

「あいち農山漁村再生ビジネス創出事業（あいち産ジビエ消費拡大事業）」（愛知県委託）等で得た知見 平成25(2013)年6月24日 NPO法人ボランティアネイバーズ

- 近年、野生動物による農作物被害が急増している。
- 全国各地で、「防御(柵)」「駆除・捕獲・個体数調整」などの対策が講じられている。しかし、被害や個体数の減少に至っていない。
- 捕獲した害獣を解体処理し精肉販売や加工するなどして地域活性化に有効活用する取り組みも増えている。
- 愛知県が平成22年に企画公募した「あいち農山漁村再生ビジネス創出事業」(ふるさと雇用)に、「害獣の有効活用ビジネス化事業」をボランティアネイバーズが応募し採択され、平成23年度・24年度・25年度と連続的に実施している。
- 精肉を販売するためには、保健所の許可を得た解体施設で処理されることが必要で、現在、愛知県には新城市と岡崎市の2ヶ所にしかない。【注】なお、豊田市において平成26年度中の建設に向けた準備が進んでいる。

- 本事業の経過。
- 1、平成22年度・23年度は、NPO法人中部猟蹄会の取り組み支援を行った。
- ・平成22年度は、法的許可を得た解体施設の建設にこぎつけ、平成23年度は、施設の維持管理、精肉及び加工品の試作・販売、広報や効果的な販売方法の確立などを実施した。
- 2、平成24年度は、愛知産ジビエの消費拡大、25年度は普及拡大を趣旨として、愛知県内に2ヶ所ある解体施設から生産されるジビエ肉の販売普及活動を実施している。
- 野生のイノシシやシカなどを捕獲、解体し、その生肉やハム・ソーセージ、レトルト食品等に加工し販売することにより経済化し山村地域の活性化に結び付けるとともに、獣害対策への理解と参加が進展し生産活動の安定につながることをめざしている。

		獣害対策			商品化・販売			
背景	獣害対策の現状	有効活用型獣害対策のために						
		捕獲	屠殺	解体	精肉製造管理	精肉販売	加工販売	
猪	<p>■「農作物被害」や「捕獲数」が急激に増加。</p> <p>○イノシシ捕獲量(愛知県)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成21年度駆除数4000頭 ・平成22年度駆除数8000頭 ・平成23年度駆除数 <p>○鳥獣被害額(愛知県)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成21年度5億円 ・平成22年度 ・平成23年度 <p>○豊田市の調査</p> <ul style="list-style-type: none"> ・檻での捕獲が80%以上。 ・幼獣が2/3。 <p>■増加の背景</p> <ul style="list-style-type: none"> ○生息数の増加 ○山村の過疎化(人口減少、生活圏の縮小) ○狩猟者の減少、高齢化。適切な技術継承が途絶えている。 ○「温暖化が原因で育ち易い」との指摘もある。 <p>■生態について</p> <ul style="list-style-type: none"> ○冬妊娠し春に出産、約5ヶ月。一度に数頭出産。 ・春出産した子が捕獲されいなくなると、秋に二度目の出産が可能。(個数減少に役立つ捕獲が必要) <p>■環境等保護制度</p> <ul style="list-style-type: none"> ○狩猟許可期間は11月15日から2月15日。 ○期間外は、「駆除」目的ならば捕獲屠殺を自治体が許可。 ○「駆除」したものを「有効活用しても良い」とされている。 ○保健所の許可を得た「解体施設」で処理したものでなければ、「有償販売」、「(無償でも)不特定多数者に提供」は禁止。 ○これは、狩猟期においても同じ。 	<p>■駆除費用が膨む</p> <p>○自治体が「駆除頭数」を決め、「猟友会」へ年毎に委託契約。自治体で違うが、年間数百万円～数千万円かかる。</p> <p>○檻捕獲の場合、(餌やりや)捕獲は「地域組合」、屠殺は猟友会という委託方法もある。</p> <p>○捕獲した個体は焼却や埋設。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼却の場合、「重量」で自治体が焼却施設へ運び費用弁償。 <p>○駆除や埋設について補助金制度がある。</p> <p>豊田市1頭につき捕獲量4000円、委託料4000円＝8000円。【4000頭×8000円＝3200万円】</p> <p>このほか埋設補助金。</p> <p>○捕獲檻、防御柵・網などの設置に対する補助金制度が、国にも自治体にもある。</p> <p>■防御策の弱点</p> <ul style="list-style-type: none"> ○電磁柵、防御網などは、「防御」できるが、害獣を「減らす」ことは出来ない。 ○部分的実施では他地域に追いやるだけ。広域対策が必要。 ○学習力があるため、時間が経つと役立たないことが多い。 <p>■捕獲策について</p> <ul style="list-style-type: none"> ○「適切・適確な捕獲」(親猪を捕獲するなど)でなければ、獣害対策(個体数減少)に役立たない。 <p>■駆除策について</p> <ul style="list-style-type: none"> ○「ワナは禁止」されているところが多い。 ○「(農作物被害から守るために)駆除する」のと、「(猟師さんが生活のため)捕獲活用する」のは、かなり視点が違っている。 	<p>■捕獲の仕組み・制度</p> <ul style="list-style-type: none"> ○銃、檻、ワナの三種あり。 ○それぞれ免許が必要。 ○講習を受けて資格取得。 ○傷害保険が必要のため、猟友会への登録が必要なケースがある。 <p>■捕獲の技術・ノウハウ</p> <ul style="list-style-type: none"> ○銃、ワナでの捕獲は、個体を損傷するため、精肉などへ活用できないケースが多い。皮革の利用も不可になる。 ○檻の構造(作り方)・設置について、生態に関する知識が必要。 ・隙間隔により捕獲物の大きさを決めることができる。 ・餌付けの期間設定 ・設置場所の選択 <p>■猟師さんのこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ○猟師さんと都会のハンターでは、「関わり方」が違う。 ○猟師さんは高齢化している。 ○素人の農業者が資格を取る事例が増えている。 ○檻捕獲が増えている。檻捕獲でも技術知識が必要。捕獲方法によって、(肉)質や量が左右される。 ○適切な捕獲や屠殺・解体ができるためには、研修が必要。 <p>■野生動物の知性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○イノシシの学習能力は高い。 ○子供から先に檻に入れる。焦って急いで捕獲すると、(親)イノシシが学習し捕まらないイノシシが出来ている。 ○電磁柵は間もなく効かなくなる。 ○愛知県が開発した「おりべえ」が「野生動物対策」「止め刺し」開発された。 	<p>■人と技術・知識が必要</p> <ul style="list-style-type: none"> ○檻で捕獲した場合、屠殺(止め刺し)が必要になる。 ・鉄砲で屠殺した場合も、頭撃ちなら、「止め刺し」し、「放血」が必要。 ・槍で止め刺しする場合、高度な技術必要。 ・稚拙な方法での屠殺・止め刺しでは個体を損傷する。臭いや形が崩れ有効活用できない。研修が必要。 ・檻捕獲した場合、空気銃で頭を撃ち、その後ノド(動脈)を突いて放血する方法が「技術力」が少なく済む。 ○生き物を「殺す」ことの意味。適数管理＝共生などの思想が必要。 ○技術・経験・勇気と慎重さ(資質)・体力が必要。 <p>■「死体」は、生肉利用できない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○血が抜けない。臭う。 ○檻で長時間(半日～1日)閉じ込めると死ぬ。 ○ワナは、ワナの箇所が傷つく、活用できない。 <p>■屠殺後の処理</p> <ul style="list-style-type: none"> ○現地で放血し解体所への運搬するのが基本。(1時間以内目途) ○遠方(距離による)で夏場の場合は、氷を入れたケースが必要。 ○冷蔵車は不要だと思われる。 ○「中継保管所」案も検討の余地はある。 ・屠殺現地⇒中継所(一時保管)⇒解体所(解体・保管)。 	<p>■合法的解体施設の必要性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○有償販売、不特定多数への提供は、「合法的な施設」で処理したものでしか提供できない。 ○古くからの慣習で、「お店」に回っている可能性は高い。 <p>■解体施設の設備</p> <ul style="list-style-type: none"> ○法的に必要な設備(水源確保、温水確保、排水処理施設、トイレ下水処理施設、室温保持・・・) ○岡崎の事例(建坪3m×7m＝20㎡)、下水汚水処理10㎡、洗い場約20㎡、取水設備。 <p>■建設経費</p> <ul style="list-style-type: none"> ○(岡崎は)700万円(人件費抜き。ボランティアで実施。) ○新築・改修や大きさによって費用は違う。 ○国の補助制度がある(2000万円。半額国負担。自治体の場合残る80%は税交付される。) ○運営経費に苦慮しているケースが多い。 <p>■解体も、技術が必要。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○外皮の臭いを付着させない。 ○血抜き、血管の除去。 ○毛の除去(焼く、抜く)。 ○内臓の臭いを付着させない。 ○適切な部位分け。 ○包丁の使い方技術。 <p>■用途に応じた解体処理</p> <ul style="list-style-type: none"> ○1頭買い、半頭買やブロック、薄切りなど、用途に応じた解体も必要。 	<p>■肉の品質と量</p> <ul style="list-style-type: none"> ○岡崎及び新城の捕獲数各200～300頭 ○肉質は、3ランク区分が標準。 <p>【量の試算】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○200頭×30kg＝6000kg。 ○上(25%)1500kg ○中(25%)1500kg ○下(50%)3000kg <p>【肉質について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○肉質保持のためには、「チルド室」「急速冷凍庫」が効果的。 <p>■その他の部分の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> ○毛皮 ○骨 ○内臓部分 ○スネ筋(ニカワ原料) ○(鹿の)角 <p>■必要な設備</p> <ul style="list-style-type: none"> ○急速冷凍庫、保管冷凍庫、 ○スライサー、真空パッケージ機、シール表示機の設備が必要。 <p>■販売のためには</p> <ul style="list-style-type: none"> ○個体識別番号付与が必要 ○販売業等の許可必要 ・精肉と加工では別の許可必要。 ○内臓も食用可能だが、手間と保存、流通の迅速性等の仕組みが必要になる。 ○ウイルス・寄生虫・病気等の調査研究は進んでいない。現状は、よくわからない。 	<p>■販売金額と売上試算</p> <p>イノシシ(店頭定価) (※ネット価格も同レベル) (ロース)(モモ等)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○上＝8000円～5000円/kg ○中＝6000円～4000円/kg ○下＝5000円～3000円/kg <p>■売上試算(捕獲数200頭6000kg) *単価は平均値使用。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○上1500kg(@6000)＝9,000,000円 ○中1500kg(@5000)＝7,500,000円 ○下3000kg(@4000)＝12,000,000円 <p>計＝28,500,000円</p> <p>■販売先</p> <ul style="list-style-type: none"> ○レストラン等 ○加工会社(ハム・レトルト) ○卸売り ○小売り(道の駅など) ○エンドユーザー直販 *上はレストラン向け、中、下はスライスやミンチ売り、加工品向けが妥当か。 <p>■仕入れの現状</p> <ul style="list-style-type: none"> ○輸入(ヨーロッパ、カナダ、中国、オーストラリアなど)や県外(兵庫県丹波地方、北海道)からの購入が多い。 ○使っているレストランは意外に多 <p>■販売金額の見通し シカ(店頭定価)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・上＝6000円～4000円/kg ・中＝5000円～3500円/kg ・下＝4000円～3000円/kg 	<p>■レトルト試作販売事例</p> <ul style="list-style-type: none"> ○イノシシカレー・ハヤシ、シカパスタソース、各1500個・計4500個。1個600円定価。 ○4500個×600×80%＝216万円 <p>【費用】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○必要な肉量200kg(80万円相当)、加工賃90万円、箱代20万円、デザイン10万円。合計200万円 <p>■ソーセージ試作事例</p> <ul style="list-style-type: none"> ○売上＝4個入り100g@800 1kg分＝8000円 <p>【費用】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○肉代1kg3000円、加工賃1000円 <p>■加工品の可能性</p> <p>【肉の部分】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ハム・ソーセージ類 ○レトルト(カレー、ハヤシ、パスタ、炊込ご飯の素、etc) <p>【骨の部分】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○骨粉肥料化が検討余地 <p>【皮の部分】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○なめし皮を経由して皮革製品へ。 ビジネス化のためには、総量が必要。広域ネットワーク(場合によると全国ネットワーク)が必要。 <p>【内臓】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ペットフード等検討余地あり。 <p>■加工品の可能性</p> <p>【角の部分】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○装飾品 <p>【皮の部分】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○なめし皮を経由して皮革製品へ。 ・印伝、カバン、小物、靴、…。
	鹿							