

わかさ29工房（鳥取県）

鳥取発本州一をめざす取り組み～わかさ29工房～

2017年3月

概要

鳥取県若桜町、八頭町では、近年シカによる農林業被害が目立つようになり、捕獲数も平成22、23年度には若桜町内だけで年間約1,000頭となっている。捕獲後、多くのシカは埋設などとして処理されていた。捨てられることが多かった個体を有効活用するため、平成24年度に鳥獣被害防止総合対策交付金を活用して「わかさ29工房」が建設（90.65㎡）され、平成25年7月から本格稼働した。

若桜町、八頭町が共同で建設したので、両町で捕獲されたシカ（一部イノシシ）が搬入されている。

現在施設を運営する河戸さんは二代目の指定管理者であるが、河戸さんが運営に携わってから、わかさ29工房の本州一を目指した取り組みが始まったといっている。



運営

河戸さんは、以前から食肉処理施設「ジビエ庵」を運営しているが、現在は「わかさ29工房」の2か所を河戸さん親子と数名の臨時雇用者で解体処理・加工にあたっている。注目すべきは、鳥取市内の鳥取環境大学の卒業生や院生が従事している点である。実は、前号で紹介した古座川町の施設でも酪農学園大学の卒業生が働いている。大学で学んだ知識を生かして生まれ育った地ではなく、遠く離れた地で捕獲鳥獣の利活用という新しいジャンルにチャレンジし、地域の被害対策や獣肉利活用に取り組んでいる。

大学生や卒業生が食肉処理施設に関わっている事例として、大分県の椿説屋（現在は島原の食肉処理施設の指定管理者としても活動）が有名であるが、これまで狩猟者などとの地縁血縁の関係で動かしていた世界に、新しい風を吹き込む先駆者＆担い手としての期待は大きい。

肉の販売

地元でのシカ肉の普及を図るため、地元スーパーのサンマート（9店舗中5店舗）で精肉の販売を行っている。ただ、量的にはスーパーよりも、わかさ29工房に隣接した道の駅若桜「桜ん坊」での販売量が多いという。

道の駅は域外の方が訪れる場で、スーパーは周辺の方が買い物に来る場であることを考えると、まだ地元での定着度は低いと思われるが、これは地道に取り組むしかない。シカ肉やイノシシ肉の料理が家庭の食卓に並び、特に子供が気兼ねなく食べてくれるようになれば、食材としての地位が確保できるであろう。地域での消費拡大に期待したい。

また、首都圏のレストランとの付き合いが広く、シェフが鳥取に訪問したり、都内での交流を繰り返したことで、シェフの口コミにより着実に取り扱うお店が増えていると見受けられる。



本州一 その1 解体処理頭数

北海道では、年間千頭を超えるエゾシカを処理する施設は珍しくないが、北海道以外では、私
が知る限り数カ所しかない。

昨年度、美作市の「地美恵の郷みまさか」はシカだけで 1,500 頭を処理し、たぶん本州一の処
理頭数を誇っていた。今年度は搬入頭数が減少し、1,100 頭強の見込みとなっている。

そんな中、今年度、わかさ 29 工房は 1,700 頭近いシカの処理頭数が見込まれる。

100 m²に満たない施設で年間 1,700 頭は、一瞬耳を疑う数だ。それは、例えば稼働日を 250
日とした場合、1 日平均 7 頭を処理する計算となるからである。もし本当であれば、まず狩猟者
の協力がなければなし得ない。また、作業員 4、5 名ほどで解体処理が可能なのか。さらに、よ
しんば処理できたとしても貯蔵できる冷蔵庫と冷凍庫があるのか。最後に、売り先が確保されて
いなければ在庫が増えるだけである。幸いなことに在庫はほとんどない状況であることを考えると、
首都圏等のレストランへの供給量は相当な量になる。

ひとつ断りごとを添えるなら、約 4 割がペットフードとして流通していることである。銃猟で
内臓に被弾した個体の全ての部位、わなで損傷した部位などはペットフード向けに振り分けてお
り、カットや成形の手間が省ける分、精肉加工に係る作業量が確保できる。

それにしても、単純計算すれば 1,700 頭 $\times$ 0.6 = 1,020 頭が食肉用として処理されているこ
とになる。

これだけ処理加工できる秘密は、大学生など非常勤の従事者に歩合制で解体処理作業を任せて
いることにある。もちろん、非常勤の従事者といえども河戸さんの指導を受けているのでプロ並
みの捌きだそうだ。1 頭を数十分で脱骨まで行うことができ、一人 1 日に最大 4 頭は捌くという。

本州一 その2 冷蔵出荷の秘密

平均して 1 日 4 頭近いシカ肉を冷蔵するため、枝肉のまま
では冷蔵庫に収納しきれない。そこで考えたのが、部位にカ
ット（骨付きのまま）して、まさに干し柿を吊るす様な方法
で吊るしていることだ。こうすることにより、より多くの肉
を冷蔵できるようにしている。ただ、肉同士が接触するリス
クがあるので、現在、冷蔵庫と冷凍庫の増設を計画している。

