

「獣肉加工処理施設の現況調査アンケート」実施結果

平成27年5月
関東農政局

調査手法等

(1) 獣肉加工処理施設アンケート調査

関東農政局管内で確認されている獣害対策として捕獲した野生獣の食肉加工を行っている34施設（H26.6月現在）を対象に運営状況と課題についてアンケート調査を行う。作業は、調査票の印刷、送付、回収、集計を行う。

(2) 専門家への意見聴取

上記アンケート調査で確認された課題に対して、獣肉を取扱う事業者（ジビエ料理の提供者）1名および捕獲と処理方法に関する学識経験者1名から意見聴取を行う。

なお、聴取内容は、ジビエ料理の提供者には「料理人が求める食材に対応するための加工処理」を学識経験者には「獣肉を食材として提供するための捕獲及び処理方法」とする。

獣肉加工処理施設の現況調査アンケート

施設名： _____ 代表者： _____ 回答者： _____

下記の質問について、該当する項目にチェック☑又は記入（*回答記入*）をお願いします。

1. 施設で取り扱う獣種をご回答ください（複数回答あり）。

イノシシ シカ クマ その他（_____）

2. 施設で行っている作業の内容に該当するものをご回答ください（複数回答あり）。

解体（剥皮、内臓摘出等） 精肉（部位分け等） 加工（カレー等そうざい調理）
販売（卸し、小売り等） 食事メニューの提供 その他（_____）

3. 衛生処理マニュアル、ガイドラインの有無をご回答ください。

有（県のマニュアル・施設独自のマニュアル） 無 作成中

4. 1年間のうちで処理を行っている期間と季節（複数回答可）をお答えください。

（_____）か月/12か月 通年 春 夏 秋 冬

5. 現状の人手や設備での、施設の処理能力をお答えください。

搬入量に対して処理しきれしていない ちょうどよい 搬入量が不足している

6. 現状での施設の採算性について、ご回答ください。

補助金無しで継続可 補助金等を貰っていて継続可 補助金等を貰えば継続可
継続が困難な状況 他（_____）

7. イノシシ、シカ等の搬入地域について、ご回答ください。

県内 市町村内 地区内 県外含む

8. イノシシ、シカ等の獣の搬入元との契約状況について、ご回答ください。

契約有（決まった猟友会あるいは個人のみと取り引き） 契約無（誰でも取引可能）

9. 季節別解体時の部分肉歩留まりをお答えください（平均と思う値で結構です）。

	春	夏	秋	冬
イノシシ	%	%	%	%
シカ	%	%	%	%

10. 販売先について、ご回答ください（複数回答可）。

施設が販売 卸業者へ販売 地域内の精肉店・飲食店 その他（_____）

11. 今後追加を考えている設備についてご回答ください

解体処理設備（道具、冷蔵庫等） 精肉設備（ミンチ機等） 加工設備（レトルト設備等）
販売設備（イベント用フライヤー等） 金属探知機 計画無し 他（_____）

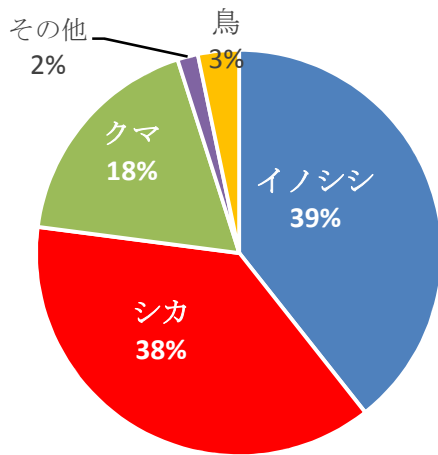
12. 獣肉加工処理施設の運営において「一番の課題」と考えられることをご記入ください。

ご協力ありがとうございました

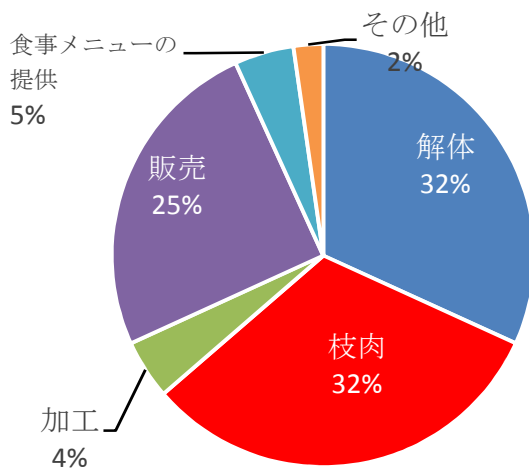
(アンケート結果)

