

ジビエのペットフード利用の取組事例

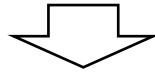
「施設名：小諸市野生鳥獣商品化施設、運営者：小諸市」

【取組概要】

捕獲されたシカを搬入・解体し、鹿肉ペットフード商品を開発・販売することで処理費用の軽減と、新たな地域ブランド商品を創り出すことを目的とした取組

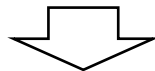
【原料確保】

- 小諸市の鳥獣被害対策実施隊が捕獲するシカのうち、ほぼ全頭を施設に搬入
- H30年度には小諸市に加え、近隣3市町からも受入範囲を拡大
この結果、直近の受入頭数は年間902頭（H30年度）へと増加
- 受入条件は、基本的に止め刺し後1日以内に施設に搬入された個体
※施設従業員（確認者）が、個体の状況から受入の可否を判断



【加工】

- ペットフード原料用として、筋肉（ミンチ・角切り）、心臓、肝臓に分別
- 筋肉やアキレス腱を利用したジャーキー、角おしゃぶり等の自社製品を製造
- 外部製造委託によるドライフード、ウェットフードの製造（OEM生産）



【販売】

- 原料はペットフード業者に販売（製造した鹿肉の8割を原料販売が占める）
- 自社製品や委託製造品は小諸市役所売店、小売店、動物病院等に卸しているほか、ふるさと納税返礼品として提供

施設概要

所在地：長野県小諸市

整備時期：H28.3完成（稼働：H28.4～）

施設規模：加工施設（一次処理室、二次処理室、梱包室、冷凍保管庫、商品加工室等）、管理棟、冷蔵コンテナ3基

設備：《解体》電動ホイスト、電動チェーンソー等、《衛生関係》オゾン水生成器、オ

ゾンガス発生装置、高圧洗浄機、包丁滅菌庫等、《加工機器》ミンチ機、温風乾燥機、コンベクションオーブン、真空包装機等、《検査機器》金属探知機、放射能測定器等



加工施設



冷蔵コンテナ
(一次解体個体、残さ等)



放射能測定器



金属探知機



温風乾燥機



コンベクションオーブン

取組概要

取扱獣種 : シカ

処理頭数 : 902 頭 (H30 年度)、598 頭 (H29 年度)、276 頭 (H28 年度)

ほぼ全頭がペットフード利用で、H30 年 7 月から一部を食用向けに加工

取組開始の経緯 : シカの生息数増加に対応し、永続的、効果的な鳥獣対策を実施するため、農作物野生鳥獣被害対策アドバイザーの助言を受け、野生鳥獣専門員を雇用 (H23 年度)。捕獲数増加に伴い発生する、①焼却処理費用の増加、②埋立処理した場合の環境影響への懸念、③ゴミとして処理する心理的問題、を解決しシカ肉を商品化することで地域ブランドの開発と雇用の創出を図るため、販売量が見込めるペットフード用シカ解体用施設を整備、取組を開始

受入条件 : 止め刺し後 1 日以内の個体 (施設従業員が個体の状況から受入の可否を判断)

利用部位 (ペットフード) : 筋肉、心臓、肝臓、アキレス腱、角

販売原料・製品 : 《原料》筋肉 (ミンチ、角切り、カット)、心臓、肝臓、脂肪

《製品 (施設内加工)》ジャーキー (筋肉、アキレス腱)、角おしゃぶり

《製品 (製造委託)》ドライフード (一般食)、ウェットフード

製品の特徴 : 「Komoro Premium Venison Pet Food」としてブランド化。麻布大学獣医学部との連携により原料配合を決定し、ドライフード、ウェットフードを開発、特にドライフードは地元の規格外野菜やアレルギーとなりにくい菜種油を使うなどこだわりのレシピ

販売方法 : 《原料》ペットフード製造業者へ販売

《製品》小諸市役所売店、卸・小売店、動物病院等に卸しているほか、ふるさと納税返礼品として提供

苦労・工夫した点 : ペットフードの製造委託先がなかなか見つからなかった。ペットフード用であっても、血合いや脂肪が多い肉、毛が付着した肉を出荷すると返品を求められるため、食用と同様のレベルにてトリミング処理を行い、実需者の需要に応じた品質で出荷することで相場より高値での販売を実現した。



小諸市役所売店



原料（筋肉角切り）



ドライフード



ウェットフード



小諸城址・懐古園



ジャーキー（筋肉）



アキレス腱



鹿の角

ペットフード製造による施設経営への効果

メリット：止め刺しから施設搬入までに求められる時間を、食用（2時間以内に解体）と比較すると長くとることができるので、捕獲されたシカの多くを利用することが可能。原料としての販売は、ペットフード製造業者からの発注量が多く、在庫を抱えることが少ない

デメリット：原料としての販売では販売単価が安いため、薄利多売となってしまう

受入から解体（精肉）までの流れ

- ① 受入（個体状態の確認、記録）
- ② 搬入日中に一次解体（施設従業員が内臓摘出、頭・足先の切断）
- ③ 冷蔵コンテナで一時保管（0～3℃で冷蔵）
- ④ 一定数貯まった段階で本解体（剥皮、脱骨し、ブロック肉に解体）
※ 普段は家畜の食肉処理を行っている職人に連絡を取り、職人が本解体を実施
- ⑤ 翌日に放射性物質、金属混入検査、トリミング（脂肪、血合いの除去）
※ 放射性物質の全頭検査を実施し、Csが100Bq/kgを超過した個体は破棄



一次処理室



二次処理室



冷凍保管庫

ペットフード製造の流れ

(1) 原料（筋肉）

ミンチ（3.2Φ、9.6Φ）、角切り（3cm）、カット（5cm）に加工

特上品は、脂肪と筋膜を可能な限り取り除いた上で、ミンチ、角切りに加工

(2) ジャーキー（筋肉【モモ肉・ロース肉】）

① 乾燥しやすい厚さにカット

② 一次乾燥（45℃、6時間）

③ 製品の形にカット（成形）

④ 二次乾燥（48℃、6時間）

⑤ 加熱殺菌（90℃、30分）

⑥ 乾燥剤・脱酸素剤を入れ、ガスバリア袋に封入

⑦ 外袋に封入

※ 乾燥工程を2回に分けて成形し、整った形に仕上げる

(3) 角おしゃぶり

① 加熱殺菌

② カット（12cm幅）、面取り

※ 犬の誤飲による事故を防止するため、一定のサイズにカット



ジャーキー（乾燥後）

今後の経営展望

ペットフード事業に参入する事業者が増えてくることで、原料販売は価格競争となる可能性があることから、自社ブランド「Komoro Premium Venison Pet Food」製品の販売割合を高めていき、収益を増やしていくことで、安定的な運営を行っていく

《令和元年6月の現地調査に基づき作成》