

日本農学アカデミー公開シンポジウム 野生鳥獣による農林業被害とその対策

2017年11月12日 於) 東京大学弥生講堂

基調講演 野生鳥獣と農林水産業

林 良博 氏 (独) 国立科学博物館館長

2017/11/27

講演要旨 (当日配布された資料を転載)

全国の農作物に対する鳥獣害は320億円程度で推移していたが、ここ数年をみるとやや減少している。しかし、これは届け出のあった被害額で、例えば、都会に住む子どもたちにとってやろうとして丹精込めて作った野菜などが、収穫寸前に食べられたなどの被害は含まれていない。

何よりも、金額よりも精神的被害の方が大きく、収穫寸前に食べられてしまうことが続くと、耕作を諦める高齢者が増えている。また、猿などが家の中に入って荒らされるばかりか、女性に対しては威嚇や襲撃をする例もあり、生活自体が脅かされている。生活被害、精神的な被害は数字に現れないが、深刻であることは間違いない。

一方、保全しなければならない動物もいる。最近では、南からやってくる渡り鳥も減っており、コウノトリやトキのように保護しなければならない動物もいる。せっかく自然環境を保護しても、動物がいなくなれば人間にとっても問題で、本当に寂しい世界になってしまう。

わたしは大学院を修了した直後、東京大学の最南端の研究施設である奄美病害動物研究施設に5年間勤務し、農業者にとって最大の脅威であったハブの駆除研究に従事したことがある。そのときの経験をもとに、鳥獣害を軽減させるために2007年に兵庫県に設立された森林動物研究センターの所長と研究統括監として、シカなど哺乳類について経験を積んだので、今日はそのことについてお話する。

近年とくに問題になっているシカは、北海道から屋久島まで日本全域で生息数が増加している。本来、シカは冬に弱く、大雪の時には大量死が観察されたが、最近では積雪量が減ったことや餌が手に入りやすくなったことで、冬場に餓死するシカが減っている。生息地の下草を食べつくして、土や岩がむき出しになり、地盤が弱くなり、土砂崩れの原因ともなる。また、樹皮を食べるために木が枯れてしまい、特に植林したばかりの苗木が食べられるなど林業被害の拡大している。

被害が広がっている原因の一つには、高齢化や過疎化で、中山間地における人の活動が低下したことが挙げられる。荒地や耕作放棄地が増えて、野生動物にとって住処や活動に適した場所が集落付近にまで拡大した一方、それを追い返す力がなくなったともいえる。シカにとっての最大の天敵はハンターであり、人にとって昔からシカ狩猟対象であったが、ハンターの高齢化が進み、ハンター自身が絶滅危惧種になりつつある。

農作物を守るために有効な方策は防護柵の設置で、兵庫県だけでも2千キロに達している。最近、設置、維持管理が簡単で、丈夫なネットやフェンス、電気柵が工夫されていて、1日に1、3キロの長さが設置できるという利点もあるが、日常的に管理しないと効果が減少する。昔はイヌが放し飼いされていたが、今では室内飼いが普通になった。

長期的には人間と動物の棲み分けが望まれる。現存する集落のほとんどは江戸時代から存在していた。当時の人口は3千万人であるから、人口だけを考えると維持できないことはないが、自給自足の時代と今は違う。現実には放棄せざるを得ない場合もある。一方で、過疎化と高齢化が著しい農山村の人だけで集落を維持することはできない。都市と農村の交流を通じて、農山村を活性

化する努力をさらに高める必要がある。耕作放棄地や荒地を農地に戻し、農業用水などの保守管理を行わなければ、国民の共通の財産である農村の景観や伝承文化を守ることはできない。そのためには都市の人々が「ふるさとの資源の保全活動」に参加することが求められる。もちろん主体になるのは農山村に住む人々であり、その自主性を尊重して、実情に応じた多様な村づくりを推進することが大切である。

