

目次

はじめに

第一章 生きる「廃棄物」について

- (一)国内の野生動物による被害状況
- (二)廃棄物としての取り扱い

第二章 「食材」としての野生鳥獣

- (一)味・栄養における特徴
- (二)「食材」になるまで

第三章 食肉化における課題

第四章 「有害廃棄物」から「有益食材」への切り替え

- (一)岡山県美作市での取り組み
- (二)「猟師工房」での取り組み
- (三)ジビエをもっと広げるために

おわりに

野生鳥獣総活用時代～「廃棄物」から「有益食材」への切り替え～

はじめに

「どうしてあまり世間ではポピュラーでないジビエについて調査しようと思ったのか」。これは、今回この論文を作成するにあたって、調査先で何度も聞かれた言葉である。

我々がなぜジビエを調査テーマに選んだのかというと、「折角大学で研究できるのなら、授業では知ることができないことを研究したい」という理由であった。そこで考えてみたところ、昨年大学の授業で「野生鳥獣被害とジビエ」について少し触れられていたことを思い出し、もっと知りたいと思ったのがきっかけである。

今回調査を進め、様々なことが分かっていくにつれ、ある一つの事に注目した。それは「野生鳥獣肉(ジビエ)の消費する意味が、時代とともに変化している」ということである。

日本ではもともと、昔からシカやイノシシが牡丹鍋やもみじ鍋などの郷土料理として存在していたが、その目的は、趣味として狩猟を行っている猟師が、その日捕れた獲物を家族や親戚などに配り、いわば一つの「イベント」として楽しむために消費していた。しかし現代のジビエは、消費することによって、近年爆発的に増加した野生鳥獣被害への対策や山林保全、地域の宣伝など多くの社会問題解決に貢献することができ、「消費すること自体」に価値がおかれた。しかし現在のジビエの知名度は低く、野生動物の肉ということへのイメージは悪く、消費は伸び悩んでいる。

そこで本論文では、ジビエを消費することによって生じる社会へのメリットと、郷土料理レベルから大衆的食材へと変化させることの意義を見出し、それに伴う課題への解決策を提唱していく。

第一章では野生鳥獣によって今日本でどのような問題が起きているかということについて紹介し、その原因とそれに対して実行されている対応策について整理している。第二章では「ジビエ」の歴史と、食材としての特徴、食肉になるまでの工程を整理し、現時点での食肉利用へのキャパシティを確認する。第三章では、野生鳥獣を「大衆的な」食材として利用するには、現時点でどのような課題があるのかを確認する。第四章では、現在実施されている一歩進んだ食肉利用への取り組みやこれからの展望、そしてそれを実現するために改善されなければならない課題について論じ、ジビエへの理解と知名度向上に貢献し、ジビエが更に大衆的な食材として扱われるようになるには、どのような方策が必要であるか、そしてジビエを消費する意味を明確にし、理解を深めていく。

第一章 生きる「廃棄物」について

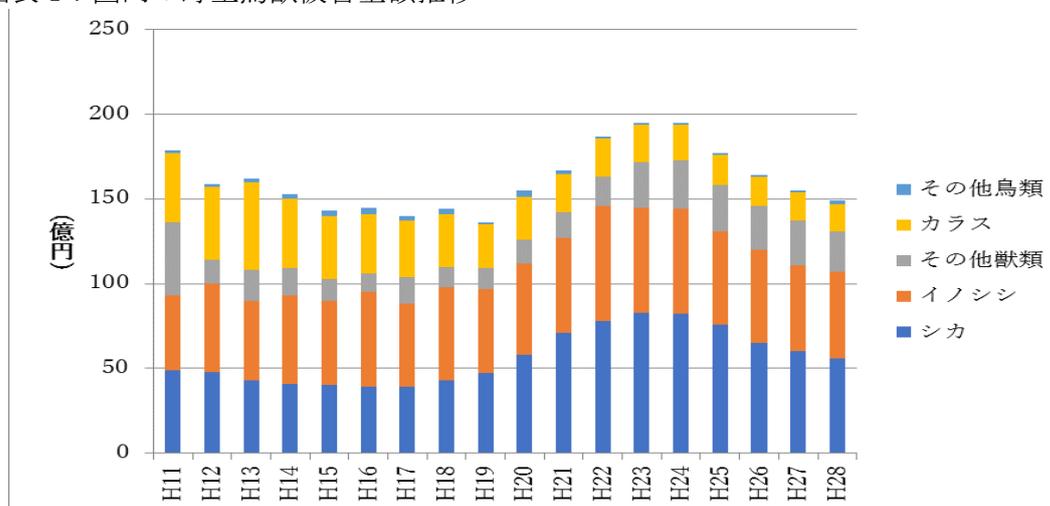
(一)国内の野生動物による被害状況

この項目では、国内の鳥獣被害について被害額と被害の分類、そして原因について整理する。近年、国内での野生動物による農作物への被害は、対策が進んだことにより減少傾向ではあるが、毎年約 200 億円近辺で推移している。特にシカは繁殖能力が高く、捕獲をしなかった場合、年に 20%のペースで頭数が増加するとされる。

