

令和5年度 鳥獣対策優良活動表彰

滝口雅博

農村振興局長賞

捕獲鳥獣利活用部門（個人）



自己紹介

- ・ 滝口雅博
- ・ ハンター歴50年
- ・ 飲食店「松風」を経営、ジビエ料理を提供。
- ・ 平成21年度より「富士河口湖町ジビエ食肉加工施設」を町が整備し、施設稼働当初から施設長に就任。
- ・ 令和4年度4月よりジビエ利活用コーディネーターに登録。



活動地域の概要

富士河口湖町は富士山の裾野に広がる富士北麓地域に位置。
標高約800mから1200mで、冬季は厳しい寒さがあるが、
夏季は冷涼で過ごしやすい高原型の気候。



地域一体的な活動

町内7地区にある猟友会と連携を図っており、出猟の前に連絡を取り合い迅速な搬入が可能な体制を整えている。
また、高品質なジビエ肉の提供に欠かせない搬入前の放血処理にこだわり、各猟友会の会員への搬入の際の指導などによって丁寧かつ繊細な前処理が行われたシカが搬入されている。



高品質なジビエへの取り組み

独自の取り組みとして、搬入時のシカの体温の計測を行っている。これにより捕獲から止め刺し、搬入までのおおよその時間が判定できるため、品質が著しく低下した個体が判別可能となったことで、当該施設におけるジビエ加工品の品質向上が図られた。放血処理に関しては、シカの血管が身体の何処を通っているのかの把握が完璧であり、持ち込まれた個体のうち放血処理が十分でないものについても、見えにくい細かな血管に溜まった血を指の先を使って流しきること、加工後、真空パックにしたときに一切血が漏れ出なくする状態を可能にしている。山梨県内の処理加工施設において、ここまで丁寧な工程を踏んでいるのは当加工施設のみと自負しております。



施設運営上の工夫

営利目的ではないため、安価な価格で提供、通常捨てる部分や放血処理等、食用に向かない個体をペットフードの原材料として販売、平成21年の施設稼働から今まで黒字運営を維持している。

また、鹿の角を利用したストラップの作成キットを用意し、町で行われるイベント等で、子供たちに自分のオリジナルストラップを作ってもらうことでシカの角の利活用にも務めています。



やまなしジビエ認証制度について

当加工施設は、山梨県が創設した「やまなしジビエ認証制度」により「やまなしジビエ食肉処理認定施設」として平成29年10月から指定され、当加工施設で処理したシカ肉は、「やまなしジビエ」として認証を受けている。

山梨県主催のイベント

「やまなしジビエフェア」はやまなしジビエを知っていただくためのイベントでやまなしジビエを味わえる飲食店の紹介がされています。

「やまなしジビエフェア」にはシカ肉の提供、自身の運営する飲食店の紹介に協力しております。



やまなしジビエ認証制度

認証制度の内容

捕獲したニホンジカをジビエとして有効活用するために、飲食店等に対して需要調査を行った結果、安全・安心を担保する仕組みである認証制度の創設が求められた。

そこで、食品の衛生管理の国際標準であるハサップ手法の導入や食品の異物混入を防止するための金属探知機の設置、流通したシカ肉に問題が発生した場合にその原因を追跡できるトレーサビリティの導入などを認証基準とした。

また、食肉処理等の専門家を委員とするやまなしジビエ認証会議を設置し、施設の認定やシカ肉の認証を行う仕組みとなっている。

認証基準について

○ 施設の基準

- 1 食品衛生法第55条第1項の規定による食肉処理業の許可を取得した施設であること
- 2 山梨県シカ肉の衛生ガイドラインに記載する、設備・器具が設置されていること
- 3 散弾の金属片等の異物混入防止のための検査機器が設置されていること

