があることによって、宿泊者はジビエの原材料であるシカ、イノシシが育った古座川の豊かな自然環境を体感しながら、その場で消費をすることができる。ただ飲食するだけでなく、古座川のジビエをめぐるストーリーを宿泊者に伝達するおもてなしが加われば、他では味わうことのできない体験価値が生み出され、顧客満足度もさらに向上するものと思われる。

オ) ひなたの杜 紀州ジビエ生産販売企業組合（田辺市上芳養）

ひなたの杜は、2018 年から稼働を始めた、県内でもっとも新しい処理施設である。この処理施設の特徴は、地域活性化事業に力を入れる若手農業者とともに歩みを進めていることである。

上芳養地域において、この数年、人口減少と耕作放棄地は深刻な問題であった。梅と柑橘類の耕作放棄地は野生鳥獣に餌を提供する形になり、農作物被害も甚大になっていったという。こうした地域の問題解決のため、この地区で生まれ育った 20～40 代の若手農業者たちが 2018 年に結成したのが株式会社日向屋である。日向屋が意図するのは、地域課題の解決とビジネスを両立させる地域商社である。地域商社とは「地域資源の市場開拓の司令塔」のことであり、「地域の将来を支える名品等の地域資源を最大限生かした市場の開拓」を事業内容とする組織で、昨今、全国各地で誕生している（内閣官房まち・ひと・しごと創生本部事務局）。

日向屋では、農業の人手不足、農作物被害の発生、まちづくり、アグリツーリズムやグリーンツーリズムの推進、若年層の雇用創出、移住促進などの地域課題の一環として、ジビエ事業を位置付けている。たとえば大阪の料理人を処理施設に招待し、シェフに上芳養のジビエの魅力を伝える活動、地元飲食店や地域住民を対象としたジビエ料理教室の開催、



日向屋のメンバー

グリーンツーリズムとしての狩猟体験ツアー（罾の見回り、解体体験）などを展開している。

ひなたの杜で解体を担当する湯川俊之氏はこの日向屋のメンバーでもある。ひなたの杜はまだ設立1年目にもかかわらず300頭を捌く施設ではあるものの、今後の事業継続にあたっては販路拡大や自社の製品の差別的要素の創出など、クリアしていかなければならない課題も多く出てくるものと思われる。ただし、日向屋とともに歩むことによって、地域に根差した処理施設となり、地域の外に対しては上芳養の「場としてのブランド・イメージ」を喚起させる処理施設として発展する可能性がある。

3 鳥取県のジビエ利用に関する調査について

【調査概要】

調査時期	2019年8月
食肉処理施設	ちづ Deer's（智頭町） 日本猪牧場（倉吉市）
ジビエ販売・提供場所	サンマート本社（鳥取市）
自治体	鳥取県東部地域振興事務所 鳥取県市場開拓局食のみやこ推進課 鳥取県教育委員会事務局体育保健課（給食関係者）

<調査内容>

ア) 鳥取県のジビエへの取組みの特徴

◆ 自治体の積極的な取組み姿勢

鳥取県のジビエでもっとも特徴的なのは、自治体の積極的な姿勢である。鳥取県では1990年代半ばからシカによる農作物被害が拡大し始め、2008年には被害額が1,000万円を超えたという。それとともにシカの捕獲頭数も激増したため、2011年には「鳥取県解体処理衛生管理ガイドライン」を制定し、ジビエとして利用する方向性を打ち出した。こうした背景もあり、鳥取県はジビエへの取組み意欲が全体的に高い傾向にある。

鳥取県ではシカは東部地区に集中しているため（中西部地区はイノシシ）、鳥取県のジビエは東部で先に盛り上がったこともあり、当初は東部地域振興事務所の積極的な姿勢が目を見ていた。もちろん被害が実際に発生する市町村もまたジビエに対して非常に協力的であり、ことに東部では県と町が連携して、ジビエ事業者を支援する体制が構築されている。

2010年代中頃からは県市場開拓局食のみやこ推進課がジビエに関与するようになり、川下への意識がいっそう高まってきたようである。アンテナショップで数日ジビエフェアを開催したり、県内の料理人が一堂に介して提供するさまざまなジビエ料理とともに県産ワインを楽しめるイベント「ジビエ料理と県産ワインの祭典 とっとりジビエフェス」を開催

したり、ジビエを鳥取県の食の地域資源として活用し、消費者視点でジビエを捉えようとするマーケティング発想が県全体に広がってきているように見える。

◆ 肉質判定に AI 導入で、効率的なジビエ流通の実現を目指す

こうした県の積極的な姿勢がよく現れているのが、鳥取県が鳥取大学や地元ジビエ事業者らと開発に取り組む Gibier-AI（ジビエーアイ）である。このプロジェクトでは、シカ肉の品質判定を AI によって行うシステムを開発している。ジビエは季節や個体によって味のばらつきが大きく、熟練の目利きでないと品質評価が難しいとされる。このシステムが完成すると、スマートフォンで撮影した肉の断面写真などによって AI が品質判定をしてくれることになるため、いつでもどこでも誰でも肉質を判断することができ、的確な需給のマッチングを可能にし、効率的なジビエ流通の形成に資することが予想される。

◆ 産官学金連携の実現によるジビエ振興

全国トップクラスのジビエ処理施設「獣肉解体処理施設わかさ 29 工房」（八頭郡若桜町）は、県内最初にジビエで HACCP 認定を受けた施設として知られる。この HACCP 導入にあたっては、産官学金の連携があったという。

