

鳥獣対策としてのジビエ

～学校給食への可能性～

1150488 大和 江里

高知工科大学マネジメント学部

1. 概要

現在、中山間地域などにおいて、シカ、イノシシ、サルなどの野生鳥獣による農林水産業被害が深刻化・広域化している。この問題は高知県だけでなく全国的に問題視されるようになってきている。これに対して、県や地方自治体では被害を食い止めるため、野生鳥獣に強い集落づくりの支援、人材の育成や狩猟者の確保など、総合的な被害対策を推進している。そのなかの一つとして、獣肉として活用する方法がある。野生鳥獣の肉はフランス語でジビエと呼ばれ、フランスでは高級食材として扱われている。日本では近年、野生鳥獣の被害が多くなってきたことから、野生鳥獣を肉として活用するジビエ料理が注目を集めている。ジビエが牛、豚、鶏、羊、馬に続く新たな肉として普及すれば、新たなビジネスに繋がる可能性がある。ジビエ普及のためには、量の確保、安定供給という肉の確保の問題と、消費者を増やすという二つを並行して行っていくということが欠かせない。本研究では、後者の消費者を増やすという問題の解決方法を考えていく。

2. 背景

現在、高知県では野生鳥獣が年々増え続けている。高知県で捕獲されたニホンジカは、平成 20 年度は 8,395 頭であったのに対して、平成 25 年度は 19,093 頭と 10,000 頭以上も増加している。個体数の増加に伴い、農林産業への被害も多く、被害金額は平成 25 年度には 134,916 千円となっている。主な被害として、幼樹木の枝葉や植栽木の樹皮の摂食及び角による剥皮害が挙げられる。食害を受けた幼樹木は、枯死し、成長が著しく阻害され、地域によっては成林が困難となる箇所も見られる。シカが増加して高密度になった森林では、下層植物が消滅して裸地化するほどの強い食圧がかかり、土壌の乾燥化や流出、急傾斜地の崩落といった砂防問題まで引き起こしている。またイノシシの捕獲頭数もニホンジカと同じく、平成 20 年度には 8,749 頭であった頭数が、平成 25 年度には 16,775 頭へと約 8,000 頭も増加している。加害鳥獣別に被害金額を見てみると、ニホンジカ 42%、イノシシ 32%、

ニホンザル 9%、カラス 7%、カワウソ 2%、その他 8%と、ニホンジカ、ニホンジカニホンザルで全体の 83%を占めている。このように野生鳥獣が増殖した要因として、大規模開発などより獣類の生活環境が大きく変化したこと、里山等における人間の活動が低下し、耕作放棄地の増加に伴い、野生鳥獣にとって里山が生活しやすい場所になっていること、さらには暖冬傾向による個体数の増加（繁殖率の向上、死亡率の低下等）などが考えられる。