一方で、野生動物たちを集落から隔離してしまうだけでは問題の解決にはならない。害をなす野生動物の個体は駆除することも必要だが、自然環境の保護とともに、種として存続できるような適切な保全管理も行うべきである。個体数が増えすぎないように監視するだけでなく、広域な野生動物の生息地について、その資源の状況を把握し、生息地の管理も必要となる。そのためには、都道府県毎、またはブロック毎に科学的な調査研究を行う研究センターの設置が望まれる。

講演の内容（講演内容をもとに作成）

兵庫県立森林動物研究センターについて

日本で初めて、野生動物の管理を行う施設として兵庫県立森林動物研究センター（2007年設立）ができ、所長として就任（2013年7月まで所長）していたが、現在は研究統括監を行っている。

6名の研究員が配置され、その他に6名に専門員がおり普及活動を行っている。

ハブの研究について

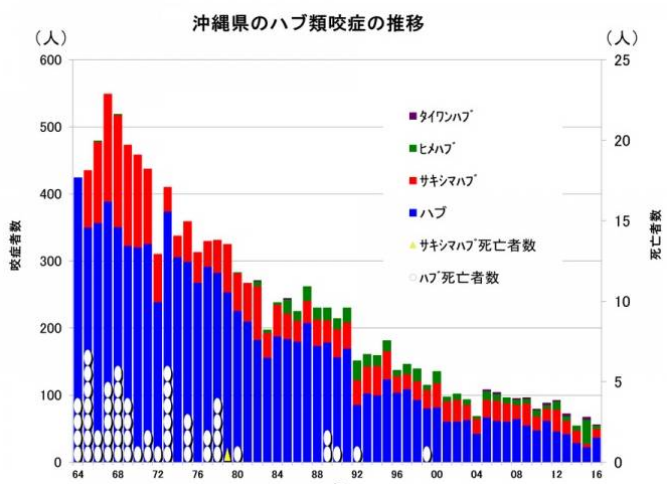
ハブはは虫類であるが、野生鳥獣と対策の仕方はほぼおなじであると考えている。そこで、ハブの経験をお話する。

ハブも野生鳥獣と同じで農林被害には特効薬はない。特効薬はないか対応の仕方はある。

世界中で、ヘビによる咬傷者（こうしょうしゃ）は100万人いると言われ、そのうち4万人くらいがなくなっている。その中で日本の南西諸島は世界で最も咬傷者数が多いと言われていた。なぜかと言えば、日本はキッチリと統計を取っているので被害統計が正確だからである。諸外国では、占い師が、かまれても助かりそうな人を占って、助かりそうでない人は病院に行くように伝える。結果、占い師に見てもらおうと助かるが病院に行くと助からないというようなことが、実際に起こっている国もある。

5年間ほど研究を行い、帰ったときには咬傷者が減っていった。減ったのにはある程度の対策が功を奏したこともあるが、ハブで亡くなる人が、どうして減ったのか。実は、かまれる人の多くは農業者であり、離農により農業をしなくなった結果、かまれる人が減った。

ハブはサトウキビ畑の周辺に現れるが、何を餌にしていたかという点、多くはクマネズミであった。ヘビはのみ込むと消化が早いので個体を特定するには困難であるが、多くのハブを捕獲して調査し、また誘引により調査した結果、ラットなどは誘引効果が少なかったが、クマネズミは誘引効果があった。実は、このクマネズミは、もともと奄美諸島に生息していたわけではない。ヒトが持ち込んだものだ。ヒトが持ち込んだサトウキビとクマネズミによりハブの生息域が広がった。だから、農業をやめれば被害が減るのである。



