

第

1

章

## 「ジビエペットフード」の役割

---

消費者（ペット）や、ジビエ処理施設にとって、「ジビエペットフード」からどのようなメリットを得られるか、どのようなジビエがペットフード原料に適するかを解説します。

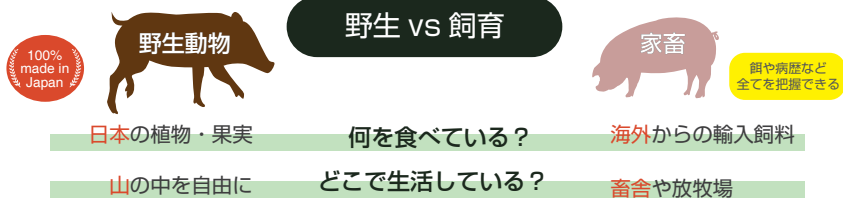
# 1 消費者(ペット)へのメリット

「ジビエ」と聞くとフランス料理や里山の観光名物というイメージがありますが、牛や豚に比べて低脂質・高たんぱくで、鉄分など様々な栄養に優れていることから、アスリートが毎日の体づくりに活用する食材としても注目されてきています。

また、特にシカ肉の「低脂質」という特徴は、脂が多いと不適であるペットフードの素材にも適しており、ジャーキーをはじめとして、総合栄養食やウェットフード等、様々な製品をペットショップ等で見かけるようになりました。栄養面だけでなく、鶏肉や牛肉が体質に合わないペットのたんぱく源としても注目を集めています。



自然の中で育ったイノシシやシカは、「100%メイドインジャパン」の食材として、人の食用だけでなく、ペットフードの材料においても、より広く活用されることが期待されます。



## ジビエの栄養

高たんぱく・低脂質

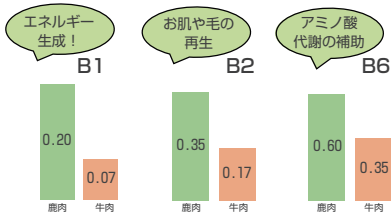
	鹿肉	牛肉	猪肉	豚肉
エネルギー (kcal)	119	294	244	237
たんぱく質 (g)	<b>23.9</b>	17.1	18.8	17.1
脂質 (g)	<b>4.0</b>	25.8	19.8	19.2
鉄分 (mg)	<b>3.9</b>	2.0	<b>2.5</b>	0.6

(100gあたり)

鉄分豊富

ビタミン

\*100gあたり (mg)



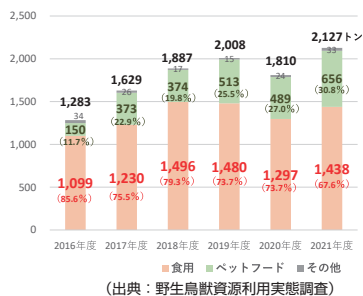
出典：文部科学省「日本食品標準成分表 2020年版（八訂）」  
鹿肉：ニホンジカ、赤肉、生  
猪肉：肉、脂身つき、生

牛肉：和牛肉（サーロイン）、赤肉、生  
豚肉：大型種肉（肩ロース）、脂身つき、生

## ② ジビエ処理施設のメリット

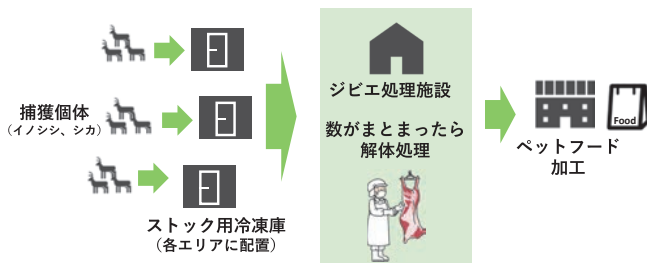
イノシシやシカの解体処理を行うジビエ処理施設は、被害防止のための捕獲頭数の増加に伴い増えており、2021年度野生鳥獣資源利用実態調査では全国に734施設あるとされています（農林水産省 HP より）。ジビエ処理施設において2021年度に処理されたジビエの量は2,127トンであり、2016年度と比べて1.7倍に増加しています。そのうち、ペットフードの割合は30.8%（2021年度）となり、2016年度の11.7%から3倍程度増えています。これは、コロナ禍の影響により、外食産業が影響を受けた一方で、毎日の食事であるペットフードへと販売先を拡大した施設が多くあったこと等が要因と考えられます。