都内のレストランからの要望に応じてチルドでも納品して
いる。それを可能にしているのがマイナス 2 度で冷蔵保管で
きる冷蔵庫のおかげである。収穫して数日経ったイチゴを 1
週間程度保管しても鮮度が落ちなかったそうだ。また、鮮度
状態を確認するため、冷蔵庫の中に昨年の秋に収穫した柿が
保管してあったが、見た目は収穫直後の色合いである。この
冷蔵庫で冷蔵したシカ肉の賞味期限を 2 週間に設定してお
り、チルドでの納品が可能となっている。



本州一 その3 ビジネスモデル

鳥取県が音頭をとり、金融機関、宅配メーカー、通信メーカーなどと連携し、捕獲から流通まで
の仕組み作りが動いている。

金融機関の食肉処理施設への融資や企業の捕獲等認定事業者など、単独で取り組んでいる事例
はあるが、捕獲から流通に関係する企業が一体となつての取り組みが軌道に乗れば、新たなジビ
エのビジネスモデルとなる。

わかさ29工房 HACCP

全国で2番目の HACCP 認証～鳥取県 わかさ29工房～

2017/06/22

HACCP 認証

HACCP 認証には、都道府県が認証している都道府県版 HACCP と、民間機関が認証している HACCP がある。

民間認証は、団体に係る事業所などを認証しており、例えば大日本水産会は、水産加工関係の認証を行っている。

都道府県版 HACCP を行っている自治体は、北海道、青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、東京都、静岡県、岐阜県、愛知県、三重県、福井県、石川県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、和歌山県、奈良県、鳥取県、広島県、山口県、徳島県、愛媛県、高知県、熊本県、長崎県の 30 都道府県となっている。食肉処理施設が1か所以上ある自治体は太字で記した。

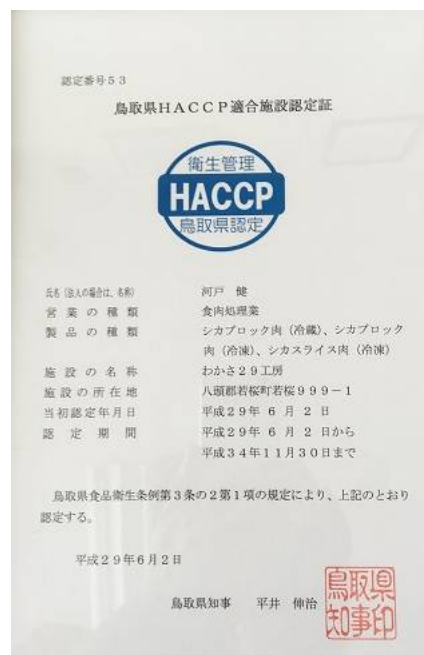
導入している自治体を見ると分かるように、シカやイノシシの食肉利用を推進している千葉県、山梨県、長野県、岡山県、福岡県、大分県、宮崎県、鹿児島県には、現在、県版 HACCP は導入されていない。

全国2番目

6月20日に認証の交付式が行われた「わかさ29工房」は、シカ肉やイノシシ肉を扱う食肉処理業としては北海道に次いで2番目と思われる。

上述の太字の自治体（北海道と鳥取県を除く）が公表している認証施設を調べた結果、いずれの自治体にもシカ肉やイノシシ肉の食肉処理業者は含まれていなかった。ただ、石川県、熊本県、長崎県は認証施設を探し出すことが出来なかったため、“2番目と思われる”とした。

認証までの経緯





わかさ 29 工房は、国の交付金を活用して 2013 年（H25）に完成した、90.65 m²の食肉処理施設である。

昨年4月より、若桜町内に食肉処理施設を持っていた河戸さんが指定管理者（父親の河戸 健さんが代表で、息子の建樹さんが食品衛生責任者）となった。その時、息子の河戸建樹さんに、県の方から HACCP 認証をしないかとの話があったのが、認証を取得するきっかけだったという。

4 月から HACCP の講習会に参加して“衛生管理が大事だと認識”したと言う。そこで、衛生管理の見直しからはじめ、HACCP のチェック項目に沿って見直しも行い、それをマニュアル化していった。

昨年の 11 月から HACCP 認証に向けての本格的な作業をはじめ、今年の 5 月に保健所に関係資料を提出した。資料は約 100 頁になるが、建樹さん一人で作成したという。

