(株)屋久鹿ジビエ王国

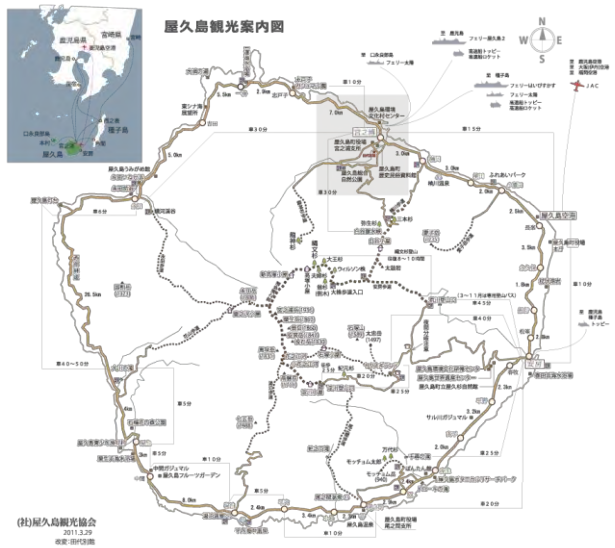
100% NATURAL VENISON
YAKUSHIKA GIBIER
屋久鹿ジビエ王国

会社概要

■社名：株式会社屋久鹿ジビエ王国
　　代表取締役　福原勝利(ふくはらかつとし)
■所在地：鹿児島県熊毛郡屋久島町安房1287-4
■TEL：0997-46-3278
■組織概要：平成25年3月4日設立の(株)屋久島スタイルの事業として
　　平成29年食肉処理施設整備事業　屋久島ジビエ加工センター開業
　　上記(株)屋久島スタイルから、ジビエ部門のみを独立させ
　　平成31年2月28日　株式会社屋久鹿ジビエ王国を設立
　　令和3年2月4日　鹿児島県初の国産ジビエ認証を取得
■事業内容：ヤクシカの解体・精肉・加工をメインに飲食店・お土産物店・その他
　　外食産業への業務用卸・一般のお客様向けの食肉販売
　　自社ブランド加工食品及び、ペットフードの企画開発・製造販売

屋久島の概要

屋久島は、鹿児島県本土南方約60km、種子島の南西18kmに位置している。
屋久島の地形は、九州最高峰宮之浦岳（1,936m）をはじめ千メートル以上の高峰が45座以上あり多くが山岳部分で占められていることから、洋上アルプスと呼ばれており、平成5年には、
樹齢数千年の屋久杉をはじめとする特殊な森林植生や、亜熱帯から冷温帯に及ぶ植生の垂直分布など屋久島の貴重な自然環境・自然資源が世界的な評価を受け、我が国で最初の世界自然遺産に登録された。



会社設立の経緯

弊社代表の福原が初めて、屋久島を訪れたのは、平成17年頃になります。

その時には、すでに世界自然遺産に指定されていた屋久島には、観光客も溢れかえっておりました。

一方その当時25,000頭ほど生息していると言われていたヤクシカは、自然遺産に指定されている特定地域の自然を食い荒らし、景観を失うことに加え、農林業の被害が増大するなど、大きな問題でもありました。

当時、猟友会による捕獲をおこなっていましたが、年間に10,000頭ほど生まれると推定されていたヤクシカを前にして、抜本的解決が難しい状況でありました。

そこで、その問題に少しでも役にたてることはないかと考えはじめ、ヤクシカの命に向き合い

命の循環をはかるという思いのもと、ヤクシカの加工工場の整備に取り組み、人の手が加えられない森林地帯でコケや木々の葉で生息する自然そのものであるヤクシカを食肉として提供することを考え、平成29年に、屋久島ジビエ加工センターを開業いたしました。

鳥獣による農作物被害の状況

屋久島におけるシカ・サルによる農作物等への被害は、昭和５０年代頃より発生しており、特に平成２０年度以降、シカによる被害が急増した。

被害額についても５鳥獣（サル、シカ、タヌキ、カラス、ヒヨドリ）の合計で年間５千万円を超える年もある。そこで、平成２１年度から有害捕獲の強化等によって被害額は減少傾向にあるものの、絶滅危惧種等貴重な野生植物への食害が顕著になり、森林生態系への影響も看過できない状況となっている。

