

# 第 2 章

---

## 計画編

### 食肉利活用事業の進め方

- 1 食肉として利活用する目的
- 2 地域の状況を調査する
- 3 事業計画の立て方
- 4 食肉処理施設の計画

# 1 食肉として利活用する目的

## 被害対策や地域振興としての効果

食肉として利活用することで、下記のような被害対策や地域振興、食育などへの効果が期待されます。

### 食肉利活用によって期待される効果

- 短時間に搬出できる場所で捕獲することで、被害対策の効果が高い捕獲につながる。
- 丁寧に捕獲することで、捕獲しにくいスマートディア（警戒心の高い個体）の発生を抑制することができる。
- 捕獲個体の埋設や焼却処理にかかる費用を低減できる。
- 地域が食材として意識することで、捕獲に協力的になる。
- 捕獲者の被害感情を低減する。
- 「命をいただく、命を無駄にしない」ことで、食育、環境教育になる。



スマートディア（警戒心の高い個体）を増やさないように

## 商業利用の可能性と課題

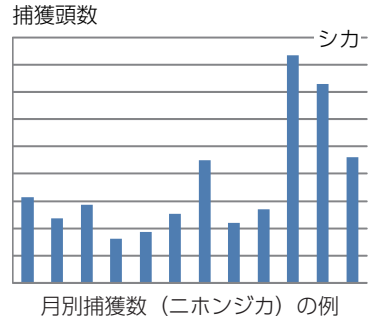
- 公共事業としての「捕獲」から市場性のある「食肉」を販売、流通するというビジネス的な部分があるため、捕獲者、処理事業者、行政のそれぞれが連携して取り組まなければなりません。
- 食肉を流通、販売するための事業なのか、被害対策や、地域振興の一環で行う事業なのかを明確にすることで、事業の目標や費用の考え方も異なります。
- 被害対策の一環で取り組むのであれば、被害が無くなれば取り組む必要がなくなります。一方で、ビジネスとして取り組む場合は、捕獲数や搬入数が減ることで事業が成り立たなく場合も想定されます。
- 将来的には捕獲個体の商品価値が高まることで、捕獲が推進され、被害の軽減につながることを期待されますが、高値で取引されることで、捕獲者が個体を残す方向に意識が移ることや、外国産のシカやイノシシが輸入され、国内のシカやイノシシの流通が減少する可能性もあります。



## 2 地域の状況を調査する

### 捕獲計画、状況から活用できる個体数を調べる

- 各自治体では、被害防止計画あるいは、鳥獣保護管理計画に基づき捕獲されていますので、その計画を調べます。
- イノシシの捕獲数のデータには、成獣と幼獣が混ざっていることに加え、食肉に活用しにくい幼獣の比率が高いことが予想されます。
- 季節によっても捕獲数の変動があるため、月別の推移についても、過去3年間を目安に、確認を行うことが望ましいでしょう。



### 継続的に利活用できる捕獲を維持できる体制を調べる

- 捕獲者に従来の捕獲に加え、食肉としての丁寧な捕獲に協力してもらう必要があります。
- そのためには、捕獲者が、食肉として活用するための捕獲から搬入までの衛生管理に関する知識・技術を習得し、食肉処理施設に搬入してもらえるか、買い取り価格はどの程度かを事前に聞き取りを行うことが重要です。
- 捕獲者が食肉としての捕獲に協力してもらえない場合でも、捕獲した個体をペットフードや減容化等による資源としての処理を検討してください。それでも難しい場合は、埋設か焼却による処理を行いましょう。

### 都市部での流通価格や地域資源として活用できる施設（旅館や飲食店等）を調べる

- 家畜のように、市場での価格が決定しないため、地元食材を扱っている飲食店や旅館に取り扱いの可能性や価格等を聞き取り調査します。また大都市圏での販売を目指す場合は、卸業者や他の地域の流通状況や価格を調査し、販売の可能性を検討します。
- そのほか、インターネットなども活用し、ネット通販サイトでも、部位や価格の状況を知ることができます。

# 3 事業計画の立て方

## 捕獲頭数や価格の聞き取り結果から収支計画を予想

- 地域の状況（捕獲奨励金や道路などの社会基盤、飲食店などの販売先等）によっても異なりますが、基本的な考え方として、下記の様な簡単な計算をすることで、大まかな収支を算出してください。
- 収支計画が赤字になる場合は、どこに課題があるのかを検討し、事前に解決方法（時期限定等）を考えてください。

