

三生の解体処理方法と湯むき

食肉利用への道標～三生の取り組み

美味しい肉は仕留め方から始まる

(株)三生では、狩猟期に箱わなとくりわなにより食肉利用としてイノシシ(佐賀県内ではシカはほとんど捕獲されない)を捕獲している。箱わな、くりわなには発信機が取り付けられ、掛かると軽トラックに設置されている受信機に掛かったわなの番号を知らせるようになっている。(写真1)

同社は、わなや発信機の製造販売も行っているので、狩猟期の捕獲は、わなの開発や改良の重要な検証の場ともなっている。捕獲個体へのダメージを軽減する対策も施されている。その一つが「スプリサル」(図1)というスプリング状の器具で、暴れても前足へのダメージを減らして肉質に損傷を与えない。

また、止め刺し時に作業者がケガを負わないように開発された「チョン掛け」「鼻くり」「足錠」も開発している。(図2)

良質な肉を保持する止め刺しには、心臓を刺す方法や頸動脈を切る方法があり、和田さんも“どれが正しいとは言えない”というが、彼は心臓を刺す方法をとっている。刺した後、他の狩猟者と違うのは、第一に「全くといって良いほど、外に血をださない」ことだ(体内に溜まっている血は食肉処理施設で内臓摘出時に放出させている)。第二に「肉に溜まっている血を心臓の切り口から出すため、足で身体全体を踏みつける」ことだ。(写真2)



図1 スプリサル



写真1 4番のわなが点灯



図2 チョン掛 鼻くり 足錠の写真と特徴



写真2 左手で持っているのがショッカー 右手で止め刺し

肩掛けショッカーの実証

電気を使った捕獲を最初に見たのは平成24年のことである。それ以降、各地で自作あるいは工場で作られた器具が全国各地で使われるようになってきた。一番の懸念事項は、何らかの誤動作で人が感電などの事故が発生することである。



写真3 ショッカーの刃先 首筋と足の神経に刺す

(株)三生は、「肩掛けショッカー」(特許・商標登録取得 済み)(図3)(写真3)を使って捕獲と安全性の実証をおこなっている。ほぼ完成しているそう

だが、最後の課題は“誤って人を刺しそうになったとき、人の声を聞き分けて通電が停止する装置の開発”だという。

肩掛けショッカーの仕様

出力電圧	100V
定格出力	120~150W
設定時間	小動物 2秒
	イノシシ(30kg以下) 2~3秒
	(50kg以下) 3~4秒
	(50kg以上) 4~5秒

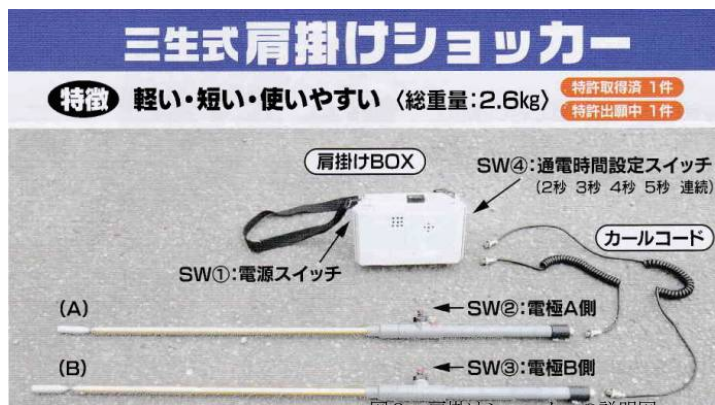


図3 肩掛けショッカーの説明図

湯抜き

九州を中心に、イノシシの皮を食べる文化がある。毛をとる方法として、お湯をかけながら毛を剥ぐ「湯抜き」と、焼いて剥ぐ方法がある。



(株)三生の食肉処理施設では、78度のお湯をかけながら湯抜きを行っている。毛をきれいにはぎ取るには、湯温とお湯のかけ方が重要で、かけ方は、皮膚の厚いところと薄いところではお湯をかける時間に差を持たせることと、まんべんなくお湯をかける。(写真4)

食肉処理施設搬入後の手順

- 1 と体の体温を測定（その後、作業行程毎に体温を測定し、記録する）
- 2 頭から順に湯抜きで毛を剥ぐ
- 3 腹部を切開して、心臓の周辺に溜まった血の除去と内臓を摘出（必要に応じ血液量の検査）
- 4 病気や寄生虫を調べるため、内臓を切り開いて目視（必要に応じ内容物や病変を記録）
- 5 と体の体温を下げるため一昼夜氷漬けにする（氷はと体重と同量か少し多め）(写真5)
- 6 翌日に解体処理（頭部の肉、骨、蹄、健全な内臓を利活用）
- 7 肉は、部位ごとに捕獲日、体重、肉質のランクを付けて冷凍保管（写真6）



写真5 氷水に漬けられたイノシシ



写真6 左から日、月、年、体重 100は最上級ランク