また、鳥獣による農作物等への被害に対しては、屋久島町鳥獣被害対策協議会及び各種会議等の協議方針に基づき、被害状況等を把握したうえで積極的な捕獲強化を図ることとされている。

取組開始時(又は開始前)及び直近4ヶ年度での被害金額、被害面積

(単位:千円、ha)

	取組開始前(平成24年度)	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
シカ	24,232	3,940	3,048	1,960	1,944
サル	19,252	2,318	2,270	1,524	1,942
タヌキ	805	–	–	–	232
ノヤギ	–	1,849	1,856	1,488	1,005
ヒヨドリ	21,483	60,404	2,676	951	11,616
カラス	731	141	89	319	324
地域全体の合計被害額	66,503	68,652	9,938	6,242	17,064
被害面積	349	64.6	18.8	13.4	18.6

地域一体的な活動

①ヤクシカジビエの普及を目指し、島民は勿論の事、観光客の皆様にも食していただけるよう、のぼり旗など無償提供し島内飲食店様に鹿肉の卸をしている。年々多くのお土産屋さんや飲食店様に卸させていただく肉の種類も増え、店舗様によっては、鹿肉を使った加工品なども作っていただいており、鹿肉を使ったお土産品の数も増えてきている。屋久島島内において、ヤクシカジビエの位置づけが**「屋久島の名産品として扱われる」**という弊社創業当時の想いが少しずつではあるが、形になってきている状況である。

②島内の猟友会様の協力体制のもと、捕獲から施設への搬入時間を止めさし後、二時間以内と定め、徹底した個体判別と衛生管理のもと、高品質なジビエ提供。
③安房小学校の小学生を工場に招待し、鹿の解体見学、仕掛け罠体験、などの課外授業を実施。
④安房給食センターを通じ、地域の小中学校にヤクシカジビエのミンチや肩ロースを提供。本年度は、2月20日に安房小学校へミンチを無償提供予定。

仕掛け罠体験

親子参加・ヤクシカジビエBBQ
於:屋久島世界遺産センター

技術上の工夫

①国産ジビエの認証機関である一般社団法人日本ジビエ振興協会の研修会や定期監査を毎年受け、認証継続維持に努めている。
本年度は更新審査の年にあたり、令和6年1月18日には、加工センターにて、現地審査が行われ、改めて多岐に渡るご指導をいただいた。

②鹿児島県主催の販路開拓に向けた取り組みや、解体技術を学ぶジビエ利活用研修会に積極的に参加。

③加工品に関しては、肉自体の熟成度や乾燥時間なども試行錯誤の上、研究に何週間もかけ、よりよい商品開発に挑んでいる。

令和5年度ジビエ利活用研修会

令和5年度ジビエ
利活用研修会

人材育成活動

①屋久島島内での求人活動には限りがあり、なかなか新入社員の入社にはいたらない状況が続き、全国に向け、移住込みで広く求人をかけさせていただいた結果、北海道・青森・東京からと、本当にやる気のある方々に屋久島町へ移住して、入社いただいた。
また、ほとんどの皆さんが鹿肉解体などの未経験の中、加工センターのセンター長が、つきっきりで解体・精肉・加工へと段階を踏んで技術向上につとめ、各種勉強会にも、時間のある限り、積極的に参加させており、人材育成に努めている。

②屋久島島内の猟友会のメンバーも高齢化が進んできており、弊社としても何かのお手伝いができないかと考える中、自発的に社員2名が、狩猟免許を受験し、2名とも無事に合格。
今後は、猟友会の皆様のお手伝いもさせて頂きながら、研鑽に努めていく。

普及啓発活動

①令和5年4月23日に、島内で行われた産業祭のイベントでは、広く島民の皆様にヤクシカジビエを食べていただく為に、ホットドックの商品開発・販売を行い、100食すべて完売。
6月には、お手軽な価格で食べて頂けるよう、スライスしたお肉を島民の皆様にBBQセットとして販売し、今では、ふるさと納税などの贈答品としても非常に高評価をいただいている。

②令和5年8月より、全国にヤクシカジビエを広く知ってもらう為に、屋久島バーガーの開発を行い、加工センター隣接のレストランにて販売。今年は3月中旬頃から販売予定。

③屋久島高校にて、鹿肉を通しての食肉文化の歴史などの授業を行っている。地元の高校生に鹿肉を通して命の尊さを学んでもらい、ヤクシカが未来にもたらす魅力の再発見と同時に、島外に出なくても、こんなすばらしい事業が屋久島に存在することを知っていただき、卒業後の雇用に繋げ、地域創生を図る。

