

小さな町の 小さな処理場の取り組み

～ 動物たちとの約束 ～

2025年 2月14日 むかわのジビエ もとかわ あきよ





いらすと屋の
オバハンター

札幌市すすきの生まれ・札幌育ち・むかわ町移住者の
生粋の道産子です。インドア派。
北海道と食べること動物だいすき おばハンター

食害 約2億円・捕獲頭数年間 3800頭



面積 711.36km²

人口 7,389人(令和6.8月末)

耕地面積

田 3,830ヘクタール

普通畑 2,930ヘクタール

北海道むかわ町公式サイトより

食害もなかなか。
対策はしていますが
追いつきません
もはや
災害、とまでいわれ
ています。



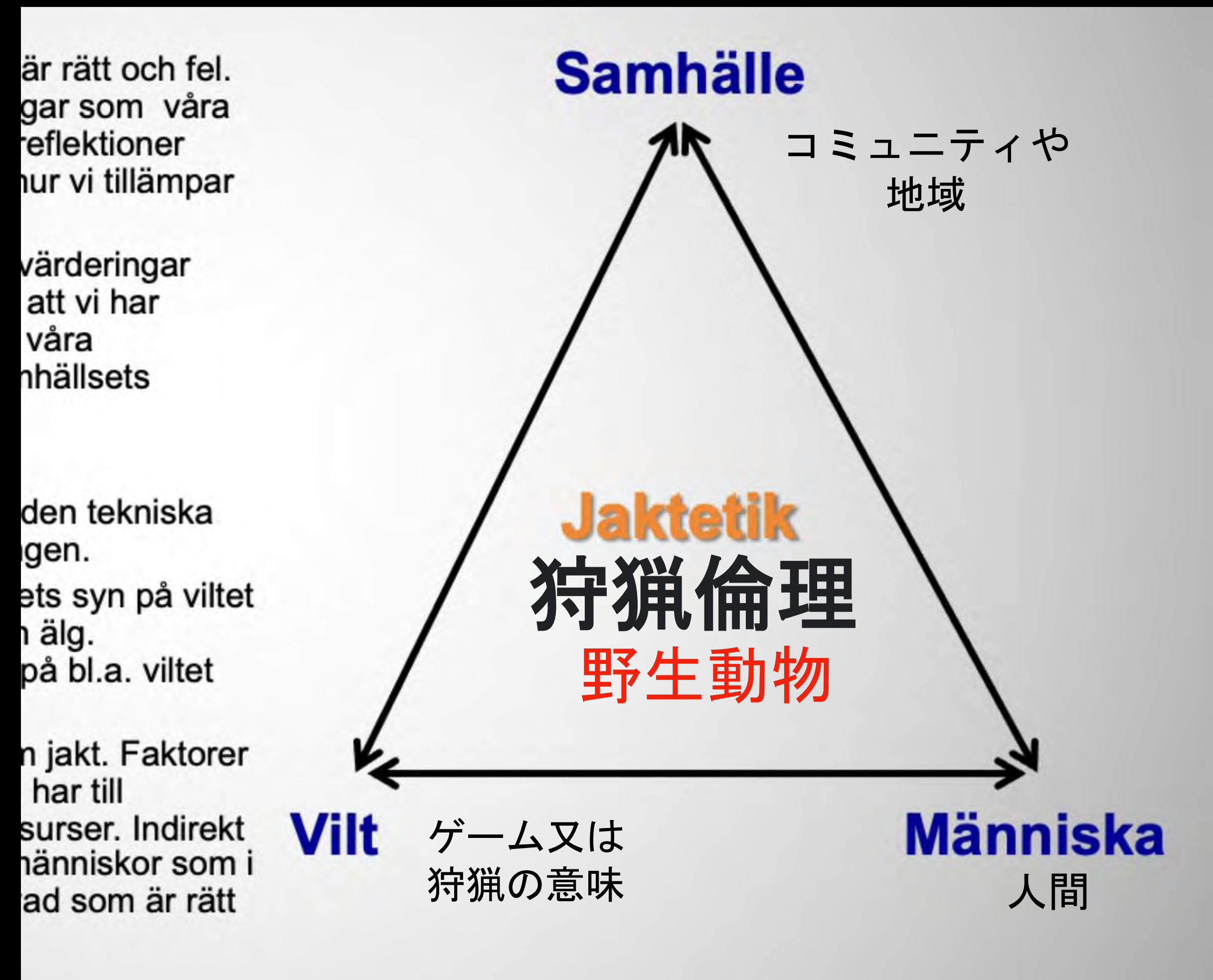
そんな中 小さな処理場

むかわのジビエ が大事にしていること

動物たちの尊厳。

鹿は美しい。

本当はあんなおおきな動物が身近にいる
北海道の自然はすごいはずなんです。
今は害獣なんてよばれてます。



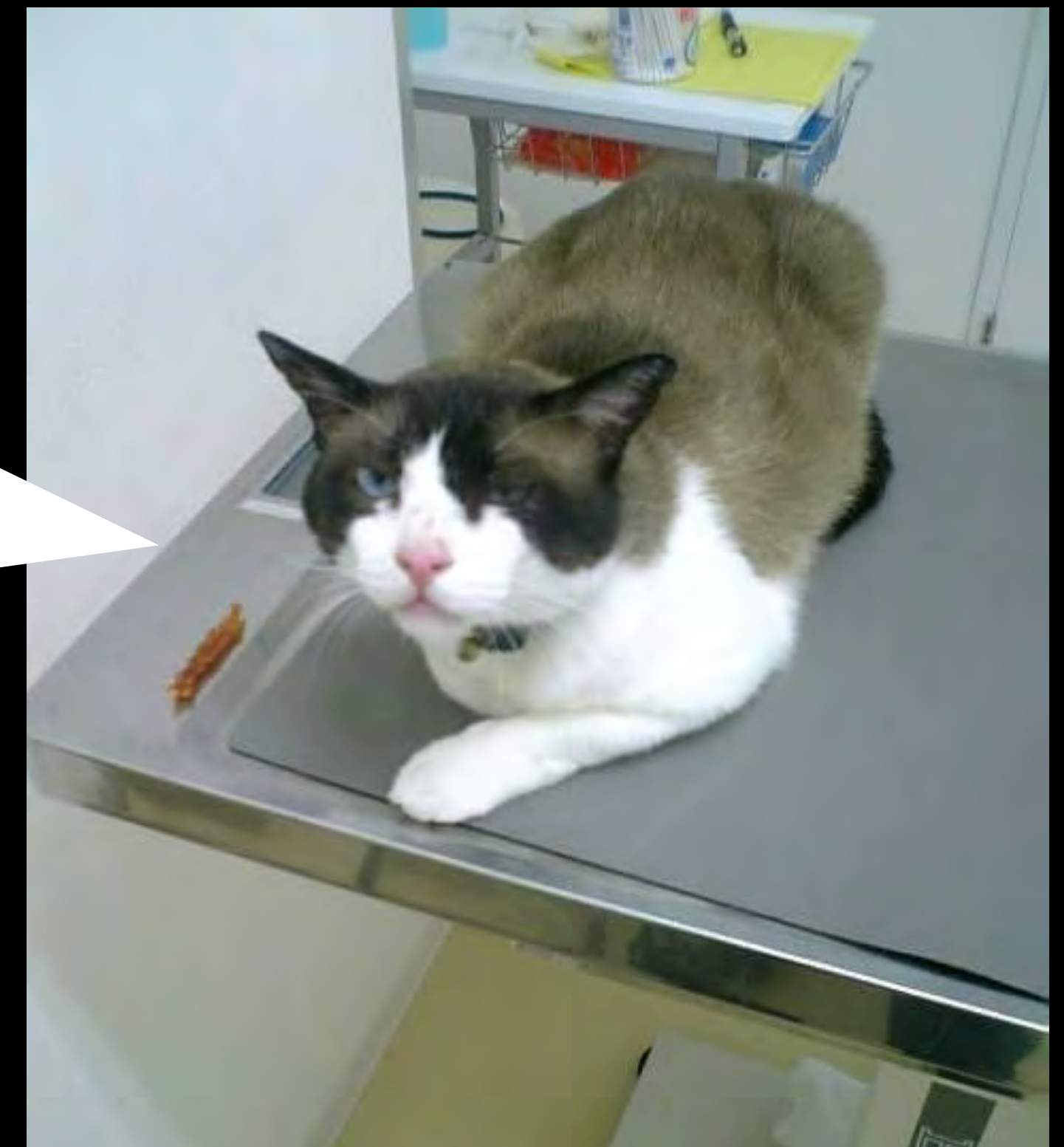
アニマルウェルフェア

という言葉知ってますか？



動物病院は痛みと
恐怖しかねーぞ！

病気治す為だよ♪



日本では

畜産・酪農・犬猫たちに使われる事が多いけど。

海外ではもっと広い概念で使われています。



- アニマルウェルフェアの5つの自由

生息環境の変化からの不快、
飢え渇き、痛み負傷、
恐怖抑圧、行動欲求の制限などの
苦しみを野生動物たちも受けていることを
知ることが大切です。

害獣と位置付けて「増やしすぎた・増えすぎた」結果、
異常に殺し過ぎる現状。日本の狩猟方法・駆除対策こそ
アニマルウェルフェアの概念が必要だとおもっています。



私の師匠が撃った10月から3月までの1シーズンの
鹿ツノ。当然メスも撃ってます。



なぜアニマルウェルフェアか。

処理場を始めてから動物たちのたくさんの受難をみてきました。

駆除で罠にかかった鹿を気絶させ銃で撃たずに尻尾だけとられたり食べたい部分だけとられたりした鹿もいます。

きっと
とっても痛かったと思う。



罾による脚の欠損



害獣だからといってどんな殺し方してもいいわけがない。自分の食べたい部位や楽な部分だけ動物の体の一部を切り取って捨ててきていいわけがない。



鹿に辱めを与えてはいけない。



銃でのかすり傷が治りかけの鹿

とはいえ。仕方のないときだってある。

人間は被害を受けている。

でも

動物も受難していることを知ってほしい。

狩猟者として人として

動物たちのこともほんの少し考えてほしい。

鹿たちの殺され方と鹿の体を見てきて

私が感じたことです。



The image shows three deer carcasses hanging vertically by metal chains in what appears to be a meat processing or storage facility. The carcasses are skinned, revealing the underlying muscle and bone. The deer on the left has a light-colored coat with some darker patches. The deer in the center has a reddish-pink coat. The deer on the right is partially visible and has a darker coat. The background shows a window with a blue tint and some equipment on a shelf.

