

ニホンジカの有効活用に関する検討報告書

平成29年3月

山梨県ニホンジカ有効活用プロジェクトチーム

〈 目 次 〉

I 趣 旨	．．．．． P 1
II 現状と課題	
1 農林業被害及び捕獲状況等	．．．．． P 2
(1) 農林業被害の状況	
(2) 捕獲数の推移	
(3) 年齢別狩猟免許状の交付状況	
2 食用肉の処理加工の状況等	．．．．． P 5
(1) 既存処理加工施設の運営体制、稼働状況	
(2) 捕獲した個体の運搬	
(3) 処理加工施設の整備	
(4) 解体・加工処理を担う人材育成	
3 食用肉としての活用状況等	．．．．． P 8
(1) シカ肉料理、加工品等に対する飲食業者等のニーズ	
ア シカ肉料理等の提供の状況	
イ シカ肉のイメージ	
ウ シカ肉の仕入れ先	
エ シカ肉を取り扱わない理由	
(2) 今後の需要の見込み	
4 食用肉以外の活用状況	．．．．． P 9

Ⅲ	有効活用に向けた推進方策	
1	食用肉としての活用	・・・ P 10
	(1) 捕獲従事者の確保	・・・ P 10
	ア 認定鳥獣捕獲等事業者の確保・育成等	
	(2) 安全・安心の食肉処理	・・・ P 11
	ア 処理加工施設・機材等の導入への支援	
	イ 移動式解体処理車	
	ウ 衛生管理の徹底・指導	
	(3) 食肉の流通・販売・消費拡大	・・・ P 14
	ア 取り扱い事業者等の拡大による認知度向上	
	イ 差別化・ブランド化の推進	
	ウ 地場農産物と融合した新たな食の創出	
	エ 県内外への情報発信	
2	食用肉以外の部位等の活用	・・・ P 15
	(1) 皮	
	(2) 食用以外の肉等	
	(3) 観光振興、地域おこしの素材等	
Ⅳ	有効活用に向けた連携サイクル	・・・ P 17
Ⅴ	推進方策の展開イメージ	・・・ P 18

～県内に生息するニホンジカを地域資源として

食用肉への利用など有効活用を図る～

近年、県内の各地域においてニホンジカ（以下、「シカ」という）による農林業への被害が深刻化している。

このため、本県においては、第二種特定鳥獣管理計画に基づき、シカの生息数や生息範囲を管理するため、個体数調整捕獲などに取り組んでいる。

一方で、全国を見るとシカを貴重な天然資源として、シカ肉を食用向けに料理や加工食品などの素材として活用し、地域ならではの特産品づくりや町おこしなどに活かす取り組みも増えつつある。