これらの状況からも、ジビエ処理施設が食用（人用）に加えペットフードに取組むことで、下記のメリットが期待されます。



### ■ ジビエペットフードに取組むメリット（例）

- ▶ 食肉処理の中で発生する副産物（内臓、骨等）の活用と残渣軽減ができる。
- ▶ 人間の嗜好と合わず食用に適さない個体（脂不足の夏イノシシ、放血不足・性臭がある個体等）を活用できる。また、脂が少ないことはペットフードにとっては最適である。
- ▶ 食用とペット用、販路の多様化により経営リスクの軽減を図れる。
- ▶ 捕獲個体を搬入・冷凍した後、各ストックポイントから収集し、まとまった量を解体することで、作業効率が大きく向上する。



### ③ ペットフード原料に適するジビエについて

農業被害防止等の目的で捕獲したシカやイノシシは、資源として利活用する、しないに関わらず、適切な方法で処理することになります。捕獲個体を野外にそのまま放置することは「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」で原則禁止されています。また、捕獲個体を生活環境上影響が生じるような処理を行った場合は、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」に抵触する可能性もあります。

捕獲したイノシシ、シカについて、頂いた命を全て活用することが理想ではありますが、材料としての適性があるため、食用になるもの、ペットフード原料になるもの、どちらにも使えないものが発生します。

本マニュアルでは、**衛生的に問題が無いものの、人間の嗜好（味の好み）と合わず食用に適さないジビエをペットフード原料として活用することを推奨**します。

#### 〈食肉に向かないジビエのペットフード原料としての適否〉

食用（人用）に向かない点	ペットフード原料への適・不適
脂不足の夏イノシシ、幼獣（ウリ坊）	○ 脂が少ないことはペットフード原料として最適。
放血不足の個体や部位（わなにかかった足等）、性臭がある個体	○ ペットの嗜好には影響が少ないため適。
搬入に時間がかかった個体	<b>条件付き○</b> ジビエ処理施設のルールで決められた搬入時間を超えたものの、衛生的には問題がない個体であれば適。
捕獲時のストレスにより肉質に影響があった肉（DFD、PSE肉）	○ 色味や保水性に欠け、食用に不適となることがあるが、衛生的に問題ないものは適。
不人気部位、端材	○ トリミング端材や売れにくい部位。衛生的に問題ないものは適。
肉以外の副産物（内臓、骨等）	<b>条件付き○</b> 内臓については異常がなく、衛生的に問題ないものは適。（内臓の利用に関しては、30ページ参照）
発見時に死亡していた個体	✗ 利用不可。
余分な脂身	✗ 脂はペットフード原料には不適。

### 〈原子力災害対策特別措置法に基づく食品に関する出荷制限について〉

(農林水産省 HP「ペットフード安全法 製造に関する Q&A」より)

Q. 原子力災害対策特別措置法に基づき食品に関する出荷制限がなされている野生のシカやイノシシの肉をペットフードの原料として使用できますか。

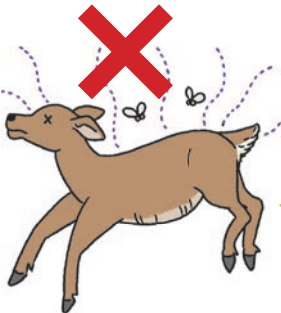
A. ペットフード安全法では、ペットフードの製造方法の基準として「有害な物質を含み、若しくは病原微生物により汚染され、又はこれらの疑いがある原材料を用いてはならない」と定めています。

食品としての出荷制限がなされているシカやイノシシの肉は、「有害な物質を含む疑いがある原材料」に相当すると考えられますので、ペットフードの原料としての使用は控えてください。



