

茨城県議会正副議長プロジェクト

イノシシ肉の利用拡大

「ジビエ振興で『一石六鳥』の効果！」

調査報告書（第一次）

おいしく！

～ 野生のゴチソウ いただき、農作物被害解決 ～



茨城県議会

議長 常井 洋治

副議長 石井 邦一

令和3年3月

はじめに

近年、イノシシによる農作物被害は、農業者にとって深刻な問題となっている。人身への被害も生じているなど、農業者や地域住民にとって心労と負担は大変大きなものになっている。

また、イノシシの生息地域は益々広がっており（現在 29 市町村で生息情報を確認）、拡大阻止に向けた対処が喫緊の課題である。

これまで、本県議会では議員提案による「茨城県イノシシ等野生鳥獣による被害の防止対策に関する条例」を制定し、全県挙げた対応を促進してきており、また、猟友会や地域住民、狩猟者のご尽力のもと、捕獲頭数は増加しているところである。

一方、福島第一原子力発電所の事故による放射性セシウムの影響で、本県のイノシシ肉は一部を除き全域で出荷制限がかけられており、流通できない状況が続いている。事故後 10 年を経過した中で、放射性セシウムの検出レベルは低下しているものの、国による出荷制限全県解除の方向性は示されておらず、イノシシ肉の有効活用ができない現状が、イノシシ問題の解決を図る上で大きなネックになっている。

また、私は再三に亘って、防災環境産業委員会の議論で取り上げてきたが、県執行部の所管も、鳥獣管理、農作物被害対策、食品衛生、市場開拓など、県民生活環境部、農林水産部、保健福祉部、営業戦略部の 4 部にまたがることもあり、一体的で有効な対策を打ち出せない状況が続いてきた。

そこで私は議長就任に当たり、県政の重要な課題であるイノシシ問題を共有し、これまで熱心に取り組んできた経験を持つ石井邦一副議長と協力し、初めての試みである「正副議長プロジェクト」を立ち上げ、執行部と共同して調査・研究を進めた上で、問題の抜本的な解決策を県へ求めていくこととした。

本プロジェクトに当たっては、本県選出の国会議員の皆様のお力添えのもと、とりわけ参議院農林水産委員会委員長である上月良祐議員のご助言、ご協力を頂きながら、これまで鋭意、調査・研究を進めてきたところである。

今回のプロジェクトの成果を通じて、県の関係部局が一体的に市町村等の取り組みを支援し、イノシシ問題の解決が結実するよう、関係各位のご理解とご協力をお願いしたい。

2021年（令和3年）3月

茨城県議会議長 常井 洋治

目 次

1	プロジェクトの方針	1
2	調査等の経過	1
3	現状と課題	2
4	調査結果	8
5	今後の方策	20

1 プロジェクトの方針

イノシシによる農作物被害や人身被害などを抑えるため、従来の電気柵などの侵入防止策、狩猟者等の人材育成・確保などの対策に加え、イノシシ肉をジビエとして活用、流通させることで、狩猟意欲を喚起しイノシシ捕獲圧を高める。これにより、野生鳥獣の有効活用、農作物被害の軽減、地域の活性化等につなげていく。そのために、主に以下の点について調査・研究を進める。

- 安心安全なイノシシ肉の市場出荷に向けた取り組み
- イノシシ肉専用の食肉処理施設の設置、設備等の導入等
- イノシシ肉活用に向けた販売促進

2 調査等の経過

- 令和2年12月の議長、副議長就任後、ただちに、特に県民が望む重要な地域課題であるイノシシ問題の解決に向けたプロジェクトの立ち上げを検討しはじめた。
- 令和3年1月に石井副議長をプロジェクトリーダーとする「正副議長プロジェクト『イノシシ肉の利用拡大』」を立ち上げ、同月14日より、関係する県民生活環境部、農林水産部、保健福祉部とともに、イノシシ肉の出荷制限解除や処理施設の整備など課題解決に向けた勉強会を開始した。さらに、出口戦略の重要性から営業戦略部も加わり、4部による調査・研究を進めた。
- また、令和3年2月24日には、先行事例の調査として、栃木県那須郡那珂川町並びに石岡市の取り組みについて現地視察を行った。
- 令和3年3月18日に、これまでの調査・研究を踏まえて、関係4部長に対し、イノシシによる農作物被害などの軽減に向けたイノシシ肉の利用拡大について、全庁的に協力して取り組むよう、予算や組織の在り方等を含めて要望を行った。