調査対象施設34、うち回答数28 (回収率82.4%)

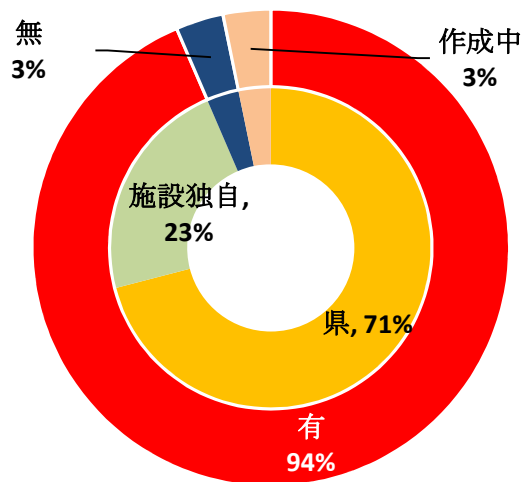
1. 施設で取り扱う獣種 (複数回答あり)



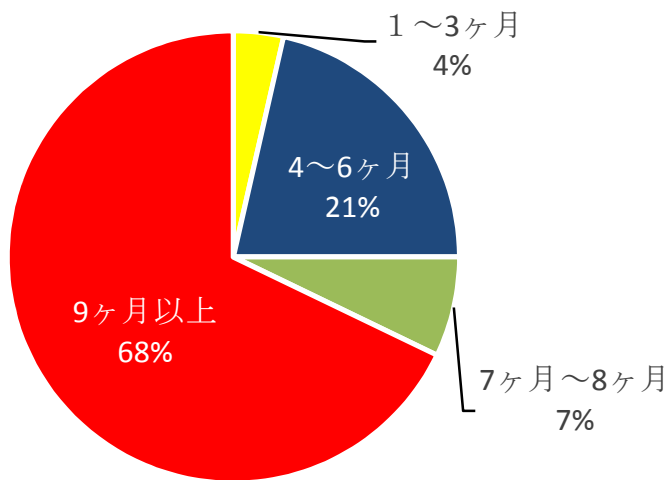
2. 業務の内容 (該当するもの: 複数回答あり)



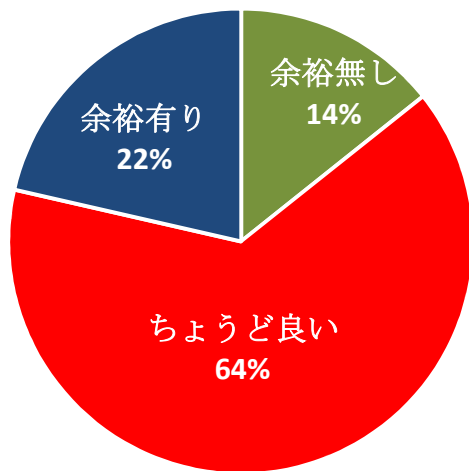
3. 衛生管理マニュアルの有無 (厚生労働省ガイドラインの他にマニュアルを作成しているか)



