

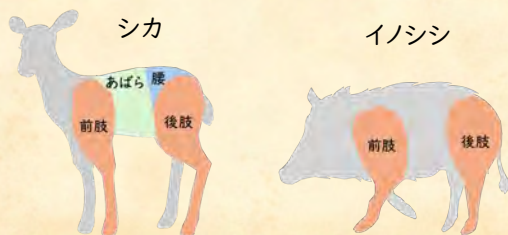
～給餌編～

どの野生動物を給餌する？

現在は指定管理鳥獣として捕獲されている「シカ（ニホンジカ）」と「イノシシ（ニホンイノシシ）」が多く用いられています。部位の希望がある場合は、事前に処理施設に相談の上で購入します。

【よく給餌される部位】

全身（頭・内臓なし）・脚（前肢・後肢）・あばら・腰



※本コンソーシアム調べ

連続給餌ができる？

2023年にライオンに対して3日間連続のと体給餌、2024年にはライオンとハイエナに対して1日おきのと体給餌を2週間実施しました。全ての個体（6頭）でどの日もと体肉（シカ）をほぼ完食し、目視観察による健康異常（排泄物評価を含む）は確認されませんでした。

※本コンソーシアム調べ

と体肉を食べないのはなぜ？

過去にと体肉を食べなかった個体を対象に、低温加熱殺菌処理をしたシカ肉を4つの形態（肉のみ、肉+骨、毛なしと体、と体）で給餌試験を行いました（表参照）。全ての個体で肉のみの給餌で完食したことから、低温加熱による肉質の問題ではなく、骨や毛があることによる「食べにくさ」が採食拒否の一要因であると推察されました。特に歯や筋肉の衰えが伴う高齢個体で影響が大きい可能性があります。しかし、個体によっては、本試験でと体肉の採食に至っていたことから、形態を変えて段階的に給餌をすることで、と体肉に馴化できる可能性があります。

動物種	年齢	給餌形態（シカ肉）			
		肉	肉+骨	と体（毛なし）	と体
ライオン	13歳	◎	◎	○	×
トラ	15歳	◎	△	×	×
ブチハイエナ	10歳	◎	◎	◎	○

◎：完食

○：残餌が給餌量の2割未満

△：残餌が給餌量の2割以上

×：採食せず

※本コンソーシアム調べ

解凍方法は？

解凍は雑菌の増殖を抑えるため、冷蔵庫で解凍します。約10℃の冷蔵庫での解凍時間の目安は、約3kgのと体肉で約48時間、約10kgで約72時間です。

野生動物由来の屠体給餌マニュアル（伴ら、2021）より

何kg給餌するの？

通常の餌と同様に、動物のエネルギー要求量（Daily Energy Requirement = DER）を基準に給餌計画を立てます。

例）アフリカライオンのDER

115-130 kcal/ 体重kg^{0.75} (AZA, 2012)

体重160kgのライオン（DER：5,174～5,848kcal）の場合、シカの前肢5.1～5.7kgが給餌量の目安となります（目安となるため、個体の様子に応じて調整が必要です）。

と体1kgあたりの代謝エネルギー量（kcal）

※1桁以下四捨五入

シカ				イノシシ		
前肢	後肢	あばら	腰	前肢	後肢	ウリ坊
1,020	1,090	990	930	1,480	1,570	1,430

※イヌネコの消化率より算出

※本コンソーシアム調べ

と体給餌後に吐き戻し？

と体給餌後に、個体によってはネコ科などで一般的に見られる毛玉吐きが見られ、毛の塊や細かく砕けなかった骨を吐き戻します。また、と体給餌の経験を重ねることで、吐き戻しの回数が減った個体もいます。



吐き戻された毛と骨

※本コンソーシアム調べ

