

害獣被害の拡大をジビエで救うことはできるだろうか？

地方・農業・人・猟の観点から

青木 淳¹

¹ 鯉淵学園農業栄養専門学校 アグリビジネス科

キーワード：獣害被害、ジビエ、食文化、ニホンジカ、イノシシ

I はじめに

熊や猿が人里においてきて噛みつくなどの人的被害が起きているというニュースが度々流れ、鳥獣による農作物への被害は農業従事者でなくても周知の事実となっている。環境省調査によると、ニホンジカなどの一部の鳥獣では、急激な生息地域の拡大と推計個体数の増加が生じており、希少な高山植物の食害等自然生態系への影響や農林水産業・生活環境への被害が深刻な状況となっている。

2007年に制定された「鳥獣による農林水産業等に係る被害防止のための特別措置法」では、日本各地で侵入防止柵の整備（再整備含む）や有害鳥獣の駆除を奨励し、獣肉処理施設の建設を推進している。2020年度の予算額は23億円を計上しており、農林水産省と2013年12月に策定した「抜本的な鳥獣捕獲強化対策」をもとに、ニホンジカ及びイノシシの生息数および被害額を2023年度までに半減することとした。

農林水産省は、2019年10月16日に2018年度の野生鳥獣による農作物被害状況について公表した。それによると、農産物被害額は2009年度以降200億円をピークとして年々減少しており、2018年度は前年度に比べて約6億円減少（4%減）の158億円で、被害面積は約5万2千haで前年度に比べ約1千ha減少（3%減）と、ともに減少が見られる。

しかし、農産物の被害重量は49万6千tで前年に比べ約2万1千t増加（4%増）している。また、主要な獣種別の被害金額については、シカが約54

億円で前年度に比べ約1億円減少（2%減）、イノシシが約47億円で前年度に比べ約1億円減少（3%減）、サルが約8億円で前年度に比べ約1億円減少（12%減）となっている。獣種別の被害金額の推移をみると、シカとイノシシで100億円を超えている。

環境省や農林水産省を中心とした取り組みによって被害額は減少しつつあるが、ニホンジカ生息地の拡大により絶滅危惧種を含む希少植物やスギ、ヒノキ、ブナ等の樹皮などへの食害により、生態系のバランスを変えてしまっていることが確認されている。2019年5月20日の京都新聞には、生息する動植物が国の天然記念物に指定されている深泥池（みどろがいけ）（京都市北区）で、春に開花する希少植物ミツガシワがシカの深刻な食害にあっている。同様に東側の宝が池（たからがいけ）（左京区）でも食害が見られているとの報告があった。ミツガシワは、湿地や沼に生える多年草の水草で、氷河期から生き残った植物とされ、レッドデータブックで要注意種に指定されている。過去にはニホンジカの食害によってブナ林が衰退した丹沢山地のような例もある。様々な害獣による被害をいかにして食い止めるか、それぞれの自治体で大きな問題となっている。

シカやイノシシ等が増えた主な原因は、日照不足や異常な降雨などの環境変化による鳥獣の餌供給の問題、山里のあり方の変化、狩猟人口の減少と高齢化、地球温暖化による暖冬の影響、ニホンオオカミの絶滅で天敵がいけないことなどと推測されている。クマに関しては、2020年9月から10月にかけて全国で少なくとも63人が襲われてけがをし、このうち2人が死亡したことがニュースに取り上げられ

¹ 〒319-0323 茨城県水戸市鯉淵町 5965

た。2020年度にクマによりケガをした人は123人となり、これは2018年度の53人を大幅に超えている。年度途中にも関わらず2019年度の157人に次いで2番目に多くなっている。東京農業大学の山崎晃司教授は、クマの出没が多発している理由について、餌となる木の実などの不足によるものではないかと指摘している。サルによる人への被害については、2020年8月の時点で2019年の4倍以上の被害が出ている。上述のように農産物の被害額は減少傾向にあるが、人への被害は増加している。クマやサル以外にも、シカやイノシシの場合は人への被害は少ないことから、取り上げられることは少ないが、「人と獣の住処の境界線が失われた」状態にあることは確かである。

