

縮小社会における害獣利用の可能性

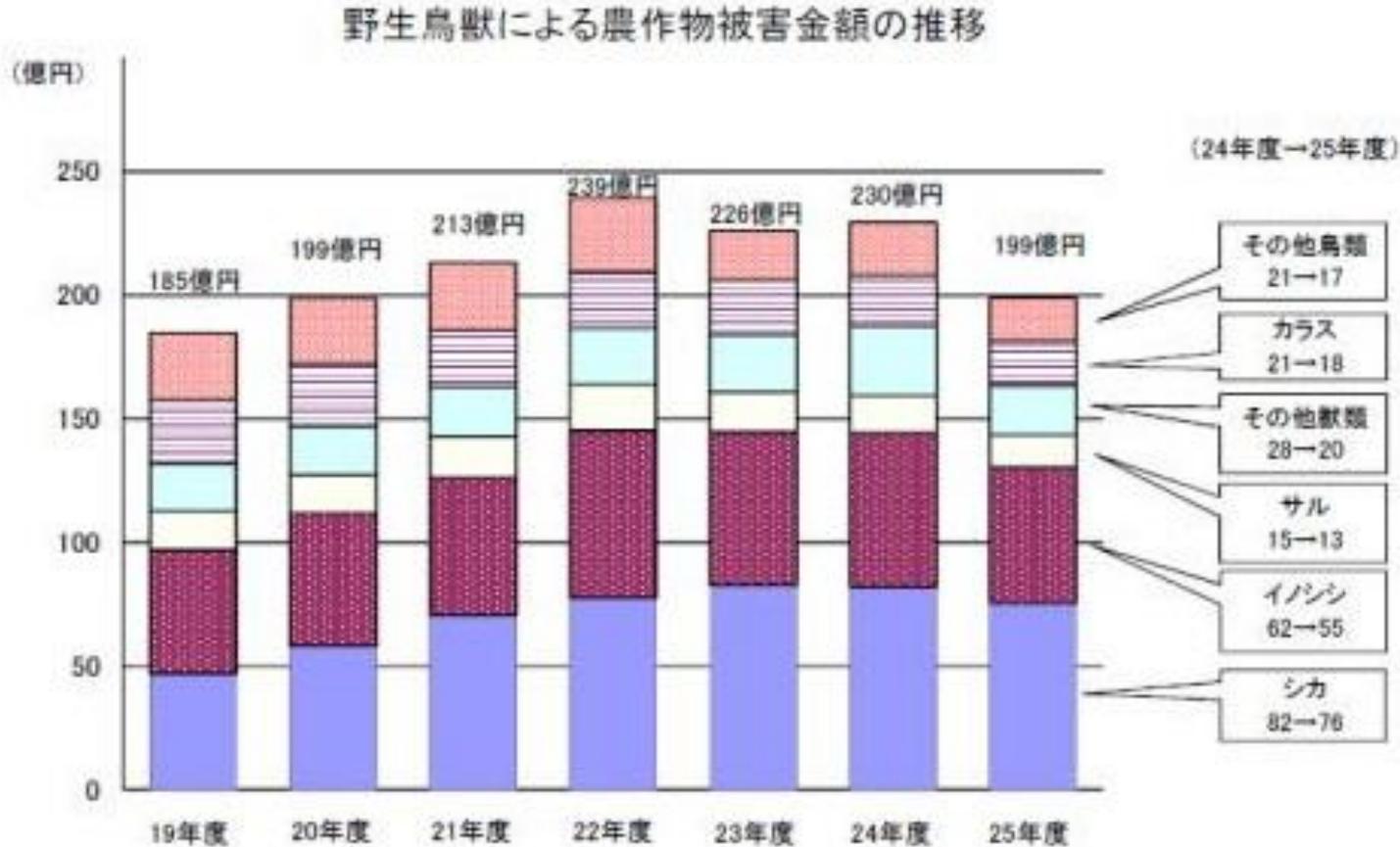
2018年1月14日 縮小社会研究会

小川 正嗣

目次

- 1、害獣による被害の現状、縮小社会との関係
- 2、事例、野生動物の食肉利用、岡山県美作市
- 3、事例、野生動物の食肉利用、兵庫県丹波市
- 4、ジビエで家庭料理を作る