痛みと苦しみの可視化

立ってる鹿を銃で撃ったもの

罨でとってしばらく放置され
電気止めをいれたもの。

銃でもワナでも
結局
どう殺すか。

苦しめることになるなら
どちらも同じです。

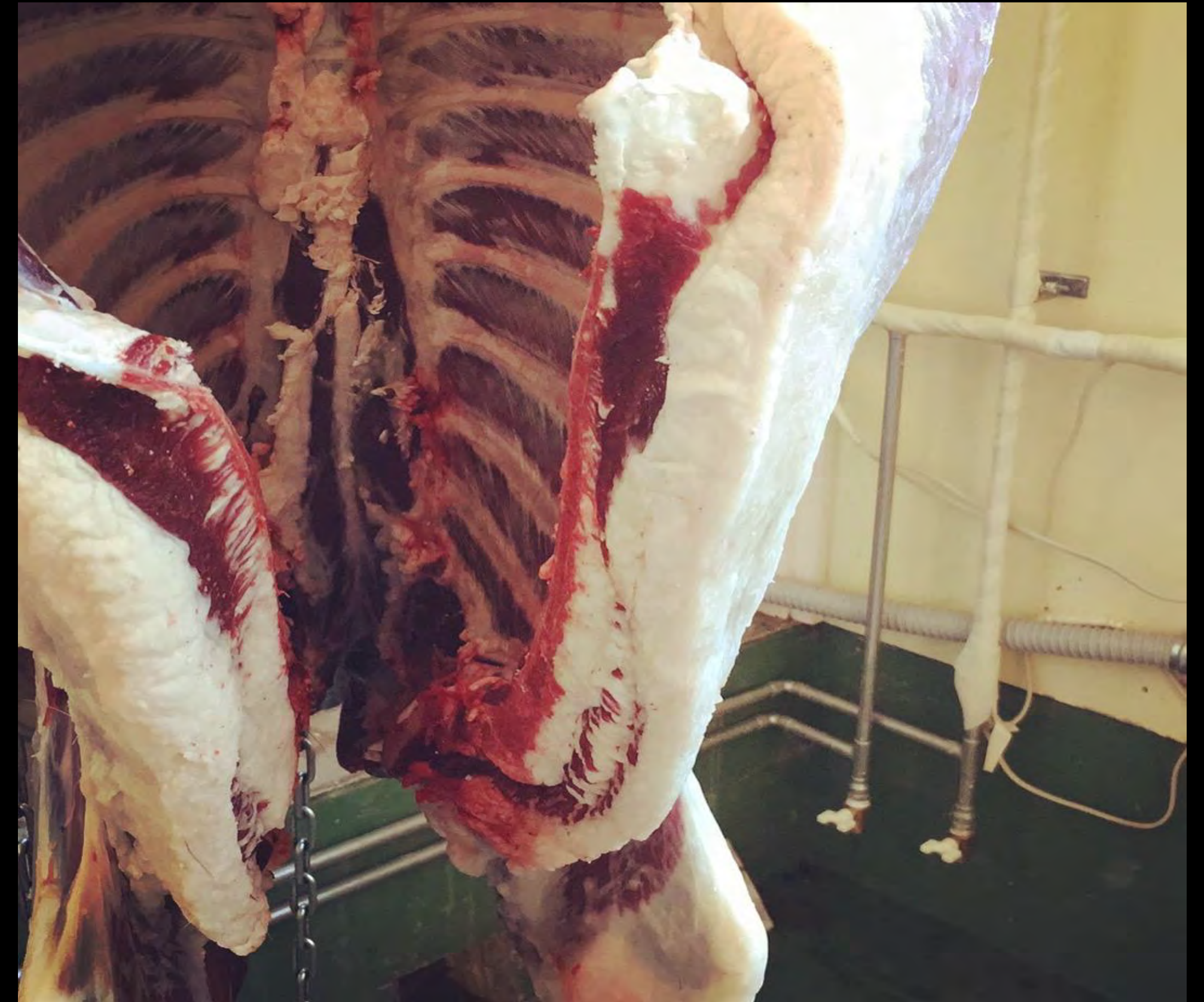


むかわ町罠い罠

鹿の数を減らすための
効率の良い殺戮か



食資源として使うための
効率の悪い捕獲か



不本意ですが一人では全部は処理しきれず。むかわ町では 両方必要なのだと
思う様に。ハンターがジビエとして処理場に運ぶのはなかなか大変です。

せめて 自分が撃った鹿と処理場に運ばれた鹿だけでも肉にすることにしています。そして処理場として殺された動物たちにできることはなにか。

鹿という生きてた動物の行き着く場所を。鹿たちの声を使う人に届けられる場所でなければいけない。
たくさんの鹿を「ただ」殺してきた私が鹿たちへの贖罪の気持ちで作ったのが

鹿処理場 むかわのジビエ。



カラーアトラスにいかがですか。血がほぼついてないよ

放血が完璧だと

ほぼ内臓にも血が残らない。



今でこそ ジビエ・食肉にするために
頭、首を撃つ、と言われてます。

なぜそこを狙うのでしょうか。

否！

狩猟倫理

鹿が苦しまないためにそこを狙う。
苦しまないから肉質がよくなり、
歩留まりがあがる。何より仕事が楽です。

撃つだけではだめ。血抜きが大事。
スーパーで売ってる家畜の肉が
満遍なく美味しいのはなぜ？？

日本の食糧・国産



推進パートナー

「有効活用」するために頭・首を撃つ？
「金になる」から頭・首を撃つ？
肉にする」から頭・首を撃つ？

ストレスとアニマルウェルフェアの話を
屠畜検査員・畜産家と命と食の話を

生き物を食べ物にするのは
とても難しい。
美味しいお肉とは？

畜産の現場でもストレスや
屠畜の仕方は重要

大人の食育？
消費者と生産者

改良された家畜と
野生動物

四季を通じて動物たちを知る「肉作り」をすることで
作り手、食べ手に命を伝えることができる。

畜産家の方に言われたこと。

「牛ってね。2回いきるんだよね。」

生まれてからが一回。

食べてもらって体の中で血となって生きる。

だから2回。



鹿もそうなって欲しい。こちらの都合で殺すんだ。おいしいと言われる肉にするための努力は惜しんではだめ。それが小さな処理場とそこに住んでいる鹿たちのやくそく。

食のイベント&現在進行中のプロジェクト

牛と人で M(eat)ing by ベコクラブ

いろいろな立場の消費者・ 大人も子供も 畜産家も獣医も動物を知って
「人間以外の命を屠り食べ生き存えてる」を考える
産ませて育てて食べる牛の一生を牛と共に生きる4年間のプロジェクト



受精液をえらび
受精させ
子牛をうませる
母牛のいる畜産家も
肥育農家も
肉にする肉屋も
食べる人も
全部この
SNSで
しりあいました。
一頭の牛を
みんなで
そだててます。



2025年3月18日お肉になります。

4月下旬 食べる会します！

家畜と野生動物、そして人。
動物に関わる人たちと一緒に感じて
考えて食べること
はじめませんか？

食から日本を考える。

**NIPPON
FOOD
SHIFT**

牛と人でM(eat)ing! lit.link(リットリンク)