自然愛護の視点でいえば、人と鳥獣は共存すべきと考えるのが通常なのだろうが、身近に鳥獣と接している人からすれば彼らは厄介な害獣でしかない。2007年に制定された「鳥獣による農林水産業等に係る被害防止のための特別措置法」により、多額の資金を投入し対策をしているにも関わらず、減少したとはいえ2018年度には年間158億円の被害が出ている。

そこで、こうした被害軽減の一助として「ジビエ」について考察してみようと思う。ジビエ(Gibier。フランス語で狩猟肉の意味)とは、フレンチレストランや一部の愛好家によってはじめられたもので、捕獲・処理したシカやイノシシを処理・加工して市場に流通させることで、捕獲者と加工者、販売者それぞれへの鳥獣捕獲のインセンティブを与えようという取り組みだ。

II 我が国におけるジビエの食文化としての背景

新型コロナウイルス(以下コロナ)の世界中への感染拡大は、人々に食を見つめ直すきっかけを与えることになった。主要な食肉の供給量における国産の割合をみると、牛肉(36%)、豚肉(48%)、鶏肉(64%)で、3家畜全体で(51%)となっている(農林水産省白書2018)。オリジナルカロリーで考えた場合、9割以上の飼料を輸入に頼っていることで、供給熱量自給率は上記の数値よりさらに低くなる。こうした国産の食肉であっても輸入により支えられているのであるならば、ジビエを食肉の供給源

として考えてみてはどうだろうか。輸入飼料はゼロで供給熱量自給率100%である。畜舎の清掃や飲水の管理などの飼養管理も必要なく、畜産につきものの糞尿処理・臭気問題もない。我が国の食料自給率を高め、環境への負荷もかけず、地域の農作物被害も減らすことのできる、実に好ましい素材であることに間違いない。後述するが、長い狩猟の歴史を持つ我が国にあって、何故に利用価値の高いジビエがうまく利用されていないのであろうか。農林水産省2016年3月「鳥獣被害の現状と対策」によると、捕獲鳥獣の処分状況は「捕獲現場等での埋設処理(約8割)」、「ゴミ焼却場等で焼却処理(約5割)」、「食肉利用(約1割)」と公表されている。食肉として利用されるのは1割で残りは埋設・焼却されているという。実に驚くべき実態ではないだろうか。

2015年度の獣肉加工施設におけるイノシシとシカの加工頭数は、茨城(1施設)5頭、栃木(1施設)193頭、埼玉(2施設)194頭、長野(28施設)2,310頭とある。捕獲頭数は年度が一致しないデータになってしまうため参考となるが、茨城(2017年)イノシシ狩猟4,086頭、イノシシ捕獲3,457頭。栃木(2015年)イノシシ7,654頭、シカ7,010頭。埼玉(2015年)イノシシ捕獲990頭。長野(2015年)イノシシ5,375頭、シカ6,967頭とあり、捕獲頭数の合計35,539頭に対し加工頭数の合計2,702頭の割合でみると7.6%が加工され、それ以外の92.4%は埋却・遺棄されていると推察される。

2018年度環境省「ニホンジカ・イノシシの推定捕獲数の状況」には、ニホンジカ約46万頭、イノシシ約60万頭と記されており、これを地域資源として生かし市場に流通することができるならば、農産物の被害・生態系の被害・人的被害などを減少させ、食料自給率を上昇させるとともに地方の雇用の創出等、経済活性化にも一石投げ打つことができるだろう。しかし、ジビエが振興されている状況とはいいがたい。何故にジビエが資源として利用されないのだろうか論証する。

日本の食文化におけるジビエを歴史的に紐解くと、シカ肉・イノシシ肉ともに古くから日本人に根ざした食材であり、いずれも縄文時代から食べられている。675年、天武天皇によって食肉を禁じられ、後に貴族や武士を中心に四つ足を食用に禁忌する文化が確立されてきた際も農村では稲作の害獣として駆除され、貴重なタンパク源として食されてきた。