きっかけは、鳥取銀行と三菱 UFJ 銀行が締結した「地方創生に関する包括連携協定」で、鳥取県固有の地域課題を洗い出したところ、テーマのひとつに「ジビエ活用」が挙がってきたことにある。このテーマに従い、この二行が県、処理施設、地元食品卸売業者などとのワーキンググループで検討したところ、最大の課題として安全面の強化と品質安定化が浮かび上がった。このため、パイロットケースとしてわかさ 29 工房の HACCP 認証取得を支援し、首都圏企業などへの販路拡大にも繋げていったという。

◆ ジビエコーディネーターの存在

鳥取県のジビエの中で独自性かつ有効性の高い取組みは、ジビエコーディネーター制度である。農林水産省は「捕獲から販売に至る体制づくりや各種相談に応じた助言・指導を行う」として 2018 年度にジビエコーディネーターを設置したが、鳥取県ではそれに先駆けて人材を投入し、現在はいなばのジビエ推進協議会に 1 名（米村晴巳氏）、ほうきのジビエ推進協議会に 1 名（荻野裕子氏）が活動している。彼らは解体講習、県内外での販促活動、料理人とのネットワークづくり、ジビエ料理講習会、学校給食へのジビエの導入、処理施設における HACCP 認証の推進など、鳥取県のジビエ全体のプレゼンス向上に関わる活動を専門的に担うことができる。

通常、ジビエの処理施設は従業者数 1～2 名で、複数名いる場合はどちらかがパートやアルバイト従業員である場合も珍しくない。このような状況では、川下への営業や販売促進活動に力を割く余裕はほとんどない。また、処理施設は基本的には自ら在庫を抱えるジビエの販売促進のために行動するため、県や地域全体としてのジビエのブランド力の向上にまで目が届きにくい。それに比べて、鳥取県のジビエコーディネーターは地域に軸足を置きながらも、川上と川下を中立的に俯瞰しながら県のジビエ全体の流通・消費拡大、ブランド力の向上を狙うことができるため、非常に重要な役割を果たしている。

イ) ちづ Deer's (智頭町)

ちづ Deer's は、鳥取県や智頭町のサポートを受けて、2018 年に開業したばかりの処理施設である。初年度からすでに処理頭数 600 頭の実績をもち、県外や町内の飲食店への販売を行っている。地域おこし協力隊 1 名が同施設の営業担当をしている。

智頭町は町の面積の 9 割以上を森林が占め、食害や農作物被害が深刻化していた地域である。ちづ Deer's の代表者・赤堀広行氏は地域に生まれ育った若い男性であり、町の獣害対策部会が中心となって町に設置を要望してきた処理施設

の経営を引き受けることになった。開業にあたっては、わかさ 29 工房で半年の解体修行を行い、技術を身につけた。地元猟友会会員のうち 20 人程度が個体を搬入してくれるという。智頭町では現在、ちづ Deer's のシカ肉が月 1 回程度、学校給食で提供されており、地域からの支援も厚い。町内のカフェでも同施設のジビエが提供されている。HACCP 認証も近日中に取得の予定と聞く。わかさ 29 工房とともに、ますます良質なジビエを生産する施設に成長することが期待される。



ちづ Deer's (外観)

左が鳥取県ジビエコーディネーター米村氏。

左から 2 番目が代表の赤堀氏

ウ) 株式会社サンマート本社 (鳥取市)

サンマートは大正 3 年に創業し、鳥取市を中心に 9 店舗を展開する、地産地消や品質重視で知られる地元根差した食品スーパー企業である。2016 年 9 月、県とサンマート、わか



サンマート湖山店 (外観)

さ 29 工房が協力して、県内で初めてのスーパーでのジビエの「お試し販売」を行ったところ、爆発的に売れたことを契機に、その年の 10 月からサンマートの 2 店舗で常設販売するようになった。その後、2017 年 4 月には 5 店舗、8 月には 9 店全店での販売を開始している。

ジビエの調理技術の難しさもあり、常設販売していても新規顧客がどんどん増えるというわけにはいかないようである。2019 年 3 月に、著名な料理研究家を招いての消費者向けジビエ

料理教室を展開した直後には、店頭でジビエ商品が動いたということがあったそうで、ジビエの調理方法をレクチャーする機会を作ることは消費拡大のためには有効である。売り場には 7 種類 (訪問当時) のジビエレシピが置かれており、買い物客がジビエを手に取りやすい工夫がなされている。

サンマートでは、先述したジビエ料理教室の他にも、「親子で楽しくジビエで和食を作ろう」というイベントを開催したり、顧客とのコメの収穫祭イベントでシカ肉のバーベキューを併催したり、折に触れて大人から子供までジビエと接触する機会を創造している。消費者にとって身近で、来店頻度の高い小売店でこうした仕掛けを続けていくことは、長期的にジビエ利用者を増やしていくことに繋がるだろう。



サンマート湖山店のジビエ売り場



売り場には買い物客が無料で手に取れるジビエレシピが数種類設置

エ) 日本猪牧場・日本猪飼育研究所（倉吉市）

日本猪牧場は、捕獲したイノシシを県内全域（一部は岡山県）から受け入れて処理しているほか、2013年からは捕獲した野生のイノシシを飼養し、出荷している施設である。県内で出荷されるイノシシ肉のうち、7割程度は日本猪牧場のものと見てよいとのことである。

販売先は、70%が県内外の精肉卸、30%がレストラン・ホテルへの納入であり、小売は行っていないそうである。2018年に県内ジビエ処理施設で2箇所めとなる HACCP 認証を取得し、臭みの一切ない良質なイノシシ肉を生産しているが、自社ブランドでの出荷はしておらず、生産者に徹している。

鳥取県中西部では2018年、処理施設3箇所、飲食店20店、自治体をメンバーとして「ほうきのジビエ推進協議会」が設立された。日本猪牧場代表の徳岡氏はこの副会長を務める。設立早々、地域の祭りでの試食会や施設見学会、解体処理研修などを開催しており、東部のいなばのジビエ推進協議会とともに、「とっとりジビエ」の消費拡大やブランド力の向上に貢献していくものと思われる。