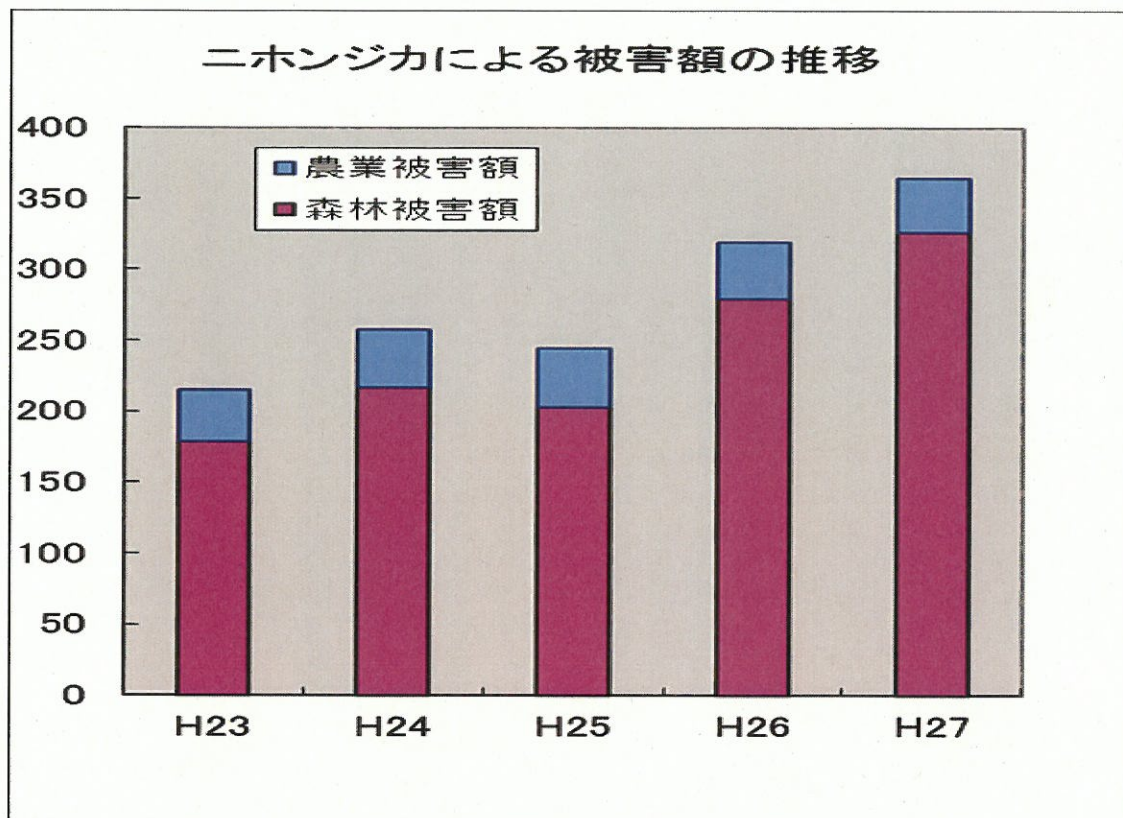
本報告書は、こうした状況を踏まえ、本年度設置した庁内の関係部局で構成する「ニホンジカ有効活用プロジェクトチーム」において、平成26年3月に策定したニホンジカ有効活用ガイドラインの基本的な方向に基づき、ダイナミックやまなし総合計画に掲げる「ニホンジカの有効活用」を促進していくため、現状や課題等を整理し、今後の活用策についての検討内容を取りまとめた。

本検討結果は、今後の関係施策の企画・立案等に際しての参考資料として活用を図る。

Ⅱ 現状と課題

1 農林業被害及び捕獲状況等について

(1) 農林業被害の状況

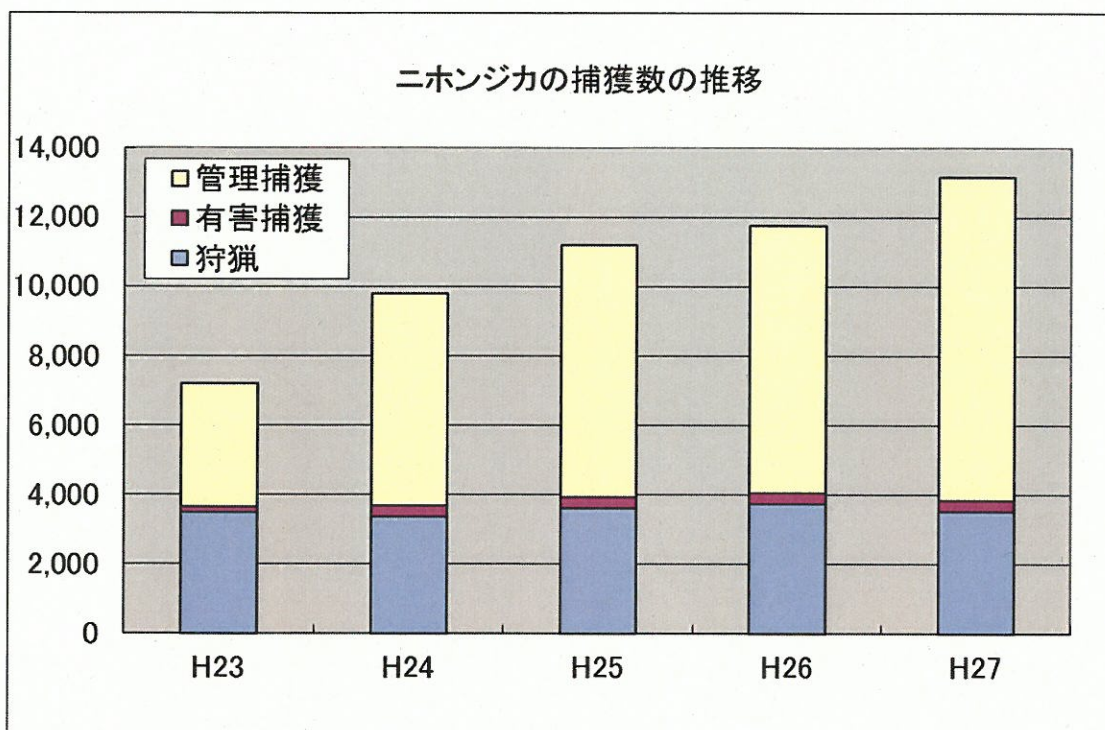


(単位：百万円)

