

捕獲から流通まで、連携事業を推進

鳥獣害対策を、駆除だけではなく食の展開まで広げた取り組みで注目されているのが三重県。担当は、三重県フードイノベーション課。6名が配置されている。専任は1名だ。ジビエの食への取り組みは2011年から始まった。シカ、イノシシの捕獲、解体処理、食肉、食品売り場、レストランなどの一連の流れを県を中心に連携事業を推進、消費者に届く体制を整えた。みえジビエとして食品に利用しているのは、解体処理施設が6カ所。加工品製造施設が、(株)サンシヨク、松阪ハム(株)などの3カ所。購入できるのが29カ所。みえジビエを食べることができるのが大手チェーン店のCOCO壱番屋を始め59カ所ある。三重県内が中心だが、県外では2店舗が扱っている。

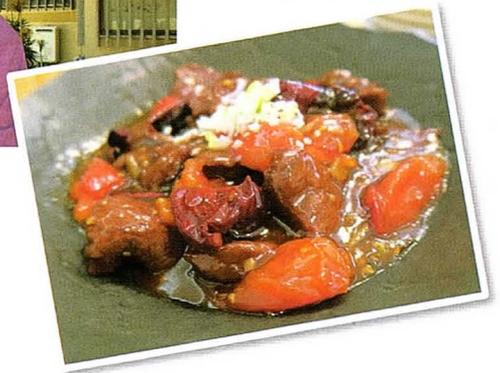
丸亀市の中華料理店「中国名菜しらかわ」の白川貴久さんは、「県のメディアへの積極的アプローチで食べるきっかけが広がった。ヘルシーで女性が受け入れやすくなっている」と言う。

食品加工を手掛ける伊賀市の(株)サンシヨクでは「ウインナー、ハンバーグなどが人

シカ肉のトマト炒め。肉はモモ肉を使っている。



中国名菜しらかわの白川貴久さん。ジビエはヘルシーというイメージがあるため、女性にも人気があるという。



気に。百貨店での、商品としても広がった」と営業部長の中野和彦さん。いずれも三重県が登録店として認証をしたものだ。
野生獣解体数は、平成27年度実績で、二ホンジカ803頭(556)、出荷量6805kg(4661)、イノシシ154頭(56)、1858kg(838)、が食品として出荷された。(内は、平成26年度実績。

鳥獣被害が増えているなか、三重県ではフードイノベーション課により、捕獲から処理、加工、販売、食まで連携事業を推進。その取り組みをご紹介します。

駆除・解体処理の衛生管理・
食の展開までトータル的に取り組む

三重県のジビエ・ フードイノベーション

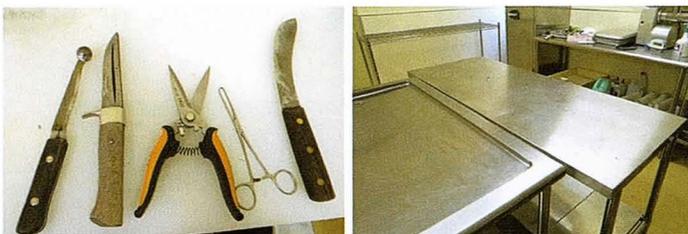
鳥獣害
利活用最前線

特設
3





「みえジビエ」品質・衛生管理マニュアルに従って皮はぎ作業、解体を行う。処理施設内の温度は4℃に設定されている。



「いがまち山里の幸 利活用組合じか」の解体処理施設。

平成27年度に大きく需要が伸びたのは、認知のためのプロモーションの成果によるもの。三重県フードイノベーション課によると

「COCO老番屋は、去年の夏、県内のすべての店が登録店となりました。シカ肉を期間限定のカレーで出していました。紙クーパーは本来1万円(1000円×10枚)のものを6500円で販売。68店舗が参加している。電子クーパーは、商品・料理をプレミアム価格で販売。3店舗が参加。(助成率は35%)。換金利用額は、合計8460万1200円。利用率は99.5%だった。同時にアンケートが実施され、初めて食した人は42%。おいしかったというのは79%だった。ちなみにまずかったというのは1%だった。

