

みやこ町における 捕獲鳥獣利活用について (山本倫明氏の取組)



発表者
福岡県みやこ町
農林業振興課 井上 直也

みやこ町について



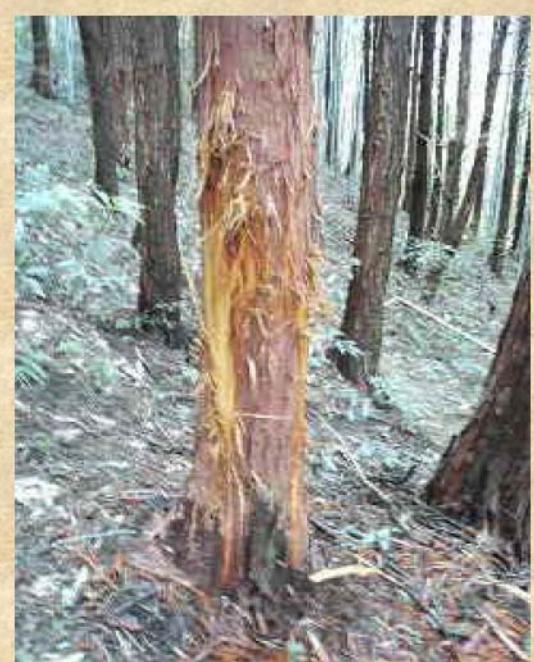
総面積
151.34
平方キロメートル

平成27年度
国勢調査
人口20,264人

町の農林産物



被害の様子



イノシシによる水稻被害

シカによる樹木被害

活動に至った経緯

地域全体での効果的な捕獲等により農作物被害防止の取組を行いつつ、捕獲したイノシシ・シカを加工施設へ搬入することで、食肉として販売・促進を行い、**地域の資源としての活用を図る取り組み**を実施するため



平成20年度

有害鳥獣加工施設建設について調査検討

平成21年度

有害鳥獣加工施設 工事着工

捕獲鳥獣利活用について

平成22年4月～

「みやこ町有害鳥獣加工施設」稼働開始



外観及び平面図

山本 優明氏について

- 昭和50年に銃猟免許、平成22年にわな猟免許を取得
- イノシシ・シカの捕獲により、地域の農作物の被害防止に貢献（平成28年度から鳥獣被害対策実施隊員として活動）
- 狩猟研修会の講師を務め、適正な狩猟の啓発や新規狩猟登録者の指導・育成に貢献

など

山本氏の取組① ～捕獲推進～



わなの定期的な点検

適切な場所に設置

捕獲搬入マニュアル(一部抜粋)

○腹部内臓を撃ち抜いた個体は、食中毒起因菌等により食用部位が汚染される可能性があるため、食品衛生上の観点から受け入れない

○放血は、頸動脈を切断することとし、使用するナイフ等は使用前に消毒して衛生的に取り扱うこと。

○捕獲後、現地にて必ず止め
刺し、放血をし、冷却等衛生
的な取り扱いに努め、速やか
に(1時間以内)に搬入する
こと

○放血が終了した個体は、内臓摘出をしないまま施設へ搬入する

- 著しい脱毛があるもの
- 著しく痩せているもの



捕獲者から捕獲情報や止め刺し・放血の仕方などもヒヤリングし、総合的に受け入れの可否を判断

山本氏の取組②

～衛生的・高品質なジビエを得るために～

・捕獲者・捕獲場所・捕獲日・
獣種・捕獲方法などをデータ化
し、個体ごとに管理

・商品に個体管理番号を付けて販売することにより消費者からの問い合わせには迅速に対応することができ、「みやこ肉」の安全・安心に貢献

受入記録表・確認記録表



個体管理 番号の記載

解体作業マニュアル(一部抜粋)

- ・作業に使用するナイフは、使用前に83°C以上の温湯で消毒
- ・作業前に、手指の洗浄及び消毒を実施する
- ・体表の汚染が著しい場合は、搬入口で懸垂し、流水により洗浄する。また、洗浄水が器具等を汚染しないよう注意
- ・異物の混入に注意する

金属探知機を使い、弾の残留検査



衛生管理マニュアル(一部抜粋)

- ・作業前及び作業終了後に施設内を巡視し、床、内壁、天井、窓、防虫網等を点検し、破損があった場合は補修
- ・冷蔵庫及び冷凍庫の確認、清掃用機材や薬剤の管理
- ・剥(はく)皮後枝肉と剥(はく)皮前枝肉が接触しないように保管
- ・不可食部分等の管理
- ・鼠(そ)族及び害虫等の排除

清掃マニュアル(一部抜粋)

- ・機械及び器具並びにその部品等は、乾燥した状態で所定の場所に保管
- ・床面等に水たまりが無いように留意
- ・クモの巣等は、速やかに除去
- ・血液及び脂肪等の汚れのある場合は、ブラシ及び洗浄剤を使用し、温湯にて洗浄



清掃作業

山本氏の取組③ ～将来を見据えて～



加工施設視察の
受け入れ



インターンシップ学生
の受け入れ

ジビエ普及にかかる取組①



ジビエ普及にかかる取組②



直売所でのジビエの試食



知事(写真左)にイノシシ鍋の振る舞い(山本氏は中央奥)



テレビ局の取材



イノシシ肉を使用した学校給食

ジビエ普及効果



期間限定で福岡・長崎・佐賀のコンビニチェーンにて、みやこ町のイノシシ肉を使った「イノシシ味噌おにぎり」と「ぼたん鍋」が商品化

平成28年からは大手量販店等との取引を拡大し、消費者が手軽にジビエを購入することが出来るようになった。

平成28年度販売実績
約1,038万円



ジビエ普及にかかる取組③

ふくおかジビエ流通促進協議会の会長として、県内の加工施設が供給する獣肉の品質の底上げを図り、より多くの消費者がジビエを楽しめるよう力を注いでいる



さらなる需要喚起のために

新たな商品を開発するなど、消費者が手軽にジビエを楽しめるようにしていく



地元高校生とのコラボレーションによるミートソースやメンチカツの開発