

令和2年度 愛知産ジビエ販路拡大事業（シカブランド化緊急推進事業） 成果報告会の開催記録

令和2年度の上記事業で得られた知見を県内のジビエ関係者間で共有するため、下記のとおり成果報告会を開催しました。

日 時：令和3年 3月 9日（火） 14時～15時30分

会 場：愛知県林業会館 2階会議室（名古屋市中区丸の内三丁目5番16号）

参加者：10名（解体処理施設関係者3名、全日本司厨士協会、愛知県調理師会、調理師専門学校関係者、愛知ジビエ振興協議会関係者、ほか）

内 容：

1. 令和2年度の実施の報告

- ① 知事名刺を使った愛知県産ジビエのPR
- ② 愛知産シカ肉の栄養分析とアピールポイントについて
- ③ ワークショップの開催による愛知産シカ肉のPR
- ④ シカ肉の輸送体制確立の実証

2. 愛知産ジビエ消費拡大に向けた今後の実施についての意見交換



【報告会で出た主な意見】

■愛知産シカ肉のブランド化について

- ・シカ肉は、アスリートや女性にとって栄養的に魅力的な食材ということを今後もアピールしていくとよい。
- ・愛知産シカ肉をもっとブランド化していきたい。安価な端肉の活用方法は、まだまだ開発できる可能性がある。例えば、以前にイノシシ肉で豚まんを商品化した。
- ・現状では、出入りの精肉卸業者からは愛知産ジビエは手に入らないなど、なかなか流通に乗ってこない。仕入れ量を安定して増やさないと、黒毛和牛などに代わり使うことがしにくい。
- ・愛知産のシカ肉をブランド化する方法として、愛知産ジビエの「ロゴ」を制作して、インスタやフェイスブックなどのSNSで継続的に発信していくとよい。今はキャンプや野外料理がブームで雑誌やメディアでよく取り上げられるので、それらにあわせてPRするのが効果的だ。
- ・一般の方からよく聞くのは、調理法が分からない、食べられる店が分からない、どこで買えるか分からない。今回のアンケートでも同様の結果となっていた。これらに伝えるよう、この春からシカ肉調理の動画チャンネル「XXジビエ」(ペケペケジビエ)を登録して配信を始めた。
- ・愛知産ジビエのブランド化は、解体処理施設からブランディングを発信するのがよい。
- ・愛知産シカ肉のブランド化には、もっとマーケティング戦略が必要と思う。

■ワークショップ、端肉の有効活用など

- ・今回のワークショップは好評だった。今後も開催できるとよい。
- ・ワークショップでは多くの料理人にアピールでき、手ごたえもあったので、今後も続けてほしい。端肉の活用した商品開発も可能性があると思う。愛知産シカ肉をもっと活用してもらうためには、精肉の規格を統一することが重要だ、そのための研修会などが必要になる。
- ・端肉の活用として鹿フランクを毎年紅葉まつりで大量に販売していたが、昨年はコロナの影響で4割以下と大幅に減ってしまった。余った端肉はペットフードとして安く処分している。
- ・焼肉でも部位をセットで来ると無駄なく使える。シカ肉も、骨付きの半身で使ってもらおうと売る方は無駄が少なく、買う方はお得になる。ジビエらしさもアピールできてブランド化にもなる。骨付き肉を加工し調理するワークショップを開催して普及させるとよい。飲食店でも様々な部位をバランスよく使いきってくれるようになる。

■シカ枝肉の輸送実証について

- ・シカ枝肉の輸送実証はやってみて有意義だった。可能な範囲で今後も続けていきたい。
- ・豚熱でイノシシを止めている状況で、シカ枝肉の輸送実証もあってシカ肉販売を大幅に増やすことができた。シカ枝肉の輸送は今後も続けたいが、県の支援策も何らか続けてほしい。

知事の名刺を使った 愛知県産ジビエのPR 報告

知事の名刺を使ったPRの概要

【概要】

愛知県では、知事の名刺を使って農林水産物をPRしており、県産農林水産物全体のイメージアップを進め、需要拡大を図っていく取組の一環として、知事が使用する名刺に県産農林水産物の図案を掲載しています。6、7月の品目は「ジビエ（シカ肉）」が予定された。

今回はジビエ振興に関わる方々が知事を訪問し、「ジビエ（シカ肉）」を用いた健康に良い料理を知事に味わっていただき、その思いを伝えるとともに、ジビエ（シカ肉）の魅力をもPRしました。

愛知の誇る農林水産物 ジビエ(シカ肉)



主要産地：設楽町、豊田市

高タンパクで低脂肪、
ヘルシーな山の幸

(産出額: 全国24位)

知事の名刺を使ったPRの概要

1：日時：2020年6月9日（火）午前11時45分から正午まで 会場：愛知県公館

2：訪問者（敬称略）

一般社団法人愛知ジビエ振興協議会 代表理事 松良 宗夫

一般社団法人愛知ジビエ振興協議会 理事 大西光夫

学校法人糸菊学園名古屋調理師専門学校 校長 向山 登

猪鹿工房株式会社山恵 専務理事 鈴木良秋

奥三河高原つぐグリーンツーリズム 会長 金田 治久

グランファミーユ・シェ松尾名古屋松坂屋店 料理長兼統括責任者 片岡 晃治



3：内 容

ジビエ（シカ肉）の利用拡大を目指す活動者代表が知事を訪問し、ジビエ（シカ肉）の特徴やこだわりについて思いを伝え、ジビエ（シカ肉）の加工品を贈呈します。

また、ジビエ（シカ肉）を使った「マリネ」、「シュークリーム」を知事に味わっていただき、おいしさをアピールします。

知事の名刺を使ったPRの概要



知事の名刺を使ったPRの概要



愛知産シカ肉の栄養分析 とアピールポイントについて

愛知産・鹿肉の栄養素分析

【栄養分析の概要】

分析対象：2020年9月ごろ愛知県奥三河地域で捕獲された
ニホンジカ(モモ肉 冷凍) 2サンプル

分析機関：(一財)日本食品分析センター

協力：中部大学 応用生物学部 食品栄養科学科
根岸晴夫研究室



鹿肉の栄養素

今回、愛知産の鹿肉の栄養分析を行った結果を、他の肉類と比較しました。(愛知産シカ肉は2個体の平均値)

栄養素	単位	愛知産 鹿肉	和牛	輸入牛	豚	鶏
カロリー	kcal	102	246	182	183	253
たんぱく質	g	22.5	18.9	21.2	20.5	17.3
脂質	g	0.75	17.5	9.6	10.2	19.1
灰分(ミネラル)	g	1.2	0.9	1	1	0.7
鉄	mg	2.79	1	1	0.7	0.9
カルシウム	mg	3.3	4	4	4	8
亜鉛	mg	2.12	4	4.1	2	1.7
ビタミンB ₂	mg	0.32	0.2	0.21	0.21	0.23
ビタミンB ₁₂	μg	2.5	1.2	1.6	0.3	0.5
カルニチン	mg	85.5	92	—	25	18

鹿肉は、 高たんぱく質・低脂肪

和牛の
1.2倍

【高たんぱく質】

和牛の約1.2倍。体をつくります。

【低脂肪】

和牛の10分の1以下。

【エネルギー】

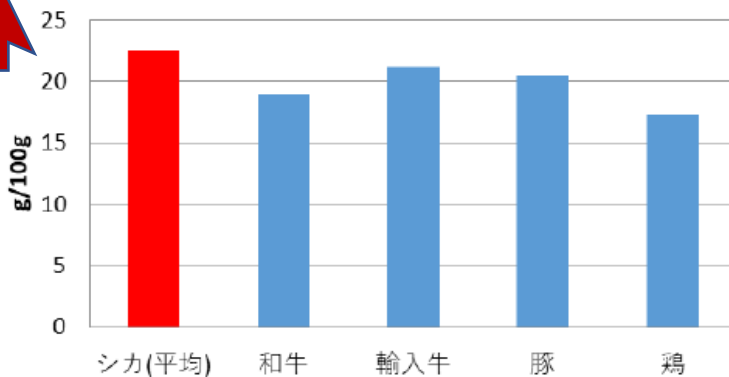
和牛の約半分で超低カロリー！

ダイエットや、アスリートのカラダをつくるのに適した食材です。

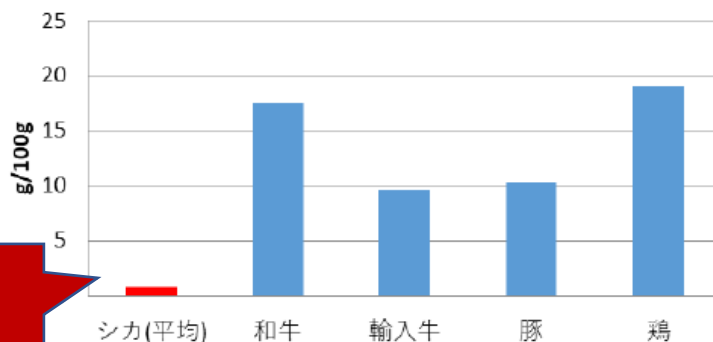
和牛の
10分の1

和牛の
半分以下

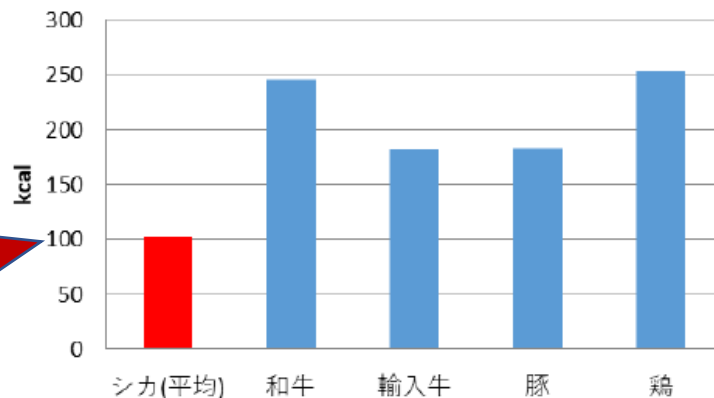
たんぱく質



脂質



エネルギー



鹿肉は、鉄分やミネラルが豊富

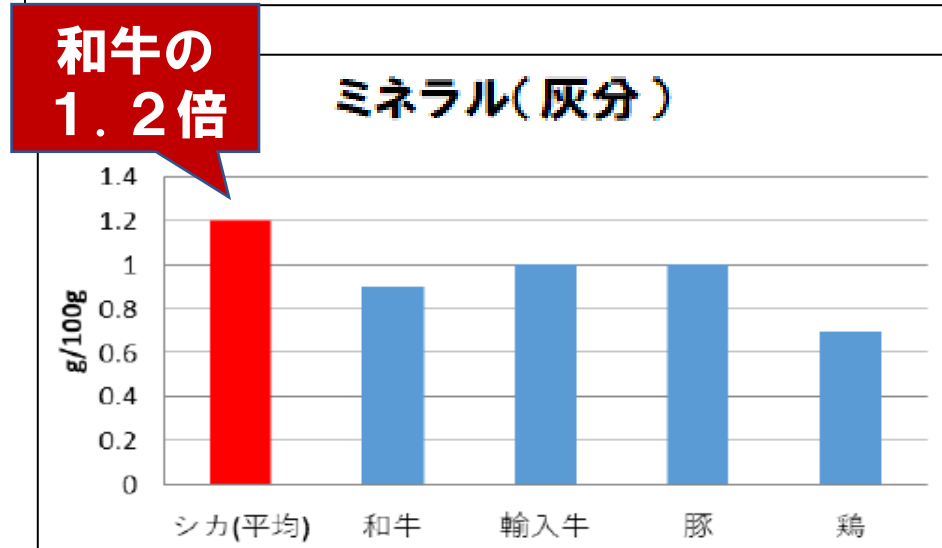
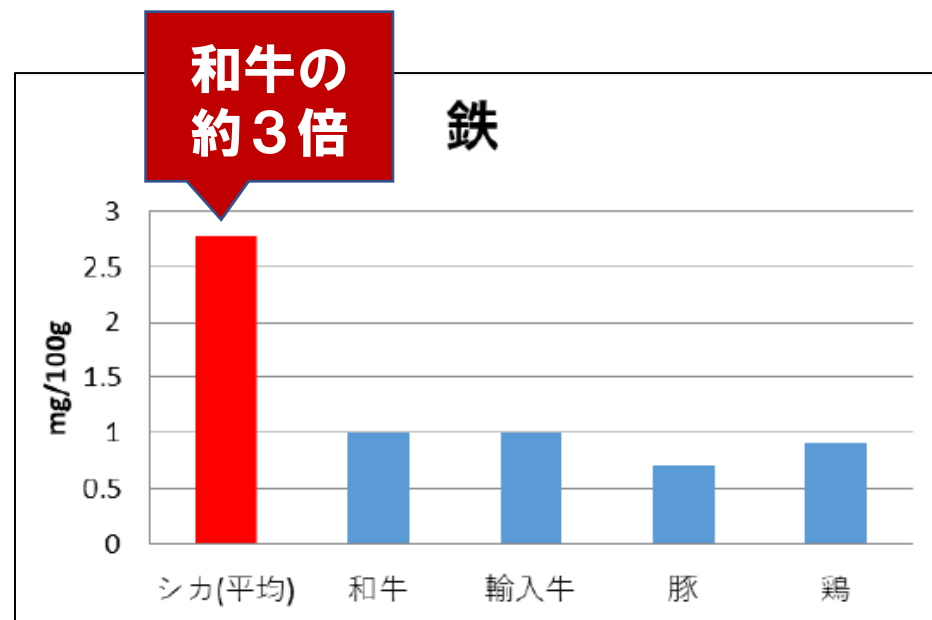
【鉄分】

牛肉の約3倍

【ミネラル】

和牛の約1.2倍

カラダを整え、貧血や冷え性にも効果が期待できます。



鹿肉は、**ビタミンが豊富**

【ビタミンB₂】

和牛の約1.5倍

発育促進や、皮膚、髪、爪などの細胞の再生に働く。

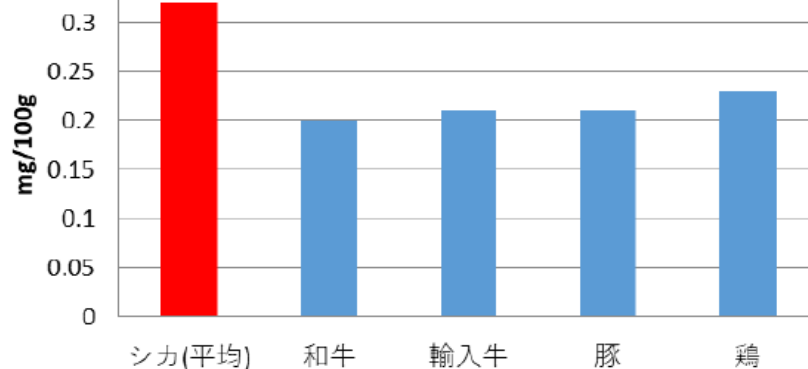
【ビタミンB₁₂】

和牛の約2倍

細胞の成長促進因子で、DNA、RNAの合成の必須成分であり、貧血防止効果がある。

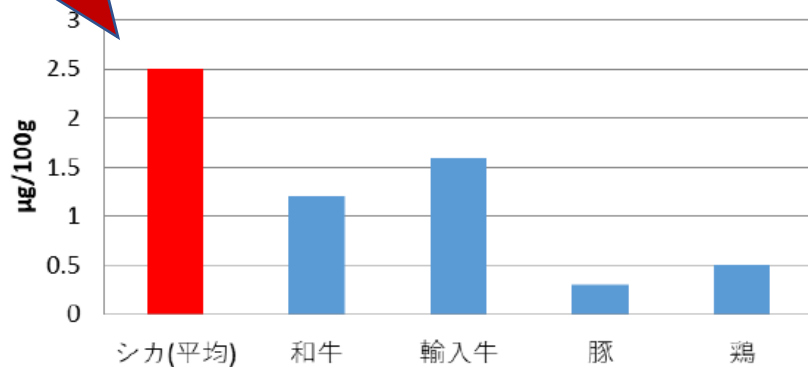
和牛の
1.5倍

リボフラビン(ビタミンB₂)