わかさ 29 工房の認証交付式

6 月 20 日、午前 11 時 30 分より、施設の入り口付近で交付式が行われた。

鳥取県版 HACCP は 2015 年度（H27）からスタートして、今回は 53 番目の認証となる。

交付式では、来賓として若桜町の小林町長が挨拶の中で、“町村会が視察に来たときも、わかさ 29 工房を見ていった。今や注目の施設となっている。設計した当時はこれで十分だと思っていたが、今となればもう一回り大きな施設にしておけば良かった。”と。昨年度は 1,700 頭のシカを処理しており、まさかここまで地域に貢献する施設になるとは、誰しも想像できなかったのだろう。

いなばのジビエ推進協議会の長尾会長からは、“H24 年に協議会を立ち上げ 5 年が経過した。これまでたくさんのメディアに取り上げられ、いなばのジビエが定着しつつある。今回の認証を受け、更に普及啓発に繋げてゆきたい。”と抱負を述べた。最後に鳥取銀行の松本担当部長は“昨年の 2 月に東京三菱 UFJ 銀行と包括連携協定を結び、ワーキンググループを作った。その中で HACCP 認証の検討も行ってきた。今後、地方創生やジビエ振興を推進してゆきたい。”と語った。



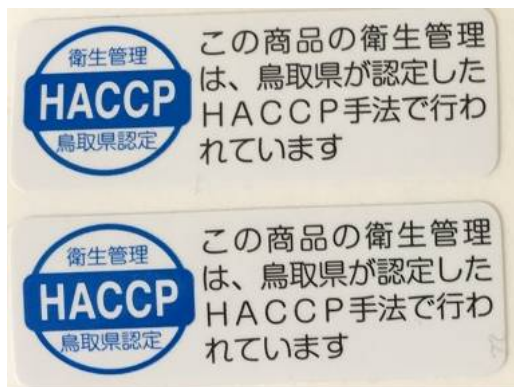
振り返って

交付式に立ち会いながら、ふと思ったことがある。

北海道が横綱「白鳳」だとすれば、鳥取県は幕内力士の中からするりと抜け出した「大関高安」となったな。

挨拶の中で HACCP 法制化の動きもあるというが、他業種に比べ採算のとれる事業体となるた

めに立ちふさがるハードルで埋め尽くされている食肉処理施設において、HACCP 認証は容易ではない。認証をあきらめて廃業する施設も出るかもしれないし、最悪の場合闇のルートに流れ込むことも危惧される。



また、HACCP は全国共通的（同等）な認証制度であるが、肉の品質や規格を保証するわけではない。品質や規格の統一化を図る動きもあるが、野生動物の肉の品質や規格を統一するには無理がある。地域の特産品（地場の農産物）の統一化を図ることと同じように思える。

HACCP 認証は進めるべきだが、認証できない食肉処理施設をふるい落とすのではなく、認証がなくても生き残って行ける道筋をつけることと、品質や規格を含めた地域のブランド化がジビエの生き残り戦略だと考える。

「国産シカ肉」より、「北海道のエゾシカ」、長野の「信州ジビエ」、鳥取の「いなばのジビエ」の方が良い。

わかさ 29 工房

第 5 回全国鳥獣被害対策サミット 取組事例紹介

- 解体処理施設での HACCP 認証取得と猟友会とのネットワーク構築 -
河戸建樹（わかさ 29 工房）

2018/3/16



鳥取県は海・山・里の豊かな自然環境に恵まれ、素晴らしい食材が数多く生み出されています。その素晴らしい地域の食資源をアピールするとともに、食を通して県民皆さんの誇りと地域への愛着を醸成することを目的に、平成 19 年から「食のみやこ鳥取県」をきっかけ「食」をキーワードとした県政を進めています。また、「食のみやこ鳥取県」は生産だけではなく、流通や商品開発、加工等といった複合的な社会活力の基盤として、県内に定着してきています。



雄大な自然がある鳥取県では、山の幸、海の幸、里の幸がコンパクトな場所にあり、その食材のすばらしさが魅力となり、地域の活力につながってきます。この魅力を、県外や海外にも発信し、地産外消として販路開拓にも力を入れています。

12 年前に父親が食肉処理施設「猪鹿庵」を立ち上げました。

28年度構成員数

()内は平成27年度構成員数

地区名	種別	網・罠	第1種	第2種	計
岩 美		35(31)	7(7)	0(0)	42(38)
鳥 取		103(85)	86(89)	0(0)	189(174)
八 頭		115(112)	55(57)	2(1)	172(170)
鳥取南		47(41)	37(37)	5(5)	89(83)
気 高		46(43)	22(22)	1(1)	69(66)
倉 吉		108(94)	72(71)	5(1)	185(166)
八 橋		18(15)	18(17)	4(2)	40(34)
西 部		69(65)	69(69)	3(1)	141(135)
日 野		88(86)	57(57)	0(0)	145(143)
米 子		10(13)	40(39)	4(2)	54(54)
境 港		3(4)	22(23)	0(0)	25(27)
合 計		642(589)	485(488)	24(13)	1151(1090)