<https://lit.link/becoclubinfo>

 リンクをコピーする

 シェアする！

 Lit.Link

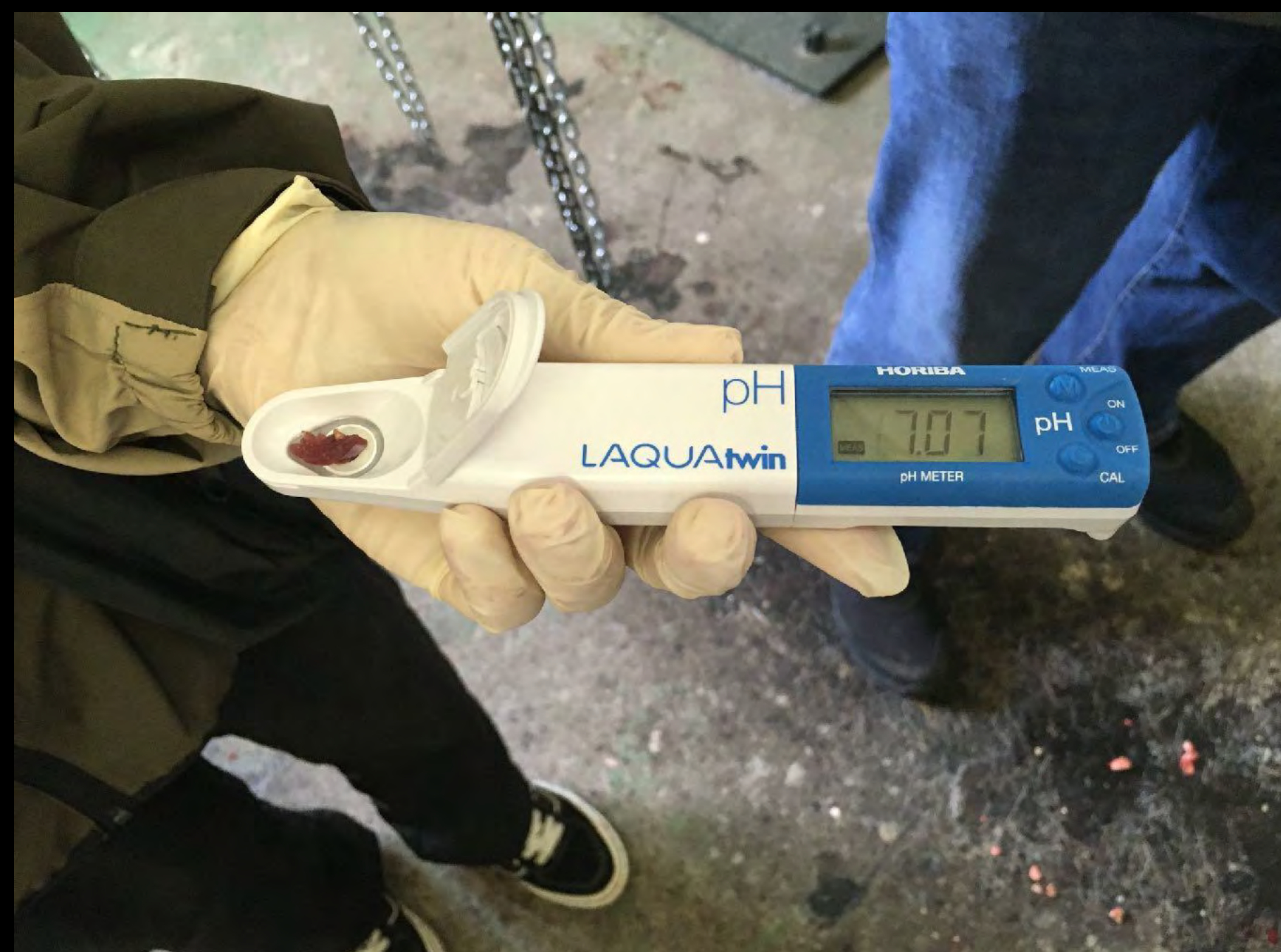
むかわのジビエでは アカデミックなお手伝いもしています。
処理場として手伝えることがたくさんあります。