ハブや集落の山から侵入してくるので、畑の周りに電気柵をつけて通電させる方法で侵入させないようにした。これはかなり効果がある。

コウノトリについて

森林動物研究センターは、1999年に開園した「兵庫県立コウノトリの郷公園」(兵庫県豊岡市)を拠点に、コウノトリの野生復帰に関する研究を行っている。

コウノトリは乱獲により個体数を減らし、1971年に最後の1羽が死んだ。農薬散布により絶滅したと言われるが、農薬の散布が始まる以前から個体数を減らしたのである。



1985年 コウノトリと但馬牛

コウノトリは人なつっこい鳥で、但馬では農作業の傍らで餌を捕捉する光景や通学路で子供の通学を見守るかのような光景の写真が残されている。コウノトリの復活は、再びこのような光景が見られるようにすることでもある。



野生復帰後の光景：畦の草刈りとコウノトリ

出典：コウノトリ写真コンクール入賞作品



被害対策に特效薬はない

鳥獣被害対策に特效薬はない。

野生動物の保存と撲滅の中間的な解決策はあると思いますか。ないです。動物の保護とか駆除とか感情的になりやすいが、感情を諭すためには科学的なデータが必要。だから科学的なデータを示すことが一番の解決策につながる。

最後に、農作物被害額が176億円に下がっている。これは農業をやめたからなのか、農業を継続しているか被害が減ったのか明らかにして欲しい。

日本農学アカデミー公開シンポジウム 野生鳥獣による農林業被害とその対策

2017年11月12日 於) 東京大学弥生講堂

鳥獣被害防止対策とジビエ利活用の推進

田中健一 農林水産省農村振興局農村環境課鳥獣対策室長

2017/12/7

講演要旨 (当日配布された資料を転載)

1 鳥獣被害防止対策

野生鳥獣による農作物被害額は、近年200億円前後で推移しています。全体の7割がシカ、イノシシ、サルです。鳥獣被害は、営農意欲の減退、耕作放棄、離農の増加、さらには森林の下層植生の消失等による土壌流出、希少植物の食害、車両との衝突事故等の被害をもたらしており、被害額として数字に表れる以上に農山村に深刻な影響を及ぼしています。

鳥獣被害の深刻化・広域化を踏まえ、平成19年12月に鳥獣被害防止特別措置法が全会一致で成立し、被害の状況を適確に把握しうる市町村が、各種支援を活用して、地域の実情に即した対策を主体的に実施できるようにしています。平成29年4月末現在、被害防止計画策定市町村数は1,458、実施隊設置市町村数は1,140です。

農林水産省では、被害防止計画に基づく地域ぐるみの総合的な取組を支援する「鳥獣被害防止総合対策交付金」を措置しています。同交付金では、①侵入防止柵の整備、②捕獲わなの導入、追い払い、放任果樹の伐採などの地域ぐるみの被害防止活動、③他地域の人材を活用した捕獲(10万円/人)、ICT等を用いた新技術実証、④捕獲活動経費の直接支援などを推進しています。

2 ジビエ利活用の推進

農作物被害が深刻化する中、野生獣の推定生息数(平成27年度)は、環境省によれば、シカ(北海道を除く)が25年間で約10倍の304万頭、イノシシが25年間で約3倍の94万頭となっています。

環境省及び農林水産省は、「抜本的な捕獲強化対策」を平成25年12月に策定し、捕獲強化に向けた対策を講じ、当面の捕獲目標としてシカ、イノシシの生育頭数の10年後までの半減目標(H23:425万頭→H35:約210万頭)を目指しているところです。

捕獲頭数については、捕獲強化策の実施によりシカ(北海道を除く)、イノシシともに増加傾向で推移し、平成27年度は過去最高を記録し、シカ(北海道を除く)は45万頭、イノシシは55万頭となっています。この結果、平成27年度シカの推定生息数は減少傾向に転じ、イノシシは減少傾向となっています。半減目標の達成に向けては、より一層の捕獲強化に取り組む必要があります。