4 和歌山・鳥取県のジビエへの取組みの共通点と課題

ア) 両県に共通するジビエを取り巻く環境

ここまで見てきたように、両県のジビエへの取組みは非常に積極的である。

その理由として、両県は、野生鳥獣による農作物被害が深刻であり、住民の高齢化と捕獲者の減少に悩む地域だったことである。鳥獣被害対策が喫緊の課題であり、地域におけ

る若年層の雇用創出や地域おこし協力隊などの移住者の受け入れ促進を早期に行わなければならなかった。また、地域再生のためには、地域の個性となる地域資源を発掘する必要があった。両県にとって、その地域資源として最も適していたのがジビエであった。加えて両県とも知事がジビエに寄せる関心が高く、各地でトップのアピールなどが繰り返されることによって、地域住民や地元事業者を巻き込む大きな流れとなっていたことがわかる。

両県のジビエ利用促進に向けた施策は、多少のアプローチは違えども、その内容はほとんど共通している。

和歌山県・鳥取県がジビエ利用促進に向けて行う取組み内容
安全・安心の処理施設づくり（県認証）
捕獲体制の整備（迅速な搬入、越境搬入）
解体技術向上のための技術交流
大都市における商談会への参加
実需者に対して自県ジビエの魅力を訴求
ジビエ料理教室（プロ向け、一般消費者向け）
自県飲食店のジビエ利用促進キャンペーン（ジビエフェアなど）
学校給食でのジビエ提供
肉質の格付け（等級制度など）
ジビエの地域ブランド化（わかやまジビエ、とっとりジビエ）

イ) 優良事例を通して見えてくるジビエ振興の行方

和歌山県、鳥取県のジビエへの取組みは、ジビエ振興が抱える課題や方向性も示唆する。

◆ 自治体の強い関与に支えられるジビエ

何度か繰り返してきたように、日本のジビエはまだ産業として未熟な段階にある。このため、上記ア)の表にあるように、ジビエ事業にあたっては捕獲から処理施設運営、流通、営業・販売に関わるすべての過程で、自治体の直接的・間接的・人的・経済的関与を必要とするのが現実である。

ジビエの処理施設はまだ新設が続くと見られ、各県が同じような施策展開をしていけば、競争は激しくなる一方、差別性に乏しくなる。ジビエが自立して成熟した産業となっていくためには、どのように構造変化していくべきか、考えていくことが必要である。

◆ 固有の価値を創造する必要性

ジビエの処理施設の多くは、人手も時間も限られた中で、処理・加工・製品開発・広報・営業・販売・受注・代金回収・在庫管理まですべてを行わなければならない、視野が開かれない。

ここまで見てきた事例の登場人物には、県や地元狩猟者、県内の他の処理施設、飲食店

と円満な関係を築き、和歌山県のジビエを盛り上げる中核的役割を果たす北浦氏、都心の有名シェフとの縁を広げたり、地元の人を呼び込む企画を立案したり、アスリートというターゲット層に焦点を合わせて製品開発する細井氏、ジビエを通して地域の課題を解決するという日向屋のメンバー、とっとりジビエのプレゼンス向上のために川下の開拓やイベント企画を行い、処理施設に対して川下のニーズを反映させようとする米村氏などがいた。

彼らに共通するのは、どのような価値を提供すれば顧客が共感し、他と差別化できるのかという視点をもっていることである。今や大消費地においてはジビエも浸透し始め、ジビエがジビエであるだけで希少価値をもつ時期は過ぎた。食肉という意味では、ジビエのライバルはジビエだけでなく、牛も豚も羊も含まれる。その他の食肉との違いを買い手に感じさせられなければ、ジビエはいつまで経っても仕入れ価格の高さが指摘されるだけである。今後のジビエは買い手側の立場から見て、地域や製品の固有の魅力が伝わるようなストーリーや価値づくりがますます求められることになる。

押田敏雄(麻布大学名誉教授)

国が鳥獣対策の一環として、平成 30 年(2018 年、以下の年表示はすべて西暦とする)3 月に「ジビエ利用モデル地区」を全国に 17 地区指定(現在は 16 地区)した。

(公財)日本食肉消費総合センターは、ジビエ利用の優良事例及び野生鳥獣被害軽減の優良事例(畜産物の生産環境保全)の実態を把握するための調査を行うこととなった。その調査結果を、他地域でのジビエ利用の推進、野生鳥獣被害の軽減等に寄与反映させることを目的としたものである。2019 年度の調査は和歌山県および鳥取県について押田と伊藤(東京国際大学教授)が共同で実施し、それぞれの調査分野について報告するものである。

なお、調査結果について、主として伊藤が「ジビエ肉の流通と消費」、押田が「ジビエの給食利用と処理施設の問題」についてそれぞれの報告をする。

ジビエ利用モデル地区

表 1 ジビエ利用モデル地区

モデル地区名	マスタープラン策定主体
北海道 空知地区	ジビエ・de・そらち
長野県 長野市	長野市ジビエコンソーシウム
石川県 南加賀地区	南加賀ジビエコンソーシウム
岐阜県 西濃プランチ	ぎふジビエ・コンソーシウム
三重県(伊賀市・いなべ市)	みえジビエ推進コンソーシウム
京都府・大阪府 京都丹波・大阪北摂地区	京都丹波・大阪北摂連携ジビエモデル構想協議会
京都府 中丹地区	京都中丹認証ジビエ推進コンソーシウム
兵庫県 県内広域	兵庫県シカ・イノシシ丸ごと 1 頭活用コンソーシウム
和歌山県 紀北地区	わかやまジビエ紀北地区コンソーシウム
和歌山県 古座川町	古座川ジビエコンソーシウム
岡山県 美作地区	みまさか有害獣利活用研究コンソーシウム
鳥取県 東部地区	いなばのジビエ推進協議会ジビエ倍増モデル推進委員会
徳島県 県内広域	阿波地美栄(あわじびえ)推進協議会
熊本県 県内全域	くまもとジビエコンソーシウム
大分県 県内全域	大分ジビエ振興協議会
宮崎県 延岡地区	延岡市ジビエ振興コンソーシウム