・これはとても大事なことです。
ジビエ利活用の補助金や助成、事業なども

研究・研究者にまで広く対象を広げていただきたい。

全ては動物たちのために。

鹿児島大学大和修教授らによる 血液採取のためのエゾシカ捕獲依頼





屋久島研究調査活動奨励事業（旧：屋久島生物多様性保全研究活動奨励事業）
ヤクシカ肉の品質評価に関する研究

「狩猟動物のアニマルウェルフェアの科学的評価を目指して」

鹿児島大学 共同獣医学研究科 博士課程学生・獣医学士・獣医師 荒川 奈那美
鹿児島大学 共同獣医学部 臨床病理学分野 教授・博士（獣医学）・獣医師 大和 修

はじめに アニマルウェルフェアとは

動物に対する様々な配慮に関する概念には、愛護、QOL（生活の質）、権利、エンリッチメントなどの用語が使われているが、近年、アニマルウェルフェアという用語もしばしば聞くようになっていく。日本語に直訳すると動物福祉ということになるが、日本語だと少し違った印象も生じるため、直接、アニマルウェルフェアと記載されることが標準化してきている。最近、国内の獣医・畜産学領域において、このアニマルウェルフェアという用語が急激に普及・浸透してきたのは、農林水産省（以下、農水省）が公的に牛、豚、馬、鶏などの家畜の飼養環境に関わるアニマルウェルフェアの指針を定義したからである※1。急にこのような風潮になった理由は一庶民である私にはよくわからないが、恐らくこれまで

日本の家畜に対する飼養管理条件が、アニマルウェルフェアの世界標準の観点で不十分であったからであり、海外からの指摘や批判に対する対応としてアニマルウェルフェアの指針を策定する必要性が生じたのではないかと推測する。あくまで筆者の個人的見解であるが、もともと日本にはアニマルウェルフェアの概念が自然に醸成されてはいなかったと思われるので、海外からの要請に応じる形で、省庁からのトップダウン方式でこれを定義することになったと推測する。違っていたら申し訳ない。

アニマルウェルフェアは、上記の家畜に対するものだけではなく、ペットなどの伴侶動物ならびに動物園や水族館で飼育されている展示動物に対しても当然適応されるべきであるが、農水省は伴侶動物や展示動物に対するアニマルウェルフェアは今のところ取り扱っていない。これは、動物愛護法や動物園・水族館が

環境省の管轄であるためと推測される。ただし、動物に関わるすべての人の中に動物への配慮としてアニマルウェルフェアの概念が定着していれば十分であるため、必ずしも書面のルールを定義する必要はないと思うが、なかなか日本人から自然発生的にアニマルウェルフェアの概念は生じにくいように感じしてしまう。

さらに、ここで話題にする狩猟動物に対しても、当然のごとくアニマルウェルフェアの概念は適用すべきである※2。そのような考えが根付いているアニマルウェルフェア先進国（例えば、スウェーデン）では、動物を苦しめずに猟銃の一発の射撃で仕留めること（クリーンキル）が重要視されている。動物にストレスを与えなければ、その肉（ジビエ）にはダメージがなく、とても美味しく自然の恵みを頂けるのである。日本にもそのような考えをもって狩猟をしている人はいるが、それはごく

一部と言っても過言ではない。

研究の目的

シカやイノシシなど野生動物の生息数と捕獲数は年々増加しており、農水省の統計では令和4年にシカの捕獲数が71万頭に達している※2。しかし、ジビエとして利用されているのは、そのわずか15%の11万頭であった。さらに、北海道のエゾシカを除くと、本州以南のシカは多くの場合くくり罠で捕獲されているため、シカへの身体的かつ精神的なストレス（ダメージ）が確実に生じており、ジビエの品質にも少なからず影響していると推測される。シカの生息域は山岳地帯が多く、猟犬や猟銃を使わずに狩猟だけでは対応できないことも事実であるが、くくり罠で捕獲するにしてもストレスを極限に軽減する方法を見出せば、アニマルウェルフェアに叶った狩猟に近づくと考えている。

シカ肉質 ストレスで劣化

道総研環境科学研が調査

短時間処理 普及目指す

道立総合研究機構環境科学研究センター（札幌）が、エゾシカの捕獲・食肉処理時のストレスによる肉質の劣化について調べている。道などはエゾシカ肉の消費拡大を目的としているが、捕獲・処理方法が統一されていないため、食味が劣る肉も流通している。同センターはおいしい肉質を保つ方法を狩猟者や食肉処理業者に普及させ、ブランド力向上などにつなげたい考えだ。（本郷由美子）

牛や豚などの家畜は、疲労やストレスがある状態で処理すると、肉が赤黒く乾くなどの「異常肉」が発生する。国の法律に基づいて家畜を扱う食肉処理場には、処理前に休ませるなどのガイドラインが設けられている。