和牛の
2倍

ビタミンB₁₂



鹿肉は、アミノ酸も豊富

注目成分「カルニチン」(アミノ酸の一種)

カルニチン(L-カルニチン)は、

筋肉内の脂肪酸代謝(脂肪の燃焼)に必要不可欠な物質。ダイエットや運動時の持久能力増大など運動能力を向上する作用があります。

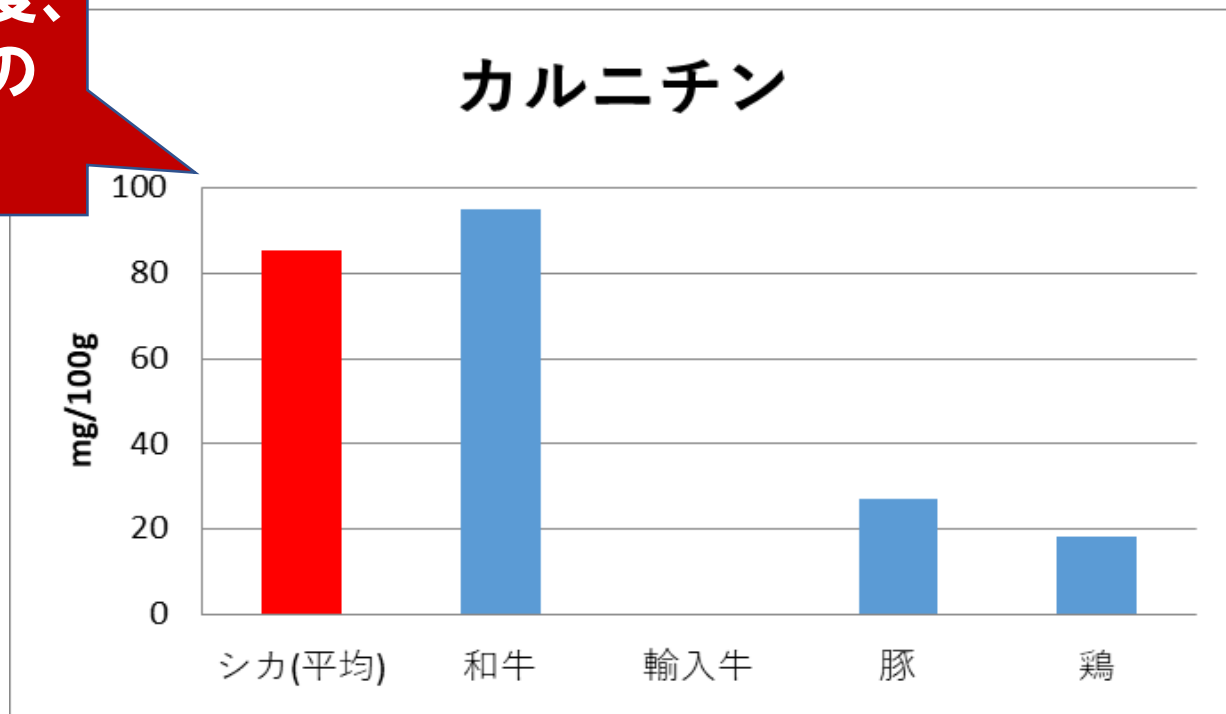
実は、加齢とともに体内での合成量が減ってくるということが知られていて、高齢者にも必要とされる栄養素です。

また、脳機能向上や疲労・ストレス軽減などの機能性があると報告されています。

鹿肉注目成分：カルニチン

愛知産鹿肉には、**カルニチン**が和牛と同程度、**豚肉の約4倍、鶏肉の約5倍**、が含まれていることが分かりました。

和牛と同程度、
豚肉や鶏肉の
約4倍以上



鹿肉の栄養成分のまとめ

これらをまとめると、鹿肉は、

子どもから高齢者まで幅広い年代の健康や美容に役立つ優れた食材

「高たんぱく質・低脂質・低カロリー」

>> ダイエットや筋肉など、現代人のカラダづくりに良い。

「鉄分やミネラル分が豊富」

>> 貧血や冷え性予防、体の調子を整える。

「ビタミンB₂、B₁₂が豊富」

>> 肌髪爪の再生や発育を促進、DNAの合成を助ける。

「カルニチンが多い」

>> 高齢者の代謝向上や、脳機能の向上など。

鹿肉の加工品 試作研究

(中部大学 根岸晴夫研究室)

●鹿肉のしぐれ煮



●鹿肉ジャーキー (乳酸菌漬け)

●鹿肉プロテインパウダー



鹿肉普及アツピール・パンフレット

猟師／山里カフェ mui オーナー

清水潤子さんに聞く

鹿ローストの作り方

鹿肉は赤身肉のため、あまり高温で調理をすると肉が固くなってしまいます。調理の時は温度の管理に気を付けてください。

- 1 鹿肉は常温に戻しておきます
- 2 塩・黒胡椒をふりかけ、生姜・にんにくをすり込み約20分
- 3 温めたフライパンにオリーブオイルをしき、鹿肉の両面・側面をしっかり焼く。
- 4 フライパンから取り出し、冷ましておく
- 5 鍋に水を入れ、70～80℃になるように温める
- 6 冷ました肉をジップロックへ入れて、口を開けたままお湯の中へ
- 7 空気を抜きながら口を閉じる
- 8 10分ほど湯煎。10分経ったら冷ましておく
- 9 冷めたらスライスして完成

鹿肉の贅沢ローストサンドイッチ

愛知産 ジビエを試してみませんか

愛知産のジビエは
安心して
美味しく
ヘルシー



愛知産ジビエについて

愛知県 農業振興課 ホームページ

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/nogyo-shinko/>

一般社団法人愛知ジビエ振興協議会

<https://www.aichi-gibier.com/>

発行：愛知県 編集制作：NPO 法人ボランティアネットワーク

協力：一般社団法人愛知ジビエ振興協議会

中部大学 応用生物学部 食品栄養科学科 根岸晴夫研究室

愛知産 ジビエ で検索

「ジビエ」を知っていますか？

「ジビエ」とはフランス語で野生鳥獣の肉のこと。ヨーロッパの貴族が好んで食べていました。日本でもシカやイノシシなど野生獣は昔から食されていました。しかし、臭いとか堅いというイメージが広がっています。

でも実は、捕獲処理の方法次第で美味しく食べることができます。



「ジビエ」は日本でますます普及

近年日本では、食材としてのジビエ肉の状況が大きく変わってきています。山間地でのシカやイノシシによる農作物の被害が問題となり、捕獲が進むと同時にジビエ肉として利用する動きが広がっています。国をあげて安全性の基準も策定され、安全で美味しいジビエ肉が食べられるようになっていきます。

愛知県にもそうした安全基準に則った解体処理施設があり、美味しいジビエ肉を提供しています。

野生の鹿の捕獲と解体

～お肉になるまで～

● 捕獲

主に罠（わな）で捕獲され、現場で「止め刺し」をしてすぐに解体処理施設へ搬入します。



● 解体

搬入した鹿はよく洗浄しつづ、皮むき、内臓・頭部を取り除き、「枝肉」の状態にします。



● 枝肉で保冷

清潔にした枝肉の状態です3日ほど冷蔵庫にて保冷しつつ肉を乾かします。



● カット・パック

枝肉から骨や筋を取り除き、ロースやモモなど部位に分けて、真空パックしたものを冷凍保存して出荷します。

食肉処理業の許可を得た安全で安心なジビエの入手先はパンフレット裏面を参照ください。

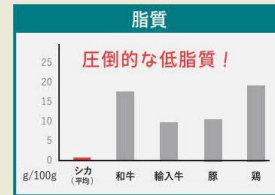
気になる栄養成分は
中面へ
check

鹿肉は、
子どもから高齢者まで幅広い年代の
健康と美容に役立つ優れた栄養食材

注目ポイント

1 高タンパク質
低脂質 低カロリー

なんといっても圧倒的な低脂質、低カロリーで
ダイエットやアスリートの体をつくるのに
適した食材です。



カロリーは
牛肉の半分以下！



タンパク質は
鶏肉よりも豊富！

注目ポイント

2 豊富な鉄分・ビタミン・ミネラル
が美容と健康を保つ

鉄分、ビタミンB12が
貧血防止や冷え性に効果が期待できます。
さらに、ビタミンB2は
成長促進に欠かせないビタミンで、
皮膚や髪など細胞の再生を促進します。



ビタミンB12は
豚肉の8倍！

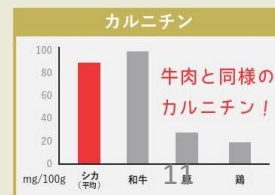
ビタミンB2は
牛肉の1.5倍！

ミネラルは
牛豚鶏よりも豊富

注目ポイント

3 脂肪の燃焼を促すだけでなく、
脳の老化防止にも役立つ、注目成分カルニチン

脂肪の燃焼に必要な不可欠な物質として話題の
アミノ酸「カルニチン」が鹿肉には豊富に含まれます。
年齢を重ねるほど体内での生成量が減り、
食肉からの摂取が望ましい成分です。
ダイエットや運動の持久力を高めるほか、脳機能向上や
疲労・ストレスの軽減に効くとされ、高齢者の認知症予
防にも効果が期待できます。



鹿肉普及アツピール・パンフレット

- ・パンフレットデザイン
 - ・若手から中堅世代に向けたデザイン（WS参加者層）
 - ・高たんぱく、低脂肪等の栄養素をPR
 - ・簡単レシピ等の掲載（WSアンケートより）
- ・鹿肉アツピール・パンフレットの配布先
 - ・県内の獣肉処理施設
 - ・県内の飲食店等（過去ジビエ事業協力者等）
 - ・ワークショップの参加者（参加店）への配布
 - ・愛知ジビエ振興協議会会員
 - （全日本司厨士協会東海地方本部 会員）
 - （愛知県調理師会 会員）

鹿肉を美味しく学ぶ ワークショップ 報告

ワークショップ開催概要

【目的】

愛知産シカ肉の理解・普及を促進し消費拡大につなげるため、名古屋市内等の大消費地において、オープンワークショップを開催する。

【ねらい】

- ・一般への販路が十分では、鹿肉を取り扱う飲食店や宿泊施設等を増やすため、鹿肉の良さへの理解を深めてもらう機会とする。
- ・料理人はジビエを扱うことに関心は高いが、扱い方や流通を知らない、安全性などへの不安があって躊躇している（ヒアリングより）。
- ・料理法だけでなく、捕獲・解体や栄養価を知ること、お客様へも安心してジビエを勧められる状況をつくる。

ワークショップ開催概要

対象：料理人、または
愛知産ジビエに関心ある方

第1回「鹿の解体処理施設を見学」
都市部に近い解体処理施設で
解体処理の現場見学を中心に開催

第2回「シェフによる調理
デモンストレーション」
全日本司厨士協会東海地方本部の
協力で名古屋市内で調理を中心に開催

野生の鹿肉を 美味しく学ぶ

愛知県では、農作物への被害防止のため捕獲した野生鳥獣の肉を地域資源として有効活用する取り組みを推進しています。このたび、料理人の方や、愛知産ジビエに関心のある方を対象に、鹿の捕獲、解体、調理、栄養等について学ぶワークショップを下記のとおり開催しますのでお気軽にご参加ください。

※コロナ感染対策のため、手の消毒、マスク着用などのご協力をお願いいたします。

今後の新型コロナウイルス感染症の状況によっては、内容の変更や、開催を中止する場合があります。

1 TUE
26
第1回
鹿の解体処理施設
を見学

日時 令和3年1月26日（火）
13:30 - 15:30

会場 猪鹿工房「山恵」

定員 15名

対象 料理人または
愛知産ジビエに関心ある方

内容 ・鹿肉の特徴や栄養
・鹿の捕獲・解体の実際
・鹿の解体処理施設の現場見学
・鹿肉食材の取扱い方

会場アクセス 豊田市新盛町菅田20番地1
国道153号線飯田方面 足助の古い町並み
(香風溪) から10分新盛交差点左折すぐ

2 THU
4
第2回
シェフによる調理
デモンストレーション

日時 令和3年2月4日（木）
13:30 - 16:00

会場 東邦ガス「プロ厨房オイス」

定員 20名 * 司厨士協会会員と合同

対象 料理人または
愛知産ジビエに関心ある方

内容 ・鹿肉の特徴や栄養
・鹿の捕獲・解体の実際
・鹿肉の調理講習および試食

共催 | 全日本司厨士協会東海支部

会場アクセス 名古屋港区港明二丁目3番1号
みなとアクルス エネルギーセンター1階
金山駅より地下鉄名港線にて8分
「港区役所駅」下車2番出口から徒歩5分

■参加費：無料

■申込方法：下記のいずれかの方法でお申込みください。

【1】Webフォームから申し込み：右端の二次元コードから

【2】電子メールでの申し込み：右記の①～⑤をアドレス E-mail: gibier@vns.or.jpへ

【3】FAXでの申し込み：右記の①～⑤をFAX: 052-979-6448へ

■申込期限：第1回 令和3年1月14日（木）

第2回 令和3年1月21日（木）

※申込受付完了後にこちらから返信します。返信が無い場合は下記にお問合せください。
申込多数の場合は、抽選により参加者を選定しますので、ご了承ください。

- ① 申込回（第1回・第2回）
- ② お名前
- ③ ご所属
- ④ 連絡先電話番号
- ⑤ メールアドレス
または FAX 番号



Web フォーム

企画運営・問い合わせ先：

特定非営利活動法人ボランティアネイバース

〒461-0005 名古屋市中区東区 2-18-3-702

電話：052-979-6446 FAX：052-979-6448 E-mail：vns@vns.or.jp

主催：愛知県 * 第2回は一般社団法人全日本司厨士協会東海支部と共催

協力：一般社団法人愛知ジビエ振興協議会

中部大学 応用生物学部 食品栄養科学科 根岸晴夫研究室（栄養分析について）

1 / TUE
26

第1回
鹿の解体処理施設
を見学

日時 令和3年1月26日(火)