○ シカ肉の基準

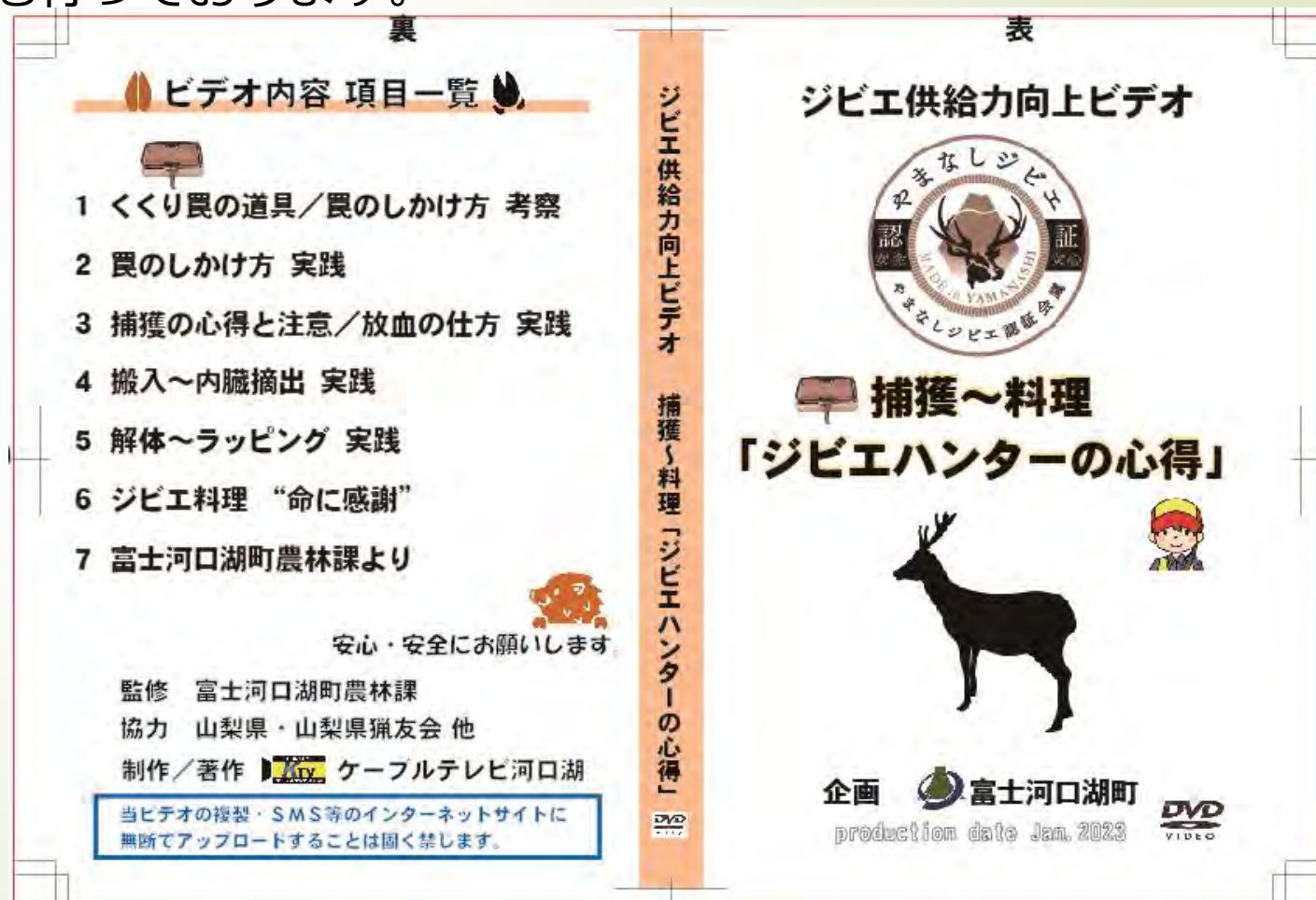
- 4 山梨県シカ肉の衛生ガイドラインの作業工程別衛生管理等が遵守されていること
- 5 一般細菌、大腸菌群数の定期検査がなされていること
- 6 放射性物質検査の定期検査がなされていること
- 7 HACCPの手法を用いた衛生管理で処理されていること
- 8 トレーサビリティを担保できる記帳、書類の保管がなされていること



人材育成活動

他の処理加工施設の職員や、新たに加工を始めたという未経験者などに対しても、町内外を問わず丁寧な指導、ジビエに関するDVD（ハンターの搬入を増やすため）の作成により、広く活動を知ってもらうような啓発活動も行っております。

DVDには罾の仕掛け方から料理まで収録しました。



普及活動

新型コロナウイルス感染症の影響により令和2年度からイベント等が開催できない状態が続いていたが、観光が戻りつつあり明るい兆しが見え始めていることから、ジビエ振興を図ることを目的として、管理組合を中心に、ジビエ料理や加工品試食会を開催し、普及活動にも力を入れている。

富士河口湖町ジビエ普及拡大イベント

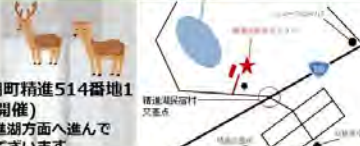
～ゆったりと五感で楽しむジビエ～

富士河口湖町内で農林業被害をもたらしているシカ、イノシシ。ハンターの皆様のご協力のもと被害の規模は減少のさざしを見せています。その中で、駆除した個体の有効活用を掲げジビエを発展させてきました。近年ではジビエブームの機運が高まり、やまなしジビエも活発になると同時に、富士河口湖町ジビエ食肉加工施設も取扱い頭数やお取引先を拡大させてきました。

そこで、当施設の所長である滝口雅博氏のご協力のもと、ジビエの更なる発展を目指すため、普段では味わえないジビエについて知っていただくために、山梨県民の皆様を対象にイベントを開催させていただき運びとなりました。この機会にぜひ足を運んでいただき、ジビエをより身近に感じていただけたら幸いです。皆様のご来場を心よりお待ちしております。

●日時
令和5年3月25日(土)
10:00～15:00

●会場
山梨県南都留郡富士河口湖町精進514番地1
精進活性化センター(屋内開催)
○精進湖民宿村の交差点を精進湖方面へ進んで
いただくと右手側に入口がございます。



