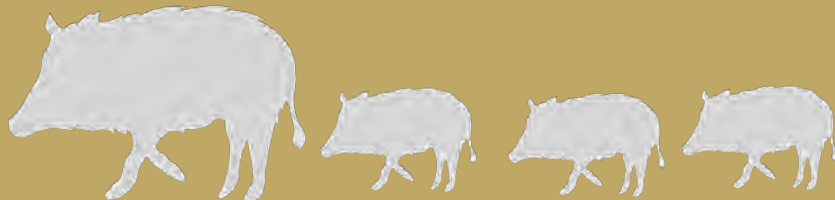
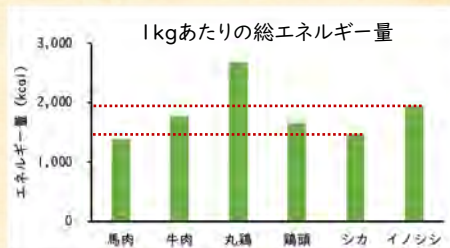
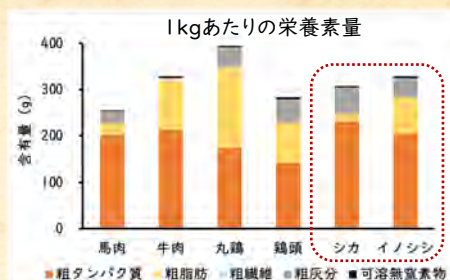


～栄養編～



通常餌との違いは？

と体肉は、通常餌（馬肉・牛肉・丸鶏・鶏頭）と比較して、タンパク質が豊富です（右上グラフ参照）。さらに、と体肉は牛肉、丸鶏、鶏頭よりも脂肪が少なく、特にシカの肉は馬肉よりも低脂肪です。一方で、1kgあたりの総エネルギー量は、丸鶏が最も高い数値を示しましたが（右下グラフ参照）、丸鶏の栄養成分は粗脂肪が約17%であり、脂肪過多による飼育動物の健康問題が懸念されます。海外では一部のネコ科動物が高脂肪の肉を摂取すると嘔吐することが報告されていることを受けて、肉食動物に脂肪含有量が10%以上の肉を給餌しない方針を定めている動物園もあります（Roe & Cleave, 2005）。このことから、と体肉（特にシカ）はタンパク質を中心とした肉食動物のエネルギー源となるだけでなく、動物の脂肪摂取量を抑えられる食物資源として有用です。



*と体肉は夏に捕獲された個体の値を示しています

※本コンソーシアム調べ

主な可消化部位の割合は？

と体肉の主な可消化部位となる「肉と皮」の合計割合は、イノシシでは形態ごとの差はなく、前肢・後肢・全身（ウリ坊）ともに約80%です。

一方シカでは形態によって肉と皮の割合が異なります（表参照）。

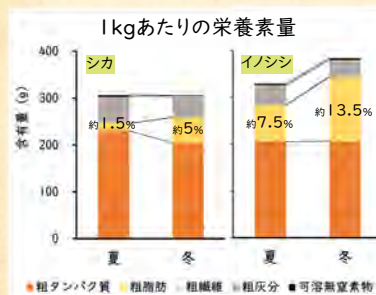
【シカの割合】

形態	肉と皮の割合
後肢	約 80%
前肢	約 75%
腰	約 75%
あばら	約 70%

※本コンソーシアム調べ

季節で栄養価が変わる？

と体肉は、シカ・イノシシともに冬（12月）の粗脂肪量が夏（7-8月）よりも多く（グラフ参照）、特に冬のイノシシでは牛肉の粗脂肪量（約11%）よりも多い値となりました。野生のシカのメスやイノシシの栄養状態（脂肪量）が10～12月に高くなる報告（吉村ら, 2013; 小寺・神崎, 2001）もあることから、この時期に捕獲された個体を用いて連続的に給餌する場合は、シカを用いることで脂質摂取量を抑えられると考えられます。



シカのメスやイノシシの栄養状態（脂肪量）が10～12月に高くなる報告（吉村ら, 2013; 小寺・神崎, 2001）もあることから、この時期に捕獲された個体を用いて連続的に給餌する場合は、シカを用いることで脂質摂取量を抑えられると考えられます。

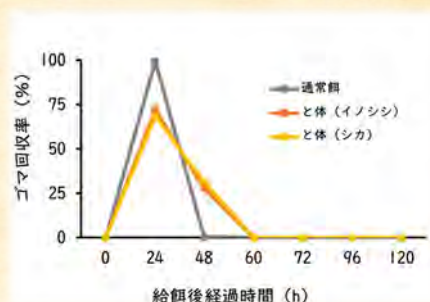
※本コンソーシアム調べ

と体の消化時間はどのくらい？

2023年にアフリカライオン・アムールトラ・ブチハイエナに対して消化管通過時間試験を行いました。通常餌とと体肉それぞれにマーカーとして「ゴマ」を添加して給餌を行ったところ、3種に共通して通常餌・と体肉ともに、給餌後24～48時間で糞中のゴマの回収率が95%を超えました。また、ブチハイエナではと体肉のゴマの排出時間が通常餌よりも長いと推察されました（グラフ参照）。

しかし、3種ともに今回マーカーに使用したゴマの一部が動物の体内で粉碎・消化された形跡も確認されたことから、今後は化学マーカーなどを用いて再検証を行う必要があると考えられます。

【ブチハイエナの結果】



※本コンソーシアム調べ