

シカ・イノシシの生息状況と捕獲数の推移

I. 現状

- ・ 現在シカは360万頭、イノシシは88万頭が生息している(推定値)。
- ・ 特にシカは、7年後に2倍の700万頭になると推測されている。
- ・ 環境省は、10年後(平成35年)にシカ・イノシシの生息頭数を半分(シカ180万頭・イノシシ44万頭)にする方針を示した。

II. 最近のシカ・イノシシの捕獲数

年度	狩 猟			有害捕獲			合計
	イノシシ	シカ	計	イノシシ	シカ	計	
H 19	134,831	121,488	256,329	95,267	88,217	183,484	439,813
20	170,131	135,398	305,529	136,090	115,176	251,266	556,795
21	159,841	157,419	317,260	148,439	154,806	303,245	620,505
22	228,342	168,054	396,396	256,716	203,559	460,275	856,671
23	177,413	184,045	361,458	217,276	221,107	438,383	799,841
24	164,889	190,584	355,473	254,915	256,290	511,205	866,678

【H19年度 捕獲数】

【H24年度 捕獲数】

狩 猟	26.6万頭	⇒	35.5万頭	(1.3倍)
有 害	18.3万頭	⇒	51.1万頭	(2.8倍)
合 計	43.9万頭	⇒	86.6万頭	(2.0倍)

◎狩猟は、6年間での捕獲数は微増であるが、有害捕獲数は、3倍と大幅の増加で、狩猟と有害捕獲では2倍近いの捕獲数差になっている。

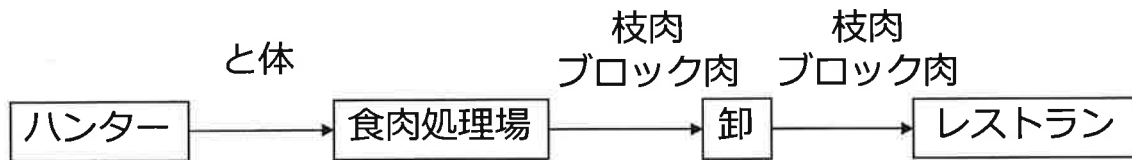
◎今後、シカ、イノシシの捕獲は、有害捕獲(許可捕獲)では限界であり、狩猟(登録狩猟)での捕獲実施すべきである。

我が国におけるシカ・イノシシ
(大型哺乳類)の
一般的な狩猟方法について

狩猟方法	概要	対象鳥獣	使用する猟具	回収プロセス
流し猟	車で移動しながら獲物を発見し、距離を測り降車し安全な位置から発砲 牧草地等、開けた土地にて有効	エゾシカ(北海道) ニホンジカ(富士山麓など本州の一部)	ライフル銃 散弾銃(スラッグ)	10分 発砲後、獲物まで 10分 血抜き処理 10分 車への積み込み 10～90分 処理場まで搬送
巻き狩り	7～15人程度のチーム猟 射手と勢子に分かれ、山を獲物ごと取り囲み、追い込んで捕獲する。 弓矢の時代から続く伝統的な狩猟方法 狩猟場所は選ばないが、広いエリアで狩猟するので、安全面から高山帯や山深いエリアなどで実施される。	ニホンジカ(本州) キュウシュウジカ(九州、四国) イノシシ(本州、四国、九州)	散弾銃(スラッグ、大型散弾) ライフル銃	10分 発砲後、獲物まで 10分 血抜き処理 車への積み込みは狩猟場所によるが、徒歩によるアクセスが多く、数時間かかることもある。
わな	くくりわな: 獣道に設置し、通過する獲物の足にくくりわなをかけて捕獲する。 箱わな: 森林内や道路脇に箱状の檻を設置し、エサで獲物を誘引し捕獲する。 わなは毎日の見回りが必要なため、アクセスしやすい道路の近くに設置することが多い。	ニホンジカ(本州) キュウシュウジカ(九州、四国) イノシシ(本州、四国、九州)	くくりわな 箱わな 止め刺しで銃やナイフを使う場合もある。	10分 血抜き処理 10分 車への積み込み その後、処理場まで搬送なお、箱わなの場合は、生体搬送を行う処理場もある。