★ジビエ料理の数々	★ジビエになるまで	★加工施設って？
会場内では、シカ肉加工品等の販売がございます。 また、滝口所長自ら調理を行ったジビエ料理の提供がございます。そちらと一部の協力店舗のお料理は無料でお楽しみいただけます。 (※1) ドッグフードの販売もございます。ぜひ愛犬と一緒に楽しんでください。 (※2)	会場内では、滝口所長のご協力のもと作成された「ジビエ供給向上ビデオ」の放映が放映されています。本施設は、ジビエハンター育成を目的とし、民の迷惑から止められ、食肉加工まで全てを委託し、殺処分。殺処分になる過程に「興味力」はぜひご覧ください。 (※3)	富士河口湖町ジビエ食肉加工施設では、シカの食肉加工の視察が可能で、午前11:00から、午後12:00から開催いたします。ご希望の方は会場にて受付をお申し込みください。 (※4)

(※1)先着順で数に限りがございます。あらかじめご了承ください。(各種100食分を予定しています)
(※2)ペットは建物内にはお連れいただけません。あらかじめご了承ください。
(※3)止め刺しや解体のチャプターにおきまして、流血を伴う表現がございます。ご視聴の際はご注意ください。
(※4)午前、午後それぞれ先着15名様までとなります。あらかじめご了承ください。

協力 富士河口湖町ジビエ食肉加工施設管理組合
お問い合わせ先 富士河口湖町役場 農林課 TEL.0555-72-1115



普及活動

令和4年4月に国のジビエ利活用コーディネーターに登録され、県内の他の処理加工施設や飲食店からの相談に応えるとともに、加工施設の視察にも積極的に対応している。

これらの中で、ハンター、加工施設の施設長、また、料理人としてジビエの発展における自らの思いを多くの方に伝えながら、自然の命を利用させていただくことに対する姿勢や心構えの重要性についても伝えている。



普及活動

地元の学校給食にジビエの利用を協力していただいております、
ジビエ料理のメニューは毎回完食になるほど人気です。



活動の成果

捕獲実績と販売量の増加:

活動開始時の平成21年度に比べ、シカの捕獲頭数は令和4年度には500頭まで増加。
ジビエ肉の販売量も年々増加し、処理したシカ肉の高品質が広く認知されている。

地域への影響と需要拡大:

初期は地域にジビエが普及しておらず、猟友会の理解も薄かったが、
活動により搬入数が増加。

全国的なジビエブームや県のジビエ活用推進施策により、ジビエへの需要が拡大。

人材育成と啓発活動:

研修会やシンポジウムへの参加、講義やDVDを活用した啓発活動が実り、
ジビエに対する理解が広がっている。

富士河口湖町におけるシカ・イノシシの捕獲実績、うち加工施設に持ち込まれた頭数及び販売量

	取組開始時 平成21年度	平成27年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
シカ捕獲頭数／ うち加工施設処理 頭数	110頭／ 34頭	253頭／ 101頭	317頭／ 81頭	436頭／ 141頭	466頭／ 141頭	483頭／ 143頭	500頭／ 214頭
イノシシ捕獲頭数 ／うち加工施設処 理頭数	50頭／ 0頭	53頭／ 0頭	52頭／ 10頭	84頭／ 4頭	66頭／ 豚熱を考慮取扱 無し	18頭／ 豚熱を考慮取扱 無し	56頭／ 豚熱を考慮取扱 無し
シカの販売量 全部位の合計	—	約863 kg	約937 kg	約1,258 kg	約1,409 kg	約1,565 kg	約1,733 kg
イノシシの販売量 全部位の合計	—	取扱無し	約51 kg	約6 kg	※ 約6 kg R1の在庫	豚熱を考慮取扱 無し	豚熱を考慮取扱 無し

農業生産額や作付面積など地域農産物生産の状況

・ 農業生産額：140千万円 耕地面積：431ha 農作物：野菜、水稻、果樹

・ 鳥獣による農作物被害の概況

町内で農作物被害をもたらしているシカ、イノシシ、サルともに、最近の4ヶ年度では、取組開始時となる平成21年度から減少し、地域全体の合計被害金額でも減少傾向が続いている。取組開始時及び直近4カ年度での被害金額、被害面積

	取組開始時 平成21年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
イノシシ	1,795千円 46.0a	1,135千円 30.4a	863千円 23.3a	802千円 21.0a	782千円 19.0a
シカ	300千円 800.0a	157千円 417.0a	166千円 442.7a	178千円 473.8a	176千円 469.0a
サル	624千円 20.0a	353千円 12.0a	151千円 5.4a	147千円 5.3a	116千円 3.0a
地域全体の 合計被害金額	2,748千円	1,645千円	1,180千円	1,127千円	1,074千円
地域全体の 合計被害面積	867.0a	459.4a	471.4a	500.1a	491.0a

今後の活動方向

- ・引き続き施設長として高品質なジビエを提供。
- ・県内全体のジビエの品質向上に務める。
- ・地元猟友会との連携を図りながら、加工施設を拠点としたジビエの普及と後継者の育成を目指す。
- ・退いた後も一猟師として、ジビエ振興に携わり、理念や技術の継承に積極的に取り組む。