一方、エゾシカなどの野生動物の処理施設は都道府県などの条例に基づいており、狩猟者や処理業者の間で捕獲・処理方法が統一されておらず、肉質などにばらつきが出ている。

同センターは昨年10月、今年2月、日高管内新ひだ

か町で7頭を捕獲し、捕獲時の状況やロース、モモなどの肉質、血中成分を調べた。ワナで捕獲後に6時間以上拘束し、処理時に激しく暴れた個体で異常肉が発生。銃で撃った後、2時間放置してから処理した個体にも異常肉があった。急所を撃たれた個体や、暴れさせずに処理した個体など5頭に異常はなかった。

同センターはこうした結果から、処分時に暴れたかどうかや、死亡後の筋肉温度がエゾシカの肉質に影響を及ぼしていると分析。狩猟者や処理業者に①急所を

狙う②ワナで捕獲後は暴れさせず短時間で処理する③などを普及させる。今後、一時養鹿されたエゾシカの肉質についても調査し、捕獲や処理に関するガイドラインを提言する考えだ。

調査を担当する同センター道東地区野生生物室（釧路）の亀井利活研究主任は「捕獲法や処理法をマニュアル化して、常においしい肉を出荷できれば、流通量も消費量も増える。エゾシカ肉のブランド化にも貢献できるのでは」と話している。