年度	H23	H24	H25	H26	H27
農業被害額	37	40	41	40	38
森林被害額	178	217	203	279	326
計	215	257	244	319	364

ニホンジカによる農林業被害額は増加傾向にあり、平成27年度の被害額は、364百万円となっている。

(2) 捕獲数の推移



(単位: 頭)

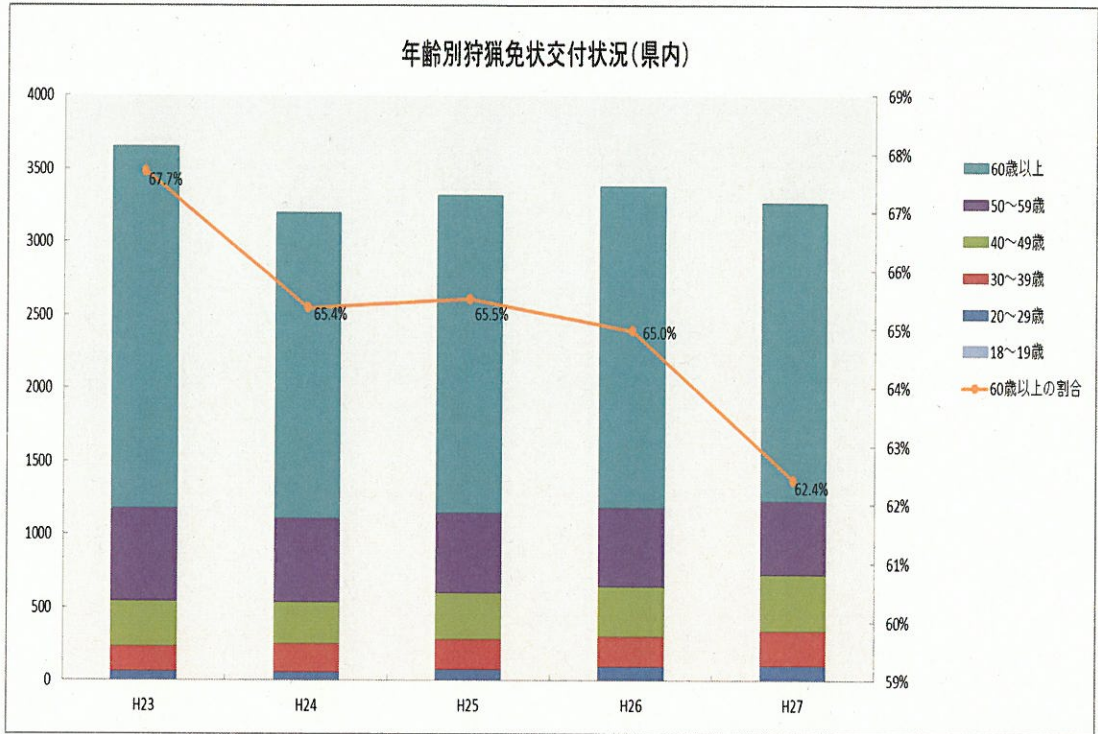
年度	H23	H24	H25	H26	H27
狩猟	3,480	3,365	3,621	3,749	3,509
有害捕獲	181	327	298	298	319
管理捕獲	3,530	6,083	7,262	7,702	9,341
計	7,191	9,775	11,181	11,749	13,169

本県では、第二種特定鳥獣管理計画（注1）に基づき、猟友会等と連携して個体数調整捕獲事業等を実施しており、平成27年度は、捕獲目標頭数14,000頭に対し、13,169頭を捕獲した。（H27/H23対比 183%）

(注1)

都道府県知事は、当該都道府県の区域内において、その生息数が著しく増加し、又はその生息地の範囲が拡大している鳥獣がある場合において、当該鳥獣の管理に関する計画を定めることができる。