シカ、イノシシのジビエ利用については、道府県からの聞き取りなどから、捕獲した野生獣の約1割がジビエとして利用されています。ジビエの処理加工施設は、厚生労働省によれば食肉処理業の許可を有する野生鳥獣肉の処理施設が全国に552施設あります。主な設置場所は北海道、長野県以西の府県です。

ジビエの衛生管理については、厚生労働省が平成26年11月に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」を策定し、狩猟、運搬、処理、加工・調理・販売、消費の各場面で適切な衛生管理の方法、注意点などを示しています。

移動式解体処理車は、遠方から処理加工施設に搬入する場合でも肉質を劣化させないように、捕獲

現場近くまで移動し、車内にて解体・内蔵摘出・はく皮までを行うことができる特殊車両です。導入に当たっては、都道府県の食品衛生条例上の取扱を定めることが必要です。

このような中で、平成28年12月に改正された鳥獣被害防止特別措置法では、目的規定に捕獲した鳥獣の食品としての利用が明記されるとともに、本年3月に官房長官を議長とする「ジビエ利用拡大に関する関係省庁連絡会議」を設置し、有識者から示された提言等を踏まえ、30年度に捕獲から運搬、処理加工までがしっかりとつながったモデル地区を12地区程度整備し、ジビエ利用量を31年度に倍増させるという目標を掲げ、外食や小売等をはじめ、農泊・観光や学校給食、更にはペットフードなど、様々な分野において、ジビエの利用拡大が加速するよう取り組むこととしています。

現在、農林水産省に民間の有識者で構成する専門家チームを9月に発足し、お問合せに官民連携で対応する「ワンストップ相談窓口」を開設、10月にはジビエ調理のプロフェッショナルを育成する「ジビエ料理セミナー」の開催、第2回ジビエ料理コンテストの応募を開始するなど、各種取組みを展開しております。今後もジビエ利用拡大に関する情報発信の充実に努めますので、ご利用いただきますようお願い申し上げます。

講演の内容（講演内容をもとに作成、編集）

【農作物被害額について】

林先生から話があった野生鳥獣による農作物への被害状況ですが、175億円でピークはH22年度の239億円で減ってきているが、この数は、本当に鳥獣被害が減っていることによる数字なのか、それとも中山間地の高齢化等により担い手の方々が離農するなり耕作放棄された数字がカウントされていないのかということについては、市町村の方や国会議員の方からの話を総合すると減っているという実感はない。我々としては、数字は減ってはいるものの、それ以上深刻な、数字に表れない影響が出ているということで、離農や耕作放棄地があるという前提での数字と思っている。都道府県別に見て行くと、北海道や兵庫県では捕獲対策の充実が図られ数字は減ってきている。一方、首都圏や福島県では広域的な移動により被害が増えている。トータルで見ると176億円という数字ですが、まだまだ獣害対策は続いている。

東北や北海道についてはシカによる畜産業への影響もおおきなものとして出ている。農作物被害以外でも社会的なものとしては交通事故、空き家への侵入、その他人間生活に密接に関連しながら野生動物の動きが広がっているのが実感。

【国の役割について】

行政的には、鳥獣被害が顕在化してくる中で、それまでは鳥獣保護という環境省の法体系の中でやってきたわけですが、鳥獣被害特措法という市町村が中心となって対策を講じて行くような体系が必要ではないかと言うことで、議員立法として法案が平成19年に成立し平成20年2月から施行されている。メインは何かというと、被害防止計画を作った市町村が中心となって対策を講じてもらう。市町村が被害防止計画を作り、その中で位置づけられた幾つかの措置について、国の方で支援をして行く。国としては、市町村に対して被害防止計画を作っていた部分に対して、柵の設置、追い払い等といったものに対し鳥獣対策交付金を、県を通じて流す。総務省の方では、市町村が負担した額の8割を特別交付税という形で流している。