被害内訳は、獣類(約 136 億円)、鳥類(約 34 億円)となっている。獣類の中ではシカ(約 56 億円)と野生動物の中で最も高く、続いてイノシシ(約 50 億円)、サル(約 10 億円)が主で、鳥類ではカラス(約 16 億円)が際立っている

都道府県別では、北海道で約 44 億円（その内エゾシカ 35 億円）、福岡県で約 7 億 4 千万円（その内イノシシ約 3 億円）となっており、東日本と西日本で被害をもたらす主な獣類が異なるので、地域によって対策を変える必要があると言える。

図表 1：国内の野生鳥獣被害金額推移



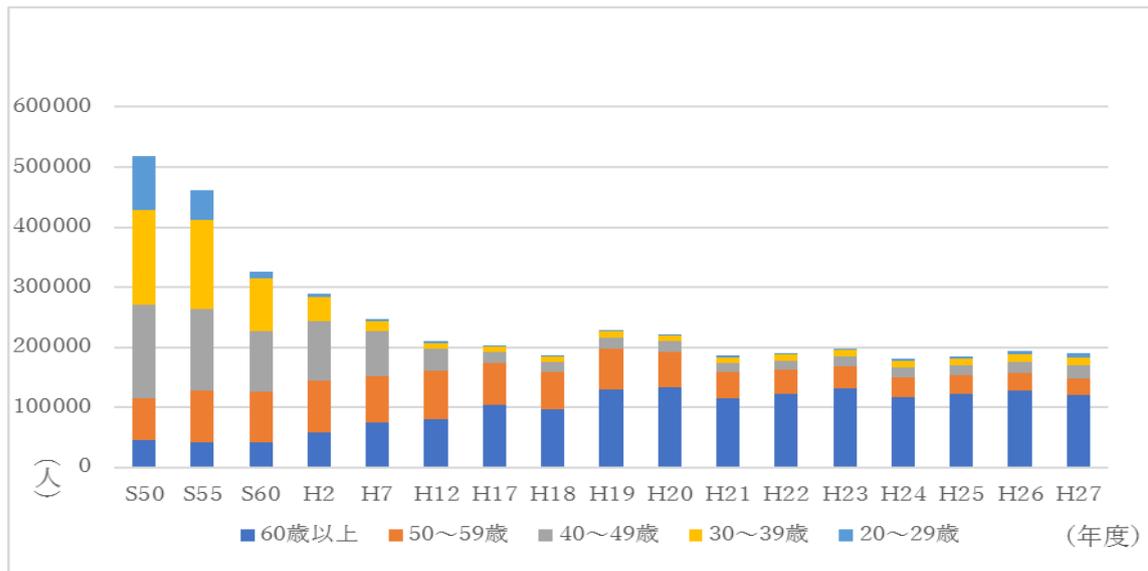
（「野生鳥獣による農作物被害状況の推移」（農水省）を参考に筆者作成）

では、なぜ現代になって急に獣害被害が増加したのか。主な要因は以下である。

①国内のハンターの減少・高齢化

第一の要因として狩猟人口の減少・高齢化により捕獲数が低下したことが挙げられる。環境省の年齢別狩猟免許所持者数調査によると、昭和 50 年代には全狩猟免許所有者数は約 52 万人であった。年代別に見ると 20 代約 9 万人、30 代と 40 代でそれぞれ約 16 万人、50 代約 7 万人、60 歳以上約 5 万人と、各年代にバランスよく存在している。しかし平成 27 年時点では計約 19 万人と、およそ 3 分の 1 にまで減少した。そのうち 60 歳以上の人口が約 12 万人と、60%が高齢者である（平成 27 年から網猟免許及びなわ猟免許の取得年齢を 20 歳以上から 18 歳以上に引き下げており、18・19 歳の免許取得者数は約 100 名である）。

図表 2：全国における狩猟免許所持者数(年齢別)の推移



(「年齢別狩猟免許所持者数」(環境省)を参考に筆者作成)

②温暖化による獣類の生息地拡大

環境省の調査では、1978年から2014年の36年間でシカの生息地域は2.5倍、イノシシも1.7倍に拡大したと推定されている。地球温暖化が進行したことで積雪時期が減少し、以前よりも草木等の食料を得ることが容易になった。その結果、幼獣の越冬に対する生存率が大幅に上昇し、爆発的な増加につながったと考える。

