

民国連携による地域一体となった鳥獣害対策活動について — 若桜町におけるニホンジカ対策の取組 —

若桜町産業観光課
近畿中国森林管理局

課長補佐
鳥取森林管理署
森林技術指導官

やまもと しんいち
山本 伸一
くになが かずひこ
國永 一彦



(左から山本さん、國永さん)

1 課題を取りあげた背景

若桜町は鳥取県の東南端に位置し、総面積2万ヘクタールのうち、約95%の1万9千ヘクタールを森林面積が占める、中国地方の深い山々に囲まれた町であり、国有林も5千ヘクタール所在します。

このような豊かな森林資源を背景として、若桜町の林業は、かつては智頭林業と並んで中国地方の代表的な林業地の一つと位置付けられ、写真-1のように吉川地区産出のスギ材が皇居豊明殿の天井板に使用されるなど、町の象徴的な基幹産業でした。

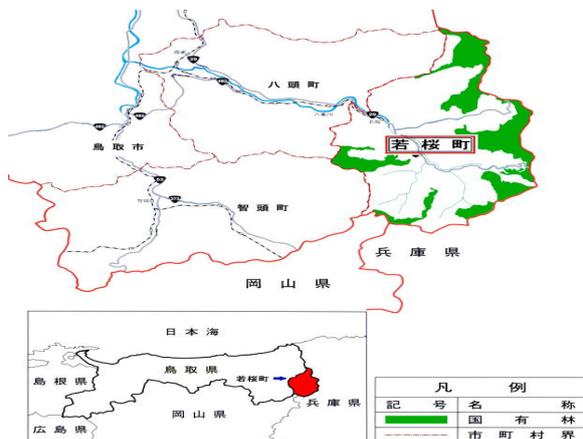


図-1 若桜町の位置



写真-1 皇居豊明殿
若桜杉 天井板

しかし、近年の過疎化・高齢化の進展等による若年人口の流出により、耕作放棄地や限界集落等の社会問題が発生し、町内では写真-2～4のようにイノシシ、サル、シカなどの野生動物による被害が増加しました。



写真-2 イノシシによる掘り起こし



写真-3 サルによる梨の食害



写真-4 シカによる樹木の剥皮

とくに、民家の軒先にまで出没するシカによる農林業被害が顕著となり、町民の生活にも大き

な支障を来たしています。

表-1は、近年のシカ有害捕獲頭数を表したものです。平成22年、23年には1千頭近くのシカを有害捕獲しましたが、24年は暖冬で降雪量が少なかったこともあり半減しています。しかし、被害額は表-2のように、24年が近年の最高額である約1千6百万円を計上しています。

表-1 若桜町におけるシカ有害捕獲頭数

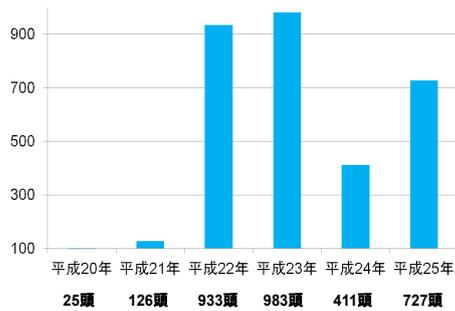
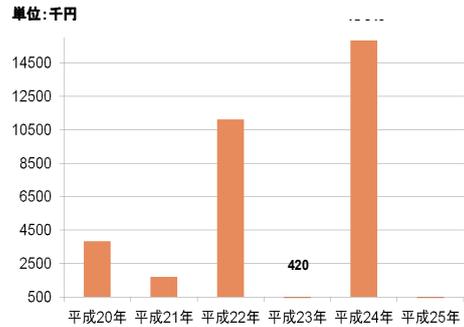


表-2 若桜町におけるシカ被害額



2 経過

このような状況に対応すべく、町内の関係機関により平成21年度に「若桜町鳥獣害対策協議会」を結成し、協力して有害捕獲等を実施することとしました。

平成23年度からは鳥取森林管理署も会員となり、農林業被害の防止および地域住民の生活環境

を保全するための活動を連携して行うこととしました。兵庫県内で捕獲実績の高い移動式囲い罠を設置するための研修会を、写真-5のように平成24年8月に東山国有林で開催しました。