表立ってはいないだけで、ジビエは我が国の食文化として根付いていたのである。こうした伝統的ジビエが減少した理由は、1960年代後半にはじまった環境保護運動や、1970年代のシカの捕獲規制の厳格化、1980年代の牛肉輸入自由化をはじめとした輸入緩和による牛豚鶏が日本人の食肉消費の中心になったことで、我が国に古くからあったジビエ習慣は消えてしまったと考えられる。

Ⅲ ジビエの流通・販売における問題

流通と販売における問題点を論証したい。1つ目は「安全性と衛生面の不透明さ」である。寄生虫などの安全への疑いや獣臭さといった衛生面への配慮が足りない等の悪いイメージを消費者がもっていること。後述するが、ジビエを食肉として販売するには「獣肉加工施設」での解体処理が必要となるが、実態としてはそれ以外での流通、個人間での取引がなされ悪いイメージの払拭は難しい。

2つ目は「魅力の訴求欠如」である。我が国の食肉は黒毛和牛肉から安い外国産牛肉などを手軽に購入できる。同様に豚肉も鶏肉も稀少で高価なものから廉価なものまで幅広い種類の肉製品が日常的にスーパーなどで購入できることから、あえてジビエを選択するというメリットを見出せていないこと。そして、ジビエの持つ地域貢献的意味の訴求がなされていないなど情報発達の遅れも影響している。

最大の問題として、3つ目は「供給」である。多くのジビエ料理体験者がリピーターになっているものの、一般に単価の高い高級料理の扱いとなっていることもあり、認知はされているが常時消費される料理・食材ではないとして位置づけられている実態がある。上述したように、狩猟により捕獲された

鳥獣の90%以上が廃棄されている。しかしながら、料理店においては供給量の少なから高級料理の扱いとなっている。捕獲からジビエとして流通するまでに多くの問題があると推察される。ジビエの捕獲者は多くの場合が狩猟者（ハンター）である。ヨーロッパでは、狩猟は貴族によるスポーツであり狩猟者のステータスは高く、ジビエも食材として認知されている。これに対し、銃刀法による規制が強い日本での狩猟は、危険なスポーツとして敬遠され一般的には好意的ではない。狩猟免許には網猟、わな猟、第一種銃猟、第二種銃猟とそれぞれ免許があり、都道府県知事の許可が必要となる。とくに銃の場合は公安委員会の厳格な手続きを経て、猟銃の所持許可をえる必要がある。そして、実際に狩猟するときには、猟具・猟期・狩猟する場所に応じて「狩猟者登録」をしなければならないとある。狩猟免許取得に補助金を支払うことで2016年には狩猟免許取得者は20万人近くまで増えたが狩猟者登録をした人は14万人であり、ペーパーハンター状態の取得者が多いことも指摘されている。「年齢別狩猟免許所持者数（表1）」を見てみると、1975年には517,800人が狩猟免許を取得しているが、1990年には300,000人を切り、2012年が最も少なく180,700人となった。2015年度より狩猟免許取得が18歳以上に変わり新たに10代のハンターが100人増えたが、2016年のデータでは全ての年代のハンターの合計が199,700人に対し、60歳以上が125,300人と全体の62.6%が高齢ハンターで、29歳以下は7,600人（3.8%）で39歳以下でも23,400人（11.6%）と少ない。このように高齢化が進んでいる狩猟者が、山奥で仕留めたイノシシやシカを人里まで運搬するのはかなりの労力が必要とされるのは間違いない。現在では、捕獲の実績となるイノシシ、シカの尻尾だけを剥ぎ

表1. 年齢別狩猟免許所持者数

(単位：人 10の位で四捨五入)