13:30 - 15:30

会場 猪鹿工房「山恵」

定員 15名

対象 料理人または
愛知産ジビエに関心ある方

内容

- ・鹿肉の特徴や栄養
- ・鹿の捕獲・解体の実際
- ・鹿の解体処理施設の現場見学
- ・鹿肉食材の取扱い方

会場アクセス 豊田市新盛町菅田20番地1

国道153号線飯田方面 足助の古い町並み
(香嵐溪) から10分新盛交差点左折すぐ

参加者
19名
マスコミ
3社
合計22名

2 / THU
4

第2回
シェフによる調理
デモンストレーション

日時 令和3年2月4日(木)

13:30 - 16:00

会場 東邦ガス「プロ厨房オイシス」

定員 20名 * 司厨士協会会員と合同

対象 料理人または
愛知産ジビエに関心ある方

内容

- ・鹿肉の特徴や栄養
- ・鹿の捕獲・解体の実際
- ・鹿肉の調理講習および試食

共催 | 全日本司厨士協会東海支部

会場アクセス 名古屋市港区港明二丁目3番1号

みなとアクルス エネルギーセンター1階
金山駅より地下鉄名港線にて8分
「港区役所駅」下車2番出口から徒歩5分

一般参加者
15名
司厨士協会会員
16名
マスコミ
3社
合計34名

「野生の鹿肉を美味しく学ぶ」第1回

会場：猪鹿工房「山恵」 （豊田市新盛町）



第1回の会場は、豊田市新盛町にある「猪鹿工房山恵」と、隣接する新盛町集会所「扶桑館」です。



【第1回】解体処理施設の見学

・猪鹿工房「山恵」

・施設の概要について説明を受けたのち、持ち込まれた鹿の洗浄、内臓・頭部の摘出、皮剥ぎなど「枝肉」にするまでの作業を行うゾーンを外から見学しました。



【第1回】解体処理施設の見学

・猪鹿工房「山恵」

続いて室内に移り、枝肉から脱骨や筋取りを商品の精肉への加工作業を解説を聞きながら見学しました。清潔区のため、見学者もビニールエプロン等を身に付けて、2班に分かれました。その際に、参加者からお二人だけ精肉加工の作業を少し体験していただきました。

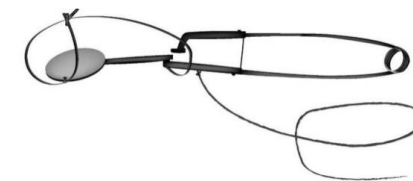


【第1回】 鹿の捕獲・解体の実際

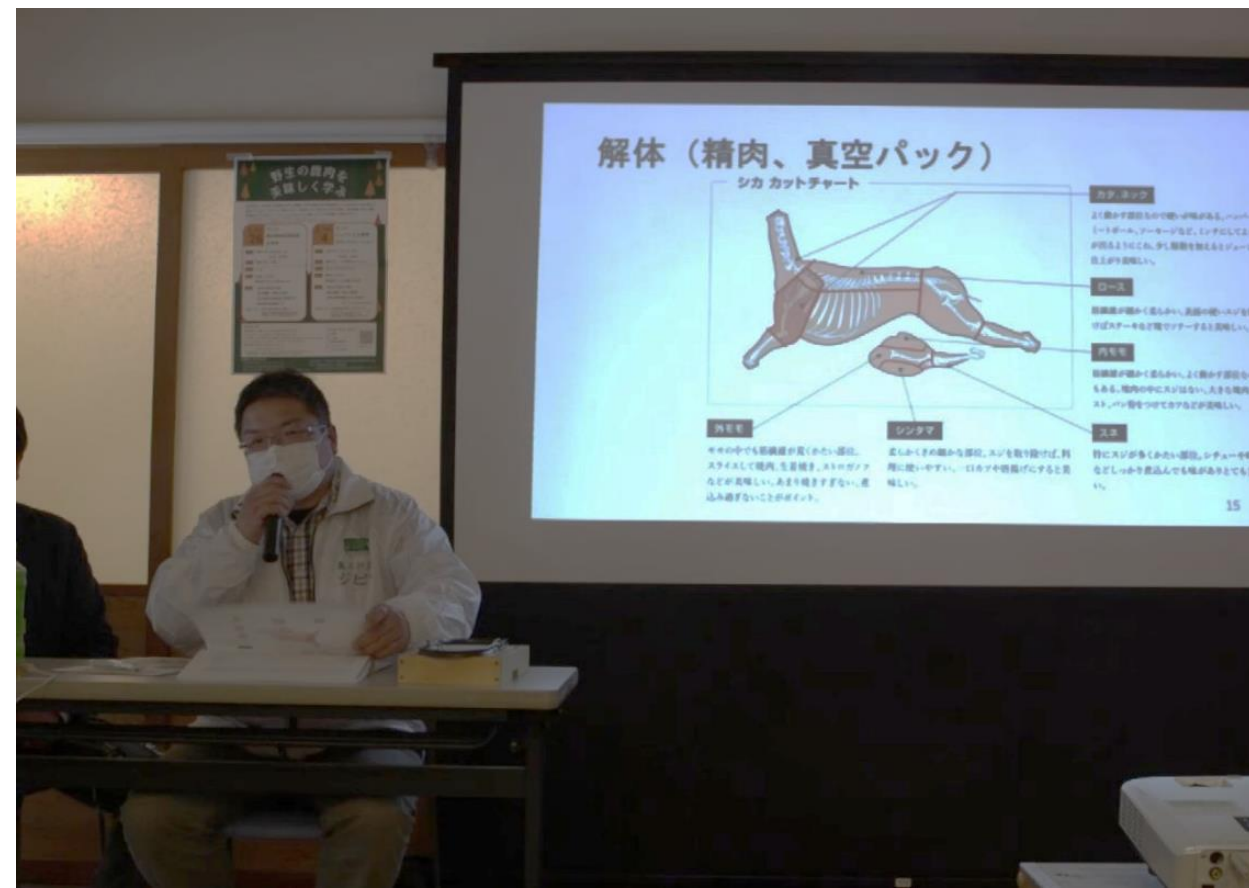
講師：奥三河高原ジビエの森
金田治久氏

鹿の捕獲方法、解体の手順や食の安全のための工夫、安全基準などについて話をききました。

くくりわな



はこわな



【第1回】 鹿肉の特徴や栄養

講師：中部大学 応用生物学部

食品栄養科学科 根岸晴夫研究室

直井氏、湯澤氏（学生）

NPO法人ボランティアネイバーズ

藤森幹人

- ・ジビエ（鹿肉）への3つの誤解（硬い、臭い、安全）について
- ・愛知産シカ肉の栄養分析結果として鹿肉の特徴である、高たんぱく質、低脂肪、鉄分、ビタミンB2、B12や、カルニチンについて解説した。
- ・愛知ジビエ振興協議会の紹介も。



【第1回】 鹿肉食材の取扱い方

講師： グランファミリーユ・シェ松尾 名古屋松坂屋店
統括責任者 兼 料理長 片岡晃司氏

- ・ 鹿肉の解凍や加熱方法の解説
- ・ 加熱方法を変えた肉の食べ比べ
- ・ 「鹿の低温キュイ」調理法



【第1回】 鹿肉弁当の試食

山里カフェMuiの協力で、第1回ワークショップの開始前に「鹿肉弁当」の試食を行った。

アンケートでは鹿肉が柔らかく、2種の味付けが旨いとほとんどの方から高い評価があった。



「野生の鹿肉を美味しく学ぶ」第2回

会場：東邦ガスプロ厨房オイシス（名古屋市港区）



【第2回】鹿肉の調理 講習および試食

講師：ANAクラウンプラザホテル

グランコート名古屋

総料理長 早坂敏夫 氏

(全日本司厨士協会

東海地方本部 会員)



○

【第2回】 鹿肉の調理講習および試食

【講習・試食メニュー】

鹿のロワイヤル
鹿もも肉のロースト・根セロリのピューレ
栗のスフレ (Marron en Soufflé)

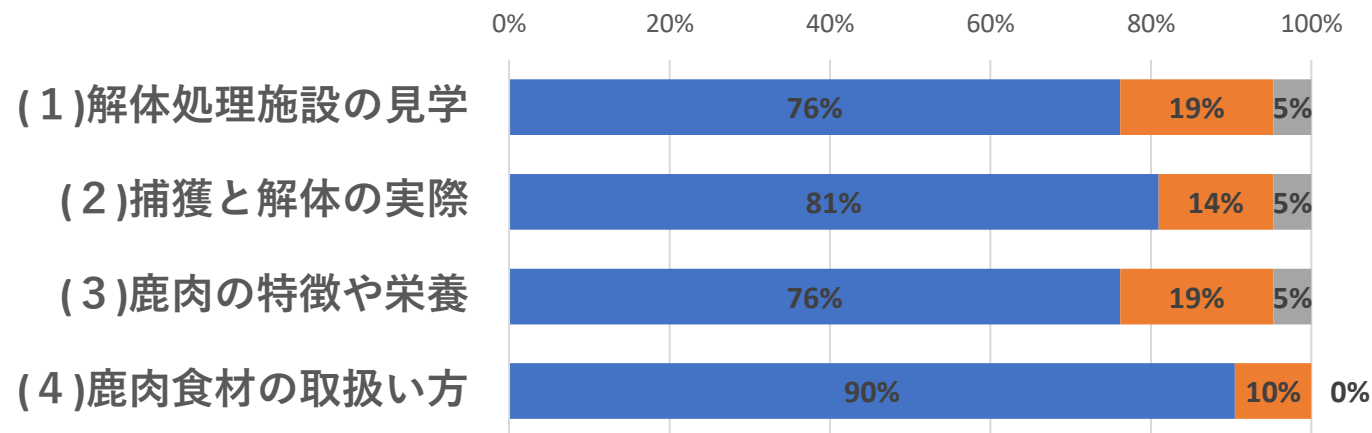


ワークショップの評価 (参加者アンケートより)

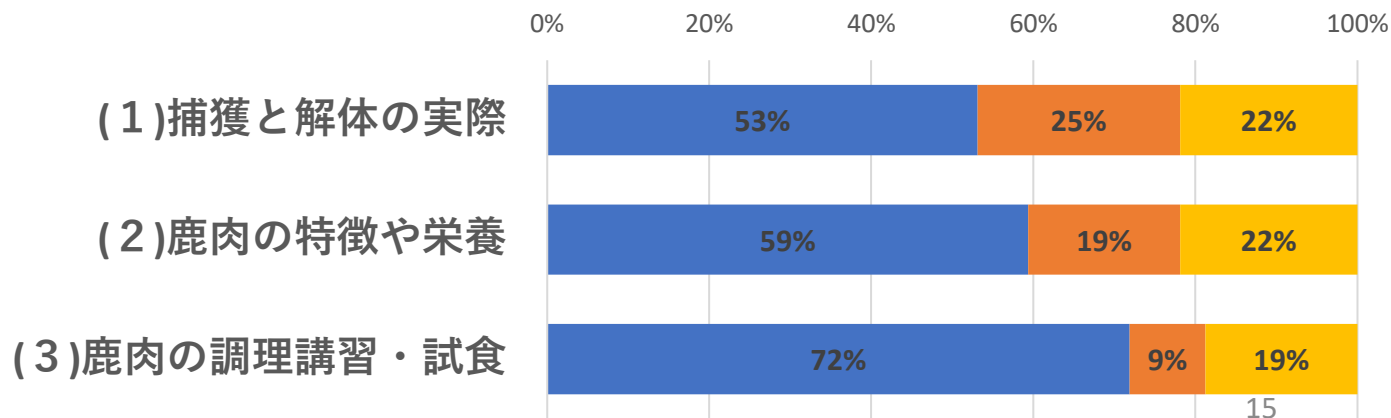
- とても参考になった
- ある程度参考になった
- あまり参考にならなかった
- 無回答

第1回では、「とても参考になった」が約8割を締め、ほとんどの参加者が「参考になった」と回答していただいた。第2回も、調理講習を中心に高評価をいただき、2割の無回答をのぞいた全員が参考になったと回答いただいた。

第1回ワークショップの評価



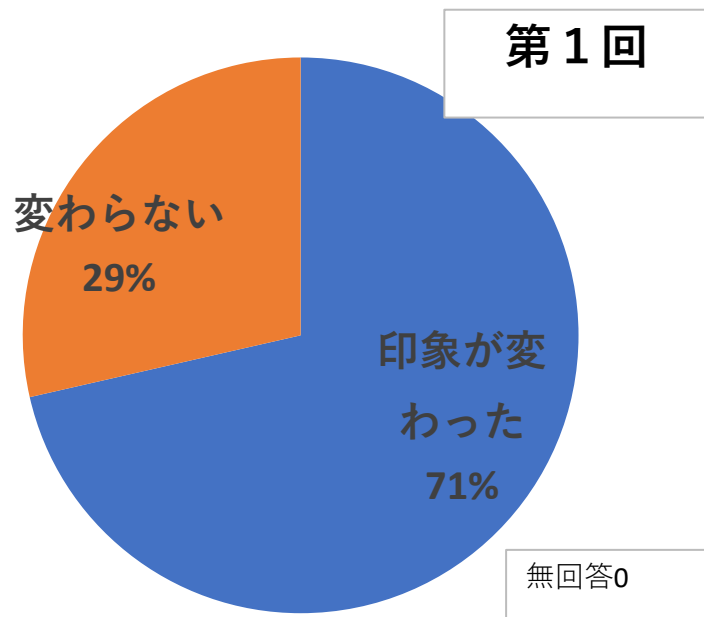
第2回ワークショップの評価



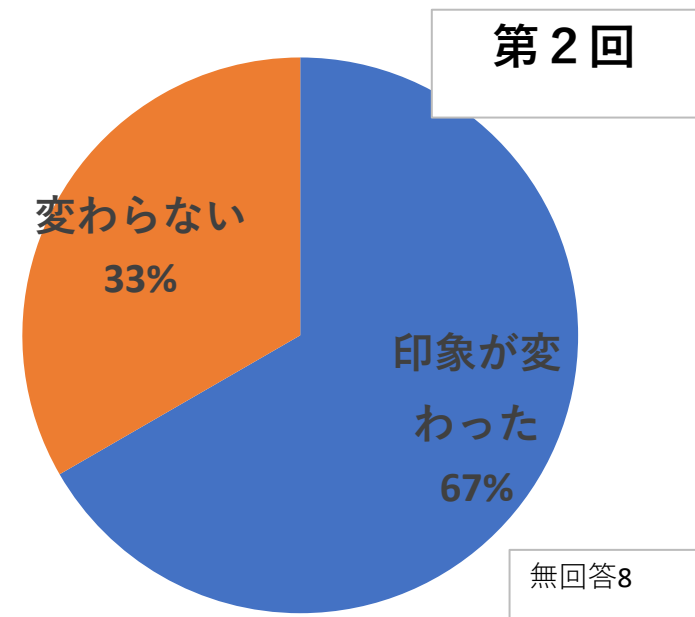
参加して鹿肉の印象が変わったか (参加者アンケートより)