その後、糸白見、高野、寺前の三地区に1基ずつ計3基の囲い罠を設置し、昨年まで写真-6



写真-5 シカ囲い罠設置研修会の開催



平成24年10月27日 東山国有林

平成24年12月27日 糸白見地区休耕田

写真-6 囲い罠による捕獲状況

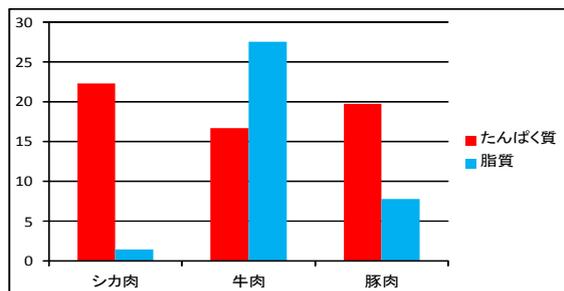
のように十数頭を捕獲しました。平成26年度は9月に大野地区に1基を設置し、4基体制で捕獲を実施しており、11月下旬時点で4頭を捕獲しています。

全国の中山間地域の農林業に多大な被害を与えているシカですが、その肉は表-3の文部科学省食品成分データベースでも明らかのように、高タンパク・低カロリーと栄養的に優れています。また、一般的に鉄分を豊富に含むといわれます。

このような栄養豊富なシカ肉が、「ジビエ」として利用されている現状について説明します。写真-7は、平成18年度より町内で獣肉解体処理・販売の「ジビエアン」を運営する河戸健さんの解体処理場の様子で、取材当日には、前日に捕獲された解体前のオスジカが吊るされていました。

表-3 シカ肉の食品成分

単位:g(肉100g当たり含有量)



(文部科学省食品成分データベースより引用)

解体されたシカ肉は、写真-8のようにロースやヒレなどの部位に細分され、冷凍保存されます。写真右の方がジビエアンの経営者である河戸健さんで、現在、鳥取県東部には獣肉解体処理施設が数箇所開設されていますが、実際に飲食店等で流通しているシカ肉はジビエアンで処理されたものが大半を占めています。

つぎに、そのシカ肉がジビエ料理として提供されている現状を紹介します。

処理場



捕獲されたオスジカ



写真-7 獣肉解体処理施設(猪鹿庵(ジビエアン))



シカ肉のロース及びヒレ



猪鹿庵(ジビエアン)経営者・河戸 健さん

写真-8 解体された獣肉の加工・販売

写真-9は、町内の「道の駅・若桜桜ん坊」で提供されているもみじカレーで、シカ肉は一般的に硬いといわれるため、写真右のようにワインに漬け込んで圧力鍋で煮る下ごしらえを行いま

す。道の駅の向かい側にあるレストラン「^{むとうあん}夢豆庵」では、鹿カレーのほかにマスターの上野光廣さん調理による、写真-10のようなシカ肉サイコロステーキや鹿コロッケを味わうことができます。



鹿カレー（もみじカレー）



シカ肉の調理（下ごしらえ）

写真-9 ジビエ料理の提供①（道の駅・若桜桜ん坊）



店舗外観



夢豆庵マスター 上野光廣さん



鹿コロッケ



鹿肉サイコロステーキ

写真-10 ジビエ料理の提供②（^{むとうあん}夢豆庵）

写真-11は、昨年8月に開設された獣肉解体処理施設「わかさ29工房」です。この施設では、若桜町及び隣の八頭町で捕獲された個体のみを取り扱い、有害鳥獣の捕獲の推進を図るため獣肉の更なる有効利用に取り組みます。

式典後の試食会では、シカ肉の竜田揚げ、サイコロステーキ、鹿カレーなどが振る舞われ、参加者からは「獣肉臭くない」、「牛肉に負けない風味」などの好意的な感想が寄せられました。