3 現状と課題

現 状

(1) イノシシによる県内の農作物被害額

- ・被害額は年々増加し、平成 29 年度に 1 億 5,374 万円に達した(図 1)。
- ・平成 30 年 3 月に議員提案により「茨城県イノシシ等野生鳥獣による被害の防止対策に関する条例(以下「県条例」という)」が制定され、捕獲の促進や防護対策などの施策が充実された結果、過去 2 年被害額は減少傾向にある。

■イノシシによる農作物被害額の推移(図 1)

(千円)

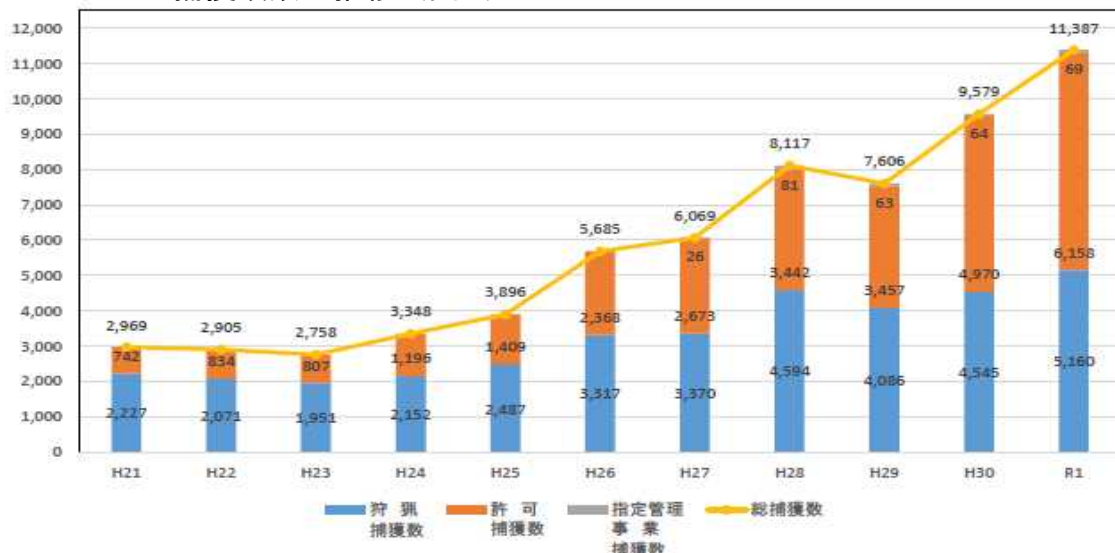
H26	H27	H28	H29	H30	R1	主な被害作物	主な被害発生市町村
89,142	88,712	114,478	153,745	100,431	97,126	水稲、いも類、野菜、果樹等	桜川市、笠間市、つくば市、石岡市、かすみがうら市、銚田市、土浦市、常陸大宮市

(出典：「令和元年度茨城県内の野生鳥獣による農作物被害調査の結果について」)