年度 年齢	1975	1985	1990	2000	2005	2010	2012	2014	2015	2016
18～19歳									100	100
20～29歳	88,600	10,900	5,000	3,100	2,300	2,700	3,600	5,100	6,500	7,500
30～39歳	158,400	88,600	40,800	10,100	8,700	9,300	10,100	12,200	14,000	15,600
40～49歳	156,000	100,100	98,900	36,200	18,700	15,800	17,200	18,500	20,700	23,100
50～59歳	69,000	85,000	85,800	79,800	70,500	40,800	32,300	29,300	28,500	28,100
60歳以上	45,700	41,700	59,100	81,000	103,500	121,700	117,400	128,600	120,300	125,300
合計	517,800	326,300	289,500	210,200	203,600	190,200	180,700	193,800	190,100	199,700

出典：鳥獣関係統計「年齢別狩猟免許交付状況」より

取り、役所へ提出さえすれば各自治体より報償金が支払われ、「狩猟を楽しむ」、「報償金が手に入る」という狩猟者の目的は達成されている。ジビエとするには、1頭仕留める毎にその日の猟を停止して山間部を重いイノシシ・シカを背負いたいへんな苦勞をして獲物を山から下ろさなければいけない。狩猟者にとってそれ程の益はなく、狩猟者が積極的にしないことは当然である。「供給」の問題として、家畜ではない獣らの大きさや肉付きが安定しないことも問題である。およそ20kgのイノシシからは6～8kg程の、同じ重さのシカからは5kg程の加食肉がとれる。重労働な上、独自の技術が必要となる解体を終えてみると、重かった獲物のほとんどが、内蔵と骨の重さであり、山中で解体をすれば、販売することは許されず、食肉としての流通は諦めなければならない。レストランのジビエ料理に使われる肉の部位は、牛肉や豚肉と同様に柔らかくてうまみが強いロースとヒレが一般的である。可食部位に占めるこれらの部位の割合は2割以下で、獣畜の全体重量の5%にも満たない。このように、規格性に劣り食肉とするまでの運搬に困難なものは「商品」としての価値がかなり低くなるのは当然である。

4つ目の問題として、「害獣を駆除して欲しい人」、「害獣を駆除する人」と「駆除された獣肉を食肉として利用したい人」とが一致せず、それぞれの情報も共有されていない点である。「害獣を駆除して欲しい人」とは、農業従事者であり、周知のように高齢化が進み平均年齢は66.8歳（2016年農業構造動態調査）で、いまだにそのスピードは衰えていない。こうした中で農業従事者が自ら狩猟者「害獣を駆除する人」となることはほとんど期待できず、他者に頼らざるを得ない。「害獣を駆除する人」とは狩猟者であるが、狩猟者としての収入は報償金のみである場合が多く、多い方でも年間200万円程度（200頭駆除）である。費用を差し引くと、狩猟のみで生活してゆくことは難しく兼業狩猟であり、食肉とすべく労力までではない状態である。「駆除された獣肉を食肉として利用したい人」も、獣肉を食肉とする場合には自ら行うのではなく、狩猟者に依存している場合が多いようである。自ら猟をし、自らの手で食肉とするにはここでもかなりの労力が必要となる。このように3者ともに、獣肉を食肉とすることができ、地域振興のためにも有効であるという事は認識しつつも、食肉として流通できていない状

況であり何らかの手立てがあれば大きく変革ができる可能性を感じざるをえない。

IV ジビエ料理の安全性を高める施設

食品衛生に厳しい日本人にとって、ジビエ料理のもつ原料供給の不透明さは、消費者の購買意欲を削ぐ最大の原因である。野生鳥獣を市場に流通させるには、牛や豚のようなと畜場を利用しない代わりに、食品衛生法に適合した獣肉加工施設で、厚生労働省の定める方法で調理や保存が定められている他、都道府県の条例で定められた基準を遵守しなければならない。