第1回も第2回も約7割の方が「鹿肉の印象が変わった」と回答した。

参加して鹿肉の印象が変わったか



参加して鹿肉の印象が変わったか



【第1回】 どう印象が変わったか

- 栄養価が高く、安全性に配慮され、美味しい肉ならばジビエの価値を上げられる。
- 今まで味噌とかタレでしたが、こんな上品な味とは知らなかった。
- 今まで焼いて塩コショウだったが、料理のレパートリーが多くて有望な食材と思う。
- 鹿肉でいろいろチャレンジしようと思った。
- 鹿肉のことを勉強して、積極的に使っていこうという気持ちになりました。
- 安全で、料理方法で柔らかく、臭みもなく、食べやすい。淡白な味で今後も食べたい。
- 香り、味わい、食感の良さ
- 具体的な解体の様子をみることができた。話を聞いて活用方法のイメージができた。
- 鹿肉が栄養価の高い肉と知りました。
- もっと血の味がする印象だったが変わった。

【第2回】 どう印象が変わったか

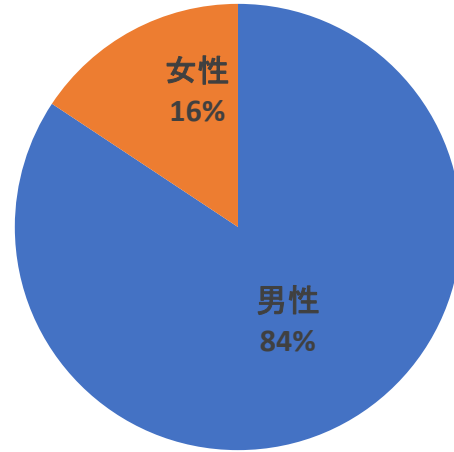
- 栄養価が高いということが分かりました。シカ肉のおいしさのレベルの高さ。
- 季節によって肉質、味が変わるということで、その時期の鹿肉を調理したいと思いました。
- 何度か使用したことがあるが、より使用してみたくなった。
- 衛生管理をきちんとされているんだなと思い、もっと知りたいなと思いました。
- 説明内容がよかった。
- 鹿肉の栄養学の習得。安全と安心、価格など、もっと明確化を期待したい。
- 第1回は熱の入れ方による差、第2回は切り方や調味での化け方を体感できました。
- 調理法によって、大きく味わい、楽しみ方が変化することで、今後のジビエへの期待が広がりました。
- 調理をきちんとすればおいしいということがわかりました。
- 身近に食べれそう。おいしかった。
- 野生の肉料理から、華やかな肉料理にも、料理方法に多様性を感じて今後楽しみ。
- よりおいしいと感じました

WS参加者アンケートより (第1回第2回合わせて)

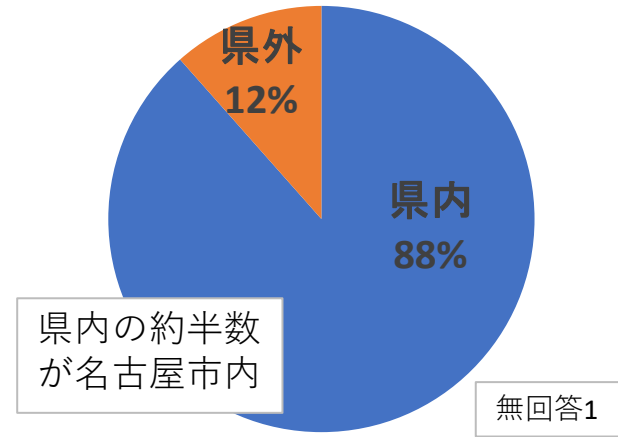
特徴としては、

- ・男性が多い
- ・比較的若い世代が多い
- ・ほとんど県内
うち名古屋が半数
- ・洋食の料理人が多い。
料理人以外にも関心が高い

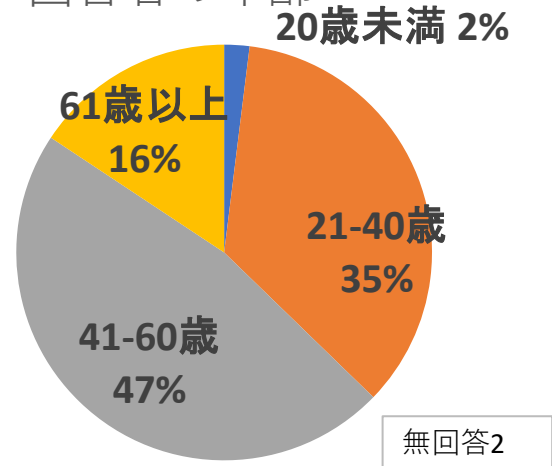
回答者の性別



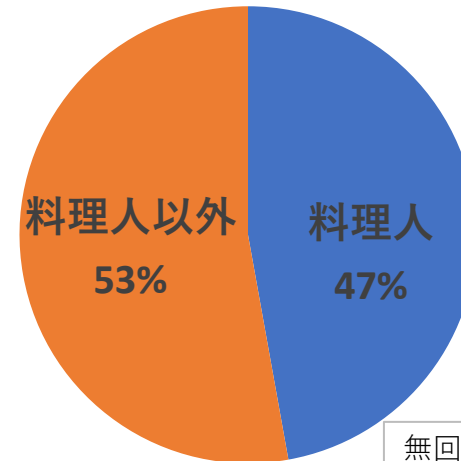
回答者の住所



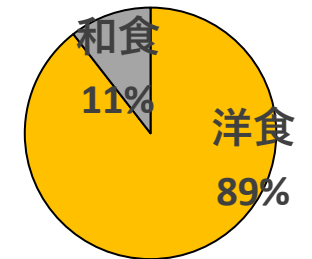
回答者の年齢



回答者の職業



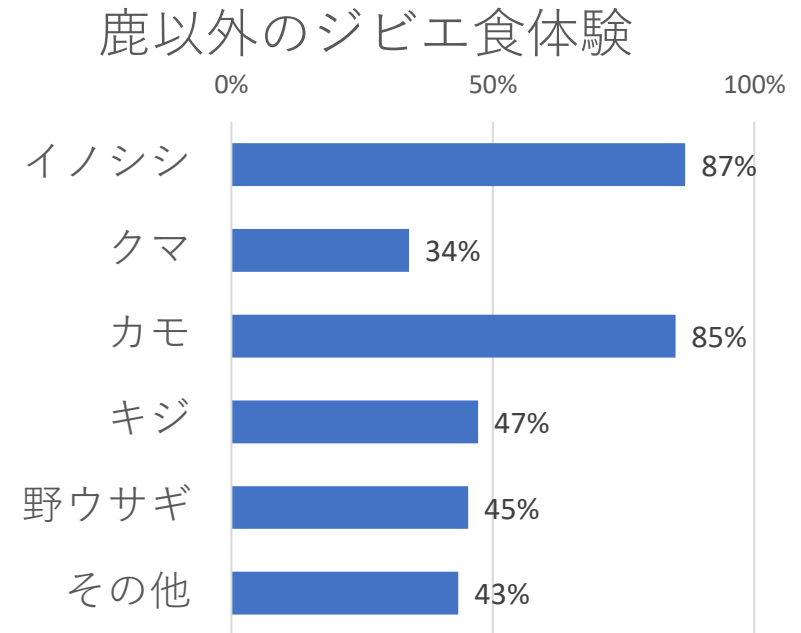
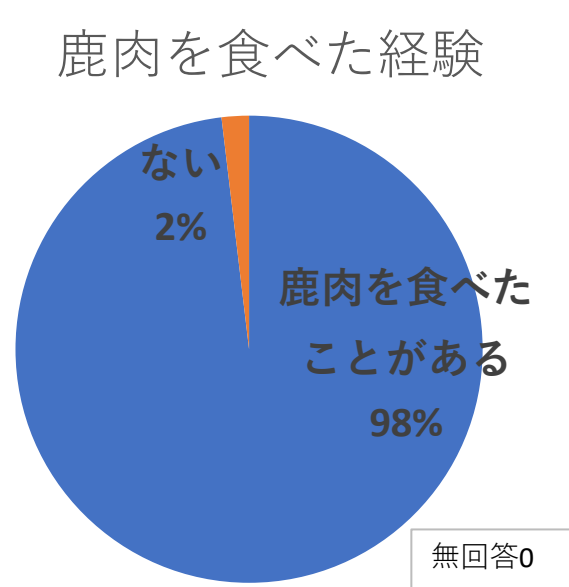
料理人の分野



WS参加者アンケートより (第1回第2回合わせて)