*当初は 17 地区であったが、現行は 16 地区となっている。

「ジビエ利用モデル地区」とは、今後のジビエ利用の拡大に当たっては、シカやイノシシの一定規模の処理頭数を確保し、食品衛生管理の徹底に取り組みつつ、捕獲から搬送・処理加工、販売がしっかり繋がって、ビジネスとして持続できる安全で良質なジエの安定供給を実現することが現実的に、将来的に実施が可能な地区のことで、今後の施策を推進する上で、極めて重要とされるものである。

このような目的を遂行するために、国の先導的モデルとなる取組等を定めたマスタープランが策定された。このプランには全国から17の地区がモデル地区として選定された。表1に、これらのジビエモデル地区の名称とマスタープラン策定主体を示す。

調査地の選定理由

表1にもあるように、和歌山県と鳥取県は「ジビエ利用モデル地区」に選定されている。また、両県ともに行政が介入してのジビエに対する取組みは2010年代の初頭から始まっている。更に、両県とも(一社)日本ジビエ振興協会が主催する日本ジビエサミットの開催地(第1回は鳥取県で2015年2月に、第3回は和歌山県で2016年11月にそれぞれ開催)となっている。また、両県での知人(和歌山県：北浦順嗣氏、鳥取：米村晴己氏)の存在も大きく、調査には格好の地として選定を行なった。

ジビエの消費を促進するためにできること

ジビエ消費の現状についての最新の調査(ジビエ消費の現状：図1)によると、ジビエについては、7割程度が知っている。食べた経験もやはり7割程度、食べてみたいという人は6割程度である。

ジビエの消費を促進させるためには、まず「食べたくない」という理由を払拭しなければならない。「臭そう」、「硬そう」、「食べた人からまずかったという話を聞いた」、「全く興味がない」という人たちに対しては、魅力を訴える広報誌の発行やイベントの実施が有効とされる。

安全性についても、「国産ジビエ認証」の推進や、風評被害の払拭、教育の徹底が大切であるが、それらもやはり広報活動によって周知が図ることが可能と思われる。ジビエの価格が高いこともネックになっている。ジビエ製造過程での残渣処理にも経費が必要で、これらも価格を下げられない理由の1つになっているとされる。

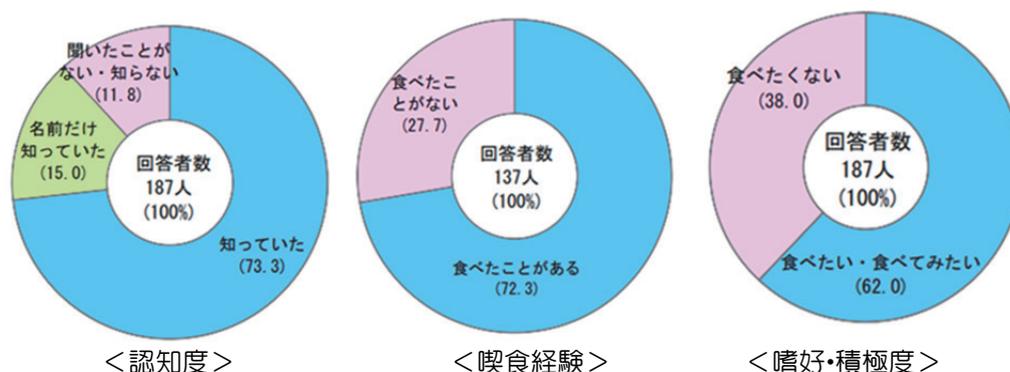


図1 ジビエの消費の現状(関東農政局:2019)

ジビエには使える部分と使いにくい部分がある。例えば、ロースのような価格の高い部位は晴れの日用、スネなどは加工用に回すなど、部位の使い分けという考え方が必要となってくる。更に、食用として使いづらい部分(例えば硬い部分など)はペットフードとしての利用も有効かも知れない。

農林水産省や日本ジビエ振興協会のホームページなどには、ロースやモモ以外の部位を美味しく活用するレシピや、新規開発商品などが一例として掲載されている。

学校給食へのジビエ導入は少しずつ増えている

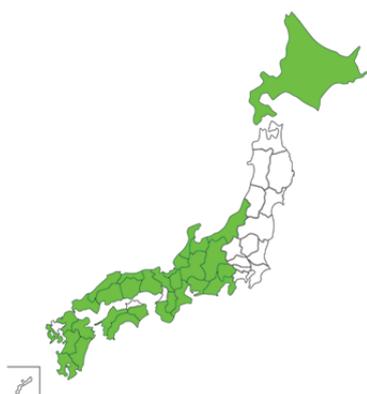


図2 ジビエ給食実施道府県



図3 福島第一原発の水蒸気爆発の様子

ジビエの給食利用の現状は、関東から北では、北海道以外は皆無である。九州では佐賀県以外は全県で行われている。西日本ではほとんどのところで5割以上が試験的に、あるいはレギュラーメニューでジビエを給食に取り入れているようである(図2)。関東以北の本州域内で、ジビエを採用しない大きな理由は、2011年3月に発生した東日本大震災に付随した福島第一原子力発電所の水蒸気爆発事故(図3)による放射能漏れで、長く尾を引いている。

