

鳥獣被害対策とジビエの普及について

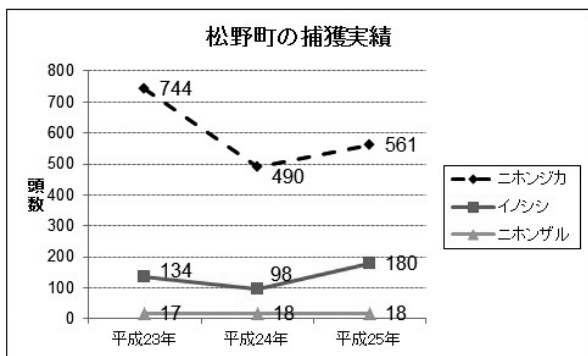
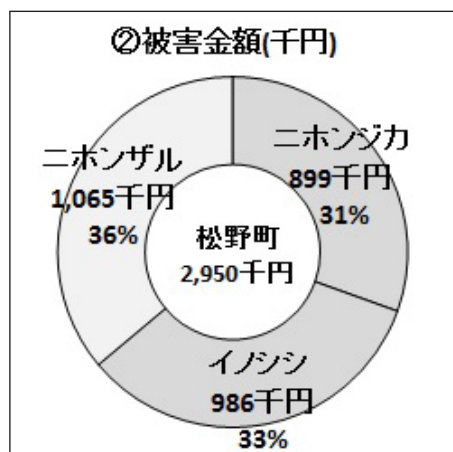


特定非営利活動法人 森の息吹 森下 孔明

1. 特定非営利活動法人 森の息吹設立まで

愛媛県松野町では他の市町同様、鳥獣被害が多発しており*1、以前より猟友会の方が懸命に駆除をしていましたが、猟友会のメンバーの高齢化、後継者不足および埋設場所の確保の課題等で被害減少には繋がらず、その対応に苦慮していました。

このような状況の中、これまで行政、農家、猟友会等がそれぞれ独自の対策をしていたものから専門組織を立ち上げ、関係機関、団体と連携し、有害鳥獣を駆除するとともに、その肉を町の特産品として有効活用しようと平成26年に獣肉処理加工施設「特定非営利活動法人 森の息吹」を開業しました。

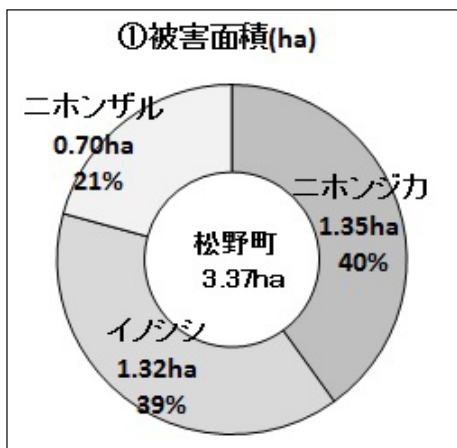


2. 鳥獣被害対策（集落座談会）

ここからは、私共の活動について紹介したいと思います。松野町では特に鹿、猪、猿の被害が年々増加傾向にあり、これに対する対応として、まず専門員が集落に向き、被害の状況や対策器具の設置状況などを調査したうえで資料を作成し、集落の方々との話し合いの場を設けています。これを「集落座談会（以下、座談会という）」と呼んでおり、集落の方々にその時の現状を報告しながら、こういった対策が一番有効なのかという事を皆さんと直接話し合い、一緒に考えています。

鳥獣被害対策に対して一番強化すべき事は集落ぐるみの対策に尽きます。この強化が一番重要であり、一番難しいポイントです。特に、松野町のように多様な獣害がある町では、多種多様な対策も必要ですが、全ての獣害において基本となるものは、自分達の集落をエサ場にしない事です。これは、集落の方々一人一人が同じ意識のもと行っていないといけません。やはり、その集落を守るのはその集落の方々なのです。よって、我々はその手助けをするべく座談会を行っています。集落の方々が一生懸命、汗水流して作った農作物を害獣達にタ

鳥獣別農作物被害（平成25年度）



ダで食わせるわけにはいきません。そのため、集落の方々が一致団結して、鳥獣被害対策に立ち向える状況を我々が率先して作り、被害を皆さんの手で極力抑える事の出来る事を目指し、これからも調査をしていきます。