農林水産省で行っている中身としては、捕獲活動の箱わななどについては定額補助を行っている。捕獲の奨励金という形で捕獲活動経費として1頭8千円程度を上限に配っている。その他、柵の設置、研修会の支援を行っている。国の対策のポイントは、あくまでも地域が主体であるということ。国が直接支援したり、柵を設置するというのではなくて、地域が総合的に地域ぐるみで

対策を立てていただいて、そこに支援をする仕組みを考えている。

【被害対策について】

被害対策ですが、やはり特效薬はない。継続的に対策を続けて行くことが重要なポイントである。

鳥獣被害対策実施隊というのがあり、これは鳥獣特措法の中で、実施隊員を準公務員的にあつかい、消防団的な扱いの仕組みを用意している。この中で、市町村長が隊員を任命して、狩猟税を非課税にしたり公務災害を適用するなどの取り組みをおこなっている。被害防止計画というものは平成 20 年頃に比べ 1,458 市町村に増えている。これは、鳥獣被害が全国に及んでいるということ。その中で実施隊をきちっと位置づけているところが 1,140 市町村ある。

予算措置は、今年度 95 億円でハード対策とソフト対策を実施している。技術開発の点でいうと、ICT を活用した被害対策が近年盛んに行われている。この春 ICT の活用状況を調べてみた。全国 312 の市町村が何らかの形で活用しようとしている。それ以外も 163 の自治体で利用の検討している。持続的に対策を行うのが重要であるといっても隊員の高齢化とか人手不足がいろんな所ででている。ICT の技術を活用して労力の軽減を図るために活用されている。

アライグマについて、北海道などにも拡大している。アライグマ対策については外来生物に指定されており、多面的機能支払交付金という鳥獣交付金とは別の施策があり多面的機能支払いの組織を使って対策を行っている。強調おきたいのは、アライグマ対策の中で農地水環境保全の対策をうまく活用しながら対策を行っている事例もある。

二ホンシカの個体数について、本州以南の推定生息個体数は平成 24 年で 304 万頭。新聞紙上で減少傾向になったことがトピックとして触れられている。イノシシは 94 万頭で、イノシシの場合は気候変動の影響を受けやすいと言うことで生息数がでこぼこしている。94 万頭のうち 55 万頭を捕獲している。

平成 25 年に抜本的な鳥獣捕獲対策を出し、平成 35 年までにシカとイノシシの生息頭数を減らす目標を立てた。それが 35 年の 200 万頭。イノシシにおいては 55 万頭捕獲している。捕獲頭数は平成 22 年くらいから急激に増えている。平成 24 年の補正予算から有害捕獲に報奨金を払う制度を始めた。これが功を奏して捕獲頭数を支えている。一方シカは捕獲頭数が 58 万頭。

【利活用について】

食肉処理施設は、厚生労働省の保健所に届出があった数字が 552 施設ある。

普通の肉であればと畜場法により獣医師のもとで管理されているが、ジビエは食品衛生法の範疇の中で食肉処理をしてゆく。平成 26 年 11 月に厚生労働省が出したガイドラインで、運搬や食肉処理、加工、商品の衛生管理が書いてある。例えば、銃で言えば腹部に着弾した個体は食用にしない。これは内臓が破裂して大腸菌などが肉に付着してしまい肉として流通できないから。運搬については、速やかに運搬する。30 分、1 時間、多くて 2 時間というルールを定めている。時間が経てば立つほど内臓内の内容物が繁殖して肉質を悪くしてしまう。

施設では 83 度以上の温湯設備を設けること。ナイフをしっかりと殺菌する。移動式解体処理車があり、処理の時間を稼ぐために狩猟の現場に近いところまで持って行って、そこで内臓摘出までしようじゃないかと。水の摂取量によってであるが 4~5 頭までできる。