③里山の過疎化と減少

前述のような直接的に増加につながるものではないが、要因の一つとして挙げられるのが、里山の機能不全である。里山では人が積極的に自然との干渉を行うため耕作地に野生鳥獣が侵入しないように垣根を張り、農地の見張りをするなどの防止策を継続的に行なっている。しかし里山に関わる人口が減少し、里山としての機能が働かなくなると、人の生活圏と山との境界線は曖昧になり、容易に人の生活圏に野生鳥獣が侵入してくるようになる。人との関係が無くなってしまった山は、野生鳥獣の天国になってしまうのである。

(二)廃棄物としての取り扱い

農水省の平成27年度調査、「鳥獣の食肉利活用について」によると、狩猟・捕獲した野生鳥獣肉のうち、およそ80%が埋設処理されており、食肉利用は5~10%にとどまっている。埋設処理はかなりの重労働であり、大量の頭数を捕獲した場合、土地も限られ、また疫病等の衛生上の問題も課題である。これらを克服した処理方法として焼却処理が存在するが、建設・運用費用の負担と建設地の住民からの同意が必要となり、施設の確保は容易ではない。また、一度の焼却に約150kgの燃料を必要とすることや、焼却炉を稼働する回数が限られるため非効率的で、一頭につき約1万円の処理費用がかかる。このように廃棄物として処理する場合、多大な労力と費用がかかってしまうのが現状である。そこで注目するのが食肉利用である。単なる害獣・廃棄物であった野生動物を、食肉化することにより貴重な資源に生まれ変わらせ、地域のシンボルにすることが可能となる。

現在日本では、野生鳥獣を食肉利用する取り組みが増加しているが、最も多く利用されている北海道でも利用率は17%で止まりである。

第二章 「食材」としての野生鳥獣

(一) 味・栄養における特徴

現在、ジビエが注目されるようになった要因として、ジビエの食味の良さと栄養価が高いことが挙げられる。獣肉というと硬い、臭いといったイメージを持たれがちであるが、味や質を決定する最大の要因は処理・解体である。捕獲の際、肉や内臓に銃弾を当ててしまうと臭みが増してしまうため、食用とする際は北海道以外では罝猟が主流である。また、解体後は速やかに血抜きを行わなくてはならない。これらの手順を踏むことで肉質は柔らかく、クセのないおいしい肉となる。一方、食べるのではなく狩猟することを目的として捕獲された肉は処理が不十分で、硬く、臭みのある肉になることが多い。趣味としてハンター活動を行っている猟師がこうした肉を周囲に提供することで、ジビエに対して「美味しくないと」いうイメージが定着してしまっている。

このようにして根付いてしまったネガティブなイメージは、ジビエ発展の障害となっているが、調理法次第ではジビエ肉の食味は良く、しかも栄養価が高い。シカ肉を豚や牛肉と比較すると、カロリーや脂質が低く高タンパクであることが分かる。他にも鉄分や各種ビタミン、DHA 等の健康に良いとされる成分を豊富に含んでいる。イノシシ肉もシカ肉と同様脂質が少なく、ビタミンやコラーゲンが豊富な食材で、このような点で健康志向が強い女性やアスリート、従来人気が高かった霜降り肉に変わる新たな食肉として消費者の支持を得始めている。

図表 3：食肉成分比較表

列1	豚肉	鶏肉	牛肉	シカ肉	イノシシ肉
カロリー (kcal)	386	241	298	110	268
タンパク質 (g)	14	26.3	17.4	2.3	18.8
脂質 (g)	35	13.9	23.7	1.5	19.8
鉄 (mg)	0.6	0.9	1.4	3.1	2.5
亜鉛 (mg)	1.8	2.5	3.1	3.1	3.2
ビタミンB2 (mg)	0.13	0.24	0.12	0.35	0.29

(文科省 5 訂成分表を参考に筆者作成)

(二) 「食材」になるまで

① 捕獲

増加する獣害被害に対応するため、平成 11 年に「特定鳥獣保護管理計画制度」が制定された。この制度では鳥獣害を出している野生動物を有害捕獲という駆除の対象とすることで年間を通じて捕獲することを可能にした。現在、狩猟と合わせて年間約 100 万頭を超えるシカ・イノシシが全国で捕獲されている。(一)で述べたが、食肉化を目指すために、重要となってくるのが「適切な捕獲」である。処理場に搬入するまでの注意点は、1. 捕獲方法はくくり罝などの罝猟が最適である(肉に傷を負わせない)、2. 罝にかかった場合、獲物が暴れないように迅速に止め刺しをする(電気ショック等で仮死状態にする)、3. ナイフ等で頸動脈を切り血抜きする。血抜き後、おお