してもらった店も11店舗、解体処理場は、新たに3店が登録されました。今後も増える予定です」

大きな広がりを見せたのが、プレミアムクーパーの活用。平成27年度の国の補助事業を利用したものだ。平成27年8月1日から平成28年2月14日まで実施された。

紙クーパーは本来1万円(1000円×10枚)のものを6500円で販売。68店舗

実態調査に基づいた 品質・衛生管理の指導・認定

三重県がジビエを大きく食に展開できたのは、捕獲から解体処理、出荷までの基準を決めて『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアルを作成し、捕獲や解体をする手法を明確化し、指導と認定を進めたからだ。その背景には、もちろん甚大な獣害被害があったからだ。被害額は三重県内で5億6000万円(平成26年)ある。ピークは平成23年で8億2000万円だった。ちなみに国全体では230億円にもなる(平成24年度、農水省)。

実施に当たり実態を調査して、シカ・イノシシの被害が多いことから、特に食として利用が少ないシカを優先して取り組むこととした。一方で、全国のジビエの食品利用を調査。利用が広がらない理由を明確化した上で、その対策を具体化していった。

- ① 屠殺と放血、解体などを適切に行うように基準を設けていないことから、肉の劣化、匂いが出るなど、品質管理ができていない。
- ② 捕獲の基準が決められていないことから、

肉の品質が保てない。

③解体処理場の基準が設けられていないことから、安全安心な出荷態勢ができていない。

④売り先が開拓されていないために、売り場がなく、活用がされにくい。結果、安値で販売されてしまうために持続的な取り組みにならない。

などがわかったという。そこで衛生管理基準『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアルを作成。その基準を守ってもらい、同時に県で売り場開拓をして販売までを保障していく取り組みを実施した。

マニュアルには、捕獲から放血、解体、解体場所の基準、出荷まで細かく書かれている。捕獲してもすぐに死亡しているものや、銃で撃たれて腹部を被弾し、内容物が漏れたものは、肉が汚染されることがあるため利用できない。屠殺後にすぐ放血しないものや、24時間以内に4℃以内で保管できないものは利用できないなど管理規定が定められている。また、県の登録を受けないと、みえジビエとして



みえジビエ登録制度の証明。



「かじか」の中森さんご夫妻。

檻にはICカメラと太陽光発電システムが設置されている。スマートフォンで罾の様子がリアルタイムでわかる。



販売ができないこととなっている。畜産と同等の厳しい内容に厳しく設定されている。解体処理をしている施設の1つが、伊賀市にある「いがまち山里の幸活用組合かじか」。森林保全の「有限会社芭蕉農林」に併設されている。代表は中森秀治さん。間伐・伐採・搬出などの山林保育事業が本来の仕事で、11名が働いている。

余談ながら、滋賀県のフットサルの代表選手が6名働く。かつてサッカーの選手を雇ったところ、早朝4時に山に入り、午後2時に終わることができ、練習に打ち込めると口コミが広がったことからだという。

ジビエ専門の「かじか」を作ったのは2012年12月。県の指導で解体処理場を整備した。費用は1200万円。洗浄から解体、パック詰め、出荷までが別々の部屋になっており、衛生的に管理されている。ジビエ担当は3名いる。

罾（檻）は県が実験用に設置した大型のものが15カ所があり、そのうち中森さんのところが担当するのは7カ所。罾の様子がアプリに動画配信される。国の「鳥獣被害防止総合対策交付金」を利用したもので、平成26年度の全体の予算は2億1000万円



がある。この他県で、サル対策200万円、捕獲関係で570万円の予算が組まれている。

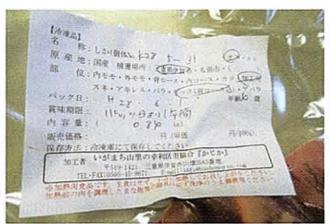
檻は市町村が導入。これにICカメラ、小さい太陽光発電が付いており、三重県農業研究所を介して檻に捕獲されたシカやイノシシの様子がスマートフォンに配信される。

もう1つ、猟師からの連絡。近くに10名がおり、1人が30カ所ほどの罠をかけている。捕獲は基本的に銃弾を使わないもの。被弾すると内臓から雑菌などが入り、肉質が落ちるからだ。

中森さんが県から引き受けた理由は、①植林をするとシカが食べるという被害が多くなっていた、②村までシカが降りてきて車にぶつかるなどの事故も出ていた、など獣害を実際に受けていたことに加えて、③捕獲をしたシカをドッグフードにして販売をしていた実績があった、④狩猟免許があった、と条件が揃ったからだ。