直近の特措法の改正の中で捕獲したジビエの促進ということで、この食肉の位置づけをきちんとした。捕獲の関係では技能講習の免除期限を 2 年から 4 年とした。

なぜ今ジビエなのか。捕獲したもののうち 9 割が埋設や焼却処理されている。それは非常にもったいない。それをジビエとして利用することにより積極的な捕獲のインセンティブを働かせることにつなげてゆきたい。5 月に官邸で開かれた農林水産業の地方活力創造本部というところでまとめるにあたり、官房長官を議長とするジビエ利用に係わる関係省庁連絡会を開き、この中で有識者の

意見を聞いた。このポイントは何かというと、捕獲から処理、加工まできちんとつながったモデルを作ろうと、今形作ろうとしている。その中できちんと衛生管理ができた肉を流通させたい。ジビエは硬いとか臭いとかいったイメージがある。とくに臭いという部分については捕獲時の止め刺し、放血がしっかりとできないといくら運搬時間が短くてもうまく行かない。捕獲段階の狩猟者に教育をして処理に繋げてゆく。運搬についてもジビエカーや保冷車を使って短時間で運べる仕組み作りを作る必要があると考えている。来年度モデル地区を12カ所整備し、31年度までに利用量を倍増させたい。その中では需要の拡大、安全や衛生の認証を作ってゆこうと考えている。

最後にジビエの共通のルールと言うことで、衛生管理の認証する仕組みを作ってゆきたい。トレーサビリティについては獣種、捕獲日、捕獲方法、性別、解体方法などを把握できる仕組みを行ってゆきたい。ジビエを飛躍的に進めるには、ロースやモモは比較的売りやすいが、ネックやウデ、スネと行った部分はなかなか売れない。そうしたものをミンチにして有効活用して、ソーセージなどに活用してゆくことも重要な取り組みとなっている。

日本農学アカデミー公開シンポジウム 野生鳥獣による農林業被害とその対策

2017年11月12日(於) 東京大学弥生講堂

厄介者を地域の宝に豊かな自然と命の尊さを次の世代へ繋げていく古座川ジビエの取り組み
細井孝哲 古座川町役場産業建設課

2017/12/17

講演要旨(当日配布された資料を転載)

和歌山県古座川町は紀伊半島南部に位置し面積は294.23k㎡を有し、人口2,854人、高齢化率51.3%、四方を山に囲まれた町である。町の中心を古座川が流れ、この川沿いに農地が点在している。町土に占める森林の割合は95.7%と高く、農地が0.3%、その他4%と典型的な山間地の町である。年平均気温は14.4℃で、山間地特有の夜間の冷え込みが厳しい地域となっている。また、降雨は年間3,300mm以上で、特に梅雨期、8月～9月の台風接近期及び秋雨の時期に多くなっている。

かつて町の主な産業は林業であったが、近年、国産材市場の不振が続くなかで経営が苦しくなり町の財政基盤も低下している。

現在、町内の主な農産物はユズ、米で、近年、耕作放棄地を中心にニンニクの栽培が広がっている。

しかし、野生動物による農作物被害が年々深刻となっており、また、生活被害(動物と車の衝突、動物による落石による民家の破損や交通支障等)についても増加している。地元猟友会(和歌山県猟友会牟婁支部古座川分会)に協力をいただきながら、有害駆除及び狩猟による捕獲も含め、町内で年間シカ約900頭～1200頭、イノシシ約70頭～200頭近く捕獲をしていたが、そのほとんどが野山へ埋設処分されている状況が続いていた。

こうした状況を打破するために、厄介者(害)から地域資源(恵)へと発想転換すべく、平成26年度鳥獣被害防止総合支援事業を活用し、平成27年3月に古座川町鳥獣食肉処理加工施設が竣工しました。そして、食肉用として出荷流通させるため、わかやまジビエ処理施設衛生管理認証を平成28年4月に取得し、「古座川清流鹿金もみじ」と名打ち良質な食肉としてブランド化を行い、ジビエを核として古座川町のPRを行っている。