(3) 年齢別狩猟免許の交付状況



年度		H23	H24	H25	H26	H27
18~19歳	人数	—	—	—	—	2
	%	—	—	—	—	0.1%
20~29歳	人数	61	60	76	94	102
	%	1.7%	1.9%	2.3%	2.8%	3.1%
30~39歳	人数	175	190	208	211	235
	%	4.8%	6.0%	6.3%	6.2%	7.2%
40~49歳	人数	307	286	316	339	384
	%	8.4%	9.0%	9.5%	10.0%	11.8%
50~59歳	人数	635	570	544	540	504
	%	17.4%	17.9%	16.4%	16.0%	15.4%
60歳以上	人数	2,469	2,087	2,173	2,196	2,038
	%	67.7%	65.4%	65.5%	65.0%	62.4%
計		3,647	3,193	3,317	3,380	3,265

新たに狩猟免許を取得する際の経費の助成など、新規狩猟者確保対策の実施により、50歳未満の狩猟免許交付者の割合は増加傾向にあるものの、依然として60歳以上の高齢者が全狩猟者の約60%を占めている状況にある。

また、捕獲した個体を食用肉等として活用するためには、狩猟時において腹部等への着弾を避けることなどが必要であるが、現状では食用肉等として活用できない個体も多く見られる。

こうしたことから、新規狩猟者等の確保や狩猟技術の向上が求められている。

2 食用肉の処理加工の状況等

(1) 既存処理加工施設の運営体制、稼働状況

施設名	稼働年月	処理能力	稼働期間	処理頭数
富士河口湖町	H21年4月	100頭	10月～4月	101頭 (100%)
丹波山村	H21年4月	140頭	4月～6月、10月～3月	79頭 (56%)
早川町	H26年4月	150頭	周年	143頭 (95%)
北杜市	H28年6月	200頭	—	—
4施設		590頭		323頭 (83%)

(H27年度実績)

県内では、平成20年度に富士河口湖町、丹波山村が処理加工施設を整備し、平成21年4月より稼働を開始している。

また、早川町は、平成25年度に町内の既存のハム加工施設を改修し、処理加工施設として再整備を行い、平成26年8月より稼働を開始している。

直近では、平成27年度に北杜市が市の給食センターを改修して、新たに施設を整備し、平成28年6月より稼働を始めている。

これら4施設は、いずれも市町村が補助事業等を活用して設置した施設であり、運営管理は、地元猟友会や民間事業者などへ委託している形態をとっている。

現時点では、県内の施設は、これら4箇所にとどまっていることから、他の地域においても、実情に応じて整備を検討する必要がある。

直近の平成27年度実績（北杜市明野町施設は除く）では、3施設平均で83%の稼働率である。（計390頭の処理能力に対し、処理実績は323頭）

また、各施設の稼働状況は、シカの搬入量や解体処理に係る人員配置の状況などにより、年度毎の稼働率が大きく変動している。

このため、各処理加工施設の稼働率を安定させるとともに、更に向上させていくことが必要となっている。

（2）捕獲した個体の運搬

処理加工施設の稼働が不安定で、稼働率が向上しない原因としては、狩猟による捕獲が不定期である点や腹部等への着弾などにより食用肉として利用可能な個体の確保が難しい点に加え、良好な状態で捕獲したとしても、狩猟した場所から処理加工施設への運搬に時間がかかる場合には、食用肉として活用できない点などがある。

県がシカ肉の衛生管理基準を定めた「山梨県シカ肉の衛生及び品質の確保に関するガイドライン」（以下、「衛生ガイドライン」という。）では、捕獲後、処理加工施設までの搬入時間は、概ね2時間までとしている。

これに対して、狩猟の現場は急峻な山間部などであり、捕獲した個体を運搬するには相当の時間と労力を必要とする。

このため、運搬に時間のかかる山間部で捕獲された個体の処理加工は困難な状況にあり、現在、施設で処理加工される個体は、里山などの近隣地域で捕獲されたものが多数を占めている。

また、処理加工施設の近隣地域で捕獲した場合であっても、道路事情の悪い山深い場所からの搬出は困難を極めることも多く、時間を要する場合には、処理加工を断念することもある。

こうしたことから、捕獲現場まで乗り入れて、一次処理（とさつ、放血、内臓摘出、剥皮）ができる「移動式解体処理車」（注２）の導入や、人力での運搬が困難な場所でのウインチの活用など、新たな技術の導入が必要となっている。