よそ 30 分から 2 時間以内に食肉加工処理施設に運び込む（処理施設によって受入可能時間が前後する）、その他にはナイフの消毒や一頭ごとにシートにくるみ、運搬する、等である。

②処理・加工

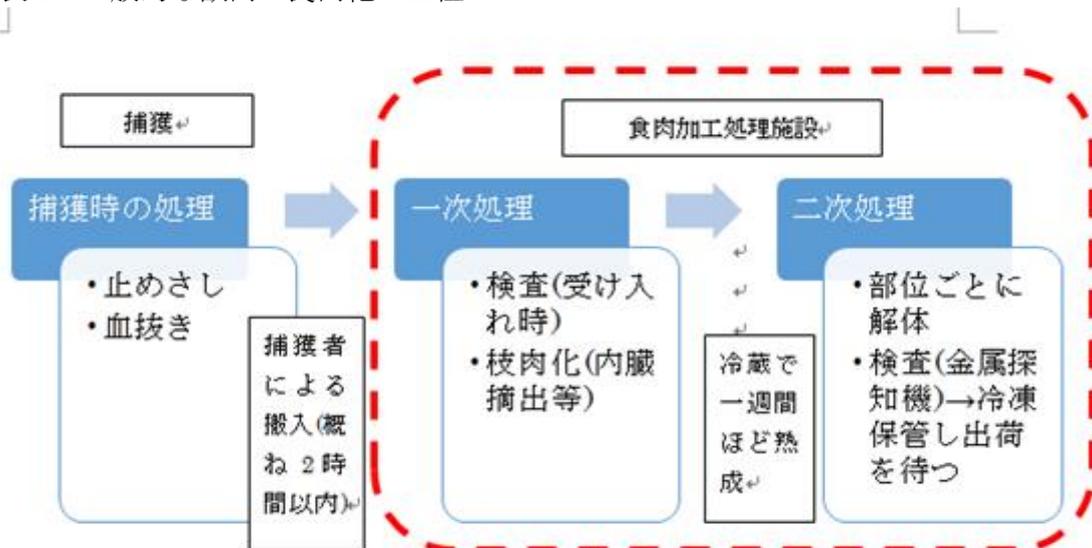
ジビエにおいて捕獲と流通を繋ぐ中核を担っているのが食肉加工処理施設である。捕獲した鳥獣が処理施設に搬入された際には、まず目視で検査し、受け入れ可能か判断する。この時点で明らかな異常が認められる場合、全量廃棄となる。受け入れられる場合は、

1. 一次処理室で内臓を取り出し、皮をはぎ、枝肉とする。内臓は全量廃棄となる。
2. 枝肉として一週間ほど冷蔵室で熟成。
3. 二次処理室で部位ごとにカットし、パック詰めした後金属探知機に通す。ここまでの工程で異常がなければ冷凍庫で保管し出荷を待つ。処理に関しての基準は法律的な規定がないため、厚労省の指針を基にした各都道府県のガイドラインを用いていることが、安全性の担保となっている。処理場は公共事業として、自治体により運営される事も多い。

③流通

流通に関しては、加工処理場から精肉として食肉卸業者に卸されることが多い。消費地としては大阪、東京などの大都市圏が主な消費地である。特に東京のフレンチなどのレストランで使用されることが多い。一方、捕獲地で消費される場合、処理場を経由した食肉ではなく、猟師が自ら捌いた処理の不十分な獣肉を周囲に配ることにより、「ジビエは臭い」というイメージが定着してしまい、敬遠されてしまうといった事例がある。またシカは食べるが、イノシシは全く食べないといった風習等の影響があり、捕獲地で消費できるとは限らない。東京ではそういった先入観が希薄であるので受け入れられやすいが、全国的にジビエを定着させる場合、実際との乖離が大きいイメージの刷新を図る必要がある。

図表 4：一般的な獣肉の食肉化の工程



(筆者作成)

第三章 食肉化における課題

①安全性の認知と品質の向上

シカやイノシシなどの野生鳥獣は、家畜と違い人の手を加えられていないため、病気や寄生虫などを保有している可能性が高く、安全性確保に対してより一層の注意が必要である。しかしながら、家畜類は屠畜場法により、獣医師による「食肉衛生検査」が行われるが、ジビエに関しては屠畜場法が適用されないため、野生動物を食肉化する場合の検査は、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」がもとになっており、検査体制は法により規定されていない。今後全国的な流通を目指すのであれば、野生鳥獣肉専門の衛生検査員の資格を国で設け、消費者に安心感を持たせる必要がある。その主な対策の先駆けとなるものとして、より安全なジビエの提供と消費者の安心を確保することを目的とした「国産ジビエ認証制度」が2018年5月に認定された。厚生労働省が策定した「野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドライン」に基づいた衛生管理基準・流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保を適切に行う食肉処理施設の認証を行うものである。こういった国ぐるみの取り組みがさらに増えれば、野生鳥獣の知識があまりない消費者にもアピールができる。