良質な肉質を確保するために、衛生的な施設設計・処理作業はもちろん、ハンターを対象に「捕獲個体受入講習会」を開催して食肉として流通させるための捕獲方法や処理方法を理解していただいた捕獲従事者に限定して捕獲個体の受入を行っている。

上記講習会を受けたハンターが捕獲してから2時間以内に処理施設へ持ち込むなど要件を満たしていれば、古座川町内だけではなく近隣市町村(串本町、那智勝浦町、太地町、新宮市)から受入も行うなど、広域的な取り組みが進んでいる。

また、食肉として出荷するほか、ペットフード利用や、シカの皮を活用して鹿革クラフト教室を開催するなどして、地域活性化のツールとして活用している。

主な活動は以下のとおり。

① ジビエハンター育成

良質な肉質を確保する為に、狩猟者を対象に「捕獲個体受入講習会」を開催して食肉として流通させるための捕獲・処理方法などの講習会を開催しジビエハンターを育成。近隣市町村からの受入も行い広域的な取り組みを実施。

② 「里山のジビエバーガー」を開発し、第6回全国ご当地バーガーグランプリで優勝

全国のジビエ施設で共通課題となっているミンチ肉を活用。課題解決に向けて、パティに鹿肉ミンチ72%を使用した「里山のジビエバーガー」を地元企業(バン工房カワ)と共同開発。全国で大きな問題となっている鳥獣害被害を取り上げ、ジビエというデリケートな食材をジビエ施設での処理工程をはじめ、おいしく完成度の高いハンバーガーに仕上げたことが高く評価され、グランプリを受賞。

③ 古座川ジビエ体験ツアー

バン工房カワ(和歌山・大阪の18店舗)と連携し、食を通じて地域を知って頂く為に、「里山のジビエバーガーキャンペーン」を開催し、バーガー購入者に抽選で古座川町へ招待。狩猟体験(ちびっこハンターになろう!)やジビエバーバーベキュー、ナイトサファリツアー等を実施。

④ 町内小中学校の給食でジビエ料理提供

学校給食で身近な食材として鹿肉を普及させ、食を通じて「いただきます!」に込められた命の大切さや、地元産業を知って頂き、豊かな自然と命の尊さを次の世代に繋げていく。給食導入にあたって、ジビエ給食導入前の調理講習会等を開催。

今後もさらに農作物被害対策に取り組んでいくとともに、シカ・イノシシを「害獣」としてではなく「地域資源」「観光資源」と位置付け、ジビエの普及・消費拡大を図り、「古座川ジビエ」ブランドを確立し、既存特産品(柚子、ニンニク等)をはじめとした農業振興や新たな産業の創出による地域活性化・産業振興の促進を図っていきたいと考えている。

講演の内容(講演内容をもとに作成)

施設の取り組み

私は町役場で鳥獣被害とかジビエの担当をしている。古座川町の鳥獣対策は防除、追い払い、捕獲、利活用4つの柱でやっている。捕獲は、銃と箱わな、くくりわなで、シカが年間約1200頭、イノシシは年間約100頭捕獲されている。

平成27年にジビエの解体施設「古座川ジビエ山の光工房」を作り、スタッフは解体専属が2名、営業が1名の3名でやっている。捕獲されたシカ、イノシシを施設で受け入れるにあたり猟友会の協力が必要だが、全ての猟友会の人から仕入れるのではない。まず、受け入れ講習会を開催させてもらっている。何ですのかというと、自分の獲ったシカ、イノシシが食として流通するという意識

を持った猟師さんから仕入れたい。いくら良い施設を作っても、料理人の腕が良くても、個体の処理をきちんとしないと良いジビエは生まれえないという意識を持ったもらうために、食品衛生の勉強会や解体の講習を受けた猟師から仕入れている。