（注２）移動式解体処理車は、日本ジビエ振興協議会と自動車メーカーとの共同で開発され、平成２８年８月に試作車両が公開され、現在、実証実験が行われている。

（３）処理加工施設の整備

処理加工施設に搬入された場合でも、食用肉として利用するためには、異物の除去が必要である。

シカの体内には、過去に撃たれた銃弾の破片などが残っている場合があるが、現状では目視で確認の上、こうした異物を除去している。

今後は、食用肉としての安全性の更なる確保や作業効率の向上のため、金属探知機の導入が必要となっている。

また、個体管理と商品管理を徹底するため、ラベラーなどの諸機材の整備によるトレーサビリティへの対応も重要である。

（４）解体・加工処理を担う人材育成

安全で安心な食肉を流通させるためには、高い解体・加工処理技術を備えた人材が必要となるが、現状は、各施設の管理従事者が食品衛生責任者として「できる範囲」で処理を行っているのが実情である。

今後、処理頭数の増加に向けては、解体・加工処理ができる人材の確保・育成がさけて通れない課題である。

このため、処理加工施設に従事する関係者に対し、技術向上に向けた研修を行うなど、中長期的視野に立った人材育成が必要となる。

3 食用肉としての活用状況等

食用肉の需要を把握するため、平成28年9月、県内の飲食業者や宿泊業者1,100件を対象に「シカ肉の需要把握調査」を実施し、このうち264件から回答を得た。

調査結果から見たシカ肉料理やその加工品に対するニーズは次のとおりである。

(1) シカ肉料理、加工品等に対する飲食業者等のニーズ

ア シカ肉料理等の提供の状況（有効回答数：262件）

シカ肉を活用した料理等を提供しているとする飲食業者等は、飲食業では142件のうち26件（約18%）、ホテル・旅館では82件のうち10件（約12%）、食品加工業では38件のうち6件（約16%）となっている。

飲食業者等では一定の利用はあるものの、全体では262件のうち42件（約16%）の利用にとどまっており、現状での利用は低調となっている。

イ シカ肉のイメージ

シカ肉に対する全体のイメージとしては、「シカ肉を好む層が限られている」、「肉が硬い」、「匂いが強い」など、通常の食用肉にはない野生獣特有の性質が挙げられている。

一方で、既に提供している事業者においては、「低カロリーで栄養価が高い」、「品質が良い、美味しい」のプラスイメージの認識が高い。

また、現在、取り扱いをしていない事業者では、「肉が硬い」、「匂いが強い」などの先入観などから取り扱いを躊躇するとしている。

ウ シカ肉の仕入れ先（有効回答数：42件）

仕入れ先では、県内からが約71%、県外からが約14%、県内外の両方からが約14%であり、年間仕入量は1事業者当たり20kg～30kgとなっている。

シカ肉を利用している理由については、「地域性を出すため」が約60%と最も高く、次いで「話題性がある」が約50%となっている。

一方で、「仕入れ時期が不安定」、「価格が高い」などの意見が多く、また、購入先により品質や価格にバラツキが見られるなどの意見も見られた。

エ シカ肉を取り扱わない理由

活用したことがない理由として、「店の料理・商品に合わない」、「顧客に好まれそうにない」、「仕入れ方法がわからない」、「安全性に不安がある」などの意見がある。

(2) 今後の需要等の見込み

現在、シカ肉料理や関連商品を提供している事業者42件のうち、35件から回答があり、そのうち13事業者が今後、取扱量を増やしていきたい意向を示すとともに、現在、シカ肉を提供していない事業においても、今後、新たに提供を始めていきたい意向を持つ事業者が40件あるなど、一定の潜在需要が見られることから、今後、安定した流通ルートの確保が求められる。

また、シカ肉を取り扱っていない事業者の意識として、野生肉に対する食用への不安などマイナスイメージがあるため、今後、消費者のニーズも踏まえ、シカ肉の美味しさ、栄養的価値などの魅力や調理方法などを積極的に情報発信していく必要がある。

更に、シカ肉の安定供給や新たな取り扱い事業者の確保などに向けては、関係者間のマッチングの促進、「やまなしジビエ」としてのブランド化による認知度やイメージの向上等を図っていくことが重要となる。

4 食用肉以外の活用状況

食用肉以外の活用については、シカ皮の甲州印伝への活用や、ペットフードとしての活用などが考えられるが、これまで、食用肉としての活用に主眼がおかれていたことから、現時点では活用するには至っていない。