②安定した供給量の確保

現時点で野生鳥獣を高級料理としてではなく大衆的な料理として扱には、採算性・供給量の面において制約がある。採算性を確保するためには、小売価格を引き下げる「価格破壊」が必要である。例えば現在のシカ肉の値段が1キログラム当たり1500円とすると、その価格を500円までに下げる必要がある。この価格を実現するためには価格引き下げに必要な安定供給が必要であるが、野生動物は家畜と違って個体差が大きいいため、オートメーション化が難しい。捕獲後一時的に生体で飼育し、「準家畜化」肉質を均一化する方法があるが、新たな設備や土地が必要になってくるため、行政からの費用や場所への支援、周辺住民からの理解が必要不可欠である。

また供給量を左右する要素として獣肉加工処理場の問題がある。野生鳥獣を専門に加工処理するための獣肉加工処理施設は全国に600以上あるとされるが、持ち込まれる量が少ないため収入が得られない場合や、設備投資により経営が厳しいケースが多々ある。また解体する従事者も捕獲者と同様高齢化している。

猟師の処理場に捕獲物を持ち込むモチベーションをあげ、持ち込み量を増やす必要がある。現在国は、シカ・イノシシを捕獲した場合、一頭当たり8000円の報奨金を支払っているが、処理の手間を掛けずとも報奨金が支払われるので、食肉化を活性化するならば、報奨金に差をつけるなどして猟師が持ち込むように工夫する必要がある。

第四章 「有害廃棄物」から「有益食材」への切り替え

本章では、前章で述べた課題に対応し、現在ジビエの普及を妨げている2つの要因の解決、更にはそれ以上の発展につながる取り組みを行う団体を二つ紹介する。

(一)岡山県美作市での取り組み

今回調査した岡山県美作市は、農水省により、ジビエ利用の先導的な取り組みをしているとされる、「ジビエモデル地区」に指定されている。美作市は平成23年度から野生動物、とくにニホンジカによる被害が拡大し、農林業被害額は毎年2千万円前後にも達している。そこで、対策として、野生鳥獣を「みまさかジビエ」としてブランド化し、ジビエの普及に努めている。ここで行われている取り組みは以下のものである。

①食肉化に特化した獣肉処理施設の運営

美作市では、平成 25 年度から獣肉処理施設「地美恵の郷みまさか」を運営している。この施設の整備目的は、以下の 2 点である。

1) ハンターの負担を軽減

「従来、捕獲した鳥獣はハンターが自己処理してきたが、高齢化に加えて捕獲量が増えたこともあり、捕獲と加工処理を分業することで負担軽減の早急に解決することを目的とした」

2) 新たな地域資源の確保と雇用の創出による好循環

「処分施設として食肉処理施設を整備することで、鳥獣駆除を無益な殺生とせず、個体数の調整及び食肉として活用することで新たな地域資源を生み出す。また、市民から解体処理に係る人間を採用することで雇用の創出にもつながる」

当初、計画処理数はシカが 600 頭/年、イノシシが 400 頭/年であったが、シカに関しては、初年度から 1000 頭を超える持ち込みがあった。また 26～29 年度に関しても同水準以上を維持しているため、供給量の安定確保という点では概ね順調であるといえる。

次に、安全性の確保と品質の向上の対策として、受け入れ基準の厳格化があげられる。美作市の獣肉処理施設の受け入れ基準は、(1)当日朝、止め刺しを行ってから二時間以内、(2)受け入れは午前 8 時から正午までとし、肉焼けを防ぐ、(3)受け入れ可能か事前に電話連絡をする(冬には熟成庫に入りきらず、受け入れ停止する場合がある)、等と厳しい。個体基準も、(1)イノシシとニホンジカ、(2)個体体重がシカ 25 キログラム以上、イノシシ 20 キログラム以上、(3)血抜きが適切にされている個体(頸動脈を切る)、厳格である。

美作市では、シカ・イノシシを捕獲した場合、国に加えて県、市から捕獲奨励金が支払われる。この際、平成 30 年から自家消費、埋設した場合と比べてジビエ利活用した場合、国からの奨励金を 2000 円増額することで処理場への持ち込みを促している。