### ペットフード用ならどんな肉でも使える？

「ペットフード原料を加熱してペットフードを製造するのだから、どんな肉でもいだろう」と考えてしまいそうですが、ペットフードの種類によって、加熱温度や加熱時間が異なるため、加熱強度が低めのペットフードを製造した場合、最終製品に食中毒菌などが残ってしまう可能性があります。また「芽胞」をつくり100℃程度の加熱では死滅しない細菌もいます。どのような過程で、どのような加熱・加工がされる原料なのか、という視点での衛生管理が必要になります。「第3章 ペットフード原料の解体処理のポイント」(P25) もご参照ください。



イノシシやシカが生きていた時の足取りや挙動に異常が無いかをチェックする必要があるため、発見時に死亡していた個体は食用にもペットフード用にも利用できません。

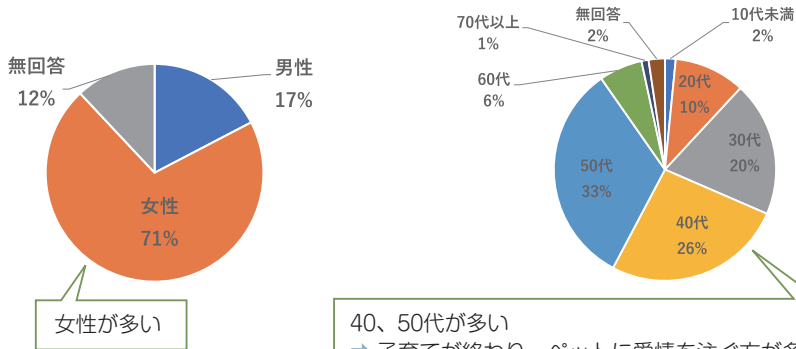
〈使えない個体の例〉

- ・交通事故などで死亡していた個体
- ・ネット柵等からまり死亡した状態で見つかった個体

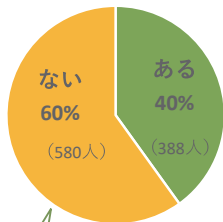
## ■ ジビエペットフードに関する消費者意識

現状でのジビエペットフードへの関心や消費者の意識を知るため、一般の飼い主の方へアンケートを実施しました。

〈アンケート対象者：Pet 博2023横浜 回答者968名（来場者1万5千名）〉



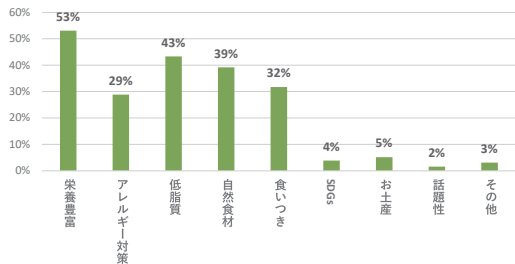
## 〈ジビエペットフード購入経験有無の割合〉



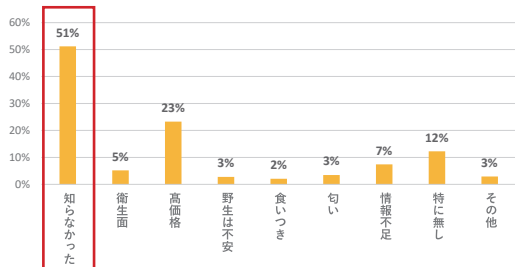
「知らなかったから買ったことがない」という回答者が多い

→ Pet 博という、高感度な飼い主が多く参加するイベントであっても、知らない方がまだ多い。ジビエペットフードの売り先は、まだのびしろがあると思われる。

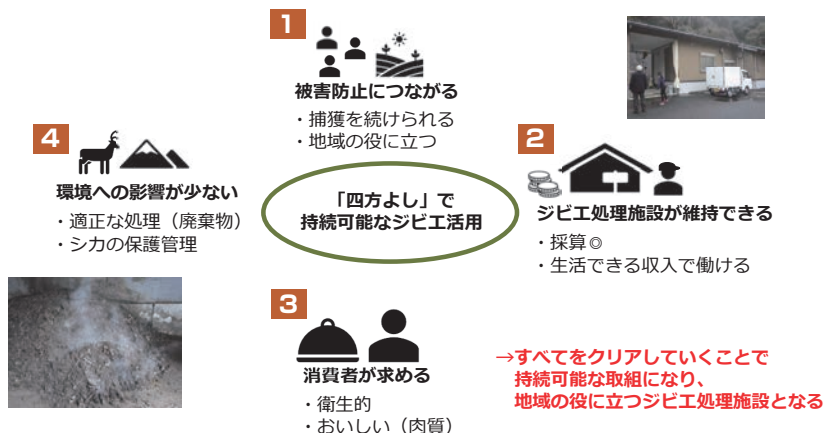
## ジビエペットフード購入経験「ある」回答者の購入した理由



## ジビエペットフード購入経験「ない」回答者の購入した理由



## 目指すべきジビエの「四方よし」の提案



ジビエ処理施設が全国に増えている一方、獣害対策や地域振興など、様々な目的達成を求められる傾向があり、目指す方向を見失うことが多々あります。作った施設が地域の役に立ち、長く続けていけるためには以下について考えておく必要があります。

まず、近年取組まれているジビエ利用は、獣害対策の一環で実施される捕獲により発生する個体の処理を目的にスタートしました。そのため、**獣害対策(捕獲の継続)に役立つ**ことが最優先の目的となります。捕獲者がジビエ処理施設に捕獲個体を継続して搬入してくれるようにするためには、報奨金に頼らずジビエ処理施設が適正な価格で買い取れる体制づくりが理想です。捕獲個体をジビエとして利用し、肉の売上によって捕獲者が収入を得られ、捕獲が継続することで、被害防止に繋がる、というサイクルが目標の姿といえます。