鳥取県東部の中山間地域では、若桜町と同様に捕獲された有害鳥獣の大部分が埋設処理されていました。



写真-11 「わかさ29工房」の開設

そこで、平成23年度に県が「イノシシ・シカ解体処理ガイドライン」を策定して安全安心な獣肉の供給体制の確立に乗り出し、ジビエの有効活用に向けた環境が整備されています。

平成24年5月に、ジビエに関心のある飲食店、食肉処理業者等の関係者が連携して「いなばのジビエ推進協議会」を設立し、ジビエ認知度の向上、消費拡大等に取り組んでいます。写真-12は、協議会の会員である飲食店で提供されているシカ肉を使用したジビエ料理で、材料のシカ肉はすべて若桜町のジビエアンから提供されています。



鹿カレー（県庁食堂）



因州シカ肉のロースト（ペペローネ）



鹿肉のチーズカツ丼（カフェ・ダール）



鹿肉定食（フォレスト姫宮）

写真-12 いなばのジビエ推進協議会
（写真提供：協議会コーディネーター 米村晴己 氏）

シカを解体後に発生する革を活用する取組も始まっています。米子市で皮革製品等の製造・販売業を営む「モードワン」が、河戸健さんから革を仕入れたのが縁で町内に革職人を育てる工房をオープンしました。



店内の様子



経営者・石井健治さん

写真-13 「Dear Deer」の開店

地元住民を雇用して加工技術を学ばせ、洗顔クロスや名刺入れ、髪飾りなどを製造して店内で販売します。写真-13の右下の方が経営者の石井健治さんで、道の駅の向かい側に構えた新店

舗を「Dear Deer」と名付け、若桜町の観光拠点の一つとすべく精力的に活動しています。

3 実行結果

以上、若桜町でのシカ被害とその対策及びジビエ料理の食材としての活用状況について説明しましたが、今後の更なる資源活用の取組で期待可能な食材としての方向性を検討するためアンケートを実施しました。

対象としたのは、図-2のように先進的活動団体の兵庫県佐用町商工会青年部と CoCo 壱番屋滋賀地区オーナー会社である株式会社アドバンス、外食産業大手5社、食品加工業大手6社、ペットフード大手6社、動物園5箇所です。

まず、先進的活動団体へのアンケート

の内容及び結果について表-4にまとめました。アンケート内容は、捕獲方法、利用部位、1ヶ月の消費量、買取価格、加工・流通等への意見としました。

捕獲方法については、銃殺のほうが多く、アドバンスにおいてはほとんどライフル銃による銃殺が占めていますが、散弾銃やくくり罠による捕獲ではシカが暴れて臓器からの出血や肉質低下を招くため適切でないということです。

佐用町商工会では、加盟飲食店数店舗により、コロッケ、メンチカツ、ハンバー

ガーなどが提供されており、CoCo 壱番屋チェーンでは北海道、長野県、三重県などでも鹿カレーを提供しているということです。

外食産業、食品加工業、ペットフード業界に対するアンケートの内容及び結果について表-5にまとめました。アンケート内容は、シカ生息数の増加と被害への認識、近年の健康志向を背景とする魅力ある食材としての可能性、衛生管理マニュアル等により安全性が担保された場合の使用か否かの選択、加工・流通等に関する意見の4項目としました。

外食産業及び食品加工業においては、シカ被害状況についての認識はある程度確認されますが、食材としての魅力や安全性については否定的な企業が多い傾向が見られました。また、未回答が多いことも業界としての関心の低さを表していると考えられます。

とくに、加工・流通等への意見として、衛生管理マニュアルが策定されたとしても、「と畜場法」

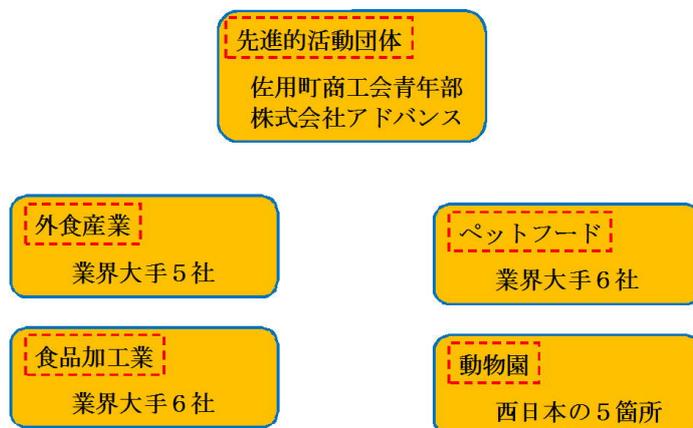


図-2 アンケート対象団体

表-4 アンケート1 (対象：先進的活動団体)