施設の特徴としては、衛生管理の徹底(県のガイドライン順守等)、二重に行う精肉の可否を知識と経験のある作業員が行う、食肉としての安全面の確保(金属探知機)、市独自の個体搬入基準があげられる。これらの多くの細かい基準を設けることで肉質の向上と維持に励んでいる。

現在、施設は大阪 1 社、東京 3 社の卸業者と契約し、主に大都市圏に向けて供給している。しかし市内ではイノシシを食べる文化が存在しており、猟師が自家消費(猟師自身が消費すること)してしまうため、イノシシに関しては持ち込み数が伸び悩んでいる。またシカに対しては食味が悪い印象が定着してしまっているため、市内での消費拡大が課題となっている。今後イノシシと同様に道の駅等で提供していくことで認知を図る必要があると思われる。

②販売者にとって取り扱いやすい製品の作成

また今回美作市のみまさかジビエを仕入れている食肉卸業者「株式会社ノブレス・オブリージュ」にも聞き取り調査を行った。同社は、シカの約 8 割を美作市から仕入れている。

その理由は、1) 安定供給・安定価格、2) 品質の高さ、3) 取り扱いやすい加工である。特に、成型は丁寧で、筋をしっかりと取り、また要求すれば好みの大きさにカットしてもらえるので、飲食店から扱いやすいと好評であるという。

美作市では、捕獲を市の猟友会に依頼しており、その会員の 7 割が獣肉処理施設に個体搬入している。これは市と猟友会の連携がしっかりできているうえに、徹底した

分業によって、捕獲時点で猟師の負担軽減されている結果である。それに、美作市の獣肉処理施設の高い処理技術が評価を高めている。

図表 5-1：美作産成型肉(筆者撮影)



図表 5-2：美作産成型肉(筆者撮影)



(二)「猟師工房」での取り組み

中長期的に安定供給を確立するためには猟師の育成が重要である。この点に関して注目すべき取り組みを行っているのが埼玉県にある株式会社プロットが運営するジビエ販売店「猟師工房」である。猟師工房は、「獣との共生を考える」をモットーとして捕獲した鳥獣の素材を最大限に有効活用するために、林業を含め山の仕事を生業としようとする猟師が集まり、平成 22 年に設立された。その後平成 28 年に、「鳥獣の捕獲などに係る安全管理体制や、従業者が適正かつ効率的に鳥獣の捕獲などをするために必要な技能や知識を持つ鳥獣捕獲等事業社を実施する事業団体」を都道府県知事が認定する「認定鳥獣捕獲等事業」の認定を、埼玉県で初めて取得している。この認定を取得することにより、ほかの都道府県と連携を取りやすくなり、市町村単位という狭い範囲内だけでなく、都道府県単位でジビエを消費していくという目標を達成するために必要な認定である。

猟師工房で行われている主な取り組みは以下のものである。

① 猟師教育＝地方創生

猟師工房では鳥獣被害防止と野生動物との共存という理念の下、新たな猟師候補生のサポートとして「一般社団法人 猟協」という協同体を創設する計画を始動させている。「猟協」が、昭和 4 年から存在する全国の猟師の公益団体である猟友会と異なる点は、猟友会が趣味としての猟という色合いが強いのに対して、「猟協」は山を専門としたプロの集団を組織し、害獣駆除及び、野生動物との共生を実現することを目的としている。新規のハンターが猟を行うにはハンター保険が必須となるが、それには猟友会に入る必要があり高額な経費を要する。しかし、「猟協」がハンター保険を格安で加入できるようにすることで、新規ハンターや若いハンターを増やすことができる。これまで猟友会と民間団体は性質の違いから衝突することがあったが、「猟協」の新規ハンターが増加すれば、猟友会とより対等な立場での話し合いの場を持つことができる。そして「猟協」が全国的に鳥獣被害対策に乗り出すことで、害獣駆除を含む森林の保全を協力を押し進めることが出来る。

猟師工房のもう一つの取り組みとして「猟師学校」というものが存在する。ここでは、罠・猟銃・猟犬を使った捕獲技術、猟犬の育成、食肉加工技術、狩猟イベントの

開催方法、サバイバル技術、林業などを教えている。ここでポイントとなるのが、「将来的に狩猟に関する仕事に就きたい方」を募集要項の条件の一つに挙げている点である。

猟師志望者の多くの志望動機は、「趣味にしたい」「今までの仕事を辞め、都会を離れて田舎スタイルの生活をしたい」と言った気軽なものが大半であり、捕獲した鳥獣をその後どのように利用していくかという点にまで考えている人は少数である。猟師工房では後者の、具体的に山仕事で生計を立て、鳥獣対策を行おうと考えている志望者を重点的に教育した方が、猟師育成という点では効率的であるとの方針をとっている。狩猟の方法や技術だけでなく、「では狩猟すること自体が何に繋がるか」「ジビエをどのようにアピールするか」ということまで教育し、「食肉化するための狩猟」であることを猟師候補者たちに自覚させている。趣味としての猟か、鳥獣駆除としての猟か、「猟をする者の目的を管理し一致させる」ことが、猟師工房の目的である。