一方で、ジビエ処理施設が利益を得るために、衛生管理や廃棄物処理の法令を無視してコスト削減を行うことは、**周辺の環境、人やペットといった消費者の食の安全と健康**を脅かす恐れがあります。

そのため、より高い金額で捕獲者に個体費用を支払いつつ、法令遵守でジビエ処理施設の運営を継続するためには、**商品(ジビエ)が適切な価格で取引される必要があります、ペットフードメーカーや消費者の理解が必要になります。**



## ペットフードの販売単価について

現状では、一般的にペットフード用の原料（鶏、豚、牛等）は低い単価で取引されており、ジビエもその価格帯に近い単価で取引されている事例もあります。副産物や食用に適さない肉とはいえ、単価が作業に見合うかどうか、検討しておく必要があります。

### ■ ジビエ処理施設運営、試算の例（年間400頭処理）

収入	肉単価①…300円 /kg	肉単価②…600円 /kg	肉単価③…1800円 /kg
	肉10kg/ 頭×400頭×① =120万円	肉10kg/ 頭×400頭×② =224万円	肉10kg/ 頭×400頭×③ =724万円
支出	残渣処理費：20kg/ 頭×130円 /kg ×400頭=104万円 運 営 費：10万円 / 月×12か月=120万円 …支出計224万円		
収支	-104万円 改善はかなり厳しい	+24万円 人件費が出せない	+500万円 最低生活できるライン

※運営費は光熱費、消耗品等を想定し、月10万円と仮定。人件費は含まない。

※1人で運営するとして、年間400頭（シカ）を想定。

※ジビエ処理施設のイニシャルコストが無いものと仮定している。

※シカの歩留まり事例（ひょうごシカ肉活用ガイドライン掲載）より、シカ1頭の平均体重30kg、解体歩留まり内臓10kg、骨頭皮10kg、正肉10kg から、シカ1頭あたりの肉を10kg、残渣を20kgと仮定した。

最低でもジビエ処理施設の従業員の収入が生活していく上で十分な水準でないと、先述の「四方よし」は叶いません。

価格を下げれば販売量は増えますが、安価で大量の作業を行っていくと従事者のモチベーション維持が難しく、物理的にも丁寧な作業をする余裕を欠き、衛生状態など品質が悪化する恐れがあります。

また、安い価格に合わせようと製造コストを下げるために不法投棄を行ったり、衛生コストを削減すると、地域の環境へ悪影響を与えたり、危険な肉が流通することになり、ジビエ全体の信用失墜につながる恐れがあります。

持続可能な獣害対策、地域づくりのためのジビエ活用を実現するためには、**ジビエの単価を適正な価格に設定していく必要があります。**