・WS参加者は、ほぼ全員が鹿肉を食べた経験をもっている。

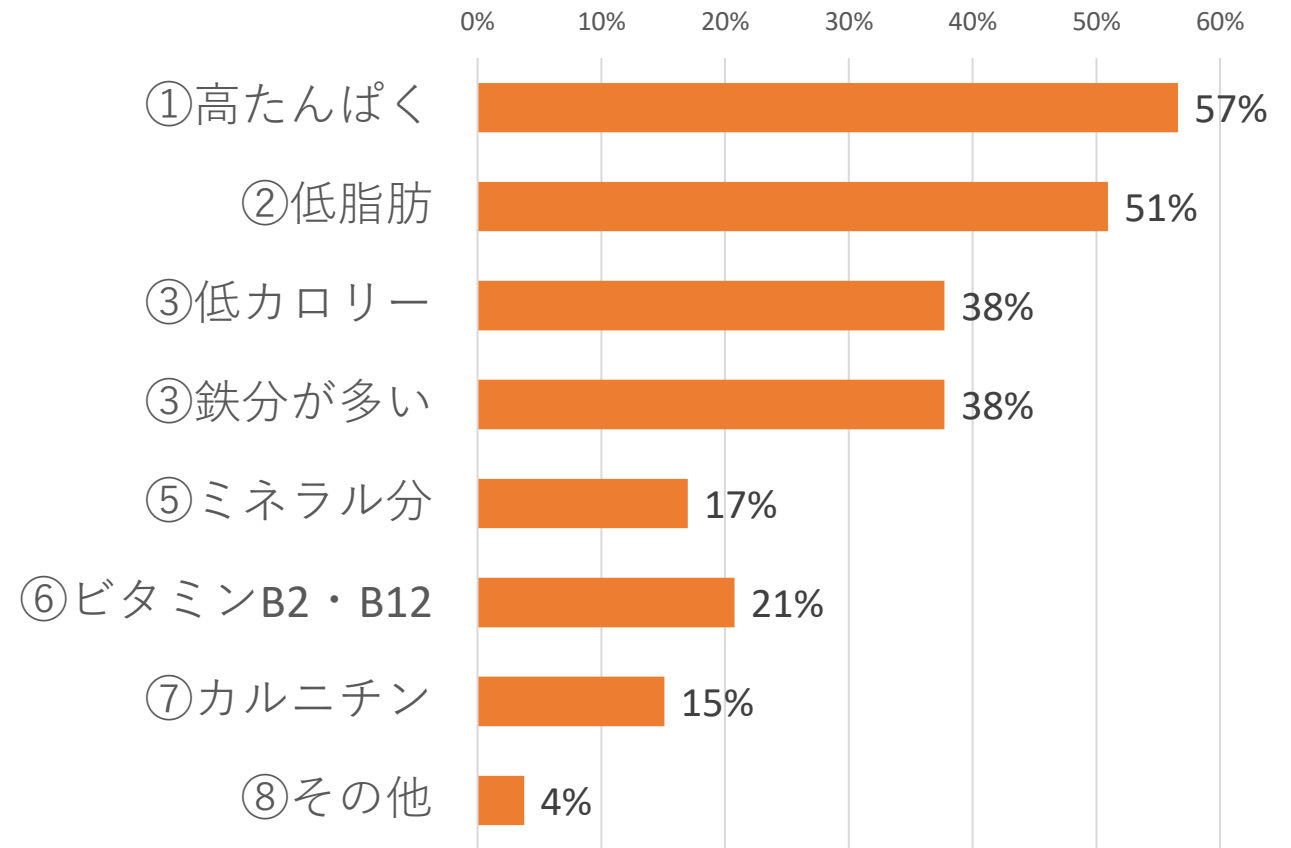
・鹿肉以外では、イノシシやカモを食べた経験が多い。



WS参加者アンケートより（第1回第2回合わせて）

鹿肉の良さをアップ
ピールするには、
「高たんぱく」
「低脂肪」がよい。
次いで、
「低カロリー」
「鉄分が多い」
比較的すでに知られ
ている栄養素となる。

鹿肉普及のためアップルすべき栄養価

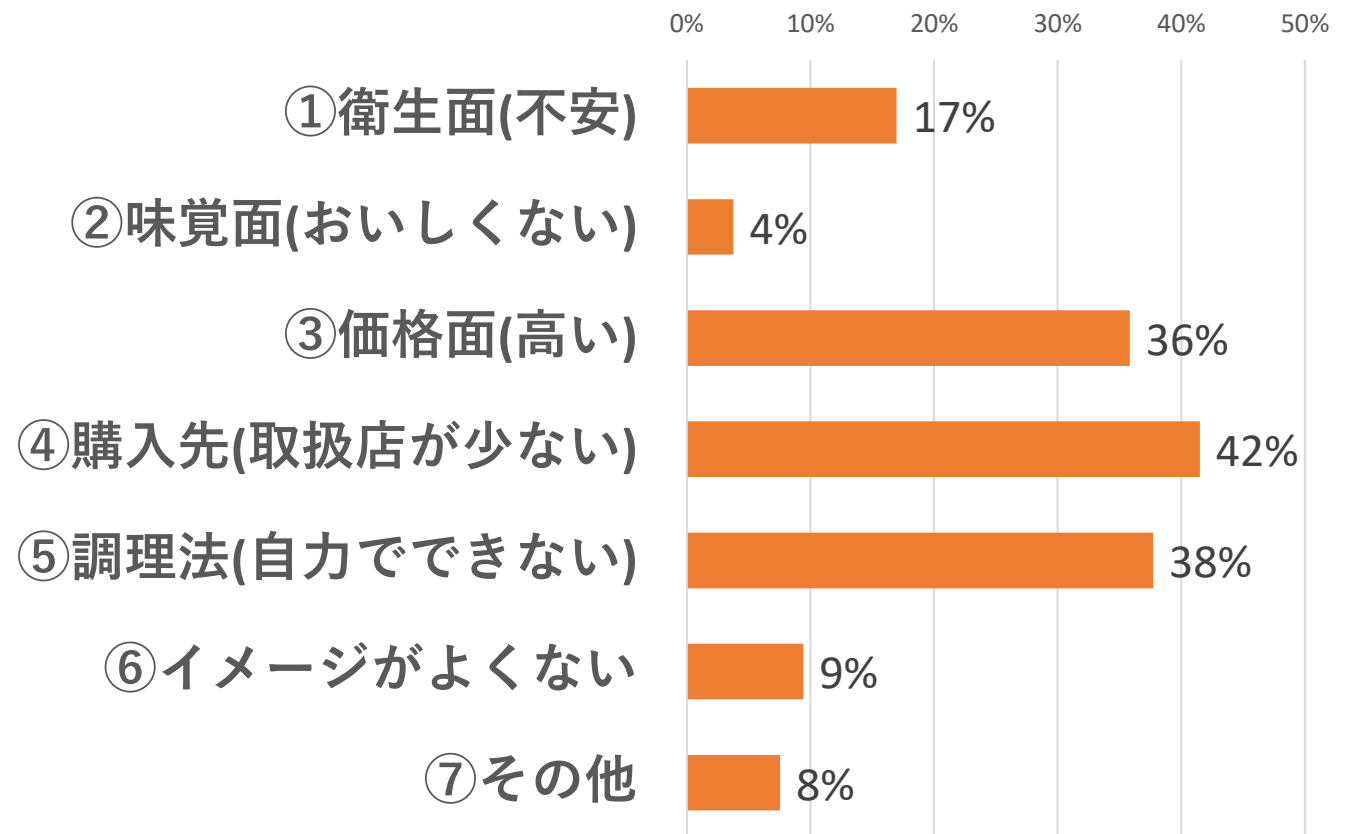


WS参加者アンケートより（第1回第2回合わせて）

④購入先、⑤調理法、
価格面、が課題点として
多く指摘された。

①衛生面もやや多い。

鹿肉普及にとっての課題点

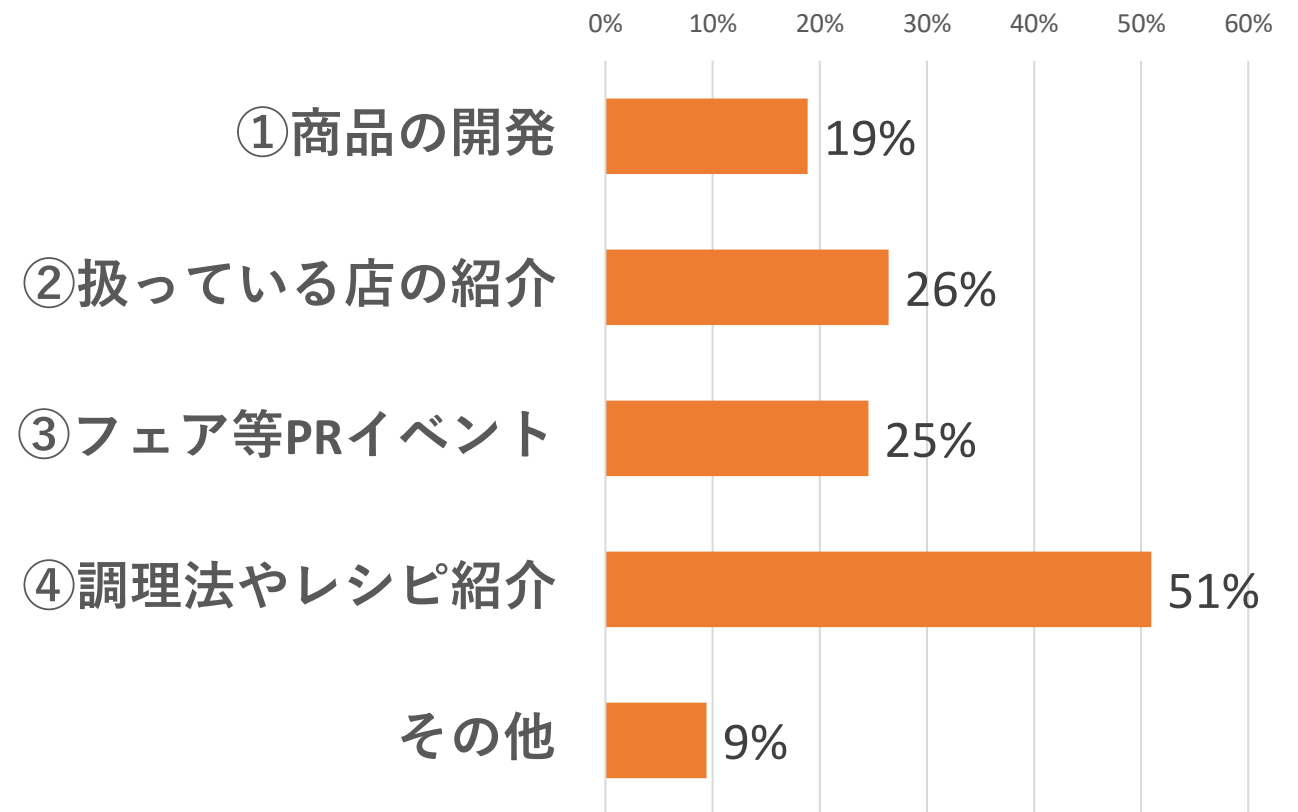


WS参加者アンケートより（第1回第2回合わせて）

④調理法やレシピ紹介が最も多い。

次いで、②取扱い店紹介、③PRイベント、①商品の開発が続く。

鹿肉普及に有効な取組み



ジビエマルシェinあすけ でのアンケート調査 12/6



山の恵みの感謝祭
ジビエマルシェ in あすけ
12/6 日 10:00 ~ 14:00

場所 新盛扶桑館
豊田市新盛町菅田 20-2
猪鹿工房山恵
豊田市新盛町菅田 20-1

主催 豊田市・株式会社山恵
後援 足助観光協会、足助商工会
問合せ先 猪鹿工房山恵 0565-98-0836

国道153号線を飯田方面に進むと足助の町並み(香嵐渓)から車で10分、新盛交差点を左折してすぐ道下です。新盛の信号がポイント。

シカのお弁当 11時から販売開始
各食20食 500円
足助高校・加茂丘高校・豊田東高校の生徒さんが考えた鹿レシビを山里カフェ Mui、彩花亭、レクラ・ド・リールさんがシカ弁当にしました

鹿団子汁のふるまい 無くなり次第終了
山恵から感謝の気持ちを込めて、鹿団子を野菜と煮込んだ味噌風味「鹿団子汁」のふるまい

山恵感謝バーゲン 当日のみ2割引
日ごろの感謝の気持ちを込めて、山恵直売所商品オール2割引セールを行います

鹿角柄のナイフ作り 要予約(山恵まで)
しし森中の竹尾さんの指導で、鹿の角を使った自分だけのオリジナルナイフが作れます
*実習費5,000円 2時間程度 4名様まで

鹿皮の太鼓づくり 要予約(山恵まで)
太鼓製作者長谷川さんが教えます。孟宗竹を胴部に使い、鹿皮をはります。太鼓の叩き方も教えます。
*実習費1,500円 2時間程度 10名様まで

鹿の歌を合唱しよう 演奏は随時開催
MAKINO BAND+ 地元鈴木知江美さんと仲間の楽しい演奏会。
鈴木さん作詞の「鹿の親子がやってきて」や「いのししまーち」を合唱しよう!
*写真はイメージです

地元野菜の販売「新盛産直市場」も同時開催

かつて人々のごちそうだったシカやイノシシ。今では数もふえて、すっかり里山のきらわれ者。農作物被害を防ぐために捕獲されたシカやイノシシたちに感謝し、その命を無駄なく利用する。ちゃんと美味しくいただいてごちそうさま!って山の恵みに感謝したいな。