日本ジビエ振興協会に登録されている獣肉加工施設は、日本全国で393施設あり、主にシカとイノシシの解体・加工施設だが、中にはカモやウサギ、アナグマなどの処理施設もある。関東圏の消費者が主となる東日本の施設数は、北海道(32)、長野県(15)、静岡県(15)、千葉県(7)、富山県(1)、石川県(7)、山梨県(5)、新潟県(3)、埼玉県(3)、神奈川県(2)、宮城県(2)、青森県(1)、秋田県(1)、山形県(1)、茨城県(1)、栃木県(1)、東京都(1)の98施設がある（岩手県、福島県、群馬県には施設がない）。日本全国で獣肉加工施設が最も多い都道府県は、岐阜県(43)、次いで大分県(35)、北海道(32)、熊本県(20)、兵庫県(19)、和歌山県(18)である。2015年度に全国で172施設であったので総数は増加しており、シカ被害の多いところに獣肉加工処理施設は集中していることが分かる。シカによる農産物被害は甚大であるが、シカ肉は、食肉に適した部位が少なく、解体技術や調理技術も高度であるなどの課題がある。

また、獣肉加工施設を通さず、販売を目的としないで自家消費のために自家処理していることが山間部の多い東北部でみられ、獣肉加工施設が増えない原因でもある。

茨城県には石岡市に1か所イノシシの獣肉加工施設があるが、周辺の狩猟者にヒアリングしたところ、「その日に取れたイノシシをもっていっても施設所有会社により、日々の加工頭数が決まっており、急な受付はしてくれない。」「少し待って、解体してくれても事前に解体費、不可食部位の処理費用などは分からず、しかも高額である。」などの意見があった。もし仮に、獣肉加工施設が柔軟に地域の狩猟者からの受入が可能であれば、食肉としての流

通・販売の好機となることは間違いなく、また「害獣を駆除して欲しい人」、「害獣を駆除する人」と「駆除された獣肉を食肉として利用したい人」を獣肉加工施設が繋ぐことができるのではないだろうか？

現在は、鳥獣を害獣として駆除することが政策として掲げられ、補助金なども駆除の目的で、狩猟者にわたる場面が多い。そこで、鳥獣を食肉供給源として製作を転換し、獣肉加工施設の建設補助や解体・処理への補助を手厚くすることで、地域の狩猟者と獣肉加工施設が連携してゆくことができるのではないだろうか。

また、消費者に対しジビエの安心・安全を可視化できるように、2018年に衛生管理等の審査基準を認証し「国産ジビエ認証」を取得した施設が認められるようになった。現在は全国で14施設（東日本では長野に2施設）ある。山中で捕獲した鳥獣は血抜きし、速やかに施設へと移送して解体しなければ「臭み」、「傷み」、「食中毒のリスク」の回避が難しくなる。国産ジビエ認証では、トレーサビリティ（いつ、どこで、誰が捕獲し、どのように解体されたか）、解体施設には金属検知器が設置されているかなどの情報を明らかにしている。ジビエ認証施設では、寄生虫やウイルスの感染源になりやすい内臓や獣毛の適切な処理や異常チェックのマニュアル、また、金属などの異物混入対策などがなされている。こういった取り組みは消費者にとって分かりやすく、国産ジビエ認証マーク（図1）を表示することによって、消費者に安心してジビエを楽しんでもらうことが可能となることを期待する。



図1. 国産ジビエ認証マーク
日本ジビエ振興協会 HP より転載。

V まとめ

9割が埋却・遺棄されている「森の恵み」は駆除されるべきものではあるが、遺棄されるべきものではない。古来より日本の食文化の一翼を担っており、利用されるべきものである。駆除一辺倒の政策から利用への政策は、獣肉加工施設の活性化、狩猟者への食肉化への協力などをすることで可能となると推察される。私たち消費者もジビエ振興をよく理解し、「国産ジビエ認証」をきっかけにジビエそのものと、ジビエの背景にある農産物や人への獣害減少、通じては農業農村の実態なども知る契機になれば、伝統的ジビエとは違う現代のジビエが成立するのではないだろうか。高知県立高知商業高校では、「ジビエ部」としてシカ肉のもつ低カロリー、低脂質、高たんぱく、鉄分やビタミンの豊富さといった健康志向を切り口に、試行錯誤を進めて酢豚ならぬ「酢鹿」の開発やホットドッグ、カレーパンなどの手軽に食べられる商品をつくって販売しており、いずれはレトルト食品として宇宙食の開発を目標にしている。