県が中心となり、販売先を開拓

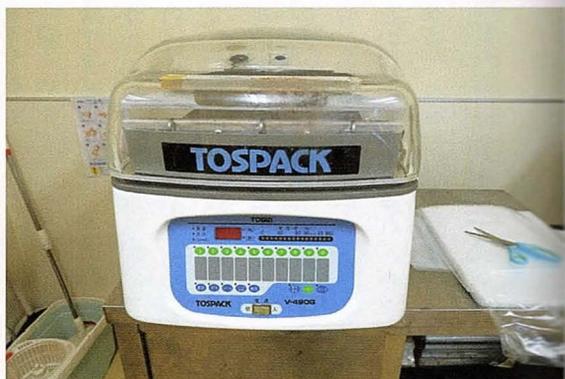
販売先開拓は、フードイノベーション課が食品加工所、レストラン、料理店などを、直接口説いた。



処理されたシカ肉を運ぶ冷凍車。



加工用の肉は真空パックされる。



処理場に設置されている真空パックの機械。

「最初の頃は、シェフから、これだけ他にいいものがあるのに、わざわざシカ肉を食べますかね、と言われたこともありましたが。最近では、シェフの方から使ってみたくてという声が多くなっています。まず大衆路線から広がっていくとCOCOC壺番屋さんにお願いました」(三重県フードイノベーション課)

かじかの中森さんは、県の取り組みを「県の方が販売先を開拓するから是非と言われたからできたこと。個人ではとても無理。県の営業力あってこそですね」と高く評価する。

食品加工施設を作るに当たり、食肉安全衛生資格、食品衛生責任者の資格をとった。施設は、工程ごとに部屋が仕切られている。食肉販売業、食肉処理業の基準を満たしており、現在は、1日の平均処理数は2〜3頭。5〜6頭になることも。昨年は470頭を捕獲・処理・販売したという。

檻にかかったシカは、その場で中森さん自家製の槍状になった電気ショックをかけて倒し、頸動脈を刺して血を抜く。著しい損傷や病気などがなければチェックし、すぐに冷凍車に積み、解体処理場に運ぶ。夏場





イヌ用フードに加工された「しか肉ジャーキー」。



は60分以内、冬場は90分以内に搬送とマニユアルで決められている。

処理場では、水で洗浄し、吊るして、皮をはぎ、内臓を取り出して、解体をして部位ごとに真空パックされる。処理場は、4℃で温度管理もされている。そこから近くにある加工食品を手がける株式会社シヨク、中国名菜しらかわなどに直接運ばれる。味は、どうなのか。よく言われるのが季節で変わるといふもの。

「冬場のシカは脂がのつていない。夏場になる。これは好みで分かります。一方、イノシシは、冬場に脂がのる。6月頃は、少

マックスバリュで販売されているジビエの加工品。



し臭みがでますね」と中森さん。

「かじか」のジビエの取り組みで、特筆に値するのは、ドッグフードの販売だろう。ペットでも、肥満や生活習慣病が広がり、ヘルシー志向から、ジビエが広がっているというのだ。肉用に処理されたジビエのうち、内臓、骨、角などは、ペットフードに、皮はなめしの専門家に回され、バッグや、服などになる。

ペットフード担当は、奥さんの中森律子

さん。野菜乾燥機で10時間かけ乾燥させる。肉はジャーキーに。骨、アバラもドッグフードになる。シカの角は、イヌの歯磨きを兼ねたものになる。内臓のような生肉はブリーダーが購入するという。

販売先は、卸業者が1件、ブリーダーが3件、イヌの保護施設が1件、ペットクリニックが3件、個人が10件。ネットでも販売している。袋詰めは、障害者支援で作業所に委託をしている。

捕獲から処理、加工、販売、食までのつながりを作ったことで、県内の獣害被害は、確実に減っているという。ただし、食への転換は、まだごく一部。狩猟や捕獲したものの多くは他県同様埋設処理される。シカ1万9757頭、イノシシ1万1781頭、サル1742匹が平成26年度の実績だ。

「県内の被害金額は減ってきてはいるものの、アンケートをとると集落では被害軽減の実感がないという声も多い。そこで三重県農業研究所、林業研究所で集落における被害対策と捕獲に加え、山林でも捕獲を進め被害軽減の実証実験を進めていきます」(三重県獣害対策課)。

今後の取り組みも注目の三重県だ。