森の息吹

3. 鳥獣被害対策（詳細）

さて、これまでは座談会の詳細や意図を説明しましたが、ここからは我々が考える鳥獣被害対策の具体的な内容を紹介します。

対策を講じるには、その相手の事をよく知る事が大切です。これは人と人との関係と全く一緒です。相手が喜ぶ事や嫌がる事は相手を知らないと分かりません。害獣に対しては、嫌がる事を常々考え実行する事が必要です。

嫌がる事とは、(1)残飯や生ごみなどをとられるような場所に置かないなどエサ場としての魅力を下げること。(2)ケモノ道を人間が歩いて匂いをつけたり、道を塞いでケモノ道に嫌がらせをすること。(3)出て来たところを花火などで脅かし、追い払い活動を行うことなどです。

このように相手が嫌がる事を実行してしまうと、一瞬のうちに嫌われます。これは害獣も一緒です。相手が嫌がる事をしていれば、害獣から嫌われます。害獣といっても心理状況は人間ととても似ています。簡単に言えば、嫌がらせをし続ければ自ずと離れていくという事です。だが、現状は知らぬ間に害獣達が喜ぶ事をしてしまっている事が多く、その延長で被害に遭われている方がほとんどです。したがって、まず始めに相手を知り、相手が何をしたら嫌がるのかを正しく理解し、速やかに実行し継続する事を皆さんと一緒に努めて行く事を第一と考えています。しかし、この課題はクリア出来ていないのが

現状です。だからこそ座談会を繰り返し開き、もっと集落の皆さんとの距離を縮めていき、松野町での鳥獣被害を減少させ、動物とうまく共存出来る未来をつくる事を目指していきます。

4. 森の息吹（解体処理施設）について

松野町では、猟友会の努力もあり、平成25年度実績でニホンジカ561頭、イノシシ180頭、ニホンザル18頭を捕獲しています。そこで、平成26年に獣肉解体処理施設「森の息吹」を開業し、鳥獣被害対策で捕獲した鹿、猪を解体・加工・販売することとしました。

施設の詳細や仕組みを紹介します。まず、銃やわなで捕獲した個体を仕留めた後、血抜きをして2時間以内に搬入して頂き、素早く皮剥ぎ、内臓処理をしたうえで、35項目あるチェック内容*をすべてクリアした個体だけを冷蔵庫に3日間保存します。

* 肺、心臓、肝臓、脾臓、腎臓、その他、それぞれに各5項目以上のチェック項目があり、主に病気や寄生虫などの有無を確認しています。例)肺…白色の結節が多く見られる。この項目にチェックがついた場合、その個体は全廃棄処分となります。このような厳しいチェック項目を全てクリアしたものを製品にしています。

その後、精肉し真空パックで冷蔵・冷凍保存をしたうえで、取引先に出荷しています。解体処理は時間が最も重要であり、1分1秒を争います。時間が経てば経つほど肉の状態や色、肉質が変化し、良い肉の出荷は出来なくなります。この点に細心の注意を払っています。前年度(平成26年度)の実績は、450頭を荷受けし、チェック項目や肉質を全てクリアした個体は約半分の200頭、その中でもA級品とB級品に分かれます。A級品とB級品との境界線は、色が良く大きさも適切で脂がのっているものがA級品で、小さ目で脂があまりのっていないものがB級品へと割り振られます。しかし、B級品だとしても肉自体が悪いわけではありません。A級品もB級品も厳しいチェック内容を通過しているのでどれも美味しく安全です。その他の個体については廃棄として処理します。その分、クリアした個体の肉の価値はとて高く貴重なものです。

5. ジビエの普及と鹿肉について

昨今、ジビエ（野生の鳥獣肉）が注目されていますが、獣肉というだけで敬遠されることも少なくありません。この状況を打破しない限り本当の意味でのジビエの普及には繋がりません。そのためには、ジビエの肉の特徴や料理方法などを世間一般に知って頂く事が一番の近道であると考えます。当施設が取り扱っている獣肉の90%以上が鹿肉のため、鹿肉の特徴を紹介します。