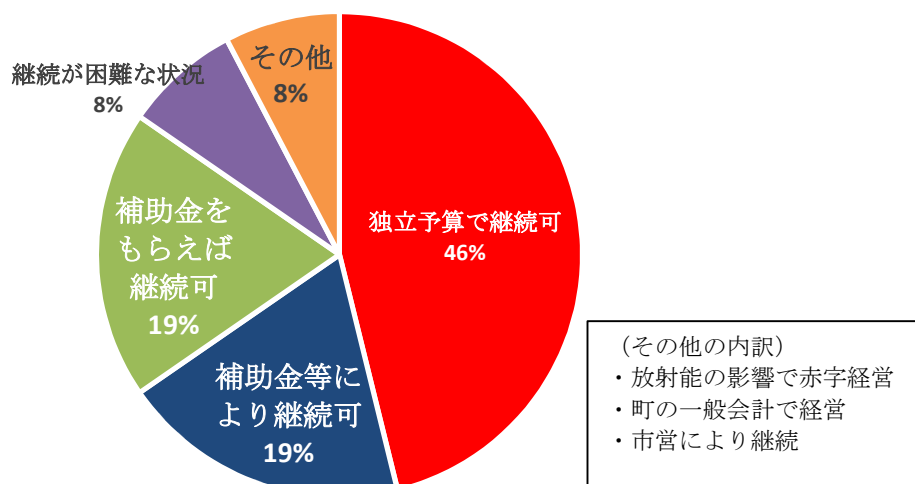
4. 加工施設の稼働率（稼働月数／年）



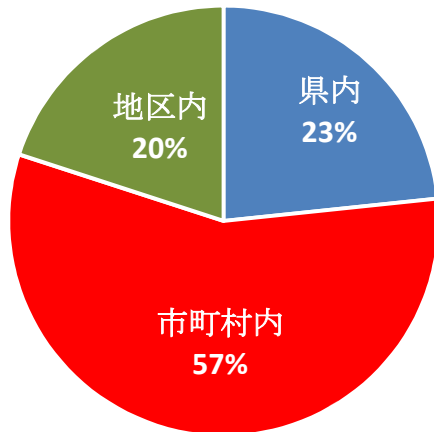
5. 稼働状況



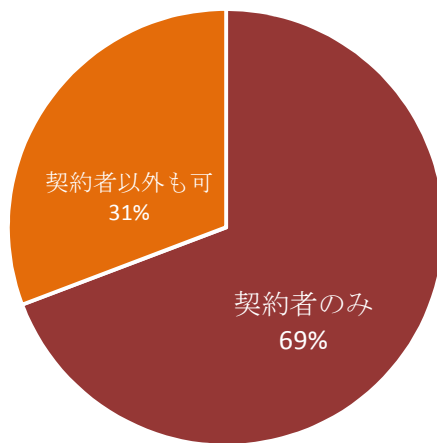
6. 採算性



7. 搬入元（地域）（複数回答あり）



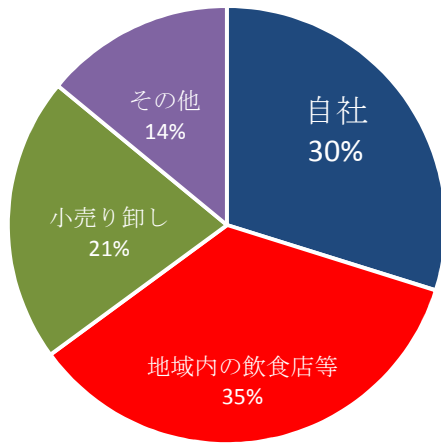
8. 納入者（契約有無）



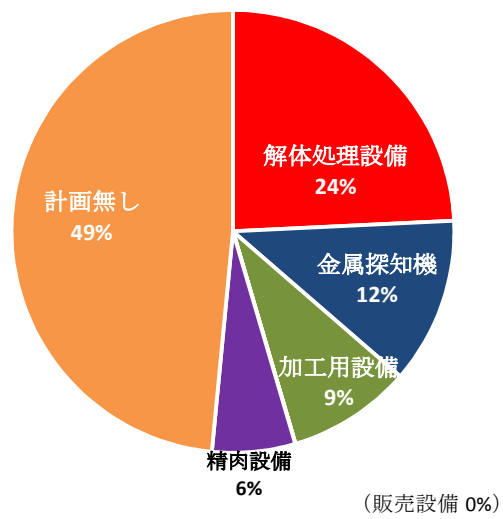
(施設数)

9. 季節別の歩留まり(平均)					
獣種	歩留まり	春	夏	秋	冬
シカ	0～30%	6	5	7	10
	31～50%	6	6	11	8
	51%～70%	1	0	0	0
	71%～	1	1	1	1
イノシシ	0～30%	2	2	2	1
	31～50%	10	9	15	12
	51%～70%	1	1	2	7
	71%～	0	0	0	0