わかさ 29 工房は「八頭」に属します。メンバーはわな猟が 47 名、銃猟が 42 名で、全体で 172 名です。

平成28年度市町村別捕獲鳥獣数

平成28年度市町村別捕獲鳥獣数

区分	イノシシ						ニホンジカ						有害	指定管理	計
	狩猟(東)	狩猟(中)	狩猟(西)	狩猟(県外)	狩猟(計)	有害	狩猟(東)	狩猟(中)	狩猟(西)	狩猟(県外)	狩猟(計)	有害			
鳥取市	547	9	0	4	560	3,330	3,890	146	1	0	0	147	555	358	1,060
岩美町	154	0	0	2	156	538	694	44	0	0	0	44	273	108	425
八頭町	232	0	0	4	236	851	1,087	471	0	0	0	471	1,699	506	2,676
若桜町	15	0	0	0	15	200	215	120	0	0	0	120	703	534	1,357
智頭町	1	0	0	0	1	211	212	83	0	0	4	87	653	650	1,390
計	949	9	0	10	968	5,130	6,098	864	1	0	4	869	3,883	2,156	6,908
中部	0	265	0	6	271	722	993	0	18	0	0	18	28	0	46
三朝町	7	98	0	0	105	777	882	3	6	0	0	9	147	18	174
湯梨浜町	0	103	0	0	103	218	321	0	6	0	0	6	12	0	19
北栄町	0	12	0	0	12	43	55	0	1	0	0	1	4	0	5
埴浦町	10	121	0	0	131	267	398	0	12	0	0	12	25	0	37
計	17	599	0	6	622	2,027	2,849	3	43	0	0	46	217	18	281
西部	0	0	27	0	27	98	125	0	0	0	0	0	0	0	0
境港市	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
日吉津村	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
大山町	0	2	113	3	118	589	707	0	6	0	6	16	0	22	22
南部町	0	0	298	3	301	640	941	0	0	0	0	0	3	0	3
伯耆町	0	0	198	0	198	370	568	0	9	0	9	9	0	0	9
日南町	0	1	179	0	180	219	399	0	7	0	7	10	0	17	17
日野町	0	0	162	0	162	154	316	0	5	0	5	10	0	15	15
江府町	0	0	47	0	47	120	167	0	9	0	9	10	0	19	19
計	0	3	1,024	6	1,033	2,190	3,223	0	36	0	36	48	0	85	85
未確認	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計	996	611	1,024	22	2,823	9,347	11,970	867	64	36	4	851	4,148	2,174	7,274

市町村	イノシシ	シカ
鳥取県東部		
鳥取市	3,890	1,060
岩美町	694	425
八頭町	1,087	2,676
若桜町	215	1,357
智頭町	212	1,390
中部	2,649	281
西部	3,223	85
県計	11,970	7,274

※ 狩猟と有害捕獲の頭数

わかさ29工房は八頭町と若桜町で捕獲されたシカ、イノシシを解体しています。捕獲頭数は、2町でイノシシ：1,302頭、シカ4,033頭です。
2町以外から持ち込まれた個体は猪鹿庵で処理しています。
県西部はイノシシの捕獲数が多くなっています。

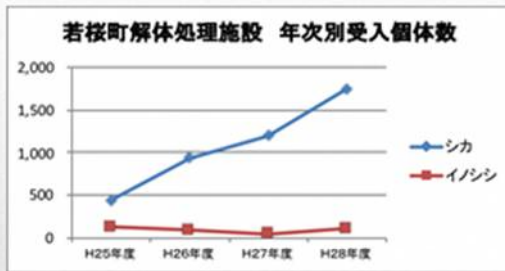
若桜町解体処理施設 受入個体数(捕獲地域は若桜町・八頭町)

年度	月	わかさ29工房		猪鹿庵		合計		備考
		シカ	イノシシ	シカ	イノシシ	シカ	イノシシ	
H26年度	4月	21	3	51	0	72	3	わかさ29工房：平成28年6月以降、イノシシの受け入れを再開。
	5月	10	2	42	0	52	2	
	6月	20	0	27	0	47	0	
	7月	20	0	0	0	20	0	
	8月	20	5	0	0	20	5	
	9月	28	1	0	0	28	1	
	10月	23	1	48	0	71	1	
	11月	25	1	105	16	130	17	
	12月	22	0	121	26	143	26	
	1月	22	1	115	24	137	25	
	2月	19	0	103	14	122	14	
	3月	19	0	78	0	97	0	
合計		249	14	690	80	939	94	
H27年度	4月	22	0	38	3	60	3	わかさ29工房：平成27年度以降、イノシシの受け入れを一時的に停止している。
	5月	36	0	25	0	61	0	
	6月	45	0	34	0	79	0	
	7月	24	0	42	0	66	0	
	8月	64	0	57	0	121	0	
	9月	56	0	62	0	118	0	
	10月	61	0	56	0	117	0	
	11月	58	0	81	0	139	0	
	12月	51	0	86	8	137	8	
	1月	23	0	70	7	93	7	
	2月	41	0	68	18	109	18	
	3月	25	0	75	11	100	11	
合計		506	0	694	47	1,200	47	
H28年度		1,748	109	0	0	1,748	109	