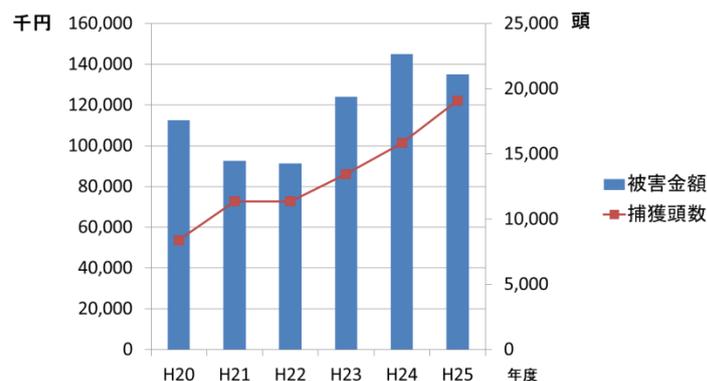


図 1-1 ニホンジカによる被害金額と捕獲頭数の推移

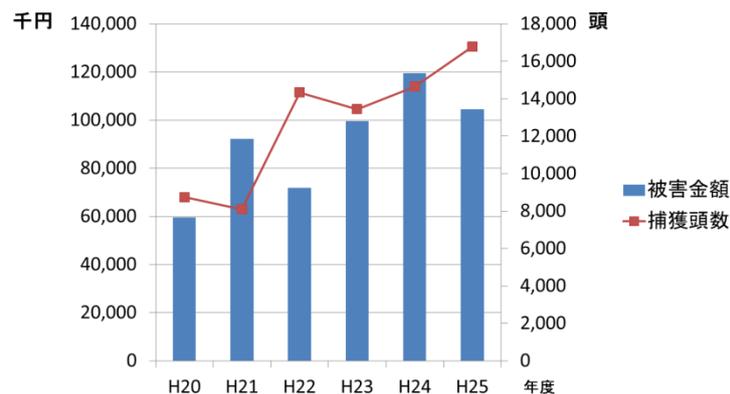


図 1-2 イノシシによる被害金額と捕獲頭数の推移

高知県では今まで、環境整備の面での獣害対策は、個々の農林業者が侵入防止柵等の整備を行ってきた。しかし、統一的な整備ができていないことや防止柵設置後の管理が不十分なことなどから、十分な成果が出ているとは言い難い状況にある。また、獣害の増加要因である収穫残渣や未収穫果実の

放置、耕作放棄地など日常の不注意や管理不足など、農林業者の認識不足も課題となっている。県ではこのような状況を踏まえ、①餌場をなくす、②隠れ場所をなくす、③できる限り囲う、④追い払う、⑤適切に捕獲する五つの活動を集落や地域全体で取り組む「獣害につよい集落づくり」を本格的に推進している。平成22年度末もモデル集落として53集落を育成し、平成23年度から25年度では、獣害対策に取り組む198集落を支援している。それらの中で、鳥獣被害対策優良活動表彰を受けた集落も生まれている。一方、活力の低下が懸念されている中山間地域においては、獣害対策の取り組みをきっかけに、地域の活性化や経済の発展を意識した取り組みに誘導していく必要がある。また捕獲に関しては、県内の狩猟者数がピーク時の約3分の1以下に減ったことから、狩猟免許や獣の取得経費を支援し、有害捕獲の担い手の確保を推進している。高知、安芸、四万十の3市に限っていた狩猟免許試験を平成24年度から他の市町村でも年間3、4回開催している。この結果、平成25年度は県猟友会の会員数がわずかながら増員に転じた。被害集落に対するくくりわなの無料配付も行われている。平成26年には4,000個、平成25年には5,000個のわなを配付し、わなによる集落ぐるみでの捕獲を推進し、わなのかけ方講習会、わな名人による捕獲技術指導も行われている。このような対策を行っているにも関わらず、シカやイノシシの個体頭数は増え続けている。このような現状から、捕獲した野生鳥獣を地域の資源とし有効活用しようとする取り組みが行われている。シカ個体数調整事業として、捕獲した野生鳥獣の耳を切り取り提出すると報奨金を受け取ることのできる、狩猟期の報奨金制度によって、シカの捕獲強化を継続している。このようなシカに対して行われている対策の一つが野生鳥獣の食肉利用、いわゆるジビエである。ジビエは徐々に人気が出てきており、ブームとなりつつある。平成26年11月14日に厚生労働省医薬食安全部監視安全課により、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）が初めて制定された。また今年2月5日、6日には鳥取県鳥取市内で、「第1回ジビエサミット」が行われる。このような国の施策もジビエがブームになることに一役買っているように思われる。そのような効果もありジビエ料理は以前よりは普及してきたものの、ジビエ料理を出す料理店はまだまだ少ない。鹿肉や猪肉に対して硬い、臭いといった負のイメージを持っている人はまだまだ少なくない。こ