「情報ビジネス科」「商品開発」の授業内容

■令和5年5月12日

教育ではなく共育　身の周りのWHYを探そう

■令和5年7月18日

身の周りのWHYを班毎に発表

■令和5年7月19日

なぜ鹿肉?　WHYをもとに考える。

食肉文化の歴史　畜産の現状　食肉革命としての鹿肉

屋久島の魅力と価値

■令和5年10月23日

生徒達が5つのグループに分かれ、

各々のテーマを以って、商品開発を行う。

「ジビエについて」「ヤクシカとお酒のおつまみ」

というテーマの班もあった。

今後はコラボ商品の開発ができるような取り組みも進める予定。

④令和5年10月14日、15日東京都江東区民祭りに屋久島町として初出店されたので、一緒にヤクシカジビエのペットフードの販売や鹿肉のしぐれ煮などの販売をさせていただきながら、ヤクシカだけではなく、屋久島町としての観光アピールなどのお手伝いもさせて頂いた。

※屋久鹿のしぐれ煮缶詰200個を
能登半島地震の被災地へ支援物資として、
令和6年1月14日に
七尾市役所に寄付させていただいた。

視察・研修受け入れ(一例)

①西之表市鳥獣対策協議会からのご依頼により、令和5年9月14日、ジビエ加工施設先進地研修として、鹿児島県西之表市職員や猟友会の皆様の研修受け入れを実施。
施設案内説明⇒二次解体精肉実演⇒梱包室での加工商品見学⇒屋久鹿ジビエバーガー試食。
西之表市も、年々有害鳥獣被害も拡大しているということで、色々な意見交換を行う。
②屋久島環境文化センターからのご依頼により、令和5年12月14日、徳島県立脇町高等学校の生徒さんの研修受け入れを実施。(1学年主任教諭　辻岡英司様・実習助手　日　美由紀様ご同席)

このような視察・研修により、少しでもジビエに対しての理解が広まることを願い、今後も積極的に工場見学等の受け入れを行っていく。

徳島県立脇町高等学校 実習助手 日 美由紀様よりお礼のメール(以下抜粋)

昨日は施設見学と鹿肉、ありがとうございました✨ 徳島も鹿による被害が深刻で、剣山周辺では鹿の届く高さの植物を食べ尽くすなど、植生に深刻な影響を与えています。そのため、屋久島の鹿についても興味があり今回の研修をお願いしました。説明にあった、罠で捕まえ止め刺し後２時間以内に加工を行うことや、徹底した個体判別の取り組みが印象に残りました。

鹿の肉や皮だけでなく蹄や骨、内臓と鹿を最後まで使いきる、命を大切にいただく考え方にも学ばせていただくことが多かったです。

私をはじめ半数の生徒は鹿を食べたことがありましたが、今まで食べた鹿肉と全然違い、店頭で牛や豚と並んでいても、選びたくなる美味しさでした！生徒たちも口を揃えて何度も「美味しい！」と大喜びでした😆

本当にありがとうございました。

ヤクシカ研究への協力

研究者

鹿児島大学共同獣医学部獣医学科　臨床獣医学講座　臨床病理学分野教授

鹿児島大学農水産獣医学域　獣医学系　教授　大和 修　先生

ヤクシカの捕獲にあたり、その捕獲方法や捕獲後の鹿の状態により、肉質にどのような差異が生じるかということを、血液検査および一頭につき８か所の肉片を調べることで、データ化するとのことで、その採取をさせてもらいたいとの依頼があり、協力をさせていただいた。

血液検査データ			
No.	1	2	3
性別	メス	オス(仔)	オス
PH	7.086	6.966	7.088
乳酸	13.68	19.36	10.11
血糖値	265	136	14
AST	High	733	High
CK	328	84	396

筋肉PH						
No.	1		2		3	
くくり罠	右前肢		左前肢		右前肢	
	右	左	右	左	右	左
前肢	7.03	6.5	7.24	7.19	7.12	7.11
胸部	6.69	7.28	7.30	7.24	7.03	7.11
腰部	6.13	5.48	6.60	7.38	7.18	7.18
後肢	13.99	5.77	6.78	6.05	7.33	7.18