H28年度、わかさ29工房でシカ1,748頭、イノシシ109頭処理しました。

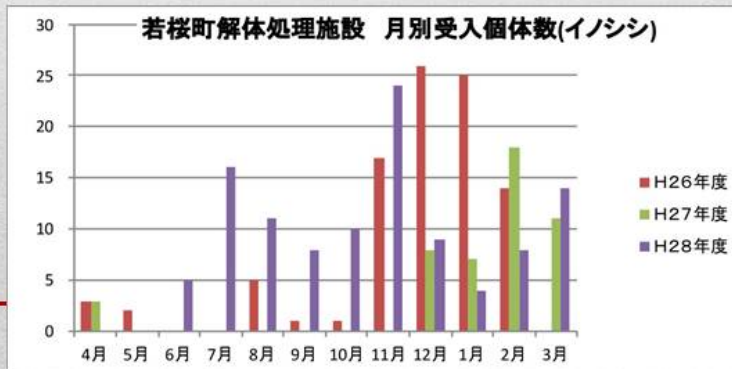
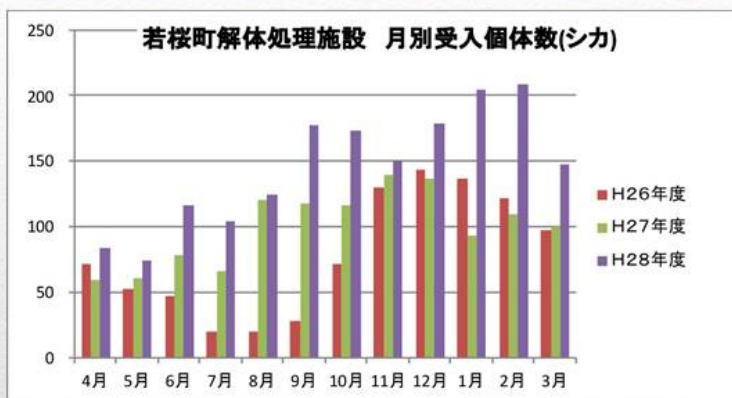
H28年度の鳥取県内の搬入率は、イノシシ9.4%、シカ25.1%で、わかさ29工房はシカ：43%、イノシシ：9%となっています。

若桜町解体処理施設 年次別受入個体数 わかさ29工房 年次別受入個体数



グラフで見ると、わかさ 29 工房の受け入れ個体数がH28 年度（この年から猪鹿庵が指定管理者となっています）は伸びていることが分かります。

若桜町解体処理施設 月別受入個体数(シカ・イノシシ)



シカ肉は通年で処理、販売しています。

イノシシ肉は、狩猟シーズンがありますので 10 月～2 月に捕獲されたものだけをスーパーやレストランに販売しています。6 月～9 月頃に捕獲されたイノシシは、ミンチとしてレストランに販売しています。

県内でのジビエ振興

県内の主な解体処理施設

解体処理施設(128年度)

公設解体処理施設 5施設 旧鹿野、三朝、旧河原、南部、若桜

民間処理施設 7施設 鳥取市、旧青谷、倉吉市(1施設)、若桜、八頭、日南(2施設)



わかさ29工房(若桜町)

※鳥獣被害防止総合対策交付金で整備



施設は、鳥獣被害防止総合対策交付金を活用して建設されました。若桜町と八頭町も負担しています。

県内初ジビエ処理施設での県版HACCP認定



わかさ29工房
(鳥取県若桜町)



- ・食品営業許可 : 食肉処理業
- ・従業員数 : 4名
- ・年間処理頭数(平成28年度実績)
 - : シカ 1,748頭
 - : イノシシ 109頭

平成25年7月 施設稼働開始
 平成28年4月 指定管理者の変更
 平成28年6月 県版HACCP取得に向けて始動
 第1回 鳥取県ジビエWG会議(協議会開催(川上・川下)、旅行等)
 平成29年6月 県版HACCP認定取得(シカ肉)
 平成29年6月 鳥取県HACCP適合施設認定
 交付式および施設見学会を開催
 (参加者: 料理人、処理施設、行政関係者)等