うしたイメージを払拭し、ジビエが日常的に食されるようになれば、新たなビジネス創出に繋がる。それは、鳥獣対策のコスト低減に役立つだけでなく、対策に関わる人々の意欲を向上させ、地域の活性化に繋がることも期待される。捕獲後は山に捨てられていた野生鳥獣の命も無駄にはならないのではないだろうか。獣肉の利活用を推進することは、地域にとっても国にとっても非常に重要な課題である。

3. 目的

本研究は、高知県の野生鳥獣の捕獲頭数とそのうち食用に使われている量を調査し、現在ジビエ普及のために行われている対策を調査する。次に、将来的にジビエが日常的に食されるようになるための方法の一つとして、シカ肉の学校給食導入への実現可能性を調査・検討する。

4. 研究方法

本研究は、はじめに、高知県の野生鳥獣捕獲頭数と捕獲された野生鳥獣のうち食用に使われている量を調査する。ジビエ普及のために現在高知県で行われている対策を聞き取り調査する。それらをもとに、高知県でジビエがより普及するための、長期的な方法を検討する。

5. 結果

5.1 高知県の鳥獣捕獲頭数と食肉利用数の現状

背景でも述べたが、平成25年度、高知県では狩猟と有害捕獲を合わせて19,093頭のシカが捕獲されている。そのうち1.6%におけるおよそ300頭のシカが食用として使われた。残りの18,800頭ほどのシカは山に埋める、または焼却処分されている。捕獲数は多いのにも関わらず、食用として使われている量が少ない理由として、第一に、有害捕獲は捕獲時に、必ずしも食用を前提としていないことが挙げられる。高知県シカ肉処理衛生管理ガイドラインによると、食用に利用するには、「ライフル銃またはスラッグ弾を使用し、散弾はさけること、また個体の狙撃部位は頭部、頸椎、胸部とすること」と定められている。腹部内臓を打ち抜いた個体は、食中毒起因菌等により食用部位が汚染されている可能性があるため、食品衛生法の観点から食用として利用しないこととなっている。食用を前提としていないため、狙撃時に腹部などを打ち抜いてしまうことは少なくない。第二の理由として、流通に

乗らない消費があることが挙げられる。狩猟者のなかには、捕獲した野生獣肉を処理加工施設に搬入せずに、自分で食す、あるいは、知り合いにあげるなどといった自家消費する人も多い。山奥で捕獲した個体を運ぶのには体力がいる。高齢者の場合、処理施設まで運ぶことができずに、自分が食べる必要な分だけ取り、あとは山に捨てて帰ることも少なくない。このような場合は食用と使われていても流通に乗らないため、統計として集計されないという現状にある。

5.2 ジビエに対するイメージ調査

平成 24 年に行われた、特定非営利活動法人 SCOP による野生鳥獣に対するイメージの調査では、野生鳥獣の肉を美味しくないと感じるひともおり、肉の臭みや野生であること、衛生面に不安を感じているという人も少なくない。そこで、平成 26 年 11 月 27 日に、三重県で実際にジビエ料理を提供しているホテルグリーンパーク津に聞き取り調査を行った。

三重県では、「みえジビエ登録制度」という制度を行っている。これは三重県が作成したジビエの品質や衛生に関するマニュアルに沿った野生獣肉であることを明確にすることを目的とする。そのために、野生獣肉を取り扱う解体処理施設、加工製造施設、飲食店、販売店を対象に登録基準に適合する事業者を登録する制度である。聞き取り調査を行ったホテルはこの制度に登録しており、「みえジビエを食べられるお店」として承認されている。このホテルで総料理長と集宴会総括支配人のお二人に聞き取り調査を行った。実際にジビエ料理を提供し、お客様の反応としては、「臭い、硬い、不味いから、柔らかく嫌な獣臭みがなく、やさしい肉質で美味しい鹿肉へとイメージが変わった。」、「調理に関しては目の前で仕上げする（加熱）することによりジビエ本来の肉の美味しさを感じていただけているようである。」、「多くの方に興味を持っていただき、食べてみよう」と積極的に召し上がっていただいた。、「柔らかく臭みのない肉質で美味しいと評判になった。」のような回答を得ることができた。この聞き取り調査から、野生獣肉を食べたことのない人の中には、食べる前には、臭い、硬い、不味いなどの負のイメージを持っているが、実際に食べてみるとそのイメージのようなことはなく、おいしいというイメージが変わった人が少なくないことがわかる。

