

# 鳥取県によるイノシシ肉の有効利用について

鳥取県生産振興課

鳥取県では、狩猟及び有害鳥獣捕獲により捕獲したイノシシ肉を有効利用するため、県庁食堂において、イノシシ肉を使ったメニューを販売している。

## 1 県庁食堂におけるイノシシ料理の導入

### (1) 現状及び目的

捕獲したイノシシの大部分は、捕獲者による自家消費又は廃棄処分されることが多く、市場へ流通する量は少ないのが現状である。このような中、イノシシ肉を地域資源として有効利用することで、捕獲（密度調整）を促進する自然な流れをつくるとともに、農作物被害の軽減を図る。

### (2) 県庁食堂の取組

県はイノシシ肉を有効利用するために、県庁食堂に対して、イノシシ肉を使ったメニュー作りを提案した。第1弾として、平成19年2月からイノシシカレーを販売開始している。

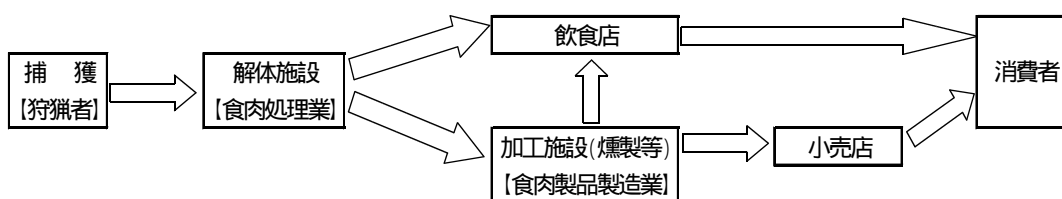
また、イノシシ肉は県内のイノシシ解体施設（食肉処理業許可の取得及び食品衛生責任者を配置）から提供されている。

【主な解体施設の場所：鳥取市鹿野町、三朝町、若桜町】

3月からは、新たにイノシシそば、うどんがメニューに加わり、続々と新しいイノシシ料理の開発が進められている。

## 2 今後の方向

イノシシ肉の供給体制づくりを推進するため、捕獲イノシシの有効活用に向けた情報提供を行う。



## 3 鳥取県におけるイノシシの被害状況

近年、イノシシの被害金額は、約1億円前後で推移しており、山間地域では減少傾向にあるが、里部では相対的に増加傾向にある。また、平成17年度のイノシシ捕獲頭数は、狩猟期間中に捕獲した頭数及び許可を得て行う有害鳥獣捕獲と併せて、約3,500頭である。