ご来場にはマスクを着用ください。また、体温を計らせていただきます。

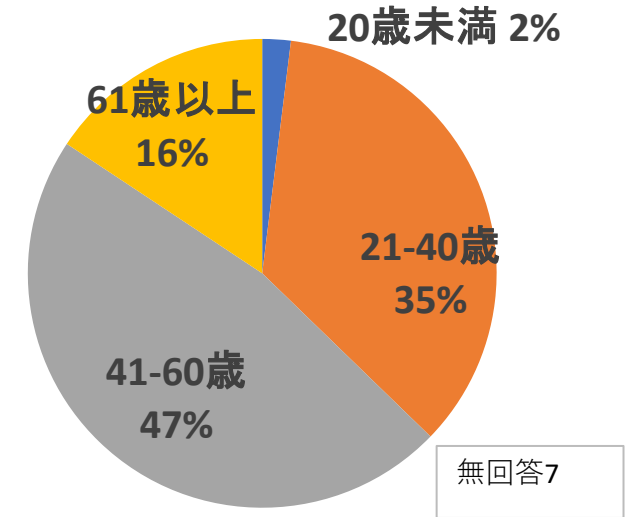
24

マルシェ来場者アンケートより

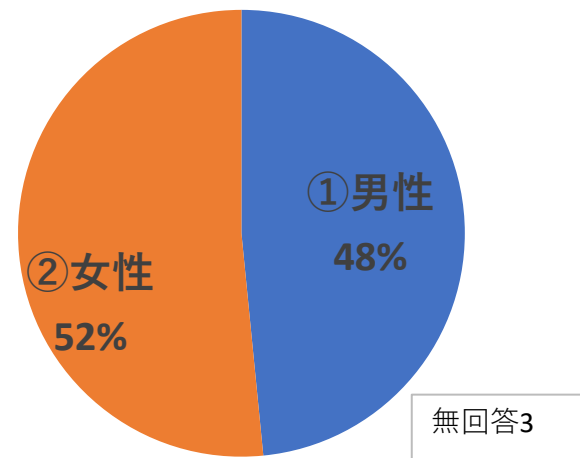
イベントへ来場した一般客で、以下の特徴がある

- ・男女半々。
WSより女性多い
- ・比較的若い世代が多い。
WSと同じ
- ・豊田市内（近隣）が多い

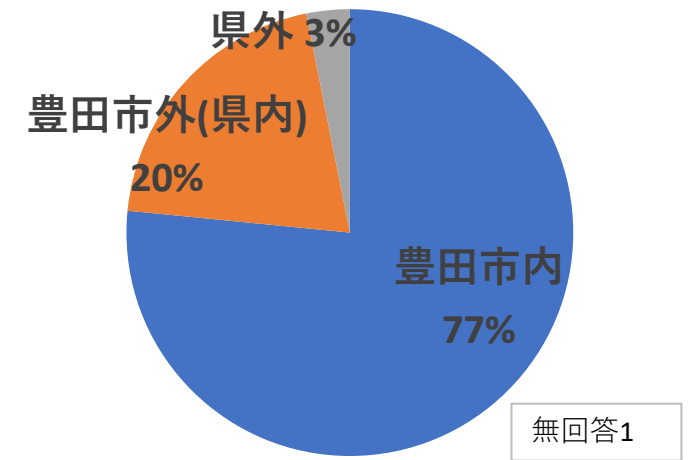
回答者の年齢



回答者の性別

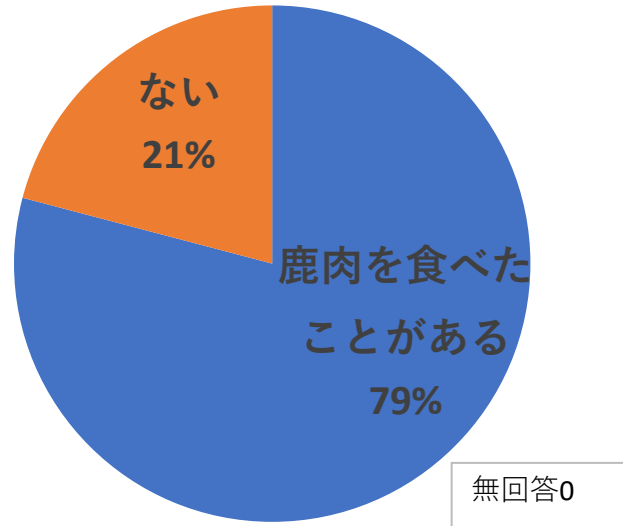


回答者の住所

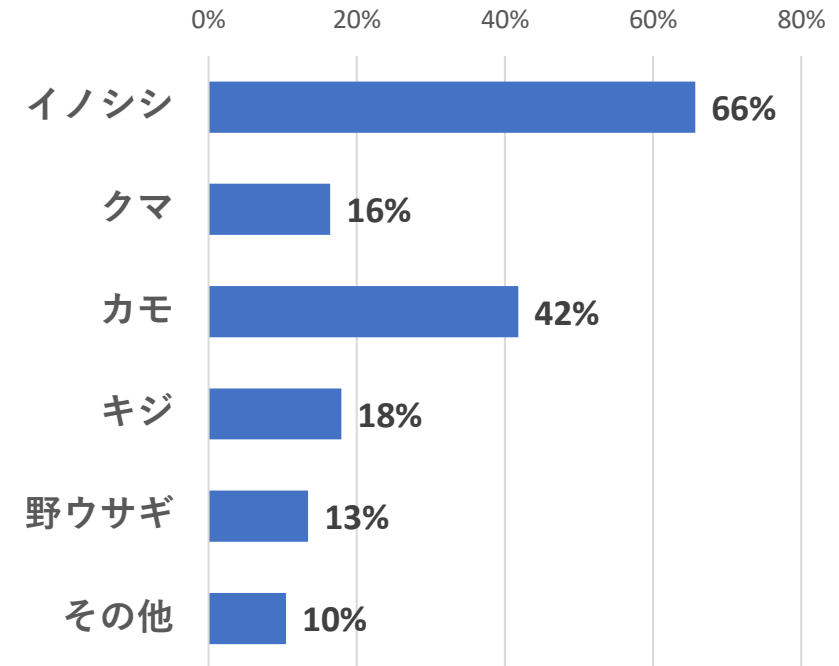


マルシェ来場者アンケートより

鹿肉を食べた経験



鹿以外のジビエ食体験



マルシェ来場者アンケートより

一般市民が知っている鹿肉の特徴は

「高たんぱく」

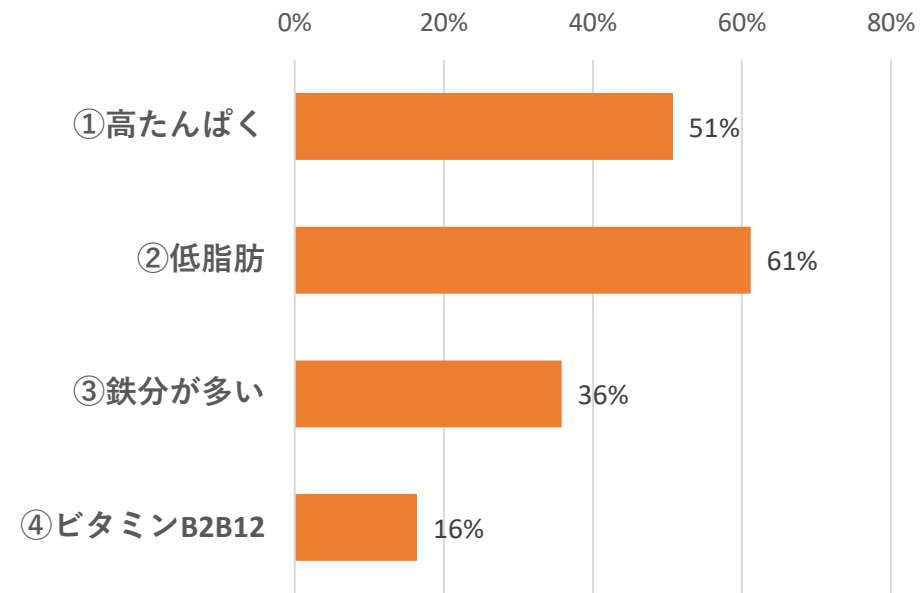
「低脂肪」。

次いで、

「鉄分が多い」

WSでのアピール点
と同じ傾向

牛や豚に比べ、知っている鹿肉の特徴



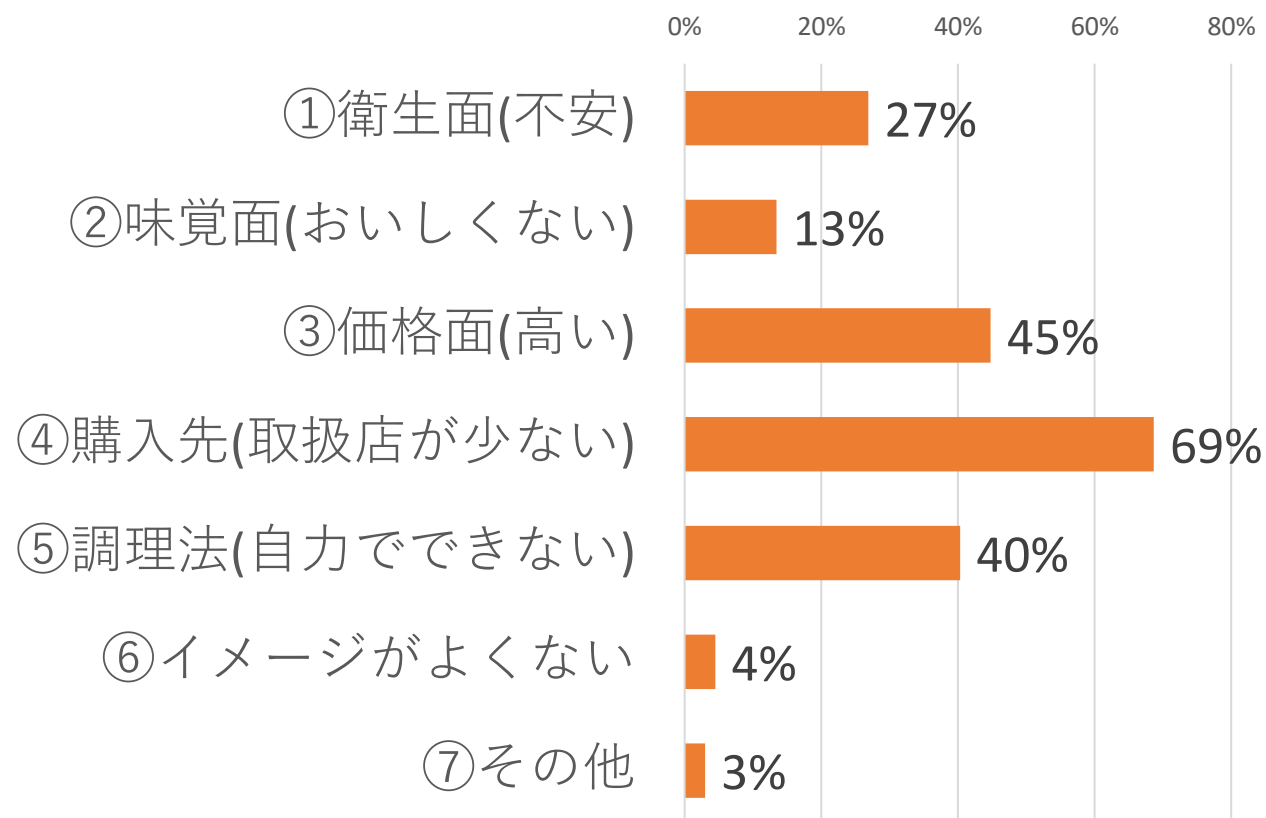
マルシェ来場者アンケートより

④購入先が最も多く、次いで③価格面、⑤調理法、が課題として多く指摘された。

①衛生面もやや多い。

WS参加者と傾向は概ね同じで、④購入先が比較的多い。

鹿肉普及についての課題点



マルシェ来場者アンケートより

一般来場者

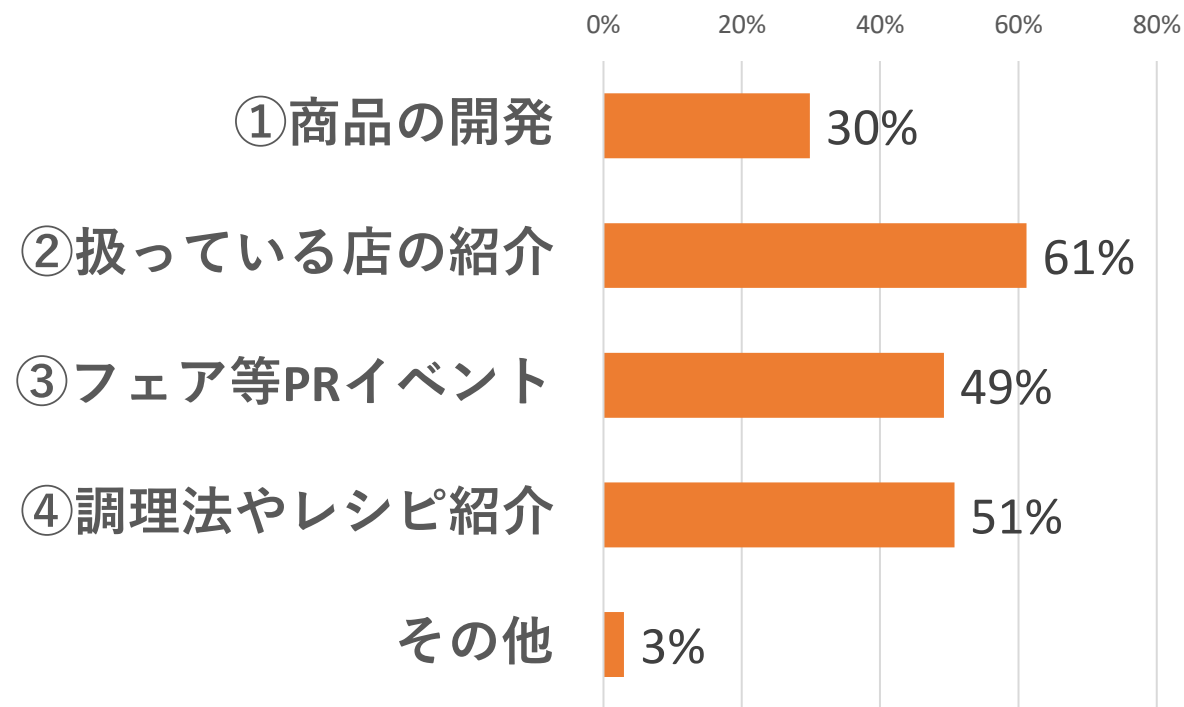
②取扱い店紹介、が最も多い。

次いで、④調理法やレシピ紹介、③PRイベント。

そして①商品の開発が続く。

WS参加者は調理法が最も多かったが、一般には取扱い店の方が

鹿肉普及に有効な取組み



ワークショップ報告まとめ

- ①鹿肉に関心を持つ世代は比較的若い20代～40代
- ②鹿肉のアピール点は、高たんぱく、低脂質（低カロリー）、鉄分が多いなど、従来の要素を中心にアピールするのが良い。
- ③焼肉等により鹿肉は堅い・臭いというイメージがあるが、WS試食体験等でイメージを大きく変えることができる。
- ④捕獲・解体、栄養素、調理法などの正しい知識を得ることで、鹿肉を調理に使いたいという動機を高めることができる。
- ⑤取扱店の紹介や、調理法の普及が有効と考えられる。価格面での改善も望まれる。

4. シカ肉の輸送体制確立の実証

1. シカ肉の輸送実証の概要

(1) 実証の目的

愛知県内で食品営業許可（食肉処理業）を受けた県内の複数の処理加工施設（獣肉処理施設）が連携して解体を行うことにより、捕獲されたシカのジビエ利用率の向上が期待される。

そこで、連携した処理加工施設の全てにメリットが出るような体制を構築し、その効果について月4回程度の頻度で実証する。

(2) 獣肉処理施設の連携による輸送体制確立の実証の枠組み

①対象施設：【施設 A】猪鹿工房 山恵（豊田市足助地区）

【施設 B】奥三河高原ジビエの森（北設楽郡設楽町津具地区）

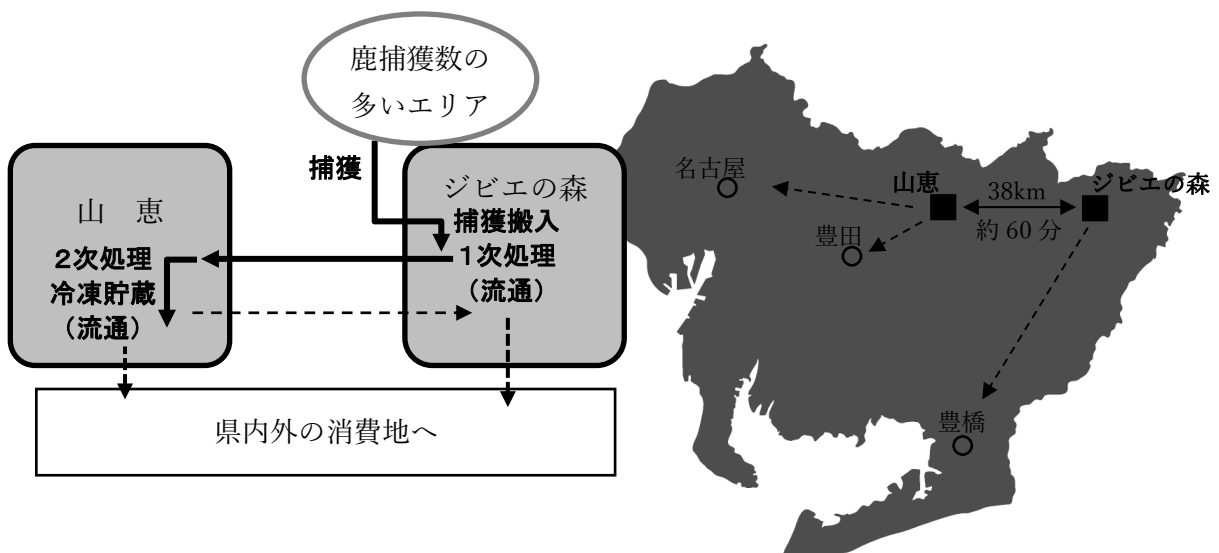
②実証内容：

対象施設	概ねの作業内容
ジビエの森	捕獲された鹿の受け入れ、解体1次処理（内臓摘出、頭部切除、皮剥ぎ）、枝肉の状態冷蔵保存
	ジビエの森から、山恵への保冷車による輸送（月4回程度※）
山恵	解体2次処理（脱骨、筋とり、部位整形、真空パック）、冷凍貯蔵

※保冷車は山恵に待機し、ジビエの森からの捕獲情報により山恵のスタッフが随時運搬する。

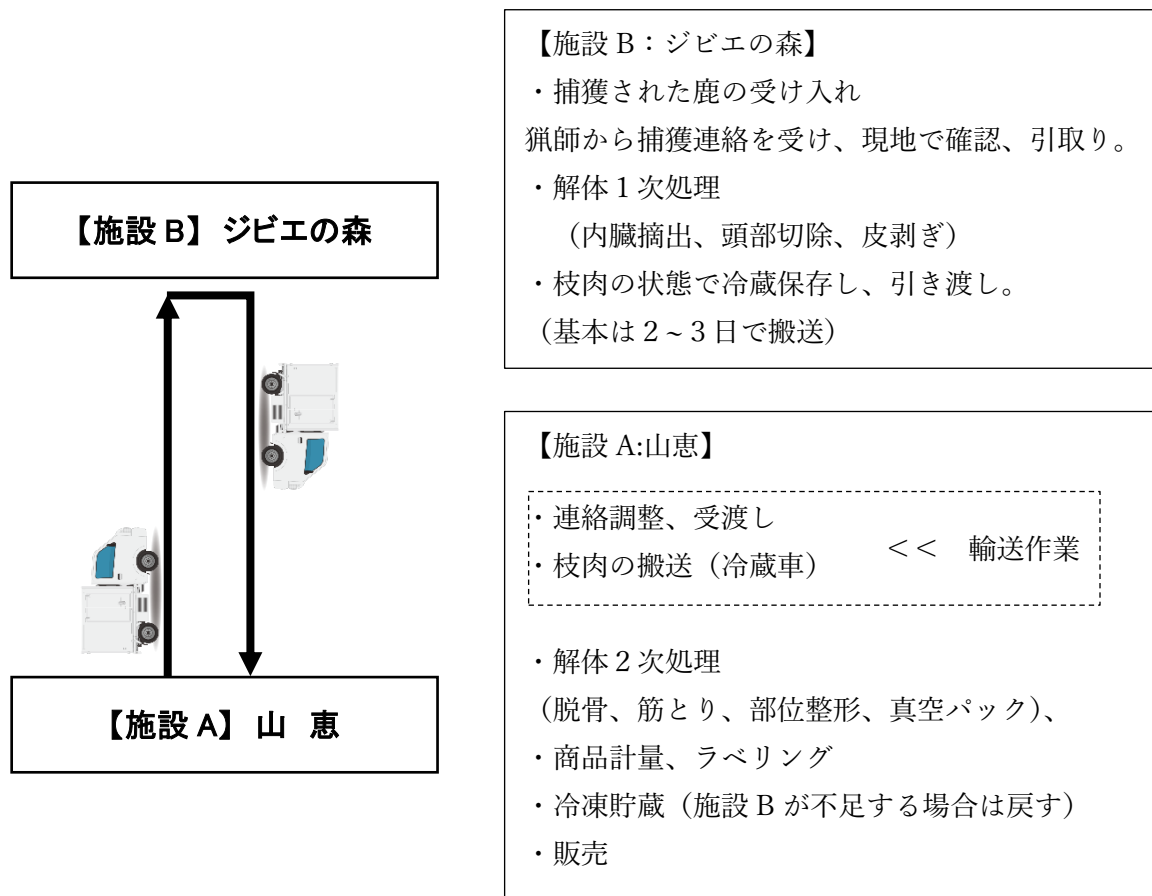
※捕獲数や捕獲頻度は毎年変動するため、月4回の輸送頻度については目安として運用する。

③実施期間：7月から2月までの期間のうち概ね6か月間の実証実験を実施。



(3) 輸送実証の役割分担と諸条件

施設 A と施設 B の 2 施設による輸送実証は、以下のような役割分担と条件によって実施した。



■輸送実証の手順と諸条件

- ① **【施設 B：ジビエの森】** で新たな捕獲情報があった場合に、搬送する鹿を選定して、**【施設 A：山恵】** に連絡し、引き渡しの日程調整を行う。**【施設 B】** で解体の一次処理を行い枝肉の状態を保管する。
- ② 輸送作業は、**【施設 A】** が担当し、輸送用の保冷車両も **【施設 A】** で保管する。
- ③ **【施設 B】** から枝肉状態で引き渡しを行い、保冷車で **【施設 A】** に搬送する。

今回の輸送実証にあたり、「枝肉」の取引価格は、280 円/kgとした (骨や筋等も含む枝肉重量) 鹿 1 体の枝肉が 15 kg~30 kg 程度 (今回の平均は約 19 kg) になるため、枝肉 1 体の取引価格は 4000~7000 円程度となった。

