

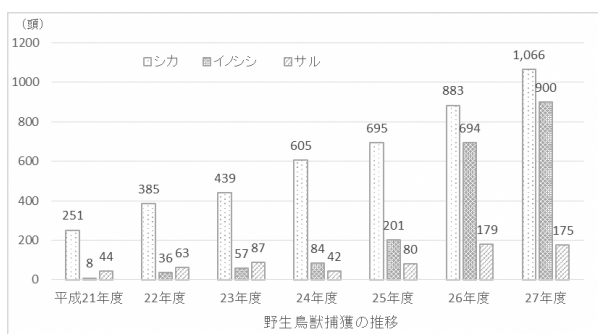
# 捕獲処理された野生鳥獣の有効活用の推進

## ■小豆管内で野生鳥獣肉に関心のある者■

（小豆農業改良普及センター 二宮 浩、○藤井寿江、村尾由佳）

### ●対象の概要

管内では、イノシシやサル、シカ等による農作物被害が拡大しており、それに伴い野生鳥獣を捕獲する者が増えている。平成28年度の両町の鳥獣被害対策実施隊員は185名（銃猟免許所持者37名、わな猟免許所持者180名）で、県内の被害対策実施隊の中で最も多い会員数を有している。



図—1 野生獣捕獲数の推移

鳥獣被害対策実施隊員が捕獲した個体は、ごく一部で自家消費されているものの、ほとんどは埋設処理されており、埋設にかかる労力やコストが大きいことから、利活用を目指す動きがある。

### ●課題を取り上げた理由

イノシシやシカは適切に処理をすれば、食材として利用価値が高く、フランス料理やイタリア料理などにも使われている。実際に県内外の中山間地域において、捕獲個体を有効資源としてとらえ、それらを活用することにより地域おこしにつなげ成功している事例もある。現在、ゴミとして処理されている捕獲個体は、処理方法によっては、有効な地域資源となりうる。

特に、平成28年12月の鳥獣被害防止特措法の改正に伴い、捕獲した鳥獣の食品（ジビエ）としての利用等の推進が追加され、国をあげて野生獣利活用が推進されていることから、まず家庭での利用促進を目指した。

一方、小豆島はオリーブのイメージが強いが、

シカはオリーブを食害する。小豆島で捕獲されたシカは、県花、県木、県獣の3つのシンボルを背負っている。これを利用すれば、小豆島の特産品となりうる可能性が大きい。しかし、人間が食べる食材としてのシカ肉は、加工処理施設が必要で、販売するには法的にクリアしなければならないことが多く、ハードルが高い。

そこで、加工処理施設が不要で、製造・販売が食肉より短期間で可能なペットフード化に取り組んだ。

### ●普及活動の経過

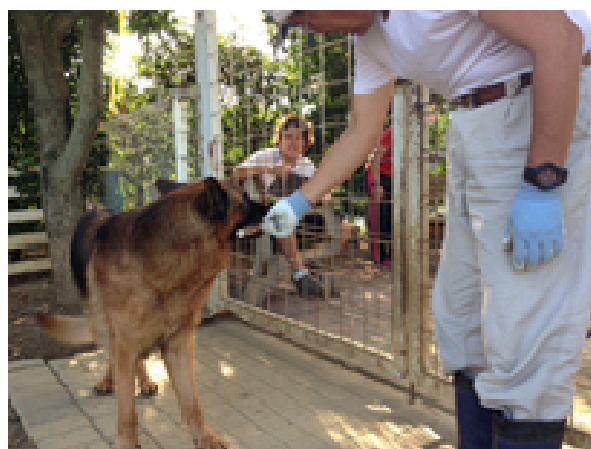
#### 1 シカ肉のペットフード化への検討

##### 1) 賛同者の掘り起し

平成27年度から、普及センターの調査研究において、野生獣肉の利活用試験を開始した。その際、①試験に協力してくれる狩猟グループ、②普及センターから解体場所が近い、という2点の条件を満たせるものとして、小豆島町中山地区の狩猟グループに協力を依頼した。

##### 2) ペットフードの製作に係る情報収集

ペットフードを試作するにあたり、犬の専門家である丸亀警察犬訓練所と連携し、試作開発を行うとともに、試食後のアンケート調査を実施した。



シカ肉を供試（丸亀警察犬訓練所）

### 3) 研究会の立ち上げと試験販売

訓練所の意見を聞きながら、2年かけてシカ肉ペットフードを試作した結果、シカ肉をキューブ状にカットしたジャーキーが、犬の訓練用やおやつに適していることが分かった。また、試作したジャーキーについて実需者のアンケート調査を実施したところ、食いつきが悪いと答えた飼主が2.4%いたが、概ね結果は良好であった。



シカ肉ジャーキー

試作は、普及センターが主に行っていたが、平成29年3月12日より中山地区の狩猟グループが中心となり、小豆島町野生獣肉利活用研究会が組織され試験販売を行った。

価格の設定にあたっては、ペットフードの知識に乏しかったことから、全国で販売されている同様な商品の価格調査を行った。

現在、研究会が「シカ肉ジャーキー」（商品名：小豆島産オリーブ鹿ワンワンジャーキー）として試験販売を行い、本格的な販売に向けて売れ行き等の動向を確認しているところである。

#### 2 家庭での利活用推進

豊かな海に囲まれ、新鮮な魚介類が豊富な小豆島では、野生獣を食べる食文化がないことから、イノシシ、シカ肉の有効活用を推進していくため、地域住民を対象に講習会を開催した。

##### 1) 家庭で作れるジビエ料理の講習会

①高松市内の割烹店主を講師に、家庭で簡単に作れるイノシシ、シカ肉の料理教室を小豆島町中山地区の狩猟グループを対象に実施した。料理は、シカ肉の「揚げ煮」、「アヒージョ」、「ハヤシライス」、「すじ煮込み」、イノシシ肉の「角煮」、「汁」、「しょうが焼き」、「脂みそ」だった。特に「イノシシ肉の脂みそ」は、イノシシの脂身を使ったもので、舌が肥えている猟師も感心させる味だった。

②ドイツ公認食肉マイスターの資格をもつ講師を招き、イノシシ、シカ肉を使用したソーセージづくり講習会を開催した。対象者は有害捕獲を行っている土庄町大鐸地区と小豆島町中山地区の狩猟グループとそのつながりのある移住者であった。試食後、ソーセージの味は好評であった。



シカ肉ジャーキー作成風景

### ●普及活動の成果

#### 1. 獣肉の利活用の増加

これらの取組の結果、中山地区では獣肉利活用の意欲が向上し、試験前までは埋設していたシカを現在ではほとんど利活用するようになった。

#### 2. 家庭での利活用の促進

ジビエ料理の講習会のあと、再度家庭でジビエ料理を作ってみるなど、積極的にジビエを家庭の食卓に取り入れようとする動きがみられた。

#### 3. 地元と移住者の交流の深まり

ペットフードの試験販売や料理講習会を契機として、シカ肉ジャーキーの製造の手伝いやラベルの作成、肉をとった後の皮でバッグを作るなど移住者が積極的に関わるようになった。

### ●今後の普及活動の課題

1. シカ肉ペットフードの供給体制の確立とコストを意識した今後の販売戦略
2. 食肉処理施設の検討
3. 地元と移住者の野生鳥獣肉利活用に向けた合意形成