また、コロナ禍によってジビエを取り扱っていた飲食店や加工業者の苦境を救おうと、高知県独自の衛生管理ガイドラインや専門の処理施設を2カ所新設し利用の拡大に努めた。高知県梶原町では、駆除したシカやイノシシをその場で回収・解体処理できる「ジビエカー」を全国で初めて配備したという。他にも缶詰の商品開発やペットフードの材料として販売するなど、次々に新たな取り組みをしている所もあり、少しずつ広がりを見せている。こうした、自治体主導のジビエ振興は局所的にみられるが、ビジネスとして一般的な食肉としてジビエが成立するためには、消費者の理解が十分に必要であり、筆者自身もその一助となるべく努力したい。

VI 参考文献

- 1) 一般社団法人日本ジビエ振興協会 (2020), [<http://www.gibier.or.jp/gibier/>] (参照 2020-11-12).
- 2) 環境省 (2020), 指定管理鳥獣捕獲等事業 [<http://www.env.go.jp/nature/choju/reinforce/index.html>] (参照 2020-11-12).
- 3) 環境省 (2015), 鳥獣保護管理法の概要 [<http://www.env.go.jp/nature/choju/law/law-1-1.html>] (参照 2020-11-12).
- 4) 環境省 (2020), 抜本的な鳥獣管理対策について

- [<http://www.env.go.jp/nature/choju/effort/effort9.html>]
(参照 2020-11-12).
- 5) 環境省 (2017), 平成 29 年度統計的手法による全国のニホンジカ及びイノシシの個体数推定等について [<http://www.env.go.jp/press/104509.html>] (参照 2020-11-12).
 - 6) 環境省 (2020), 捕獲数及び被害等の状況等 [<http://www.env.go.jp/nature/choju/docs/docs4/>] (参照 2020-11-12).
 - 7) 環境省 (2015), ニホンジカ近年の動向 [http://www.env.go.jp/nature/choju/conf_wp/conf02-h29/ref01.pdf] (参照 2020-11-16).
 - 8) 環境省 (2018), 自動車野生鳥獣解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン [<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000491533.pdf>] (参照 2020-11-16).
 - 9) 高木和男 (1991), 食から見た日本史 (現代編). 芽ばえ社.
 - 10) 農林水産省 (2018), 全国の野生鳥獣による農作物被害状況について [https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/hogai_zyoukyou/index.html] (参照 2020-11-13).
 - 11) 農林水産省 (2016), 鳥獣被害の状況と対策 [https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/pdf/h2803_meguji_zentai2.pdf] (参照 2020-11-13).
 - 12) 農林水産省 (2016), 鳥獣被害防止対策の推進 [<https://www.maff.go.jp/j/budget/2016/attach/pdf/hosei-8.pdf>] (参照 2020-11-25).
 - 13) 厚生労働省 (2014), 野生鳥獣食肉の安全性確保に関する報告書 [https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000051012_1.pdf] (参照 2020-11-29).
 - 14) 総務省 (2015), 鳥獣被害対策に関する実態調査 - ICT を活用した対策の条件整備を中心として - [https://www.soumu.go.jp/main_content/000551922.pdf] (参照 2020-11-26).
 - 15) 食品産業新聞社ニュース (2019), [<https://www.ssnpc.co.jp/news/meat/2019/08/2019-0809-1154-14.html>] (参照 2020-11-29).
 - 16) 年齢別狩猟免許所持者数 (2016), [<https://www.env.go.jp/nature/choju/docs/docs4/menkyo.pdf>] (参照 2020-11-29).