また、教育した生徒たちを全国の限界集落・中山間地域に移住させ、人口減少に悩む地域に根を張り、狩猟を中心とした産業や雇用を生み出し地方創生の一環を担う仕組みを作っている。

②ジビエの新しい消費形態の提案

また、猟師工房では、捕獲したシカ・イノシシなどを利用した多くの商品を開発している。

現在猟師工房で販売されている製品として、イノシシ肉・シカ肉のほかに、獣肉を利用したペットフード、角を利用したアクセサリや置物などがあり、売り上げの割合は6割が精肉、2～3割がペットフード、1割が角や骨である。ここで特に注目したいのが「ペットフード」への利用だ。現在ペットとして飼われる犬や猫の間で、ずっと同じ種類のエサを食べ続けたことによるアレルギーが急増している。一般的なペットフードに使用される材料の中に含まれるアレルゲンは、牛肉・乳製品・小麦・仔羊肉・鶏肉・鶏卵・大豆・とうもろこし、そしてさまざまなスパイスや添加物などとされている。その治療として、異種類の肉を食べさせるときに使われるのが鹿肉や猪肉であり、獣医師から勧められることも多くなってきている。栄養価も高く、それでいてヘルシーであるため、ペットを飼う家庭が増え続ける現代で、この需要は高まっていくと言える。

図表 4：猪ジャーキー(現地撮影)



図表 5：しかまんま(現地撮影)



また、解体処理の際に排出される骨は、ラーメンのスープや保護犬の餌、皮は衣類や、成分として含まれるコラーゲンを化粧品やサプリメントに利用するなど、幅広い商品に対応可能であり、今後需要の拡大が見込まれる。

さらに、本来廃棄する以外に方法のなかった内臓部分を、耕作放棄地を利用して肥料にする実験も始まっており、これが実現すれば、野生鳥獣を一頭余すことなく利用することも可能となった。こうした中、全国の飲食チェーン店にメニューを提供しようという取り組みも始まっている。消費者に親しみやすい商品として、ジビエを利用した丼「ジビ丼」を開発し、有名牛丼店で期間限定メニューとして売り込む。その際、材料に使われる玉ネギは、耕作放棄地で先述した肥料により栽培されたものを使用する。

③新しいビジネス

ジビエを利用したビジネスは観光地にも表れ始めている。「鹿・猪」の肉という「珍しさ」をいかし、バーベキュー広場やレストラン、売店などさまざまな娯楽を含んだ新たな複合施設を猟師工房では計画している。この施設では、家族連れを中心とした幅広い年齢層をターゲットに、ジビエ料理を提供することで、ジビエの魅力を効果的に広めることができる場になる。また、ドッグランを併設し、猟師工房で製造している鹿・猪肉のペットフードを販売することで、こちらの認知度拡大も図ることができる。また、新しい取り組みは食材としてだけではない。株式会社 NTT ドコモと連携して「罾センサー」という仕組みを作る取り組みも始まっている。仕掛けた罾にGPSセンサーを取り付け、それを地図に反映させることによって、どこのポイントにどれほど動物が出現するかが分かるようになる。これにより捕獲率の向上や鳥獣被害・事故の防止につながる。

(三)ジビエをもっと広げるために

従来の国内におけるジビエ消費は、あくまでも趣味の領域であり、「食べたい人が食べる食材」であった。しかしこれまで述べてきたように、日本が野生鳥獣に浸食されてきた今、「食べるべき食材」へと意味を変え、その流れに対応し、課題改善に取り組む事業を二つ紹介した。

しかし今ジビエは、このままさらに販路が広がっていくか、それともブームとして終わってしまうのかという大きな分かれ道に立っている。単なる「珍しい」食材として広めるのではなく、有害鳥獣による農業・林業被害への対策、環境問題への解決方法として消費を普及させていくには、何よりも消費者からの理解が必要である。

やはり日本人にとって野生動物の肉と聞くと、どうしても「硬そう」「臭そう」という回答が返ってくるのが現実であり、JTBによる「ジビエに対する一般消費者の反応」を見ても、「珍しい」の次に来るのが「くさみが強い」「肉が硬い」「抵抗感がある」という順番であった。ここでポイントとなるのは、実際に食べた経験のあるからもそのような反応が返ってきているという現状であり、その主な原因が「素人の調理法」である。