実際的に福島県のイノシシ肉についてのセシウム含量は相双地域で14~5,000Bq/kg(2019年12月現在)とされている。この相双とは相馬、双葉を意味するが、原発の地域内であり、10検体中5検体は許容量を越えている。なお、国のセシウムの暫定許容量は100Bq/kgとされている。福島県を中心として、放射能のスポットと呼ばれる地域が存在し、イノシシのように地表や地中にあるエサ(根菜・葉菜類、昆虫など)を摂取する食性上、放射能の濃縮されたエサの摂取が続くことは不可避であろう。

さて、給食に利用されているジビエの内容であるが、ほとんどの例でイノシシとシカ(図4)であるが、北海道では例外なく、シカ、特にエゾシカが使用されている。今回の調査や既往の調査を含めて勘案すると、今後、給食にジビエを導入したいとする地域がかなりあるという感触を得ている。

給食というのは、自分たちの食について考える習慣であり、食べることに感謝する心であり、食に関する色々な知識を吸収したり、食を選択する判断力をつけるということを一括して、子どもたちが「食育」を学ぶ良い機会と思われる。

和歌山県は非常にジビエに熱心であるが、「ジビエを児童期に食べることが成人後に食べることに繋がる」と、仁坂知事が旗振り役となり、給食にジビエ導入を実現した経緯がある。食材費は県の負担で、2017年度は県下の約80%の学校でジビエの給食が実施された。2019年1月には「ホテル・アパローム紀の国」の佐藤料理長(図5)が学校給食に合うレシピを考案し、ジビエ給食料理の



図4 各地でのジビエ給食の出食例

試食会(図6)が行われた。「シカ肉のだし巻き卵」、「シカ肉と蒟蒻味噌とろとろ煮込み」、「イノシシ肉の肉じゃが」など、子どもたちが喜びそうなメニューが並んだ(図7)。



図5 レシピ説明中の佐藤料理長



図6 ジビエ給食料理試食会の様子





鹿肉のコンソメ風味スープ



鹿肉のチリソース煮



猪肉の生姜焼き



猪肉のきんぴら



猪肉の肉じゃが



鹿肉の混ぜご飯

図7 シビエ給食料理試食会で披露された料理

先進的な試みを次々に実現している和歌山県

和歌山県では、古座川町の関連施設、「ひなたの杜」、「いの屋」、「Meat Factory」、学校給食関係の方たちに話を伺い、意見交換も行った。

和歌山県の調査(2019.7.24~26)

調査協力:北浦順嗣さん
(和歌山県鳥獣保護管理
捕獲協会会長)

和歌山県の人口は1,018,668人、県庁所在地・最大の都市は和歌山市。
日本最大の半島である紀伊半島の西側に位置し、県南部には大規模な山地を有する。

- 古座川町関連
古座川町鳥獣食肉処理加工施設、ぼたん荘(鳥獣肉提供施設)、古座川町の取組み
- ひなたの杜
田辺市上芳養:若者対象に狩猟体験やシビエ試食
- いの屋
和歌山市:獣肉の処理、加工施設
- ミートファクトリー
和歌山市:一般の食肉の他、シビエを取り扱う
- 学校給食関係
和歌山市:県の給食関係者と情報交換

<県としてのジビエへの取組>

和歌山県は既述のように、仁坂知事が鳥獣対策やジビエについて熱心で、2008年から県として、ジビエに取り組んでいる。具体的に2009年3月にイノシシとシカについて、「わかやまジビエ衛生管理ガイドライン」を策定し、2011年からは全国に先駆けて「ジビエウィーク」を設け、消費の喚起を図った。また、「畜産課」が中心になってジビエに取り組んでいるが、これは全国的にも珍しい事例である。多くの道府県の場合は鳥獣対策というスタンスでの取組みで、自然対策課、鳥獣対策課などが所掌している。

2014年度には、「わかやまジビエ衛生管理ガイドライン」（保健所の許可を受けた施設である認証等）の遵守と「わかやまジビエ履歴管理システム（トレーサビリティ）」の導入を内容とする「わかやまジビエ認証制度」を設け、現在、7施設を認証済みである（和歌山市内では「いの屋」と「一社・和歌山鳥獣保護管理捕獲協会」の2施設を認定済み）。

また、ジビエについては、肉質のばらつきが問題であったことから、料理に合わせた肉質のものを提供できるよう、全国で唯一の「わかやまジビエ肉質等級制度」を制定した。

<いの屋>

農水省のホームページにある「いの屋」は県のジビエ認証第1号(図8)でもある。代表の北浦氏は和歌山鳥獣保護管理捕獲協会(ジビエ認証第4号)の会長もされていて、両者は連携してジビエに取り組んでいる。氏は色々と先進的な試みをされていて、例えば、スマホで菌量がわかる装置(図9)の導入、ジビエ肉を運搬する保冷車(図10)もいち早く導入した。

また、捕獲した肉は、無駄のない使い切り取組みをされ、最近ではペットフード(図11)の製造も開始した。



図8 「いの屋」に掲示のジビエ認証看板



図9 スマホ用「HG/生菌数カウンタ」アプリ



図10 ジビエ用保冷車



図11 ジビエのペットフード製品

<Meat Factory>

「Meat Factory」(図 12)は、和歌山県の学校給食に提供するジビエソーセージ(図 13)を生産していることで知られている。同社の北川社長はジビエや学校給食に理解と造詣が深く、ジビエソーセージやジビエ肉を同社で率先して加工や販売を行なっている。



図 12 Meat Factory 本社・工場



図 13 ジビエ・ソーセージ
(左:イノシシ、右:シカ)

<和歌山県での学校給食への利用実態>

学校給食でジビエを食べることについては、当初は保護者の反対もあったが、県としては、「ジビエを児童期に食べることが成人後に食べることにつながる」との観点から実施しており、総合学習の時間においても話題として取り上げている。