鹿肉は、豚肉や牛肉に比べカロリーは約1/3、脂肪分は約1/15程度で、食物アレルギーの原因になりにくい消化の良いタンパク質です。少量で十分な量のタンパク質が補えます。また鹿肉は脂肪分が少なくあっさりなのに美味しいのが特徴で、肉なのにDHA（Docosa Hexaenoic Acid ドコサヘキサエン酸：魚類に多く含まれ、中性脂肪を減少させる働きがある）が含まれていて、アミノ酸やミネラルバランスにもとても優れ、鉄分も豊富で牡蠣と同じくらい含まれています。このような特徴から、生活習慣病の予防につながる健康食品としても注目されています。しかし、鹿肉は「硬くて匂いがきつい」というイメージを持たれている方も少なくありません。これは、血抜きが悪いなど処理方法に問題があることが原因であり、しっかり処理すれば実際は柔らかく、匂いもとても穏やかという特徴があります。また、高タンパクで低脂肪なのでダイエット食としても注目されています。ボクサーの減量やアスリートの食事にも適している食材なのです。日本では十分普及していませんが、ヨーロッパでは晩餐会やディナーのメイン食材として多く活用されています。



精肉（モモ・ロース）

このように鹿肉は、とても栄養価が高いので、この事を消費者に知っていただき、心からジビエを楽しんでいただきたいです。

6. 今後の課題

当施設は野生動物の獣肉を扱っているため、どうしても多く搬入する時期と少ない時期が出てきます。そのため、年間通しての安定供給が困難です。また、野生動物であるからこそ、個体によって肉質に差が出てしまいます。例えば夏のオス鹿はかなり脂がのっていて質も格別なのですが、反対にメス鹿は脂が無く、どうしてもB級品扱いになってしまいます。これが冬なら逆になり、メス鹿は格別ですが、オス鹿はB級品になります。

この理由は出産時期と強く関係しているため、どうしてもないのですが、B級品に偏ってしまうとどうしても経営上厳しくなり、こういったB級品の現状に対していかに柔軟に対応していくかが課題です。

一方、鳥獣被害対策としては、高齢化と後継者不足で対策の継続が困難となりつつあるうえ、今後対象鳥獣が増え、被害発生地域の拡大が進むと一部の地域住民に頼った対策では対応できなくなる恐れがあります。

7. 課題の克服

前述のように、前年度（平成26年度）は初年度という事もあり、B級品の扱いに正直困っていました。値段を落として販売せざるを得なかったからです。特に狩猟期間に入る秋からは搬入量が増えるのですが、この季節は鹿にとっては中途半端な季節で、もちろん個体にもよるのですが、オスメスどちらもB級品になる可能性が高い時期です。そのB級品を大量に仕入れて安く販売していたのは前年度と同じ事になります。よって今年からはB級品の肉を使用した加工品（鹿と猪の燻製とソーセージ）の製造・販売を始めました。今年のゴールデンウィークから販売を始めて、売れ行きもかなり順調です。このように付加価値をつけて食べやすく親しみやすいものに変えれば値段もそのまま価値のあるものになります。個体の全てを無駄なく付加価値をつけて販売する事が、獣肉加工施設を経営する上で重要な事であると強く実感しました。また将来を見据えて鹿の皮を財布やポーチなどに活用する商品開発にも積極的に取り組む予定です。

鳥獣被害対策は、有害鳥獣捕獲隊、当施設、行政機関および農家以外の住民も含めた地域全体で取り組む体制を構築するとともに、近隣市町と併せて一斉捕獲を実施する必要があると考えています。

8. まとめ

平成26年度に施設が開業し、始めは試行錯誤を繰り返し、時には遠回りをしながら歩んできました。

初年度は色々な壁にぶつかりながらの運営でしたが、2年目になり初年度の問題をひとつひとつ解決しています。取引先も、東京、大阪を中心に50店舗を超え、売れ行きも順調です。もちろん課題や問題点はまだまだありますし、2年目だからこそその問題点もあります。しかし、この素晴らしいジビエを日本全国に普及し、いつかの家庭の冷蔵庫にもジビエの肉がある日を夢見ながら従業員一同精進していきます。また、鳥獣被害も年々減少し、誰もが安心して農業が出来る未来を目指していきます。それが同時に地域活性化につながる取り組みとなることと信じています。

最後に、鳥獣被害対策とジビエの普及、この相反する二つの事柄を良いバランスで行うことのできる最良の答えを日々探し求めていきたいと思えます。

【参考資料】

* 1 平成27年度 松野町鳥獣被害防止計画

Profile 森下 孔明 (もりした こうめい)

特定非営利活動法人 森の息吹 施設長
1998年 愛媛県立吉田高等学校卒業
2004年 飲食店経営 (県外)
2009年 愛媛県松野町で鳥獣被害対策員として勤務
2013年 特定非営利活動法人森の息吹入社