野生鳥獣肉を食べる機会としてレストランの次に多いのが、「知人からのおすそ分け」である。第二章でも述べた通り、ジビエの味を決める大きな要因は、ハンターの狩猟の腕、そしてその後の処理にかかっている。しかし、多くのハンターは狩猟をただの趣味としており、独自の方法で処理を行っている。また、肉を提供された側も、鹿や猪の肉を扱ったことのない者にとって知識が全くない状態で調理をする。野生鳥獣肉はとて淡白で脂が少ないため、もし普通の家畜の肉のように調理してしまえば、肉は焦げ付き硬くなり、くさみが出てきてしまう。そのような人たちが野生鳥獣

肉に対して悪いイメージを持ってしまい、それを広めるという悪循環が生まれてしまう。

消費者のイメージを変えるには、間違った調理法や加工で質の悪い鳥獣肉を食べて悪いイメージを持つという悪循環を断ち切る必要がある。そのためには、一般家庭向けに正しい知識や、調理法を広めていくことが重要だと考える。

おわりに

今回実際にジビエ事業に取り組む方々のもとへ調査をして、「ジビエ業界はここ数年で注目され、急成長している」ということ、「我々の予想よりもはるかに様々な取り組みが始まっている」ということも強く感じた。それと同時に「研究も始まったばかりで資料もあまり出ておらず、未知な部分が多い」「まだまだ知名度は低い」ということも改めて痛感した。しかし、だからこそジビエにはまだまだ多くのビジネスチャンスが残されており、これからの成長に大いに期待できる分野である。

実際にジビエの調査を始めたばかりの頃、シカとイノシシの精肉を買って独自で調理し試食する機会があったが、いざやろうとすると全く調理法を知らないことに気づいた。インターネットで調べてもあまり一般人向けの情報は出てこず、案の定肉は硬くなってしまい、試食したメンバーの中に今までジビエを食べたことがある者が誰もいなかったため、「確かにクセがあり、世間の人々がジビエに対して好き嫌いが分かれるのも無理はない」とネガティブな第一印象を持ってしまった。しかしその後調査を進めジビエに対する理解が深まると、世間のジビエに対するマイナスな印象の多くは「誤解」であり、その後レストランで適切な処理と調理をされたジビエを食べるととても柔らかく、くさみやクセが全く無くとても美味しかったと同時に、「処理法や調理法でここまで印象を左右される食材なのか」と気づき、正しいジビエの知識を伝える必要性を強く感じた。

今や食べることで多くの問題の解決・社会貢献になる食材となったジビエを、ただの一過性の流行りではなく、一つの食文化として定着させることは、日本にとって有益なことだと強く思う。この論文で、今日人間の都合で「廃棄物」として扱われるようになってしまった野生動物たちが、実は「おいしい食材」であったとして多くの人を驚かせ、昔のように人間と共存していくことができる一助になれば幸いである。

最後になってしまいましたが、今回論文作成にあたってご協力いただいた明治大学大学院の長尾様、猟師工房の原田様、美作市獣肉処理施設の川添様、株式会社ノブレス・オブリージュの加藤様、心よりお礼申し上げます。

参考文献・資料

- 1) 鳥獣被害対策コーナー（農水省）
(<http://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/>)
- 2) 野生鳥獣の保護及び管理（環境省）
(<https://www.env.go.jp/nature/choju/>)
- 3) 食品成分データベース（文科省）
(<https://fooddb.mext.go.jp/index.pl>)
- 4) ジビエ料理のおいしさの秘密（一般社団法人 日本ジビエ振興協会）
(<http://www.gibier.or.jp/gibier/meal/>)
- 5) 大日本猟友会ホームページ
(<https://www.env.go.jp/nature/choju/>)
- 6) 6次産業化フェスティバル（株式会社ジェーティービー）
(http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/6jika/pdf/jirei_2.pdf)

- 7) 美作市獣肉処理施設（美作市経済部森林政策課）
(<http://www.city.mimasaka.lg.jp/soshiki/keizai/shinrin/faq/1462846914481.html>)
- 8) 猟師工房（株式会社プロット）
(<http://www.ryoshikobo.co.jp/>)
- 9) 野生鳥獣の保護及び管理（環境省）
(<https://www.env.go.jp/nature/choju/docs/docs4/index.html>)
- 10) 「ジビエに対する一般消費者の反応」（JTB インターネットオリジナル 平成 24 年 5 月）
(http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/6jika/pdf/jirei_2.pdf)

聞き取り調査

- 2018 年 5 月 31 日 明治大学大学院 長尾さん
- 7 月 2 日 猟師工房 原田さん
- 8 月 5 日 美作獣肉処理施設 川添さん
- 9 月 13 日 株式会社ノブレス・オブリージュ 加藤さん