1、害獣による被害の現状



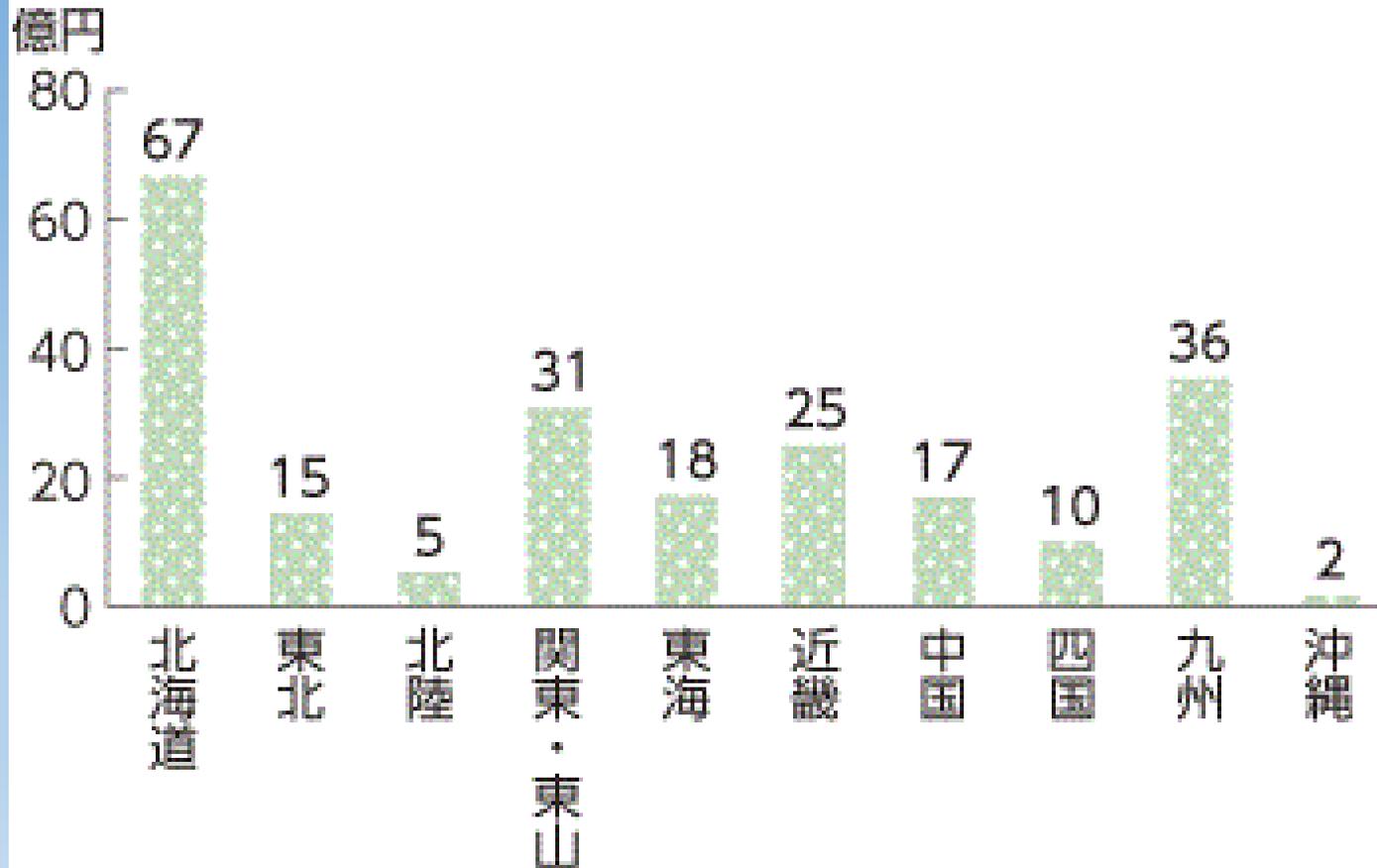
- 現在、日本全国で野生鳥獣による農作物被害が多発している。
- 農林水産省の出す資料によると、金額にして、毎年200億円前後の被害が出ており、営農者には深刻である。
- 被害の半分以上をシカとイノシシが占めることから、全国でシカとイノシシは捕獲され、殺処分されている。

農林水産省

<http://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/attach/pdf/170314-2.pdf>