※下記の収支計算は、搬入頭数の違いに関する例であり事業計画を保証するものではありません。

例：ニホンジカ 搬入頭数 (200 頭) 枝肉 (2,000 円 /kg) 仕入れ (5,000 円 / 頭) の場合

収入	販売量	$200 \text{ 頭} \times 30\text{kg} \times 75\% \text{ (注1)} \times 50\% \text{ (注2)} = 2,250\text{kg}$
	売上	$2,250\text{kg} \times 2,000 \text{ 円/kg} = 450 \text{ 万円}$
	収入合計	450 万円
支出	人件費	$300 \text{ 万円} \times 2 \text{ 人} = 600 \text{ 万円}$
	仕入れ費	$5,000 \text{ 円} \times 200 \text{ 頭} = 100 \text{ 万円}$
	産廃処理費	$200 \text{ 頭} \times 15\text{kg} \times 100 \text{ 円} = 30 \text{ 万円 (注3)}$
	その他経費	$5 \text{ 万円} \times 12 \text{ ヶ月} = 60 \text{ 万円}$
	支出合計	$600 \text{ 万円} + 100 \text{ 万円} + 30 \text{ 万円} + 60 \text{ 万円} = 790 \text{ 万円}$
収支	収入 (450 万円) - 支出 (790 万円) = <b>340 万円の赤字支出合計</b>	

例：ニホンジカ 搬入頭数 (500 頭) 枝肉 (2,000 円 /kg) 仕入れ (5,000 円 / 頭) の場合

収入	販売量	$500 \text{ 頭} \times 30\text{kg} \times 75\% \text{ (注1)} \times 50\% \text{ (注2)} = 5,625\text{kg}$
	売上	$5,625\text{kg} \times 2,000 \text{ 円/kg} = 1,125 \text{ 万円}$
	収入合計	1,125 万円
支出	人件費	$300 \text{ 万円} \times 2 \text{ 人} = 600 \text{ 万円}$
	仕入れ費	$5,000 \text{ 円} \times 500 \text{ 頭} = 250 \text{ 万円}$
	産廃処理費	$500 \text{ 頭} \times 15\text{kg} \times 100 \text{ 円} = 75 \text{ 万円 (注3)}$
	その他経費	$5 \text{ 万円} \times 12 \text{ ヶ月} = 60 \text{ 万円}$
	支出合計	$600 \text{ 万円} + 250 \text{ 万円} + 75 \text{ 万円} + 60 \text{ 万円} = 985 \text{ 万円}$
収支	収入 (1,125 万円) - 支出 (985 万円) = 140 万円の黒字	

注1：外見では異常がなくても、はく皮後に食肉に適さないこともあるため、食肉として扱うことができる割合を75%に設定しています。1頭から得られる肉の量は、様々な施設の実績をもとに50%と想定しています。

注2：頭部、内臓、皮を除いた枝肉歩留の割合を50%としています。枝肉を除いた50%は、廃棄あるいは資源化する必要があります。

注3：産廃廃棄物（動植物性残渣）として有料で処理することとしています。

# 4 食肉処理施設の計画

## 設置場所

- 設置場所は、下記のような諸条件をクリアできる場所が望ましいです。
- 地域によっては活用されていない学校や宿泊施設の調理室等、必要な設備が整っている施設を活用することで、初期費用を低減することができます。

食肉処理施設の設置要件

確認事項	理由
道路網が発達している	捕獲頭数の多い地域を広くカバーできると搬入頭数も増える。搬入までに時間がかからないことで搬入可能域が拡大する。
公共下水道が整備されている	施設だけの浄化槽を設置する場合、多大な経費がかかる。公共下水道のある地域であると初期費用を低減できる。
地域住民から同意が得られる	食肉処理施設は、地域住民にとって迷惑施設として扱われる可能性がある。住宅地から離れた場所だと設置しやすい。

## 設置費用・運営形態

- 建設費や設備は、国や都道府県・市町村などの補助を活用することで、初期費用を低くすることができます。
- 運営は、一般的な食材と同様に経営、営業などのノウハウをもった民間事業者任せ、行政は、搬入数を増やすための仕組みづくりや、地元食材としてのPR等の支援を行うとよいでしょう。
- 公営施設である場合、食用にできない個体を受け入れない等、受け入れに関する条件を事前に取り決めておきましょう。

食肉処理施設の運営形態

施設形態	食肉処理施設			共有利用施設	伝統的獣肉処理施設
設置	市町村	市町村+民間事業者	民間事業者	地方公共団体	民間事業者
運営者	民間委託	民間事業者	民間事業者	施設貸出(猟友会等)	民間事業者
運営費用負担	市町村	民間事業者	民間事業者	利用者	民間事業者
概要	解体処理を民間委託。	補助金で設置。運営、維持管理費は民間事業者が負担。	個人投資で建設。民間事業者として運営。	利用者が、有料で活用。	伝統的に獣肉食文化がある地域。専属の捕獲者から仕入れ、解体・販売。