今回の輸送実証にあたっては、以下の費用を実証経費として負担している。

- ・ 保冷車レンタル費用：約 68 万円
- ・ 搬送人件費 6 ヶ月間：約 42 万円
- ・ 連絡記録事務経費：約 47 万×2 施設 (いずれも税込み費用)

2. 輸送実証の実績

(1) 搬送作業の状況

実際の輸送作業は以下の写真のような状況で実施した。



ジビエの森搬出入口



ジビエの森解体作業室と保冷库



輸送用保冷車の荷台に積み込み



輸送用保冷車の荷台に積み込み



山恵 搬出入口



山恵の保冷库に一旦保管

(2) 輸送実証の実績

6か月間の鹿肉輸送の実績は下表の通りとなった。

合計で26回、74頭のシカ枝肉の輸送を行った。1回あたり1頭～4頭を輸送し、平均で2.8頭/回となる。

	輸送回数	輸送頭数	枝肉重量kg	精肉重量kg	歩留率	備考
7月	6回	12頭	204.7	124.2	60.7%	
8月	6回	18頭	295	171.03	58.0%	
9月	7回	20頭	429.3	221.44	51.6%	
10月	3回	11頭	212.2	123.42	58.2%	
11月	1回	3頭	68.7	37.72	54.9%	
12月	3回	10頭	195.6	111.5	57.0%	
合計	26回	74頭	1405.5	789.31	56.2%	

輸送1回あたり平均2.8頭を輸送。

鹿1体の平均枝肉重量19.0kg、平均精肉重量10.7kg、歩留率56.2%。

部位別のまとめ

部位	精肉合計	ロース	モモ	その他	
合計重量	789.31 kg	73.11 kg	252.36 kg	236.68 kg	※7月を除く8月～12月の
	100%	13%	45%	42%	合計

施設別の処理頭数・

	施設B:ジビエの森(発送側)			施設A:山恵(引取側)		
	施設処理	輸送実証	合計処理数	施設処理	輸送実証	合計処理数
7月	8	12	20	9	12	21
8月	1	18	19	12	18	30
9月	10	20	30	15	20	35
10月	28	11	39	20	11	31
11月	41	3	44	29	3	32
12月	31	10	41	34	10	44

※施設Bジビエの森の7月8月は施設処理が少なく輸送に多くを回している。コロナの影響で出荷が滞ったこと、前月6月が大量に捕獲入荷したことから、冷凍庫がいっぱいになったが、輸送によって処理を受け入れることができていた。

※11月の輸送数は3頭と少ない。これは施設A山恵が地元イベント月間で忙しかったのと、捕獲持込み頭数も29頭と多かったため、受入れる人手が確保できなかったため。

■輸送実績の詳細

「令和2年度「ジビエの森」鹿搬送事業」実績表

入荷日	回数	山恵NO	ジビエ森NO	オス	メス	枝肉/kg	肉計/kg	歩留率	ブロック別肉/kg			鹿代	コメント	
									ロース	モモ	その他			
7月	4	1	1	120073		1	15.9	9.1	57.2%				4,452	
			2	220045		1	17	9.5	55.9%				4,760	前足出血
			3	320007	1		16.7	12.5	74.9%				4,676	直腸部が黄色に変色、毛の付着多し
	6	2	4	220047		1	18.1	10.2	56.4%				5,068	(枝肉売り)、右前足震傷
			5	220046		1	12.2	6.7	54.9%				3,416	毛の付着多し
	13	3	6	120074	1		17.5	10.3	58.9%				4,900	
			7	120076		1	20	10.9	54.5%				5,600	
	15	4	8	220048	1		14.1	8.8	62.4%				3,948	(枝肉売り)、背中内出血
	21	5	9	220050	1		20.3	14	69.0%				5,684	(枝肉売り)
			10	220051		1	15.6	8.9	57.1%				4,368	背中、モモに内出血あり
28	6	11	120077		1	19.7	13.3	67.5%				5,516	(枝肉)	
		12	220053		1	17.6	10	56.8%				4,928	モモ部内部に損傷。腹部に毛の付着多し	
7月分計				4	8	204.7	124.2	60.7%				57,316		
8月	3	7	13	120078		1	8.6	4.84	56.3%	0.88	1.56	2.4	2,408	
			14	120079		1	18.2	11.2	61.5%				5,096	(枝肉売り)
	10	8	15	220055	1		12	6.67	55.6%	3.16	0.94	2.57	3,360	血抜き良好
			16	120080		1	17.1	11.08	64.8%	1.4	5.3	4.38	4,788	
			17	220056	1		17.7	10.6	59.9%				4,956	(枝肉売り)
	17	9	18	120081		1	22	14.7	66.8%	1.8	6.4	6.5	6,160	
			19	120082		1	14.7	8.5	57.8%	1.2	3.8	3.5	4,116	
			20	120083		1	19.3	11.6	60.1%				5,404	(枝肉売り)
	19	10	21	120084		1	20.7	11.1	53.6%	1.7	5	4.4	5,796	
			22	220059	1		7.7	4	51.9%	0.6	2	1.4	2,156	
			23	220058	1		24.9	14.8	59.4%	1.3	5.2	8.3	6,972	
	25	11	24	120085		1	14.4	6.9	47.9%	1.1	3.3	2.5	4,032	
			25	220066		1	15.9	8.9	56.0%	1.4	4.5	3	4,452	
			26	220061	1		26.4	14.9	56.4%	0.8	10.9	3.2	7,392	背骨が骨折、ロース部が損傷
	31	12	27	120086		1	15.5	8.7	56.1%	1.4	3.6	3.7	4,340	
28			220062	1		14.1	8.5	60.3%				3,948	(枝肉売り)	
29			120087		1	8.8	5	56.8%	0.7	2.6	1.7	2,464		
			30	220063		1	17	9.04	53.2%	1.34	5	2.7	4,760	
8月計				6	12	295	171.03	58.0%	18.78	60.1	50.25	82,600		
9月	2	13	31	220063		1	26.1	13.8	52.9%	1.5	5.1	7.2	7,308	モモ、ロース痩せて変形
			32	220064		1	15.6	9.4	60.3%				4,368	(枝肉売り)
	6	14	33	220067		1	16.6	6.86	41.3%	1	3.38	2.48	4,648	骨付きリブ売り、モモ内血あり
			34	120088	1		13.7	7.8	56.9%				3,836	(枝肉売り)
			35	120089		1	18.6	11.16	60.0%				5,208	(枝肉売り)
	11	15	36	520055	1		27.2	16.98	62.4%	0.75	6.03	10.2	7,616	ナイバズに成分検査用に提供
			37	20070		1	19	9.6	50.5%	1.7	4.8	3.1	5,320	
	15	16	38	220069	1		15.3	7.66	50.1%	0.79	4.1	2.77	4,284	ウデ1本こもれび、ロース半片変色
			39	220071		1	14.8	8.4	56.8%	1.18	3.85	3.37	4,144	良品
			40	220072	1		37.4	15.55	41.6%	2.3	7.45	5.8	10,472	
	21	17	41	120091	1		17.4	9	51.7%	1.3	4.45	3.25	4,872	ウデ1本破棄
			42	120092	1		16	9.6	60.0%				4,480	(枝肉売り)
			43	220075		1	14.8	7.5	50.7%	1.2	3	3.3	4,144	片モモ中心部に出血あり
	25	18	44	120093	1		13.7	7	51.1%	1	2.7	3.3	3,836	肉質良好
			45	220076		1	14.7	7.2	49.0%	1.2	3.2	2.8	4,116	
46			220080	1		35.2	17.5	49.7%	2.4	6.8	8.3	9,856	腕1本NG	
30	19	47	520056	1		38.2	19	49.7%	1.3	6.9	10.8	10,696	色が悪く加工品に回す	
		48	520057	1		30.6	17.2	56.2%	2.1	7.6	7.5	8,568	片腕ナシ	
		49	520058		1	22.1	11.6	52.5%	1.5	4.4	5.7	6,188		
			50	220077		1	22.3	8.63	38.7%	1.7	2.37	4.56	6,244	片モモなし
9月分				10	10	429.3	221.44	51.6%	22.92	76.13	84.43	120,204		

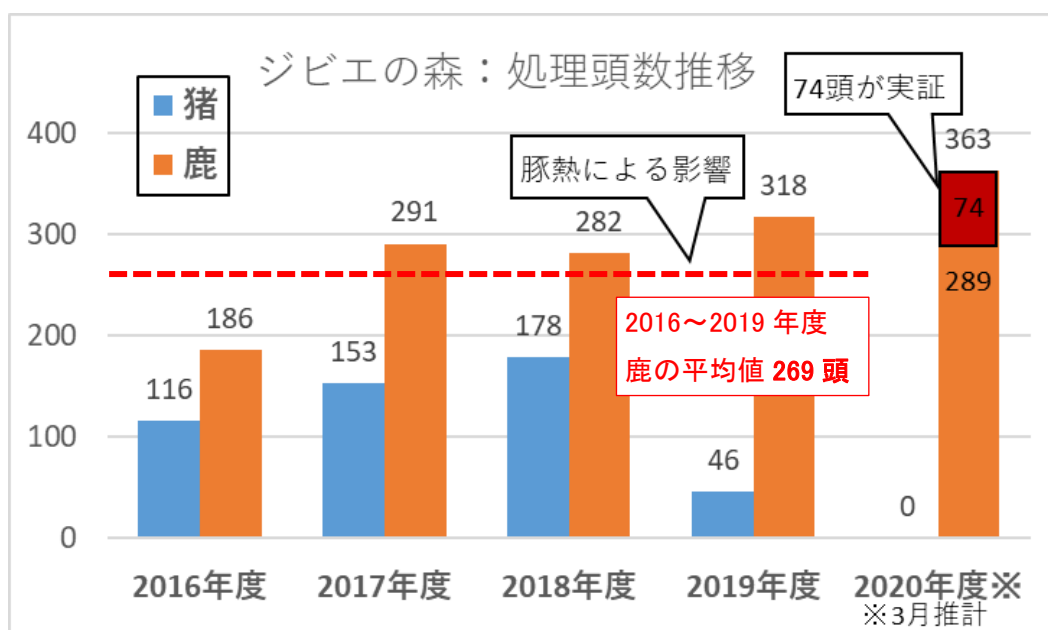
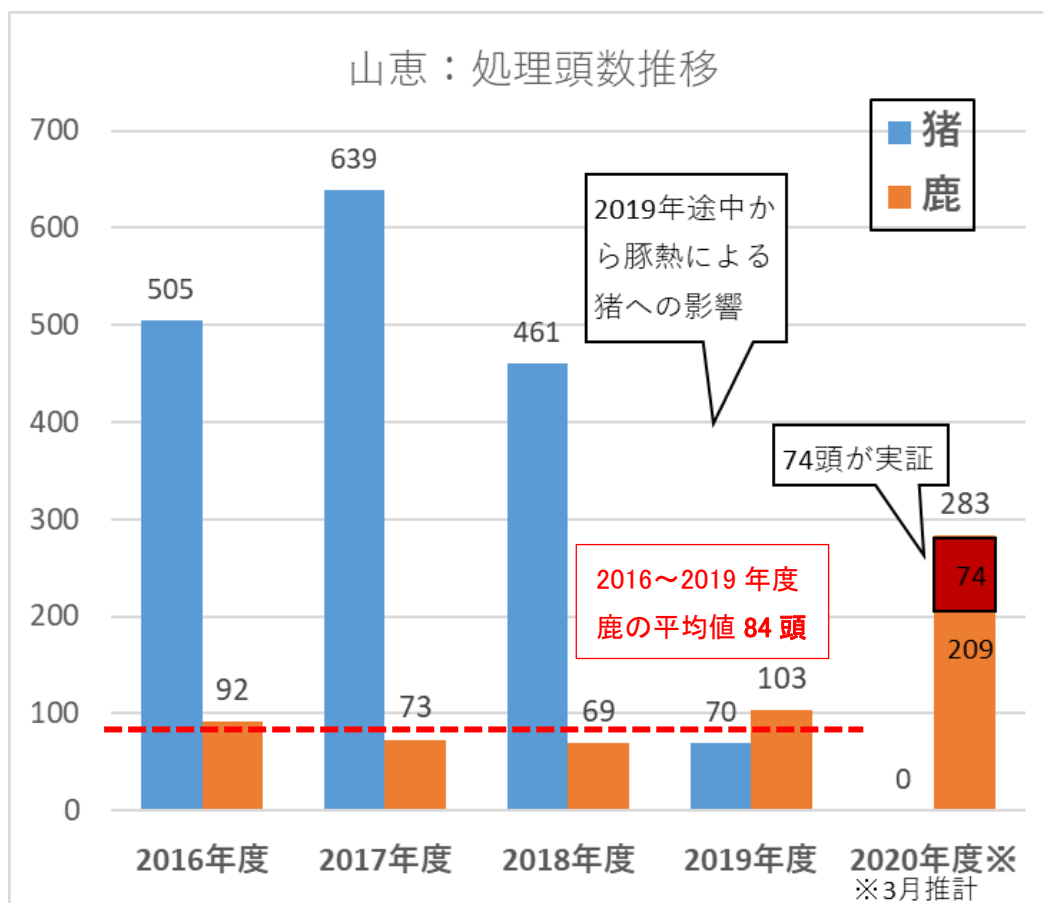
* 枝肉売りの歩留まりは60%とする(8月よ)

10月	6	20	51	220082	1		10.4	5.81	55.9%	0.91	2.9	2	2,912	
			52	220082		1	17.1	9.92	58.0%	1.3	4.4	4.22	4,788	
			53	120094	1		26.8	15.1	56.3%	1.7	6.3	7.1	7,504	
			54	220084		1	19.1	9.2	48.2%	1.1	5.1	3	5,348	ウデ1本NG、ロース、ヒレ出血ペット用
	13	21	55	120095	1		25.2	15.5	61.5%	2	6.6	6.9	7,056	良質な肉質
			56	120096	1		24.6	14.6	59.3%	1.9	6.1	6.6	6,888	
			57	220085		1	20.5	10.81	52.7%	1.27	4.8	4.74	5,740	
			58	220086	1		17.3	9.45	54.6%	1.2	4.88	3.37	4,844	
	20	22	59	520059	1		12.2	6.95	57.0%	0.95	3	3	3,416	肉色異常（加工肉にまわす）
			60	120101	1		25.1	16.47	65.6%	1.4	7.9	7.17	7,028	片腕ナシ
61			220089	1		13.9	9.61	69.1%	1.11	4	4.5	3,892		
10月計					8	3	212.2	123.42	58.2%	14.84	55.98	52.6	59,416	
11月	2	23	62	120106		1	22.4	12.32	55.0%	1.67	4.75	5.9	6,272	
			63	220095	1		28.9	17.4	60.2%				8,092	(枝肉売り)
			64	220094		1	17.4	8	46.0%	1.3	3.9	2.8	4,872	
	11月計					1	2	68.7	37.72	54.9%	2.97	8.65	8.7	19,236
12月	11	24	65	420008	1		23.1	13.3	57.6%	1.6	6.9	4.8	6,468	
			66	220126	1		35.1	21.8	62.1%	2.4	9	10.4	9,828	
			67	220123		1	12.4	7	56.5%	1.5	3	2.5	3,472	
			68	220122		1	15.5	8.6	55.5%	1	4.4	3.2	4,340	
	16	25	69	220127	1		19.1	9.5	49.7%	1.3	4.6	3.6	5,348	
			70	420010	1		31.7	19	59.9%				8,876	(枝肉売り)
			71	120127	1		19.3	11	57.0%	1.4	5	4.6	5,404	毛の付着多し
	23	26	72	320015		1	18.6	9.2	49.5%	1.4	5.9	1.9	5,208	肉の色が異常。全てペットフード用
			73	120130	1		23.9	13	54.4%	1.7	5.8	5.5	6,692	
			74	120128	1		20	12.4	62.0%	1.3	6.9	4.2	5,600	毛の付着多し
12月小計							195.6	111.5	57.0%	13.6	51.5	40.7	61,236	