2017年度からは、和歌山県としてジビエを導入する方針を打ち出し、食材費を県が負担して導入している。学校給食の食材費は保護者負担が原則(人件費、光熱水料等は市町村負担)であるが、ジビエについては1年に1回、畜産課の予算に計上して県が負担(他に地場産品である鯨、マサバ、みかんについても、県がそれぞれの担当課の予算に計上して負担)している。

2018年度、2019年度も同様に実施した。2017年度は県下の約80%の学校でジビエの給食が実施され、(株)Meat Factory社製の学校給食用のジビエ・ソーセージ等が利用されている。

なお、古座川町では、町の負担で月に1度、ジビエ給食が行われている。また、隣接の新宮市は古座川町が積極的にジビエ給食に取り組んでいるにも関わらず、ジビエ導入の取組みが遅れていたが、最近、ジビエの「親子給食」を実施し、好評とのことで、口コミでジビエ給食を広めている。

しかしながら、ジビエに関しては保護者に加え、調理員の抵抗もあることから、県健康体育課では、ジビエを導入出来ない理由を学校ごとに綿密に調べ、これを踏まえて導入推進のための方策を講じている。

<古座川町での取組み>

県の南部(紀南)に位置する古座川町も町を挙げてジビエに取り組んでいる。同町では町内の全ての小中学校にジビエ給食を導入しているが、この取組みに先進的な役割を町役場地域振興課の細井孝哲氏(図 14)が演じている。

ジビエ給食を導入する前にまず、ジビエを地域内で消費・根付かせる必要があり、「臭い、美味しくない」というマイナスイメージの先入観を持っている方の「ジビエの価値観」を変えるところから始めたとのことであった。

「まずは地元住民の鹿肉の価値観を変える」ため、地域の方々を始め、学校関係者を対象に、本格的なフランス料理の実演・実食を行い「ジビエの価値観」を地域の方々と一緒に確認を行うとともに、少しずつ地域内に広めていった。

次第に、「ジビエの価値観」が変わりだし、さらにイメージアップを図るため、需要の少ないミンチ肉をバーガーパーティに使用し、「里山のジビエバーガー」(図 15)を開発し、全国ご当地バーガーグランプリにも出場した。「ジビエ」では優勝は無理とされていたが、来場者の投票によりグランプリを受賞した。この受賞が、地域内でのジビエに対する「価値観」が大きく変化した瞬間であった。そして、地域内でのジビエの関心・価値観が上がってきタイミングで、町内各小中学校にジビエ給食(図 16)を導入した。

給食導入にあたって、学校関係者からは、「なぜジビエを食べるのか」、「どうやって調理していいのか分からない」などの声があったが、「ジビエ給食導入前の調理講習会」などを開催し不安要素を極力消していくことに努めた。

身近な食材としてジビエを食べることにより「いただきます！に込められた命の大切さ」や、ジビエを食すということは、鳥獣被害対策の一助となっているという背景についても、食育を通じて伝えていき、給食導入にあたっては、まずは鳥獣被害やジビエの食文化のある地域から導入して、周りから攻めていき、最終的には全国の学校給食へ導入していくという方法が、これからの日本にジビエ文化をしっかりと根付かせていく上で重要なことと考えられる。



図 14 細井氏



図 15 里山のジビエバーガー



図 16 古座川町でのジビエ給食の様子

<古座川町鳥獣食肉処理加工施設(山の光工房)>

古座川町では、農林作物等に被害を及ぼす有害鳥獣であるイノシシやシカを「山の恵み」として捉え、「ジビエ」という貴重な地域資源として活用する発想へと転換し、町の新たな特産品とするよう様々な取り組みを行っている。その一環として「古座川町ジビエ山の光工房」(図 17)を 2015 年 3 月に竣工させた。

この施設は国の鳥獣被害防止総合対策交付金、県の処理加工機器整備支援事業を活用して建設、機器整備が行なわれた。その運営は隣接の「南紀月の瀬温泉ぼたん荘」に委託し、町内外からの捕獲獣を引き受けている。2019 年度はシカ 1,068 頭、イノシシ 106 頭が捕獲された。

条件に見合った個体(止め刺し後 2 時間以内に搬入したものは食肉用、それ以上で 4 時間以内に搬入したものはペットフード用に、また内出血の部位は枝肉重量から減量されています)は表 2 の価格での買取りが行われている。



図 17 古座川町のジビエ処理施設の外觀

表 2 シカ・イノシシの買取り額(古座川町)

	種別	性別	買取り時期	重量	単価(a)	価格算出式
食肉用	シカ	♂・♀	通年	制限なし	500 円/kg	枝肉重量×a
	イノシシ				1,000 円/kg	
ペットフード用	シカ	♂・♀	通年	20kg 以上	1,000 円/頭	—————
	イノシシ					

また、隣接の「南紀月の瀬温泉ぼたん荘」では、宿泊者や立寄り客にジビエ料理を提供し、地域振興の取組みを行なっている。

「古座川ジビエ山の光工房」の特筆すべき事項のソフト面として、ハンターを対象に、良質な肉質の確保、衛生的な施設設計・処理作業はもちろん、食肉として流通させるための捕獲方法や処理方法を含んだ「捕獲個体受入講習会」(図 18)を開催し、趣旨を理解して頂いた捕獲従事者に限定して捕獲個体の受入を行っている。この「捕獲個体受



図 18 捕獲個体受入講習会の様子

入講習会」では、止めさし(放血)方法や、ジビエガイドライン、食品衛生法、施設での処理工程の流れなどを猟師さんに説明している。

ハード面としては、処理のたびに排出される非食用部分、非利用部分である血液、皮毛、骨などは多くの場合、外部への委託処理を行なっている。この処理経費は必然的にジビエ肉の製造原価に付加され、販売価格に影響を及ぼす。つまり、処理施設からの残渣処理を自己完結的に行えれば、経費に節減に繋がる。町では焼却炉(図 19)を設置し、当該施設のみならず、町内での他処理施設からの残渣の受入れも行なっている。