	佐用町商工会	株式会社アドバンス
①シカ個体の捕獲方法は？	銃殺が多いが罠捕獲もある	銃殺9割 罠捕獲1割
②利用する部位は？	背ロース、モモ肉いづれも使用	モモ肉のみ使用
③1ヶ月の消費重量は？(kg)	80kg	200~250kg
④買取価格は？(円/kg)	1,500~2,000円	1,500円
⑤加工、流通等についての意見	・解体処理の早さが肉の旨さ	・シカ被害に関心があり協力したかった
	提供料理	しかコロッケ等 鹿カレー数種

に基づく厳しい検査を義務付けられていないシカ肉では品質を保証できない、企業方針により牛・豚・鶏しか取り扱わない、などの回答が印象的でした。

ペットフード業界においては、シカ肉のみを使用した高級ペットフードの販売など、業界としての関心の高さを示す動きがあります。シカ被害の現状については、ほとんどの企業が知っていると同答し、シカ肉の食材と

しての魅力、原材料としての使用可能性ともに肯定的な回答をした企業が多くありました。

ただ、具体的に材料として使用するためには、生肉ではなく乾燥・粉末化した状態での提供を望むという意見が寄せられました。また、シカ肉を使用してもよいが、消費者からの「動物虐待」という反応が心配であるという回答もありました。

動物園に対しては、長野県の動物園におけるライオンの餌としての使用事例を紹介しその関心度を聞いたところ、3箇所の動物園が興味を示し、条件が整えば使用したい旨の回答を寄せました。

4 考察

今後の取組について表-6にまとめました。アンケート結果にもあるように、シカ肉の食味に大きく影響するため、わかさ29工房における解体処理技術の向上を図り、ジビエアンと共にシカ肉の安定供給体制の確立を目指します。

町内及び近隣の市町で開催される様々なイベントに出展し、シカ肉及びその加工品の更なるPRを行います。

シカ肉の利用に関心の高いペットフード業界等を対象とした新たな需要を開拓します。なお、鳥取県内には動物園が存在しないため、飼育肉食獣の餌として使用する事案は他地域への発信とします。

このほどオープンした皮革加工工房を拠点に、高級皮革製品を地域ブランドとし、地域観光拠点の一つとして定着させていきます。

鳥取県東部における「いなばのジビエ推進協議会」の活動と連携して、ジビエ認知度の向上や消費拡大等に取り組み、新たな加盟団体の開拓や多方面に及ぶ発信を行って参ります。

表-5 アンケート2 (対象：外食産業、食品加工業、ペットフード)

	外食産業	食品加工	ペットフード
①シカ生息数増加と被害状況	はい 2社 いいえ 2社	はい 3社 いいえ 0社	はい 6社 いいえ 0社
②シカ肉は魅力ある食材か?	はい 2社 いいえ 2社	はい 0社 いいえ 3社	はい 3社 いいえ 3社
③安全なシカ肉なら使用する か?	はい 0社 いいえ 4社	はい 0社 いいえ 3社	はい 6社 いいえ 0社
④加工、流通等についての 意見	・年間安定供給 ・使用予定なし	・「と畜場法」準拠 ・企業方針に反す	・乾燥、粉末化 ・「動物虐待」
未回答	1社	3社	0社

表-6 考察：今後の取組方向

1. わかさ29工房における解体処理技術の向上
2. シカ肉の販路拡大・更なるPR
3. シカ肉の新たな需要開拓
4. 皮革等の有効利用
5. 「いなばのジビエ推進協議会」との連携