期間合計	入荷日	搬送	頭数	ジビエ森NO	オス	メス	枝肉/kg	肉計/kg	歩留率	ロース	モモ	その他	鹿代	コメント
7月～12月	26回	74頭	-	36	38	1405.5	789.31	56.2%	73.11	252.36	236.68	400,008		

3. 輸送実証の成果

過去の解体処理頭数の実績と、今年度の処理頭数とを比較して輸送実証の成果を確認する。2020年度は3月が未集計のため、推計値として過去4年の月別平均値で補って集計している。



【施設 A】山恵は、過去 4 カ年の鹿の処理頭数は平均 84 頭の水準であるが、輸送実証を行った今年度は 283 頭で約 3 倍と大幅に増加している。輸送実証以外の処理頭数 209 頭も例年の 2 倍以上と大幅に増加している。これは、従来主力だった猪が扱えない状況のため、主力商品を鹿に切り替えて積極的に増やしたことが主要因であるが、それに輸送実証分がさらに上乗せされた。

【施設 B】ジビエの森は、過去 4 年間の鹿の処理頭数の平均値は 269 頭であるが、今年度は輸送実証分を含めると 363 頭と、1.3 倍に増加している。輸送実証分を除いた 289 頭は過去平均値より若干多い値であり、今年度は輸送実証の 74 頭分が例年の値に上積みされた形になっている。

【AB 2 施設の合計】

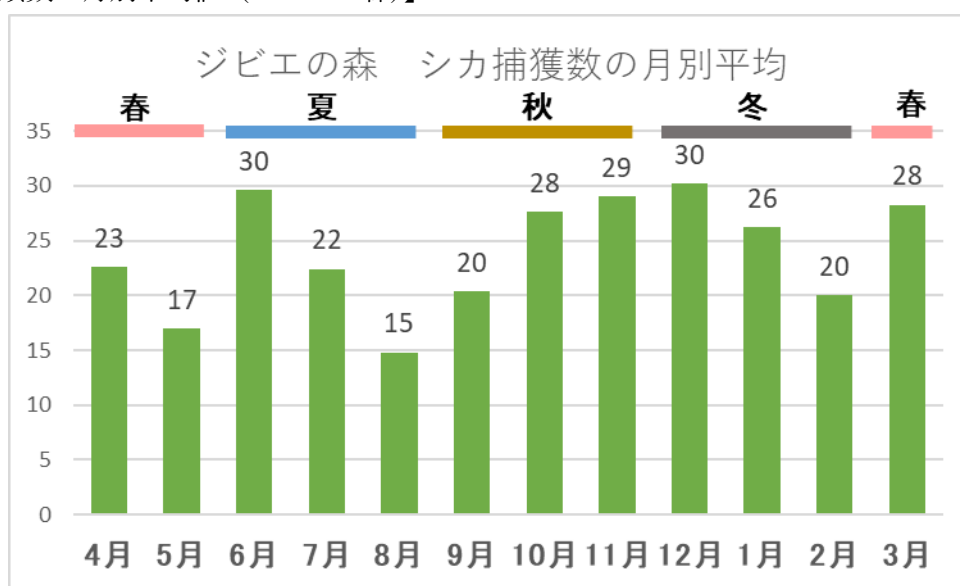
施設 A 施設 B の 2 施設の処理頭数を合わせると、2020 年度は 572 頭となり、過去 4 年平均値 353 頭に比べて、1.6 倍と大幅に多くなっている。

以上より、鹿肉の解体処理を 2 つの処理施設において搬送を行うことで、全体の処理量を増やすことができると実証された。

表一年間処理数の比較

	2016~2019 年度 過去 4 年平均	2020 年度 輸送実証以外 (過去平均との差)	2020 年度 輸送実証	2020 年度 合計
【施設 A】山恵	84 頭	209 頭 (+125)	74 頭	572 頭
【施設 B】ジビエの森	269 頭	289 頭 (+20)		
施設 AB の合計	353 頭	498 頭 (+145)	74 頭	572 頭 (+219) 例年の 1.6 倍

【参考：鹿の捕獲頭数の月別平均値（ジビエの森）】



※2016 年 4 月～2021 年 2 月までの月別平均値

(5) 輸送実証に関する分析

輸送実証の条件に関する詳細な分析をおこなった。

①輸送に係る経費の分析

輸送費用を詳細に検討すると、人件費と保冷車の経費のウエイトが高くなるため。

【1回あたりの搬送経費の試算】：**輸送1回あたり約9,100円/回（以下内訳）**

- ・搬送人件費：4,500円/回（1人×時給1500円×3時間※往復2時間+準備搬入片付け1時間）
- ・燃料費：600円/回今回は片道約40km×燃費10km/ℓ×150円/ℓ
- ・車両経費：車両費15万円/年（中古車両150万を10年で償却で考える）、
諸経費5万円/年（車検、保険、維持修理費等） 合計で年間20万円/年

毎週1回使用する場合に、1回あたりの経費は約4,000円/回

今回の実証条件（約40km片道1時間）で、4,500円+600円+4,000円=9,100円/回

上記のように、1回あたりの搬送経費は以下の要因が大きく影響する。

- ・輸送距離：輸送距離が長いと1回あたりの所要時間が長くなり人件費や燃料費が増える。
- ・搬送頻度：搬送頻度が低いと、車両経費など固定費の1回あたりの経費が増える。
- ・車両経費：上記と車両の維持管理は固定費になるため。輸送頻度が少ないと割高になってしまう。なお、レンタル車両の場合は単価も高く（1日約9,800円、1か月約12万円）、貸出返却の手間も含めると現実的ではない。

車両経費を低減するためには、枝肉の輸送以外の利用（捕獲時の搬送や販売配送、イベント利用など）と兼用する必要がある。

②枝肉にかかる経費についての分析

今回の輸送実証では、2つの施設間での枝肉取引単価を280円/kg（枝肉重量）で実証した。これは、精肉重量に換算すると500円/kg（精肉重量）とほぼ倍になる。一方で、部位別の歩留率から枝肉重量の販売価格の平均値を算定すると1,020円/kg（枝肉重量）

表－精肉重量換算の枝肉価格の比較

	精肉の価格 (部位別平均販売価格)	枝肉の価格 ※枝肉重量価格	捕獲買取り価格
販売価格を 基準にした 価格 (施設A)	部位別重量比率% ロース：13% 3,000円/kg モモ：45% 2,250円/kg その他：42% 1,000円/kg >部位平均の価格 1,821円/kg	歩留率56%とすると 1,821円/kg×56% =1,020円/kg(枝肉重量) 枝肉20kgの場合 1体20,400円	買取り条件は 精肉重量で 200円/kg 枝肉20kgなら 1体2,240円
輸送実証で の価格設定		社会実験での枝肉価格 280円/kg(枝肉重量) 精肉重量に換算すると 280÷56%	

		=500 円/kg(枝肉重量)	
--	--	-----------------	--

表－精肉重量換算の価格

	通常取引	今回の輸送実証
入荷価格（猟師へ支払い）	200 円/kg	200 円/kg
（枝肉までの解体作業）	↓	↓（差額 300 円/kg）
枝肉価格	—（差額 1,621 円/kg）	500 円/kg精肉換算
（枝肉以降の精肉作業）	↓ ↓	↓（差額 1,521 円/kg）
精肉の平均価格（部位平均）	1,821 円/kg	1,821 円/kg

今回は輸送実証であるため、記録連絡調整などの経費が補われているが、そうした経費補助がなく継続する場合には、枝肉価格についての見直しが必要になる（対象施設へのヒアリング）。上記の表のバランスをみて、枝肉の精肉換算価格が 800～1,000 円/kg程度が検討候補になると考えられる。

③輸送経費についての比較整理

- ・平均的な鹿（枝肉 19 kg）1 体の精肉販売価格が約 2 万円程度となる。
- ・輸送 1 回あたり、平均 2.8 頭を輸送するとして、2 万円×2.8 頭=5.6 万円（精肉価格）
- ・一方で、1 回あたりの輸送経費が約 1 万円（人件費、燃料費、車両経費）かかる。

※輸送経費の削減が課題となる。（搬送距離、車両経費、搬送頻度など）

4. 今後の実用化にむけて

(1) 2施設連携による解体処理のメリットとデメリット
今回の実証を行うことで、以下のようなメリットとデメリットが確認された。

■メリット

①複数の施設が連携して処理容量を高めることができる

野生獣のため捕獲量は不規則で週や日によって変動が大きい。また一方で、処理施設は規模が小さく一度に処理できる頭数、保管できる肉量に制限がある。そのため、捕獲量すべてを処理できない場合がある。複数の処理施設がそれらを平準化して処理することが可能となる。

②施設サイドの時期的な変動要因への対応（保管庫の容量、イベント対応など）

今回の実証を行うなかで、実証を開始した7月8月は施設Bの冷凍庫がいっぱいとなり、輸送をすることで新たな鹿を受け入れることができた。また、11月は施設Aの恒例イベントによって輸送に人手をかけることができなかつたため、輸送頭数が少なくなった。こうした各施設の都合や状況に応じて相互に補完しあうことができる。

■デメリット（課題点）

①施設間で急ぎょ日程を合わせる必要がある。

捕獲時期や捕獲量が不規則なので、捕獲情報を得てから日程を決めるため、予め人手のシフトなどが組みにくく、搬送や解体作業の日程調整が難しい。日常的に行う場合は施設運営全体にも影響を及ぼす可能性がある。

②輸送経費や手間が余計にかかる

通常解体処理にくらべて、輸送経費分は処理経費が増加することになる。その分を商品価格に転嫁することは難しく。全体の経費を効率化することで対応する必要がある。

(2) 連携による解体処理の実用にむけての課題と解決策

上記のメリット、デメリットを踏まえて、今後の実用化に向けた課題と解決策について、以下のとおり整理した。

課題解決に向けた対応策の検討

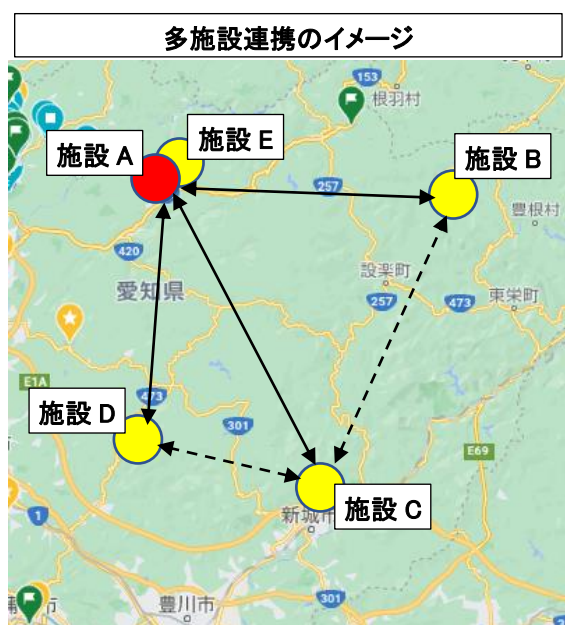
① 2施設から多施設連携への可能性（3施設、4施設連携）

今回の実証は2施設間において行ったが、捕獲量の時期的な変動により効果的に対応するには、2施設のみよりも3施設や4施設など多施設間で連携して解体処理する方が、より効果的に平準化ができる。また、輸送機会が増えることで、1回あたりの車両経費も削減することが期待できる。

ただし、多施設間での連携であっても、物理的に遠距離になり過ぎては時間や経費の上でメリットがなくなってしまうため、今回実証した片道1時間程度以内での連携が限界と考えられる。

また、複数間の連絡や調整が複雑になってくるため、中心となる施設を決めて、そこで輸送車両を管理し、各施設間の連絡調整を担うなど、体制や基本輸送日を決めるなど連携ルールづくりが必要となる。

なお、次項の輸送を外部委託すると、こうした多施設間の連携体制をより組みやすくなる。



② 輸送業務の外部委託による輸送経費の削減、人手確保

今回の実証では、輸送に使用する保冷車量の維持管理に多くの経費が必要になった。週1回程度の活用で車両を維持管理するのも割高になってしまう。そこで、運送会社や食品卸業など保冷車を保有している事業所に輸送を外部委託することで、不定期で変動する輸送に効果的に対応できる可能性がある。輸送の委託先も複数事業者が連携すれば、その都度に都合がつく事業者へ委託することで効果的な対応の可能性が出てくる。

積み込み、積み下ろしに関する取扱いを解体処理施設側で行えば、輸送そのものは運転するだけでよい。そのため、施設スタッフでなくてもよい。

ただし、他の食品と混載するケースに対応できるような、枝肉のパッケージ方法なども工夫が必要となることが予想される。

③鹿と猪を組み合わせた輸送体制の確立

今後、豚熱の流行が収まり、猪の捕獲が再開することを考慮すると、鹿と猪を組み合わせた効率的な輸送の可能性がある。

具体的には、施設 A 山恵はもともと猪肉が主力で、施設 B ジビエの森は鹿肉が主力であった。今回の実証は鹿がたくさん捕獲できる施設 B から施設 A へ一方通行での鹿肉の輸送処理を行った。今後、猪の捕獲が再開されれば、逆に施設 A から施設 B への猪肉の輸送処理も有効になる。1 往復するなかで、行きに猪肉を輸送し、帰りに鹿肉を輸送して戻ってくることで、搬送をより効率的に実施できるようになる。

④輸送経費を吸収するための処理量の拡大と安定化、効率化

輸送経費が増えた分は、単純に価格に転嫁することになってしまうが、輸送を理由に販売価格を上げることは現実的には難しい。輸送を行うことで全体の処理量を増やし、取扱量を平準化することで、輸送だけでなく解体処理の各工程の効率化を図り、全体経費として採算がとれる状況にしていくことが求められる。

まずは、鹿の捕獲量を増やし、解体処理量を増加させることが必要となる。一方で、鹿肉の生産量を増やせば、販売量も増やす必要があり、販売先の開拓にも取り組む必要がある。

実証を行った 2020 年度は、施設 A 山恵は猪が捕獲できない状況をカバーするため、鹿肉の生産量、販売量を大きく増やす努力をして結果を出した。輸送実証はその動きにタイミングよく寄与することができた。しかし、今後も鹿肉を主力としていくためには、全体の処理頭数をもっと増加させる必要がある。

輸送による連携処理の有効性を高めるためにも、鹿肉の捕獲量や販売量もあわせた全体の取扱量を増やしていくことが重要と考えられる。