地域別の被害状況

野生鳥獣による農作物の地域別被害状況（平成23（2011）年度）



資料：農林水産省調べ

・地域別では左図のようになる。

・北海道、九州、関東東山（山梨長野岐阜）が特に多く、近畿、東海、中国地方も目立つ。合計226億円。

・ただしこれは把握されている被害数のみで、未公表の被害も多々ある。

農林水産省

http://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/h24_h/trend/part1/chap4/c4_1_03.html

野生動物は捕らえられた後どうなるか

多くの野生鳥獣は、**有害捕獲された後、焼却、埋設処分されるのみ**である。

鳥獣保護管理法18条には、「鳥獣の捕獲者は、捕獲場所に放置してはならない」という意味の規定がある(しかし実際には放置されている場合もある)。

そして、有害駆除の期間に捕獲された鳥獣は、市町村が処分方法を決定している。

捕獲したニホンジカ・イノシシの処分方法

狩猟による捕獲 調査総数719頭 内自家利用541頭 焼却98頭 埋設72頭

有害による捕獲 調査総数1267頭 内自家利用473頭 焼却448頭 埋設346頭

※自家利用の内容は、不明である。放置している場合もあるし、食肉にしている場合もあると思われる。

総務省：資料知ってほしい鳥獣被害現場の実体

http://www.soumu.go.jp/main_content/000463740.pdf

なかなか食用(等)に利用されない理由

～市町村と狩猟者からの意見～



適当な埋設場所の確保が難しくなっているから焼却をする。

大型獣の処理施設までの運搬、解体が困難であるから埋設する(いずれも市町村と狩猟者より)。

また、埋設処理に焼却処理を加えたことにより、有害鳥獣の捕獲数が増えたという例や、焼却施設までの運搬時間が負担であるとして、農繁期を避けているとの報告がある。つまり、処分の効率性が捕獲数に影響を与えている。

(総務省:資料知ってほしい鳥獣被害現場の実体 http://www.soumu.go.jp/main_content/000463740.pdf)

上述の理由には、食用にするという発想があまりないように思える。食用にすると利益が出しづらいから焼却や埋設を行っているとの見方もできる。もったいない。利益が出れば食用に利用される数も増えるだろう。何故食用では利益が出しづらいのだろうか？

- ・そもそも獣肉を食べる習慣が、近年の日本人にはない(買ってもらえない)。
- ・それどころか獣肉は気持ち悪い(小学校で提供するとゴミを食べさすのかと苦情が来た話も)。
- ・供給側も、安定供給できない(肉が少ないので採算を取るために価格高騰)。
- ・加工する技術を持つ人も少ない(解体処理、調理、どちらも)。

しかしながら、縮小社会においては、こうした資源も活用することが求められるであろう。

今は優れた交通網により食料の安定供給が可能であるが、資源が枯渇していく時代においては、経済的利益だけで、人は生きていけるわけではない。

縮小社会と動物の関係

縮小社会を考える上で、最低でも以下の二点において、動物が重要になる(これは現代社会でも当てはまることではあるが)。

- ・人間は、いかに文明社会を構築しようと、環境の中に存在している。そして、環境を構成する重要な要素として、動物の存在がある。社会を存続させるためには、動物との上手な付き合い方を考えなければならない。
- ・縮小社会では「もったいない」を減らす必要がある。現代社会には、様々な「もったいない」が存在し、害獣の利用にもそれが表れている。

事例 岡山県美作市 地美恵の郷みまさか

- 平成25年に完成した施設。年間処理頭数は、完成当初は1000頭を予定していたが、現在はシカ、イノシシ合わせて1700頭を処理している。



・獣肉加工施設としては、大きな施設であるが、年間の運営費2500万円に対し、利益が2000万円しか出ていないという赤字。運営費の不足部分は、市の税金から出ている。市直営施設。

・ここで加工したものは、道の駅や大阪、東京に出荷している。



美作市の市章



新鮮な鹿の解体



ペットフード用と廃棄



熟成中のシカ



手前がシカ用 奥がイノシシ用



商品



獲物を仕留めた銃弾
綺麗に命中した
体内で散った



シカのハンバーグ

食べると牛や豚とは違う風味があった

・美作市は、野生鳥獣の利活用に力をいれている地域である。しかし、年間約7000頭捕獲されるシカとイノシシの内、約25%しか処理できていない。

・市の担当者に、「この現状についてどう思われますか？」と尋ねたところ、「命は奪ったら食べるのが原則」との回答を頂いた。

・獣害に遭っている営農地域では、野生動物と人間の生存競争が行われていると感じた。

事例 兵庫県丹波市 丹波姫もみじ



- 平成18年完成。現在は、後からできた鹿加工組合とセットになっている。
- 社長は以前は市の職員をしていたが、捕獲したシカの利用方法について疑問を持ち、起業した。こちらは会社。
- かつて丹波市では、多くのシカやイノシシが土中に埋設されていたが、深刻な環境被害があり、鹿加工組合を設立。既に存在した姫もみじと連携するようになった。