10. 販売先（複数回答あり）



11. 設備の追加計画（複数回答あり）



12. 課題（原文のまま記載）

基準値(100ベクレル/kg)以下の猪がいらないこと
震災の放射能事故により、平成24年11月以降施設は休止。復旧予定なし
販売先の確保
残渣処理
猟師の育成とプロとしての経験
販売先の拡大
捕獲と運営の連携
人員
廃棄物の処理と活用
獣肉活用を拡大させるためには、一定規模以上の流通サイクルの構築が必要ですが、サイクルを動かすには仕入れコストが大きすぎるため少なくとも初期段階では国・自治体の補助が必要だと思う。そのための制度設計と周知が不足していると思う。
地域がら駆除した鹿肉を販売することに対し、行政と一体化した取り組みをしないと、ただ鹿を殺して自分たちの利益のためにだけと思われ、邪魔が入り売ることが難しい。
猟師の高齢化、モチベーションの確保(対価等)、放射能問題、衛生管理ガイドラインは必要だが、あまり厳しいと経営が行き詰まる
鹿肉の安定供給
解体精肉職人の後継者育成
施設が古くなり(24年)リニューアルをしたいと思っている。ただ、今田舎は観光客も少なく人口も減り大変な時です。少しでも補助してほしい。
需要と供給、販売価格
多面で課題有、ひとことでは言い切れない
産業廃棄物:解体処理後の残渣は産業廃棄物となり、大きい廃棄費用を負担することになる。焼却施設を国で整備してほしい。、間販売の罰則
猟友会員の高齢化、解体者の不足、夏場確保した物の利用方法
獣肉の簡単レシピを一般家庭にでも利用しやすくし、獣肉消費を増やしてほしい。
販路確保
インシシシカが少なくなってきた。どこまでやっていけるかわからない。施設が増えすぎて注文が少なくなってきた。金属探知機などの高額な機械の補助をしてほしい。

(備考)

群馬県及び栃木県内の施設については、放射能の影響で現在、稼働できない状況であることから、稼働停止前の状況で回答を得ています。

「獣肉を食材として提供するための捕獲及び処理方法」

信州大学 学術研究院 農学系 准教授 竹田 謙一

捕獲時における意識の改革

食材として提供される獣肉は、一般狩猟や個体数調整の結果の1つとして提供される資源である。しかし、取り扱う捕獲個体、あるいは獣肉に対する意識の持ち方で、捕獲手段、場所、処理方法に対する考え方も変わるだろう。海外では、野生獣を食材として捕獲する行為に対して“harvest ハーベスト”という単語が頻繁に用いられる。すなわち、収穫である。私たちが、野山を駆け回っている野生獣を捕獲し、それを利活用手段の1つである食材として取り扱うとき、どれだけ食卓の向こう側にいる消費者のことを考えているだろうか？ 食品に対する消費者の目は厳しい。野生獣肉に関する各種アンケート調査では、「安全・安心の確保」が野生獣肉の条件として必ず挙げられている。あわせて、飲食店側も食品衛生法で許可された施設から、野生獣肉を仕入れることを心掛ける必要がある。

野のものとはいえ、私たちは「食品を扱っている」という意識を持つことが、何よりも重要である。少なくとも、有害駆除の延長線上に食肉としての利活用があるという考え方は、今すぐ改めてほしい。誰も駆除した獣の肉を食べたいとは思わない。

食材としての獣肉を得る捕獲と取扱い

北海道と異なり、関東は急峻な地形が多い。搬出の方法にもよるが、剥皮後に、捕獲後のと体に打ち身や内出血を認めることが多々ある。損傷部分のトリミングの多さは、収益にも影響を及ぼす。したがって、と体の搬出作業を考慮して、捕獲場所を選択する必要がある。持続的な捕獲を行うという観点から、公共牧野（牧場）の活用を提案したい。公共牧野は比較的平坦で、作業道が整備されている。食材として野生獣を捕獲する場として、公共牧野の新たな役割を期待したい。

くくり罠は捕獲数の向上には寄与するかもしれないが、罠にかかった肢は大抵、水っぽく、淡い色をした“むれ肉”となっている。肉質は悪く、商品価値はない。見回りを怠り、くくり罠での保定が長時間になるとその影響は他の部位にまでに及ぶ。食肉利用に適した設置場所とワイヤー長、日の出直後の見回りに気を付けたい。あわせて、止めさしに時間を要し、捕獲個体が暴れると、肉全体が“むれ肉”になることもある。捕獲個体に過度のストレスを与えることなく、瞬時に捕殺、十分な血抜を行うといった丁寧な取り扱いが、その後の肉質にも大きく影響する。獣肉を食材として取り扱う捕獲者、解体処理事業者に、と畜場の視察、専門職員による研修を勧めたい。

「料理人が求める食材に対応するための加工処理」

ボワヴェール オーナーシェフ 川口かずのり

野生獣肉はシェフにとってチャレンジングな食材で、お客様も喜んでもらえる、魅力的な食材であるが、一方でシカ肉やイノシシ肉については、以下4つの課題をクリアしてもらうことが重要である。

1. 安定供給

野生獣であるため、獲った時期や年齢などによって大きな差がある。みなさんは理解しているつもりであるが、品質（色、形、味など）に大きなばらつきがあると、いつも同じ調理方法では対応できない。