筆者自身、野生獣肉を食べたことはなかったので食する前は、パサパサしているのではないだろうか、嫌な獣臭がするのではないだろうかと感じていた。しかしこの研究をするに

あたって、実際に食べてみようと考え、ジビエ料理の専門店に行き、口にしてみた。食べたのはシカ肉の煮込みハンバーグであったが、本当にこれがシカ肉なのかと信じられないほど美味で、食べる前の想像とはかけ離れていた。実際に口にしてもらうことで、負のイメージを払拭することができる。まずはどのようにすれば多くの人々に口にしてもらうことができるのか、改善策を考えるということが課題だと感じた。

5.3 高知県のジビエに対する取り組み

現在、高知県では、ジビエを普及させるべく、さまざまな取り組みが行われており、平成 25 年からは、よさこいジビエプロモーション事業（重点分野雇用創造シカ肉等活用推進事業）が行われている。そのなかには、ジビエの PR として、シカ肉料理コンテスト・大試食会やジビエフェア、さらにはジビエ料理研究会が実施されている。平成 25 年から行われているシカ肉料理コンテストには、プロ、アマを問わずにシカ肉を使用した和洋折衷を問わない一般家庭で料理可能なレシピが募集され、平成 25 年のコンテストでは応募人数 48 名から 71 点のレシピが寄せられた。よさこいジビエフェアは、スタンプラリー方式で行われ、平成 26 年 2 月 1 日（土）から 2 月 28 日（金）の一か月間にわたって実施され、今年も 2 月 1 日（日）から 2 月 28 日（土）まで実施される。昨年は、高知県内の有名店 20 店舗が参加した。ジビエフェア協力店でジビエ料理を食べ、ガイドブックの中にある応募はがきにスタンプを押してもらい応募すると、素敵な景品が当たるチャンスがもらえるというものである。平成 26 年に開催されたジビエフェアのガイドブックでは、20 店舗のジビエ料理が食べられる店が紹介されたが、今年 27 年に開催されるジビエフェアのガイドブックには去年の店舗数を超える 30 店舗が紹介されている。これはジビエが徐々に浸透し、シカ肉を提供する飲食店が増えていることを表している。また県では、シカ肉料理のレシピを開発し、家庭で簡易にできるシカ肉料理のレシピ集として高知県の HP 上に公開し、シカ肉消費を促進している。ほかにも、ジビエ以外に、犬用のしか肉ジャーキー、シカやイノシシの油を使った石けん、鹿革を使った靴の作製といったシカ・イノシシの捕獲後の有効活用が進んでいる。