従業員は4名です。

都市では食に対する安心、安全を求められたので、何か認定制度がないだろうかということで、昨年6月に鳥取県版HACCPを取得しました。

ジビエ処理施設におけるHACCP導入のポイント

ガイドラインの活用

⇒ガイドラインで示されたやり方に沿って処理を行っていることを基本として処理工程等

衛生的な作業区域・動線

⇒限られたスペース内でより衛生的に作業をするための区分け、動線に配慮したづくり

手順書の作成

⇒施設の実情に合わせて、衛生的かつ実効可能な手順書を作成するため

鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドライン

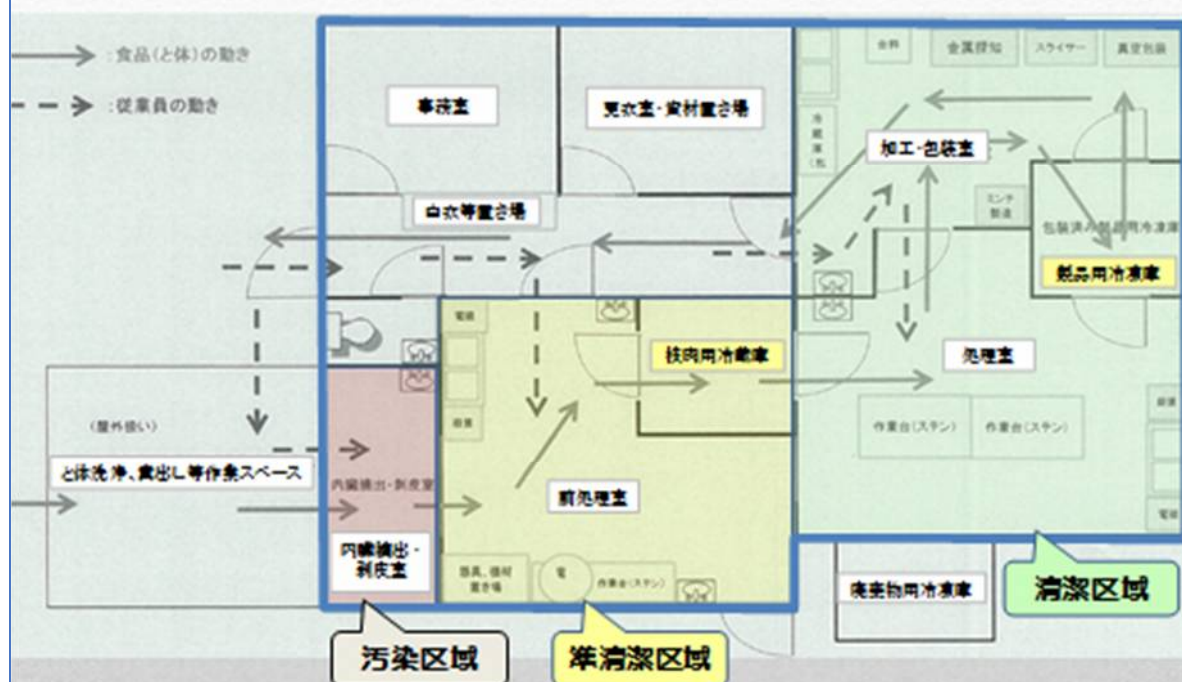
鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドライン 平成27年10月改訂



- 野生獣肉を食肉として利用する際の狩猟から提供に至るまでの衛生管理の指針
- 処理施設の構造基準や処理業者の衛生的措置基準についても詳しく記載
- 異常の確認や個体の識別に関する記録様式

1. ガイドライン

作業区域のゾーニング



2. 作業動線

衛生的な手順を具体化

- 処理能力の確認
⇒超過すると衛生的な管理ができず、食品事故の要因となる可能性あり
⇒受け入れ頭数の目安、処理開始までの時間
- 手順の文書化
⇒衛生管理や解体処理の方法、異常時の対応等を具体的に記載
- 細菌数検査
⇒ガイドラインに基づき定期的の実施

3. 手順書の作成

HACCPを導入して良かったこと

- 衛生管理がしやすくなった
- 製品の管理がしやすくなった
- 取引先に安全性を示すことができ、信頼獲得につながった
- 従業員の衛生管理に対する知識や意識が向上した