姫もみじロゴ

姫もみじ(鹿加工組合)の特徴

丹波市で獲れる全てのシカとイノシシを、食肉加工しようと試みている！

- 鹿加工組合ができる以前(姫もみじだけの時)は、年間400頭程度の良いシカのみを食肉として加工していた。
- 現在の姫もみじができた後は、獲れたシカとイノシシは(よほどひどいのは除き)、全て持ってきてもらい処理をしている、処理頭数は、年間約1700頭に増した。
- 獲れた獣の内、食肉として利用できる部分は、努力しても身体全体の4割ほどだとのこと。



朝捕獲されたばかりのイノシシ



取り出された臓器



加工中のシカの肉



扉の先はシカの冷蔵施設



熟成中のシカ 血抜きも



先ほどのイノシシ



商品など



加工されたばかりのイノシシ肉



深田さん

鹿加工組合会長 兼 猟友会会長

・狩猟を巡る様々な困難についてお話下さった。

「動物を殺すなという人は多いけれど、そんな人に『じゃあ、人間が襲われたら？』と聞くと、それは殺せという。」

「それぞれの人の思いが違い、森林組合は、森から動物が出ないように森を整備しろというし、日本熊森協会は、動物を殺すなというし、猟友会は狩猟をするという。この一致点を見つけるのは大変。」

「机上の議論でなんぼ獲れと言われても、取るのは我々。シカもイノシシも暴れたら怖い。」

「温暖化で集中豪雨が増えると、土砂が滑り山がはげる。川も氾濫し、人里に動物が出てくる。人間は地球を壊す。」

ジビエで家庭料理を作る

高島屋洛西店 高島屋で初めて、常設のジビエ売り場を設けた。



・一般にジビエがなかなか浸透しないのは、ジビエの料理方法を知らない人が多いということもあるのではないかと思います、調理師の友人に頼み、実際に調理を試みることに。

・どこでジビエを手に入れようかと思案していたところ、京都で狩猟をしている人からデパートでジビエを売っている場所があるとのお話を聞き、その足で早速向かった。

売り場の様子

この肉は、京丹波自然食品工房というところから、仕入れている。



豚や牛とは隔離されて販売されていた。



値段が少々高い。

実際の料理

普通の家庭で食べることを念頭に置いているので、ジビエに合う料理を考案せず、肉が定番の家庭料理に合うかどうかを試してみることにした。



野菜炒め(シカ、イノシシ)、肉じゃが、ソーセージ



串カツ

三人で試食した感想

・調理した本人は、そもそも匂いがダメで、ほとんど手をつけなかった。このことから、好みが分かれると言えそう。

【野菜炒め】

イノシシのは美味しい、シカのは今一つ。シカは匂いがきつく、香辛料を多く入れたがそれがシカの味を殺した。

【肉じゃが】

シカのみだった。野菜炒めより美味しかった。シカは水分が少ないので、水分がある料理と合う。

【ソーセージ】

小川は美味しかった。他の二人はまずかった。匂いがすごい(らしい)。腸が弱く、匂いを消すためにハーブをいれているがハーブの匂いも消えている。腸だけは豚や牛のを使ってソーセージにした方がいいのではないかとの意見あり。

【串カツ】

美味しかった。シカの料理の中で一番良かった。

【番外編:シイタケの肉詰め】

ジビエを揚げた後の油で作ったところ、ジビエの匂いが油に移り、普段シイタケの匂いがいやでシイタケの肉詰めを食べられない人が、全く気にすることなく食べられた。一連の料理で、ジビエは匂いがきついことが分かった。

調理した本人から、「わざわざ高い金を払って、何故不味い(あるいは味のレベルが変わらない)肉を買ってくるのか？味の面でシカやイノシシが流通するためには、豚や牛より美味しい必要がある。今のままでは珍味だ。」との貴重な指摘を受けた。

料理としては、このあたりに課題があると思われる。

終

ご清聴ありがとうございました。
縮小社会研究会HP <http://shukusho.org/>