データからの考察によってわかることとしては、
〈血液検査データ〉のASTにおいて、
No.1とNo.3は数値化不可の2000～3000overと推測される
【High】と表記されたのに対し、No.2に関しては、
【733】とデータ数値がでたことと、それによってCKの
数値に大きな差が見受けられる。

全体的にくくり罠の捕獲による鹿の肉質へのストレスは
大きい傾向にあるが、その中でも罠にかかってからの
ストレス負荷によりどのように肉質に影響するかという
ことを、データ数値から考察することが可能になる。

今後、例えば捕獲された鹿の搬入時、
解体前に血液検査からのデータを考察することにより、
鹿肉の質をあらかじめ理解できたり
それによって鹿肉の卸をする際に
牛肉でいうところのA5ランクA3ランクなどのように、
歩留等級や肉質等級によってブランド価値を
科学的エビデンスを基に格付けすることが
可能になるかもしれないと感じることができた。

継続的な活動

①残渣を極力減らす為に、一部の動物園様に、鹿をまるまる一頭、あるいは頭だけやスペアリブなどを提供している。内臓に関しては、狼犬や大型犬などを飼っていらっしゃる方へご提供。
聖なる島の命に感謝し、環境保護の為にも、大切な命を余すことなく有効に活用できるよう引き続き努めていく。

②処理加工施設の整備として、残渣処理の問題で、屋久島町との協議の結果、大型冷凍庫を設置し、３ヶ月に一度くらいの割合で、鹿児島県本土に産業廃棄物として運搬することが決定。
屋久島町産業振興課様のご尽力のもと、屋久島町議会の反対もなく、三分の二の補助金も出していただき、令和5年10月25日に設置が完了。
しかしながら、現法律では、イノシシを除き、シカやクマなどの野生動物の飼料利用が認められていない為、輸送コストの削減が今後の課題となっている。
一日でも早い残渣の適切な処理への取り組みを今後も継続して行っていく。

活動の成果

屋久島町において、シカ等による農作物等被害の頻発によって、農林業の振興上大きな阻害要因となっていたが、このような状況を踏まえ、捕獲の強化を推進すると共に、捕獲したヤクシカの資源としての有効活用を図るべく食肉処理加工及び販売等に力をいれている状態である。
ヤクシカを資源として有効活用することで地域の活性化を図ると共に、島外への販路も順次拡大することで経済波及効果を図り、猟友会の狩猟意欲の向上及び捕獲頭数の増加に繋げている。
農作物被害についても金額及び面積共に減少傾向にある。
また、食肉処理加工の際に発生する残渣についてもペットフード等に再利用することで、出来る限り資源としての有効活用を図っており、このような事業の拡大によって新たな雇用創出にも繋がり、地域活性化にも貢献している状況である。

(単位:ha)

被害面積	取組開始時(平成24年度)	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
面積	349	64.6	18.8	13.4	18.6

(単位:頭)

捕獲頭数	取組開始時(平成24年度)	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
(鳥獣種名)シカ	3,852	3,043	2,600	2,426	2,200

(単位:頭、%)

ジビエ活用(ヤクシカ)	取組開始時(平成24年度)	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
処理頭数	-	518	382	440	497
捕獲頭数による処理割合	0	17.0	14.7	18.1	22.6

今後の展開

①ヤクシカを通して屋久島の地域活性化に尽力する。
②屋久島島内では、飲食店様や学校給食などで、鹿肉の普及に努めつつ、日本全国に対して、ヤクシカの命を通して、自然界の命は循環の中で生かされているという視点の情報発信や啓蒙活動を行っていき、処理頭数1,000頭を目指す!
③ヤクシカ肉加工品の商品数を増やし、全国発売する。

現在開発中の商品一例・・・

サラミ

ハンバーグ

④ドッグイベントなどに出店し、安心安全な無添加ペットフードの認知度を高める。

最後に・・・

ジビエ加工施設の会社としての、黒字化は、大変な労力が必要であると感じています・・・

しかしながら、代表の福原がまさに私財を投げうってまで、ここまで屋久島の為にと、時間を費やしてきた、その生き方が、この賞を受賞させていただいた大きな要因であると感じています。

この賞に恥じぬよう、私達社員一同、今度はその想いを形にしなければならないと強く思っております。

その為には、引き続き関係各位の皆様方には、ご指導ご鞭撻を賜りますよう深くお願い申しあげます。

ご清聴
ありがとうございました!

100% NATURAL VENISON
YAKUSHIKA GIBIER
屋久鹿ジビエ王国