図 19 残渣用焼却炉

〈ひなたの杜〉

県南部に位置する田辺市では、年間 5,000 頭ほどの鳥獣が捕獲されているが、大部分が有効活用できないままであった。処理施設「ひなたの杜(もり)」(図 20)は、地元の若手農家でつくる「チームひなた」などの団体が、ワナにかかったイノシシやシカをここに持ち込む形で連携し、何とか無駄にしないで利用できないかということで 2018 年に事業を開始した。若者対象の狩猟体験やジビエの試食なども行っており、ビジネスになるよう地元をあげて盛り上げようという機運も高まっている。



図 20 ひなたの杜
(左から更井、湯川、岡本の各氏)

同施設は最新機器(図 21)を導入したが、田辺市の支援によるものであるが、以降の運営には補助金・助成金などは無く、自力での運営と聞いている。



図 21 懸吊装置と金属探知機

給食への導入や処理施設の新設に積極的な鳥取県

鳥取県では、「ちづDeer's」、「サンマート」、「日本猪牧場」および県庁教育委員会を訪問し、調査、意見交換などを行なった。

鳥取県の調査(2019.8.8~9)

鳥取県の人口は588,715人中国地方の日本海側にある県で山陰地方の東側を占める。
 なお、鳥取県は全国で面積は7番目に小さく、人口は全国では最も少なく市の数も少ない。県庁所在地及び最大の都市は鳥取市である。



調査協力：米村晴己さん
(いなばのジビエ推進協議会)

- ちづDeer's
八頭郡東宇塚: 獣肉処理施設
- サンマート
鳥取市湖山町: スーパー、ジビエ取扱い
- 日本猪牧場
東伯郡北栄町: 猪の飼養、販売
- 学校給食関係
鳥取市内: 県の給食関係者と情報交換

<県としてのジビエへの取組>

鳥取県の調査では、「いなばのジビエ推進協議会」の米村晴己氏にご協力を戴いた。鳥取県にはジビエの推進協議会が2つあり、この「いなば」と、大山周辺には「ほうきのジビエ推進協議会」がある。

なお、県庁の食堂に猪豚丼やジビエカレー(図 22)があるほど、平井知事はジビエが大好きで、ジビエ普及に熱心なようである。なお、猪豚丼はレギュラーメニューで、カレーは火曜日限定メニューで、第2、4は鹿カレー、第1、3は猪カレーが出食されるということであった。



図 22 県庁食堂の猪豚丼とジビエカレー

＜鳥取県での学校給食への利用＞

鳥取県学校給食会や鳥取県教育委員会・鳥取県学校栄養士協議会と連携してジビエの推進を図るため、「平成 29 年度地場産物を活用した学校給食調理講習会(2017 年)」でジビエの調理講習や食の安全に関する講義を開催した。ジビエは 2018 年度は計 10 市町村で提供されており、2017 年度(4 市町村)から倍以上に増加している。

ジビエの学校給食での普及は、鳥獣被害対策として捕獲されたシカやイノシシの「森の恵みの命をいただく」ことを子どもたちに伝える食育の観点からも重要であり、全国学校給食週間を前に、県内小中学校でジビエ活用の意義等を説明するリーフレット(図 23)を配布した。また、学校給食用物資展示会ではレシピの提案をしている。学校給食へのジビエ導入にも積極的で、2018 年度の全国学校給食週間に合わせ、県内 8 市町村(すでに導入した三朝町を含めると 9 市町村)の小中学校の給食にジビエが提供され、2019 年度も実施された。

なお、いなばのジビエ推進協議会の米村氏や鳥取県教育委員会事務局の盛本真理氏(図 24)のようにジビエに強い関心を持ち、率先的な活動をするような人々の存在なしに鳥取県の給食ジビエを語れないだろう。

＜ちづ Deer's＞

全国 2 位のジビエ利用量を誇る鳥取県においても、捕獲されたシカなどの活用は全体の 15%程度にとどまっている(2016 年度)。智頭町では、被害対策として年間 1,000 頭ものシカを地元の猟師さんが捕獲し、そのほとんどを埋設処分してきた。3 年ほど前、町の獣害対策部会が動き、シカ肉を有効活用するための解体処理施設をつくることになり、その開業に名乗りを挙げたのが、地域創生連携活動コンソーシアムに参加していて、趣味で猟をしていた赤堀広之氏(29)であった。氏は県内の若桜町にある解体処理施設「わかさ 29



図 23 ジビエに理解を深めるためのリーフレット



図 24 県庁にて(左から押田、盛本氏、伊藤)

工房」で研修を受けた後、県と町の補助を得て、2018年4月にオープンしたのが「ちづ deer's」(図25)である。この鹿肉を巡り、今、町内で新しい循環が生まれつつある。

施設は赤堀氏が製造処理(図26)担当、販売外交担当は清水氏の二人三脚で運営している。鹿肉利用量が本州一となった「とっとりジビエ」の活用がさらに推進されることが期待される。

販売はシカのブロック主体にスライス、ミンチ(図27)も扱っている。なお、販売価格はロースで1kgで3,000円ほかとなっている(図28)。



図25 「ちづ deer's」にて
左から米村氏、赤堀氏、清水氏、井上氏
(智頭町職員)、岡本氏(鳥取県職員)



図26 作業中の赤堀氏



ロース(ブロック)



モモ(ブロック)



ロース(スライス)