書類の作成や専門用語を理解するのが大変だった・・・

「とっとりジビエ」の全県展開モデル

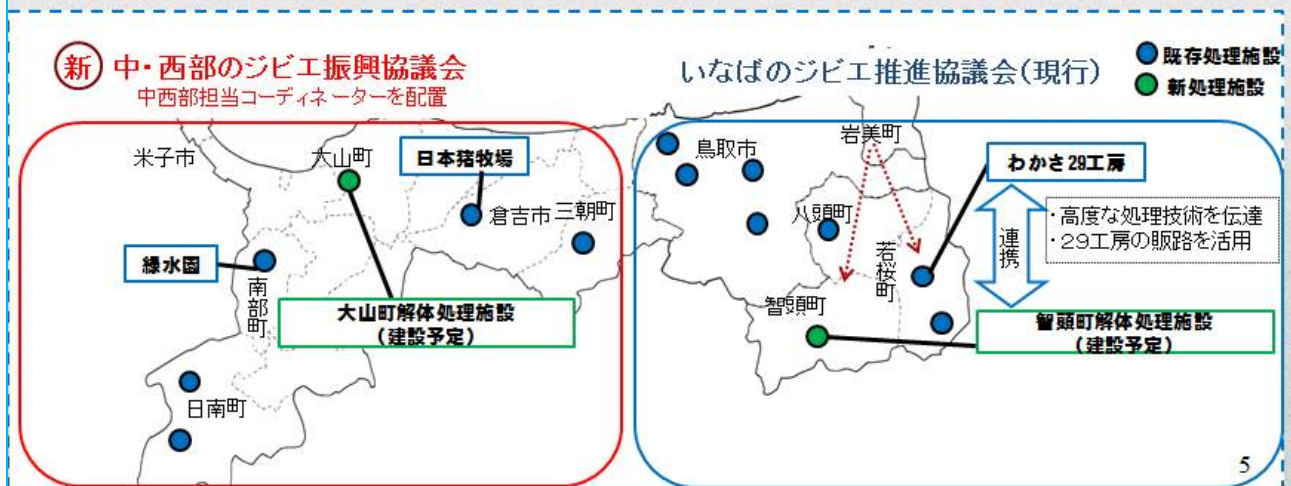
⇒ 県東部を中心に取り組んできたジビエ活用取組を、県中西部も含めた全県に展開

＜県東部＞（シカが中心）**拡充**

- ・「わかさ29工房」（若桜町）と智頭町の解体処理施設（H29年度中新設予定）の連携により処理頭数を増加。
- ・これまで、飲食店ジビエフェア等PRを実施。現在、県調理師連合会「惣和会」との連携等により、和食においてジビエを普及

＜県中西部＞（イノシシが中心）**新規**

- ・**新たなコーディネーターの配置、県中西部におけるジビエ振興組織の立ち上げ**
- ・日本猪牧場（倉吉市）大山町の解体処理施設（H29年度中新設予定）などの連携により処理頭数を増加



これまで、東部の「いなばのジビエ推進協議会」だけでしたが、今月 13 日に中部と西部を跨ぐ「ほうきのジビエ推進協議会」が立ち上がりました。東部はシカ、西部はイノシシがメインとなります。

わかさ 29 工房 2018

食肉処理施設 わかさ 29 工房の取り組み

2018/5/24

若桜町、八頭町の捕獲実績と有害捕獲の確認方法

わかさ 29 工房は、若桜町と八頭町の 2 町で捕獲されたシカとイノシシを受け入れている。2 町とも、シカは周年を通して有害捕獲が行われ、イノシシは狩猟期以外に有害捕獲されている。平成 28 年度の捕獲頭数は表のとおり。

市町村	イノシシ			シカ			計
	狩猟	有害	計	狩猟	有害	指定管理	
八頭町	236	851	1,087	471	1,699	506	2,676
若桜町	15	200	215	120	703	534	1,357
鳥取市	560	3,330	3,890	147	555	358	1,060
岩美町	156	538	694	44	273	108	425
智頭町	1	211	212	87	653	650	1,390
県中部	622	2,027	2,649	46	217	18	281
県西部	1,033	2,190	3,223	36	49	0	85
計	2,623	9,347	11,970	951	4,149	2,174	7,274

有害捕獲の確認方法は若桜町と八頭町では異なっており、若桜町では狩猟者が捕獲現場で写真撮影と耳を切っているが、八頭町では町の臨時職員が捕獲現場に出向き、写真撮影と耳の切り取りを行い、併せて捕獲報奨金の申請手続きを行っている。

わかさ 29 工房の利活用率が高い（利活用頭数/捕獲頭数=43%）理由の一つは、八頭町で捕獲されたシカは、狩猟者が町の臨時職員に連絡すると同時に、臨時職員からの連絡を受けわかさ 29 工房は軽トラックの保冷車で現地向かう。こうすることで、八頭町内で捕獲されたシカのほぼ全頭がわかさ 29 工房に搬入される仕組みが出来上がっている。なお、捕獲されたシカの体温を下げるため、臨時職員から連絡を受けた後、直ちに保冷库を作動させ、河戸さんは“現地に着く頃にはマイナス 3 度の室温になるように心がけている。”という。

若桜町と八頭町の地形の違いとシカの行動

捕獲の連絡を待つ間、河戸さんから興味深い話を聞くことができた。

若桜町と八頭町は隣接していますが、山の地形が異なっているようで、若桜町では冬場の降雪時期に





若桜町の山並み



八頭町の山並み

なると比較的餌となる草木が豊富なため谷間に降りてくるが、山が急峻であることと雪に阻まれ山に戻る事が難しくなるという。このシカの行動習性を利用し、冬場の猟は、谷間に下りてきたシカを銃でまとめて銃猟で捕獲できるという。ただ、この時期のメスジカは妊娠しているため行動が慎重で、なかなか谷間に下りてこないが、“オスジカは数頭まとまって下りてくるので、それを全頭捕獲できることもある”という。若桜町内のシカは、急峻であるうえに山の中腹は植林されているため山の中腹には生息しておらず、河戸さんいわく“夏場は草が生い茂る山頂付近で生息している”そうだ。