野生鳥獣肉流通の現状

ハンターはと体(死骸)搬送 → 食肉処理場は集約＝効率化できない
食肉処理場は市場ではない → 部位別の売れ残りが経営を圧迫



流通プロセス上の課題

1. ハンター、捕獲者

- ・衛生に関する知識の欠如、間違った解体手順の蔓延

解体手順などは先輩ハンターから教えてもらうことが一般的だが、衛生に関する知識がないため、問題のある方法が文化的に受け継がれている。

- ・ガイドライン遵守による非効率性と非衛生(時間、野外内臓摘出ができない)

捕獲地点から処理場までの距離や時間の関係で、処理場へ回収することができないと体が多い。また、内臓は衛生的になるべく早く除去したいが、ガイドライン上難しい。

2. 食肉処理場

- ・衛生の専門家が不在

ウシやブタと比較して、衛生や食肉の専門家が経営に関与することが少ない。

- ・基準を守らない処理場の存在

ほとんどの都道府県ガイドラインには、認証や監査制度は整備されていない。したがって、処理場の自主的な取り組みのみがその証左となるが十分ではない。

- ・全国的なガイドラインがない

各地の狩猟事情に合わせたガイドラインになっているが、全国的な基準ではないので、流通プロセスの下流(卸・レストラン)に基準を守っていることの優位性が伝わらない。

野生鳥獣肉の生産及び流通の課題

1) 野生鳥獣肉の名称

例えば「ナチュラルミート(自然食肉)」
(いわゆるジビエの悪いイメージを変える。)

2) 先進国では食品衛生法のなかに、一般の食品と同じように野生鳥獣肉が含まれている。我が国は、野生鳥獣肉の「衛生的な捕獲」に関する法的担保がない。

3) 狩猟者の食品衛生教育及び「野生鳥獣処理認定」制度を創設する。

4) 野生鳥獣の内臓の山野での除去は、認定資格者が可能とする。

5) 野生鳥獣肉のトレーサビリティシステムの確立。

野生鳥獣の捕獲から処理そして流通まで、狩猟者について次の事を認証する仕組みをつくる

①狩猟者名②捕獲場所③捕獲方法④捕獲日時・時刻
⑤内臓チェック⑥運搬時間 等々

6) 鳥獣肉の第1次処理として冷蔵保管庫(ステーション)を設置する。

処理施設に隣接する各市町村に保冷施設を整備しシカ等の皮付き枝肉を一時保管する。

7) 鳥獣肉の通年出荷体制の確立をする。

(処理物の経営規模が小さすぎる)

8) 今後、有害鳥獣捕獲等は狩猟期間中に実施する。

現行の有害捕獲は、4月から10月に実施するため、鳥獣肉を利活用できず、廃棄処分している。

9) 鳥獣肉の適正な品質、規格、標準価格について

鳥獣肉は品質バラツキがあり、その均一化及び格付けを検討する。

10) 野生鳥獣肉のうちシカ・イノシシの健康食品としての効用について
(別紙)

11) 野生鳥獣肉の調理上の諸問題について

①と畜の肉と違い野生鳥獣肉は、筋肉質であり山野で食したものの、あるいは年齢によっても風味が異なる。また、繁殖期でのシカのオスはアンモニア臭が強い。

②野生鳥獣肉は、通り一遍の調理方法では美味しくなく、調理技術が必要である。

③シカ肉については、宗教上の問題がない。

鹿、イノシシ多い機能成分

豚肉の3〜11倍

福岡県調べ

野生の鹿やイノシシの肉に、脂肪燃焼や疲労回復に効果がある機能成分が、豚肉の3〜11倍多く含まれていることが、福岡県畜産課の調べで分かった。野生獣の肉は低脂肪、高たんぱく質で、

分析は、日本食品分析センターに委託し、鹿とイノシシ、豚、牛の4種類の肉に含まれる機能性

成分の量を調べた。その結果、筋肉内の脂肪を燃やすのに欠かせないL-カルニチンの含有量が、鹿肉で豚肉の8倍、イノシシ肉で同3・6倍に上った。強い抗酸化作用を持ち疲労回復や老化防止に役立つアンセリンは、鹿肉で同11倍、

イノシシ肉で同3・6倍だった。鹿とイノシシは全て県内で捕獲されたものを使い、豚は一般的な三元豚、牛は交雑種を使った。それぞれ4頭分のロース肉から赤身だけを切り取って成分を分析し、各畜種の平均値を比べた。