施設に持ち込まれたら、まず搬入のスペースで受入検査を行う。いつ、どこで、誰が獲ったか。銃で獲ったのか。銃であればスラッグ弾か六粒弾か。わなであれば、箱わなかくくりわなか。放血はいつしたのか。銃の場合どこに被弾しているか。くくりわなであればどの足に掛かっていたのかを受け入れ台帳に記入してもらう。スッフが受け入れ台帳を見て、外見とか異常がないかチェックする。受け入れが可能な個体であれば一次処理施設に入れる。ここで内臓摘出と皮はぎを行う。皮はウィンチで剥いている。こうすることにより皮の利活用ができることと、解体時間が短縮できる。



それに個体に手を触れなくて済む。

枝肉になったら熟成させ、余分な血の放血と一週間熟成させることにより余分な水分を落とし、タンパク質をアミノ酸に変えることができる。それによりシカ本来のうま味を出してあげる。熟成が済んだら二次処理施設でカットして真空包装して、金属検出機にかけ、冷凍庫にストックする。

販路の拡大

金モミジという名前で東京とか大阪のレストランに出荷している。

猟師から、シカであればキロ500円。イノシシであれば脂の付き具合により買い取り金額を決めている。内出血や蒸れた部位があれば買取価格を減額させてもらっている。猟師によっては内臓を撃ってもロースは使えるのではという人がいるが、内臓が破裂して肉に臭いが付いたり大腸菌などで汚染される可能性があるため、流通させないようにしている。

精肉だけでなくペットフード用の肉の販売も行っている。自分たちで加工できないか検討している。

獲ったシカの肉を広く流通させたいので、古座川町だけでなく、近隣の市町村からも仕入れている。

販路の確保と言うことで、東京のシェフを招いて狩猟体験ツアーを行っている。そこで、猟師さんがどういう思いで獲っているのか体験してもらっている。都内のシェフの中には、古座川産の農産物を使った鹿肉料理を提供してもらっている。それは、古座川産シカ肉を扱うのであればそこで育った農産物（柚子や耕作放棄地対策として栽培しているニンニク）と一緒に使いたいという思いが強く、シカをきっかけに古座川産の農産物も売れる。客単価1万円から15千円の店に提供している。近畿大学のマグロの店でも古座川清流シカのステーキを販売している。



田中室長よりロースやモモの需要はあるけどもネックやスネの部分の需要がない。それを何とか加工品に変えて販売できないかというお話があったが、古座川町では地元のパン屋さん（カワ）と連携して古座川のジビエバーガーを開発した。シカ肉72%使用し、昨年、第7回ご当地バーガーグランプリでグランプリ（第1位）を取ることができた。全国からいろんな食材を使ったバーガーが出ている中でジビエでグランプリは無理だと言われていたが、蓋を開けてみれば長蛇の列で、何とか

優勝でき、ジビエでも何とかできるという希望が見えてきた。これをきっかけに古座川町でも「古座川秋祭り」でも出した。パン屋さん（カワ）でも月に6千個売れている。

今まで飲食店に向けての取り組みを行ってきたが、アスリート（ボクサーとか格闘家）はすでにシカ肉を食べていた。東京でジャパンカップというロードレースが開催され、選手達が渋谷の店でパーティーを開いたときジビエバーガーを提供した。また、格闘家のジムでジビエ料理を提供したりしている。地元でジビエを定着させるため小中学校の給食で提供している。

なめし皮については、地元のクラブ教室であったり、和歌山のシカを和歌山でなめして和歌山で使ってゆこうと動いている。

古座川のシカをタラバガニに！

最後に、古座川のシカをタラバガニのようにしたい。タラバガニというのは鱈の漁場で捕れるカニで、鱈を捕ろうと思って刺し網漁をやっていたらカニが引っかかってくる。もともとはみんな廃棄していた。発想を変えて今では高級な食材として見直されている。シカも一緒だと思っている。古座川のジビエを牛、豚と並べられるようにしてゆきたい。