一方、八頭町は写真のようにおにぎり型をした山が多く、山の麓から山頂にかけて生息できるので、冬場になっても谷間に下りてくることはなく若桜町のように銃猟で捕獲するのが難しく、田畑の周りにわなをかけて捕獲する方法が一般的という。

利活用割合が高い理由

利活用割合が高い理由は、前述したように八頭町との連携が大きな理由ですが、もう一つ大きな理由は、わかさ 29 工房では個体の損傷度合いの有無を問わず、若桜町内の狩猟者が捕獲したシカは全頭引き取り、八頭町の臨時職員から連絡があった個体も全頭引き取っています。もちろん肉にできない個体も搬入されてきますが、ペットフード用に回したり、ペットフードにもできない個体は産業廃棄物として処理するそうだ。



全ての個体を受け入れることで、狩猟者は埋設等の処理を行う手間が省けます。しかし、わかさ 29 工房にとっては解体する手間と廃棄料というリスクを伴う。それでも全頭引き取るのは、“お互いの信頼関係がないと解体処理施設の運営はできない”と河戸さんは言い切る。なお、全頭を引き受けることで、通年を通して比較的安定的にシカが搬入されるという好循環を生み出している。

取材に訪れた 3 月 28 日、朝 7 時半から事務所に待

機

HACCP 申請のために導入された、シカのー

していましたが、捕れたという連絡がなく半ばあきらめかけていた 8 時過ぎに、八頭町の臨時職員から連絡がありメスジカの捕獲現場に向かうことができた（前頁の写真）。この日は、夕方までに 5 頭のシカを受け入れていた。

産業廃棄料は 1 キロあたり 60 円だそうだが、できるだけ産廃を出さないよう、内臓はペットフード業者、骨はスープ用に出荷することで、廃棄量の軽減に努めている。

HACCP 導入のきっかけ

わかさ 29 工房が HACCP 認証に乗り出したきっかけは、当時の鳥取県東部振興監の小谷さんからの働きかけだった。

その年（2016 年）6 月に、鳥取県内の野生鳥獣肉の今後の方向性などを検討する第 1 回ワーキンググループが開催され、同席した鳥取銀行の担当者からも、鳥取ジビエのブランドをどう確立するかという課題に応える手段として HACCP 認証の取得が提案されたという。当時、河戸建樹さんは、「お金がかかる」「面倒くさい」というイメージがあり、乗り気ではなかったようだ。



このワーキンググループの初会合後、鳥取県主催の HACCP 講習会が開催され、河戸さんも 6 月から 9 月の間に行われた講習会に参加し、HACCP に関する知識の習得や書類などの作成方法を学んだ。10 月頃に、手順書を作り始め、作成した手順書を基に食肉処理施設の作業内容のチェックを行い、改善点の洗い出しと改善に取り組んでいった。

チェックする項目が多く、毎日冷蔵庫や冷凍庫の温度管理であったり、施設内の清掃方法や清掃回数など、様々な項目をチェックしていったという。手順書の作成とチェック内容について、鳥取県くらし安全推進課の担当者が相談に乗ってくれたり、分からないことがあれば電話やメールで対応していただけたので、河戸さんも“何とかしなくては、という思いに変わっていった”という。

また河戸さんは、東京などの飲食店から寄せられていた「何か（安心安全の）証明となるものはないのか」という問い合わせに対応するためにもタイムリーな取り組みであったと、当時を振り返る。

HACCP 取得（2017 年 6 月 2 日）後、抜き打ち検査があるので気が抜けないというが、幸いにも細菌検査に掛かる経費は無料なので、助かっているようだ。日本ジビエ流通規格検討協議会が行っている細菌検査では、作業者ごとに細菌数の検査を行ったという。普段は脱骨や部位のカット作業しか行っていない河戸さんは、内臓摘出や剥皮作業を行っておらず、結果、細菌が検出されてしまったという。“不用意に手で触ったりすることで汚染につながることを身をもって体験できたことは大きい”と話していた。

地元での普及

大消費地に流通させることも必要ですが、安定的で大量生産が難しいシカ肉やイノシシ肉は、地元で安定的に消費される体制の構築が欠かせません。

精肉は、都内などのレストランとの取り引きが多いが、わかさ 29 工房に近い道の駅「若桜桜ん坊」でもシカ肉とイノシシ肉が販売されている。また、道の駅のレストランではシカ肉を使った料理が提供されている。

鳥取市内を中心に展開しているスーパー「サンマート」でシカ肉が売られている。当初は 5 店舗での取り扱いであったが、今では全店舗（9 店舗）で取り扱っている。一番人気は、いろんな料理に使いやすいミンチだという。



上 道の駅
左 売られて
いるシカ肉、イ
ノシシ肉