提供する際に、捕獲した時期や、年齢、雌雄などの情報があると、肉の状態についてある程度の判断ができるので、解体処理する前に個体の状態を記録してほしい。その記録をつけて納品してもらえれば、塩加減や焼き時間などの目安も調整できるので、メニューとして均一化でき、提供できる機会も増える。

また、品質が悪い肉（ドリップ過多、冷凍焼け、血だまりなど）が混ざってしまうと、予定していたメニューが提供できないので、出荷前に品質チェックを十分に行ってほしい。

野生獣肉は獲れる獲れないがあり、在庫が安定しないこともあるが、流通在庫を確保するなどの工夫で品切れを起こさない工夫も必要である。

2. 衛生面

ジビエ料理を提供しているレストランには、様々な業者や個人狩猟者からシカ肉やイノシシ肉の営業があるが、お客様に提供する上で最も重要で基礎的なことが衛生面の担保である。

施設だけの衛生基準では、担保できない。できれば、それぞれの業者や地域によって衛生レベルが違うので、全国的な衛生基準を設け、それに基づいた第三者機関の検査証明や認証の取り組みが望まれる。

3. 名称や用語の統一

提案されるシカ肉やイノシシ肉の部位の名前が、ウシやブタと違う。また、地域によっても異なる。ウシの場合、モモは外モモ、内モモ、しんたま、ランプなどといった部位に分けられ、部位によって肉質や味も違うため、料理方法も変わる。その他の部位についても成形方法やトリミングも地域や業者でバラバラなので、レストランでも混乱を引き起こす。ウシやブタを見習って、全国的な名称や用語の統一を図ってほしい。

4. 価格

捕獲や処理に手間がかかるため、手軽に使える食材ではないことは理解しているが、もう少し安くなると、使える場面が少ないのが現状である。捕獲や処理を効率化するなどの工夫で、外国産のシカ肉やイノシシ肉よりも安い価格で販売する努力が必要である。

関東農政局管内における獣肉処理加工施設の紹介について

1. 千葉県夷隅郡大多喜町都市農村交流施設

- ①所在地：千葉県夷隅郡大多喜町石神 853
- ②施設稼働開始年月日：平成 18 年 6 月
- ③年間処理可能頭数：180 頭（イノシシ）
- ④獣肉処理加工施設の設置背景

大多喜町では有害鳥獣駆除により捕獲された野生鳥獣の肉を有効に活用した地域活性化施策が求められているとともに、と畜場で処理できない野生鳥獣を専用の解体処理施設を建設することが課題であったことから平成 18 年に県事業を活用して獣肉処理加工施設を設置した。



当該加工処理された獣肉については、紅葉で有名な養老溪谷の旅館や同一敷地内の「道の駅たけゆらの里大多喜」で提供・販売し、観光旅行者や都市住民との交流を図り地域の活性化を図っている。



⑤衛生処理マニュアル：独自の衛生処理マニュアルを作成し運用

⑥販売先：卸売り業者、「道の駅たけゆらの里大多喜」、東京都内レストランなど

2. 静岡県伊豆市食肉加工センター「イズシカ問屋」

- ①所在地：静岡県伊豆市下船原 410-1
- ②施設稼動開始年月日：平成 23 年 4 月
- ③年間処理目標頭数：800 頭（ホンジカ、イノシシ）
- ④獣肉処理加工施設の設置背景

静岡県伊豆市全域において、森林では食害により裸地化が進み土砂崩れの危険性及び生態系の変化が危惧され、農産物（主にシイタケ・わさび・水稻等）においては、年間約 1 億円以上の二ホンジカによる鳥獣被害が発生している。

伊豆市では、毎年約 2 千頭近くの二ホンジカ、イノシシが捕獲されているが、その多くが山に埋められている状態であることから、捕獲した個体を最大限に有効利用すること、伊豆市の新たな特産品とすること及び狩猟者の捕獲意欲の増進につなげることを目的に、当該食肉加工センターを設置した。



- ⑤衛生処理マニュアル：静岡県「野生動物肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン（二ホンジカ・イノシシ）」に基づき運用（市で開催する当該マニュアルの研修会を受講した者のみが当該施設に搬入可能）。



(シカ肉)



(イノシシ肉)

- ⑥販売先：地域内の精肉店やスーパー

※食肉加工センターで加工されたシカ肉と地元食材であるシイタケ、わさびなどを使用した料理を「イズシカ丼」として市内飲食店で提供している。

伊豆市観光情報（イズシカ丼）

→ <http://kanko.city.izu.shizuoka.jp/form1.html?c1=9&c2=1&c3=1&pid=3542>