5.4 学校給食への取り入れ

学校給食にシカ肉を取り入れる方法は、有効な食育であると考えられた。なぜなら、給食によって、シカ肉は子供たちの口に確実に入り、将来を担う子供たちが成長したときに野

生鳥獣肉に対して、臭い、硬いなどといった偏見を緩和・払拭することができると考えられるからである。高知県香美市立大柵小学校、大柵中学校では数年前から学期に一回、学校給食にシカ肉が出されている。シカ肉が使われているメニューは麻婆豆腐、チンジャオロース、ハンバーガーのハンバーグなど。子供たちはこの給食を楽しみにしており、抵抗もなく口にしているという。高知県外の小学校では、良質な肉を得るための捕獲や処理にコストがかかることで購入が負担になったことや、野生動物の肉を使うことに保護者らの不安の声があがり導入を断念した例もある。大柵小学校では、そのような保護者からの不安の声もあがっておらず、これからも教育の視点からも、学校給食にシカ肉を取り入れていく予定だという。一方で、高知県でシカの捕獲数が多くなっているのにも関わらず、シカ肉を給食に出している学校は大柵小中学校のみである。そこで、土佐山田地区の小学校5校、中学校1校の計6校分の給食を供給している土佐山田給食センターに聞き取り調査を行った。大柵小中学校にシカ肉の給食が出されるようになるときに、土佐山田地区の小中学校でも供給の是非を検討した。その際、給食試食会が行われ、栄養士と保護者が参加し、シカ肉を使った給食もその場で出された。保護者からの意見のなかには、シカ肉給食に対し、積極的な意見もあったが、衛生面の不安から消極的な意見を持つ人もいた。生徒から直接、給食にシカ肉は出さないでと言われたこともあったそうである。給食は保護者からの給食費で賄われているため、その消極的な意見を無視することはできず、現在までシカ肉給食は実現されていないとのことであった。大柵では家庭の食卓でシカ肉料理が出されていることもあり、シカ肉給食への反対はなかった。土佐山田ではシカ肉を食べる習慣もなければ、実物のシカを見ることもないことが消極的な意見の要因であると考えられる。

6. 対策と提案

学校給食に取り入れるには、保護者の理解と偏見の解消を真っ先に行わなければいけない。その問題が解決されなければ、シカ肉給食の実現は難しいと考えた。

保護者のシカ肉への理解と偏見の解消

シカ肉は現在、なかなか口にできる機会はなく、“特別なもの”として扱われている。特別なものとして扱われているために、保護者から必ずしも容易に受け入れられないと考えられる。

保護者がシカ肉に対して持っている悪いイメージの固定観念を解消するためには、シカ肉が手に入りやすい状況を作り、日常的にシカ肉が食べられる状況を作り出していく必要がある。また、販売方法もシカ肉をただ販売するのではなく、ミンチにしたり、加工するなどして保護者も手に取りやすくなる。保護者が実際に自分で料理をし、食べてみることで、シカ肉に対してのイメージを解消することができ、シカ肉給食導入へ前向きな意見を得やすくなると考えられる。シカ肉を特別なものとして扱うのではなく、日常的に食べることができるようになることが重要である。

環境学習のイベント化

学校給食を実現する第一歩として、環境学習の一環としてシカ肉料理を食べることを提案する。物部川流域では毎年、物部川環境保全のための活動が行われている。活動内容としては、ネット張りや物部川の清掃活動、植樹などがある。これらの活動に小学生も参加し、シカの被害によって、はげ山となっている現状などを学習した後に、香美市林業婦人部の方々にシカ肉カレーなどシカ肉料理を提供してもらおう。これらの環境学習からシカ肉料理を食べるところまでの活動をイベントとして、県や市から財政的に支援してもらおうことで、給食とは別に子供たちがシカ肉料理を口にできる機会を与えることができる。

7. 今後の課題

今後の課題として、県や市町村自体がシカ肉に対し積極的にになり、もっともっと盛り上がっていくことが必要である。シカ肉を手に取りやすい状況を作り、官民一体となって、シカをはじめとする野生鳥獣肉の需要供給に向けて支援していくことが今後必要となる。そうすれば、牛、豚、鶏、羊、馬に続く新たなビジネスとして普及していくことが期待される。今すぐに解決できる問題ではなく、長期的な視点で見えていくことが必要である。

引用文献

- ・日本ジビエ振興協議会 HP より <http://www.gibier.or.jp/>
- ・高知県庁 HP より <http://www.pref.kochi.lg.jp/>
- ・農林水産省より <http://www.maff.go.jp/index.html>
- ・高知県シカ肉処理衛生管理ガイドライン

(第1版) 平成21年2月