シカ肉利用拡大1.2億円

道補正予算案 12地域で狩猟講習

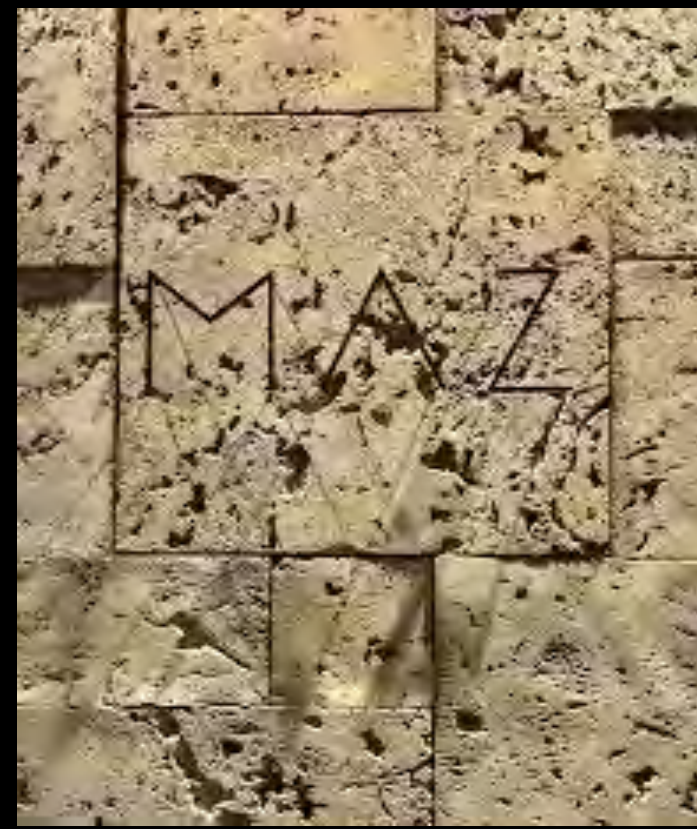
道は12日、第2回定例道議会に提出する2018年度補正予算案を審議する。中

交付金を活用し、狩猟者向けの講習会を道内12地域で開き、食肉処理施設への搬入や廃棄物処理の経費を補助する。

昨年12月下旬の低気圧で被害を受けた後志管内積丹町などの漁港の復旧に10億

このように動物たちの苦しみや痛みが肉質にどう関係しているかの研究も進んでいます。

これからの捕獲や利活用のガイドラインの根拠になっていくと考えます。



皮のことも少し。むかわのジビエでは皮は100%
利用しています。

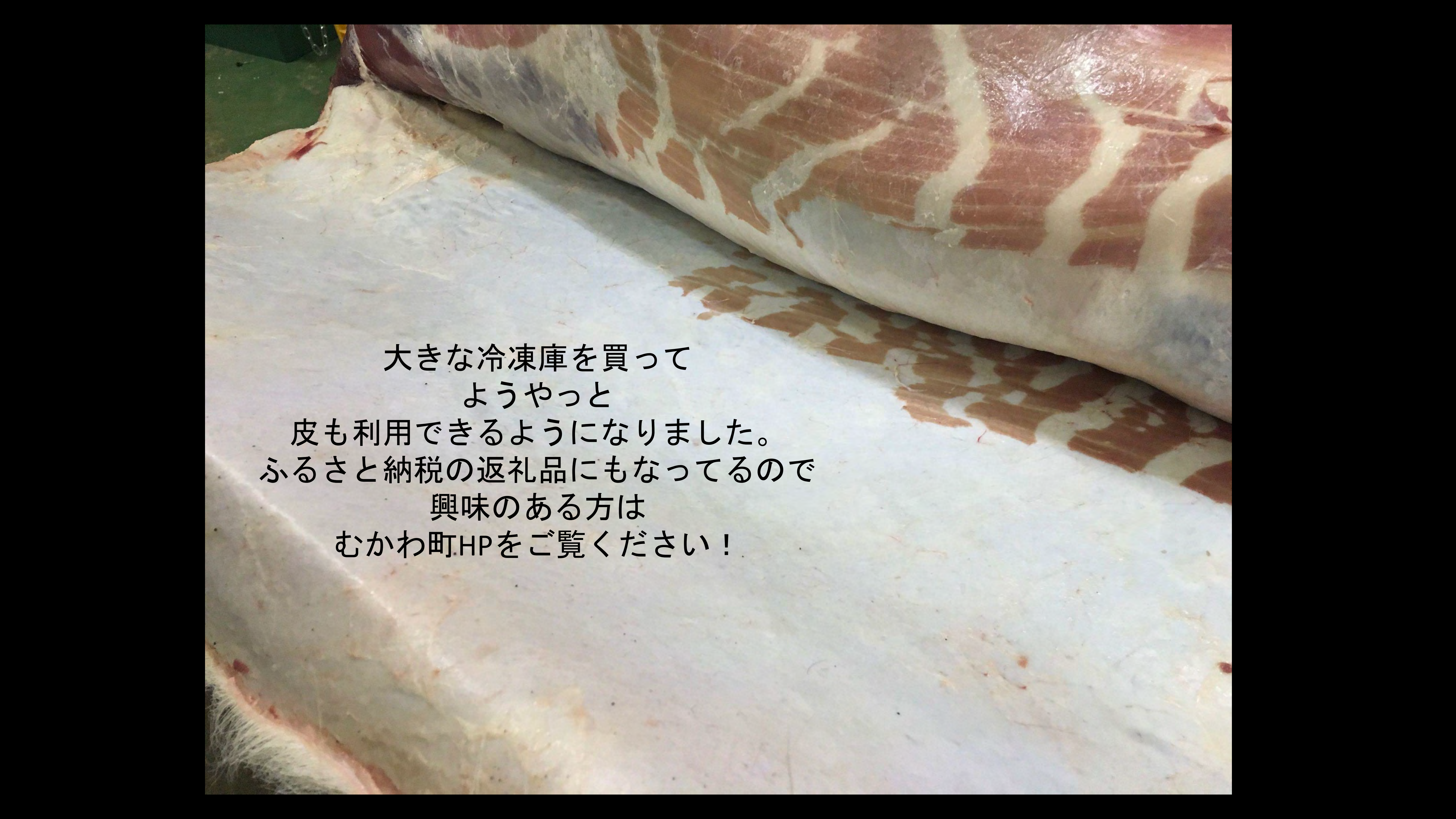
あぐら企画
原ななえさんの作品。
札幌市・ノムラーノアグラさんでん
販売してます。

北海道・滝川
ジャメヴュクイールさ

オーダーメイドも承っています。



<https://www.jamaisvucuir.com/>



大きな冷凍庫を買って
ようやく
皮も利用できるようになりました。
ふるさと納税の返礼品にもなってるので
興味のある方は
むかわ町HPをご覧ください！



たくさんためておいて1ドラム回せるように
冷凍ストックします。鞣す日にあわせて発送します。

むかわのジビエが取り組んでいること。

「人にほめられなくてもいい。鹿にほめられる処理場」を目指しています。

鹿の尊厳を守り、命を食べ物に変えること。

肉を通して鹿の生き様を伝えること。

料理人、食べる人が全力で料理したくなるお肉にすること。

物殺しではなく 鹿たちの声をきける 屠人（ほふりびと）になること。

今日の受賞のこと。関わってくれたみんなのおかげです。
。今日が設立して9年目の日のこと。
鹿たちの事をたくさんの方に聞いてもらえたこと。
むかわ町に帰ったら一番に鹿たちに報告したいです。

FIN.

お聞きいただき
ありがとうございます。

