

地美恵の郷みまさか（岡山県）

公設食肉処理施設の運営モデル 地美恵の郷みまさか

本州最大級の食肉処理施設

岡山県美作市にある食肉処理施設「地美恵の郷みまさか」は、京都府の京たんごぼたん・もみじ比治の里を参考に設計され、2013年（平成25年）6月から事業を開始した公設・公営（美作市が運営）の食肉処理施設である。

建物の面積は288㎡と、本州の中ではずば抜けた規模を誇り、シカ用とイノシシ用の2レーンが設置されている。はく皮・内臓摘出後、冷蔵庫で3日間ほど熟成させ、歩留まりがシカで15%前後になるくらいトリミングを行っている。

運営がうまくいっている公設の食肉処理施設はほとんどないと言われる中、美作市としても当初は運営に危惧があったようだが、2015年12月議会で、議員の質問「獣肉処理施設の健全経営について」に対して経済部長が次のように答弁している。

“当初は猟師の皆さんが時間をかけてまで施設へ個体を搬入していただけるか、大変心配をしておりましたが、初年度（2013年度）では予想に反しまして、計画処理頭数1,000頭を超える1,300頭余りが搬入をされました。また、昨年度（2014年度）では年々駆除頭数がふえるのに比例いたしまして、施設への持ち込みも1,500頭を超え、時期によっては解体処理が間に合わないためやむを得ず受け入れをお断りする、こういう事態も起きております。さらに、本年度では昨年度に増しまして多くの搬入が行われておりまして、1日に10頭以上搬入される日もたびたびありまして、施設の従業員も日々処理に奮闘している、そして受け入れをとめる日も昨年以上に多くなっているというのが現状でございます。”

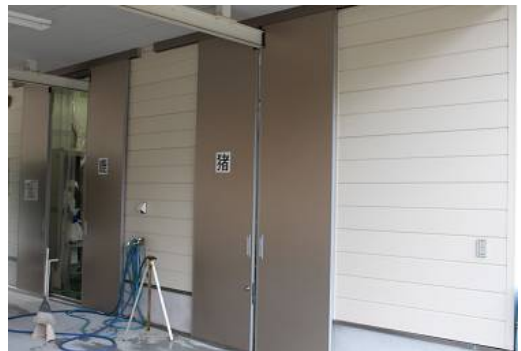
注）〇内の年度は筆者が記入

現在、収支は若干の赤字となっているが、従業員は市が雇用しているため作業量に応じた雇用形態が取りづらいついという。今後、加工品開発・販売により作業量の平準化を図り、黒字化を目指している。

2014年度の捕獲頭数は、シカが4,868頭である。これに対して食肉利用された頭数が約1,500頭であり、食肉利用割合は30%である。なお、生体重がシカ20kg以下、イノシシは30kg以下の個体の搬入は認めていないことや、散弾銃による捕獲個体やくくりわなが後ろ足にかかった個体の搬入も認めていない。こうした事を勘案すれば、食肉利用割合は更に高いものと推測される。

これだけ高い食肉利用割合を保っている理由の一つとして、美作市の運営体制と地美恵の郷みまさかに配属されている担当者及び食肉処理施設の担当者が捕獲者にきちんと指導していることが上げられる。そのため、食肉処理施設に搬入された個体は全て食肉に供され、損傷が激しく個体全てをペットフードに回すといった事は起きていない。

総合的に見て、地美恵の郷みまさかは北海道を除く本州一の運営規模を誇る食肉処理施設である



次のいずれかに該当するような個体は、食用にできませんので当施設では引き受けることはできません。ご注意ください。

- 1 捕獲者による捕獲・とめざし以外で既に死亡している個体、及び死亡原因が不明の個体
- 2 銃による捕獲で直前に捕縛した個体：消化管の内容物が腹腔内に漏れ出し、食中毒などにより食肉が汚染される可能性が高くなるとともに、臭いが付着して食肉の品質が損なわれます。
- 3 散弾で捕獲された個体：肉に当たった散弾は、食肉処理後も発見されず、異物として残る可能性があり、また、臭いが付着して食肉の品質が損なわれます。
- 4 わなにより捕獲された個体のうち、転倒や打ち身などによる全身の損傷が著しい個体（後肢にくくりわなが損かかった個体）
- 5 外見上、次のような異常が認められる個体（人や家畜に重大な健康被害を与える細菌やウイルスなどの病気に感染している恐れがあります。）

と思う。

安定的な生産・供給体制を構築

ざっくりではあるが、シカやイノシシの単体、または合わせて千頭を超える処理・加工を行っている食肉処理施設は、日々加工される精肉に対応する販売先を確保するための手間が膨大となり、飲食店などとの個別の取引だけでは需給バランスを考えた販売に対応できない。そこで必要になってくるのが、エゾシカの食肉処理施設で取り入れられている卸の介在である。

卸を通す場合、業者のマーシンの乗せられるから、一般的には買取価格が下がることが考えられる。しかし、個別の販売先を探す手間（時間と経費）と卸に売り渡す価格差を天秤にかけ、より費用対効果が見込まれ、収支の改善に繋がることが見込まれるのであれば、卸の介在という選択肢があっても良いと思う。

九州を拠点に活動する西原商会や椿説屋は、小規模の食肉処理施設を渡り歩いて精肉の確保を行っているので、必ずしも千頭に満たない食肉処理施設でも卸の介在は可能なのだが、その場合に注意すべき事は得意先の飲食店に希望通りの精肉を供給できなくなり、強いては地元の得意先を失ってしまう危険性があることだ。販売戦略を建てた上で対応してもらいたい。

地美恵の郷みまさかでは、大半の精肉を卸に販売している。行政が直接運営しているので、価格が安くても、在庫を残すことなく安定的に販売できる（代金を回収できる）仕組みは有効的である。



シカモモ肉



シカシシタマ

地元での取り組み

地美恵の郷みまさかで加工された精肉、加工品や料理は、美作市内で買ったり味わうことができる。



精肉、缶詰は道の駅「彩葉 茶屋」で売っている。また、シカ肉やイノシシ肉の料理も提供している。缶詰は美作市のアンテナショップ「美作元気農産物直売所 箕面菜都店」（大阪府箕面市）でも取り扱っているが、美作市役所経済部森林政策課 課長補佐 河副基彦さんの話では、大阪では売れないが、美作市内の道の駅では市外からの来客者が買ってゆくという。前回、わかさ 29 工房でも取り上げたが、販売手段として道の駅の活用は重要であると考えます。

3月26日
ンタインパーク作東で開催された「みま2017」で、子イノシシの丸焼きが振るが通りすがりながら試食し、イノシシのントを通して地元の方などにシカ肉やもらう機会は、採算的にはあわず出費が段食へ慣れない肉を体験し、シカ肉やイノシシ肉の美味しさや味わい深さを知ってもらえる良い機会



（日）、美作市内のバシ
さかペットフェア
舞われた。来場者の多く
味を楽しんでいた。イベ
イノシシ肉を味わって
重なることになるが、普
ノシシ肉の美味しさや
である。