ミンチ

鹿肉価格表	
ロースブロック(250g)	¥750
モモブロック(250g)	¥500
モモスライス(250g)	¥500
ミンチ(500g)	¥500

図28 販売価格表

図27 ちづ Deer's の製品一覧

<日本猪牧場>

鳥取県東部の北栄町にはイノシシ専門の「日本猪牧場・日本猪飼育研究所」がある。代表の徳

岡憲一氏(図 29)は有害鳥獣として捕獲されたイノシシを牧場で育て、特産品として売り出す取り組みをしている。こちらの施設訪問には「ほうきのジビエ推進協議会」の荻野氏も対応された。

野生イノシシは捕獲時期により肉質が不安定な上、縄張り意識が非常に強く、飼育には長年の経験と技術が必要となる。この牧場では、生け捕りにしたイノシシを2ヶ月～1年程度飼育(図 30)して肉質を向上(いわゆる飼い直し)させてから出荷(図 31)している。飼育を始めてから約30年間、飼育数を増やし、野生にはない、軟らかくて、クセのない肉を全国へ向けて出荷していく意気込みであった。



図 29 日本猪牧場にて
(左から伊藤、徳岡氏、荻野氏、押田)



図 30 日本猪牧場の様子○にイノシシ



図 31 ジビエ処理施設
(左:ミートチョッパー、右:真空包装機)

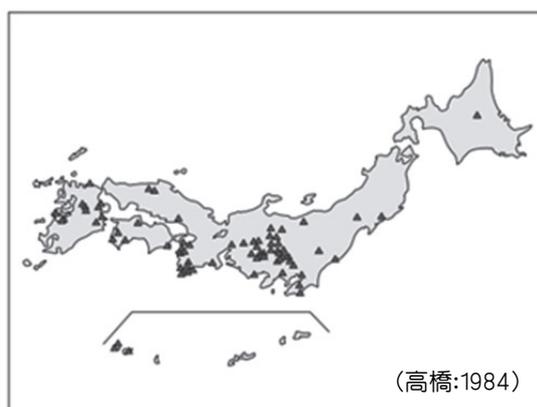


図 32 1981年当時のイノブタ経営体

イノシシやイノブタの飼養、つまり養猪とはイノシシを対象とするもの、イノブタを対象とするもので、1981年当時では全国でイノシシ経営は169戸、イノブタは76戸あり、前者では2,899頭のイノシシが、後者では2,334頭の繁殖用イノシシおよびイノブタが飼育(図 32)されていた。また、一つの経営体での平均飼育頭数は前者17.2頭、後者30.7頭となっていた。

養猪は生産から加工・販売までも一括して考えて経営を行なわないと軌道に乗りにくい産業と思われる。イノシシやイノブタは認知度が低い、反面、価格は高いという事実がある。各施設ではこれらをクリアさせるために、種々の取り組みを行なっている。なお、現在の養猪の実態は把握しきれていないことも事実であるが、CSF 騒動が養猪に水を注じたことも事実として否定は出来ない。国内で確認が可能な養猪はほとんど無いに等しいような状況下での徳岡氏の業は興味深く、今後の発展を期待せずにはられない。

まとめ

和歌山県、鳥取県を調査して感じたことは、30代、40代の若い力の存在が絶対的に必要だということであった。しかし、若い人の力だけでは解決ができない問題もあるので、周囲に良き理解者の存在も必要不可欠であろう。

更に、行政と良好な関係を構築することが重要とされる。まだまだ緒についたばかりのジビエ事業であるが、うまく行政と共にやっていけば、きっと道は開けるものと確信した。

有害鳥獣の駆除が畜産の健全な発展や豊かな食料資源の一端としてのジビエ利用に結びつくことが叶えば、身近な自然や山間地の景観保全にも有効な策とされると思われる。

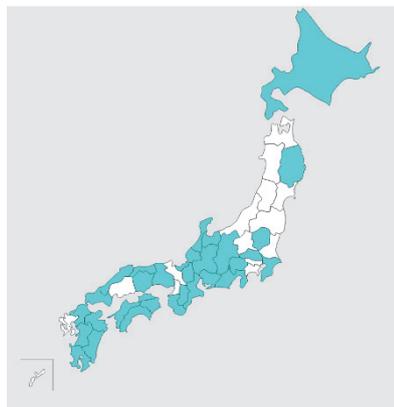
最後に、本調査を実施するにあたり、多くの方々の貴重な時間を頂戴してしまった。ここに関係各位に対し、その労に感謝して、稿を閉じることとする。

参考資料

稿を脱した後に、2020年3月の厚労省のジビエの衛生管理に関する情報を入手したので、掲載し、参考に資することとする。

<情報の根拠>

2019年10月に厚労省が全国154自治体のうち、野生鳥獣処理の実態がある自治体向けに調査を依頼し、その回答をもとに、まとめたものである。回答のあった自治体は地図に示す31道県と豊田、岡崎、下関、高松および松山の5市、合計36自治体であった。



36自治体は独自のガイドラインを策定、あるいは厚労ガイドラインによって衛生管理が実施されている。

<狩猟・捕獲から処理施設までの搬入に要する時間>

ガイドラインに具体的な時間を明示しているのは、埼玉、山梨、三重および大分県で、1~2時間であった。

<内臓摘出の場所>

屋外での摘出を認めていないのは8自治体で、条件付で屋外での行為を認めている自治体は29であった。「国産ジビエ認証」の基準では屋外での行為を認めていないのにも係らず、8割以上の自治体が認めているのには問題がある。

<ジビエ処理施設が多い道県>

処理施設が多いのは、北海道90、兵庫47、岐阜41、宮崎38、長野32、大分32ヶ所であった。なお、全国での総数は706施設である。

<取扱い動物>

シカ専用 83、イノシシ専用 144、シカおよびイノシシ専用 304、シカ・イノシシ以外の鳥獣も扱う施設 175 ヶ所であった。