(2) 県内のイノシシ捕獲頭数と捕獲位置

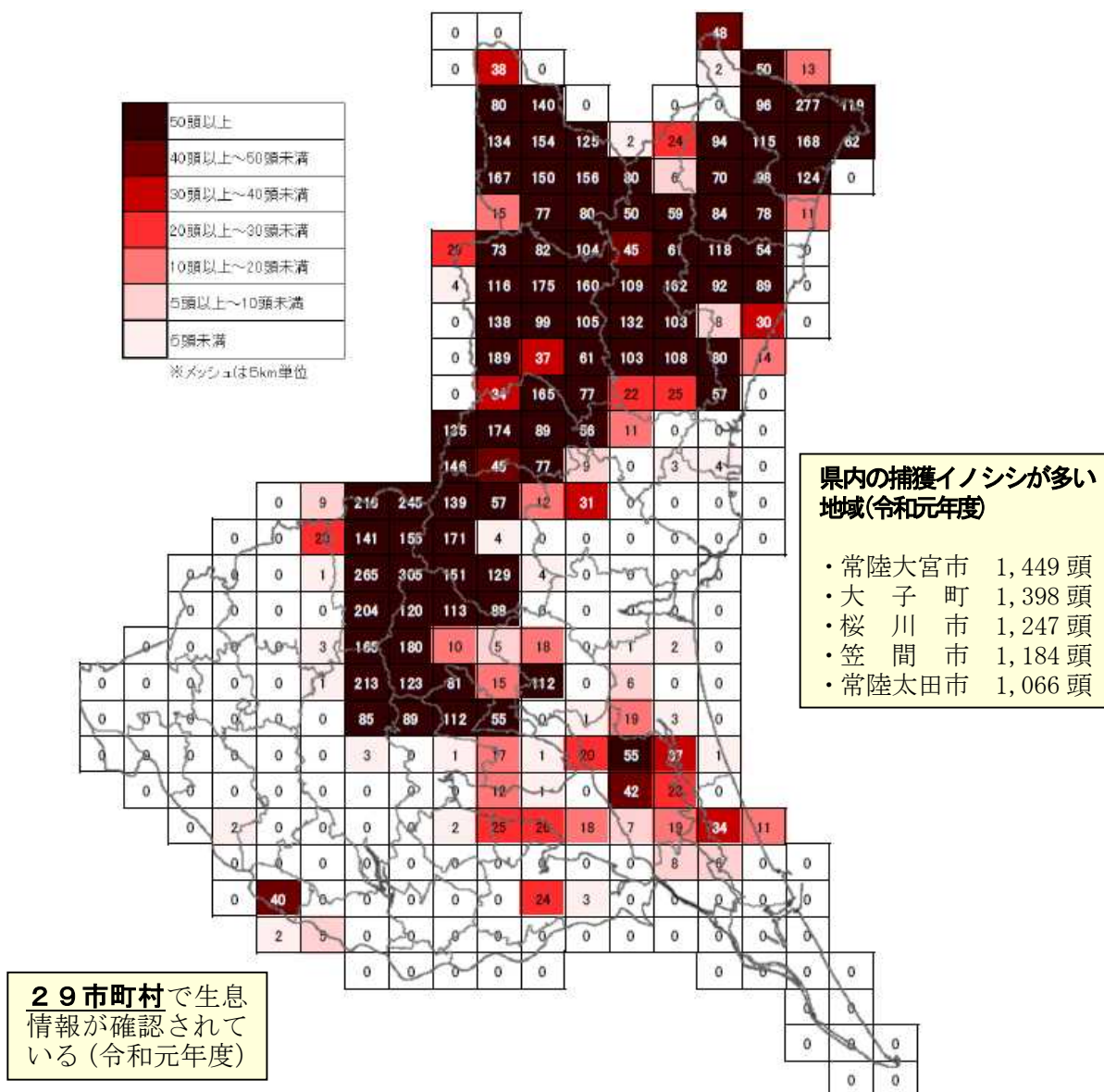
- ・令和元年度の捕獲数は 11,387 頭となり、初めて 1 万頭を突破した(図 2)。その内、狩猟者が許可を得て有害鳥獣として捕獲されたイノシシは 6,158 頭で、10 年前の 8 倍となっている。
- ・捕獲数は増加傾向にあり、加えて、県北から県央の中山間地域並びに筑波山周辺であった捕獲位置は、鹿行地域や県南地域でも捕獲されるなど、生息域の拡大が見られる(図 3)。

■イノシシ捕獲頭数の推移(図 2)



(出典：「令和元年度のイノシシ等野生鳥獣による被害防止対策の状況」)

■イノシシの捕獲位置（図3）



イノシシによる人身被害・公共物等への被害

イノシシは、神経質で警戒心の強い動物で、人と遭遇しても、何もしなければ逃げ出します。しかし、こちらから攻撃したり興奮状態であったりすると、猪突猛進の言葉どおり、強い突進力と鋭いキバで攻撃してくるなど非常に危険です。

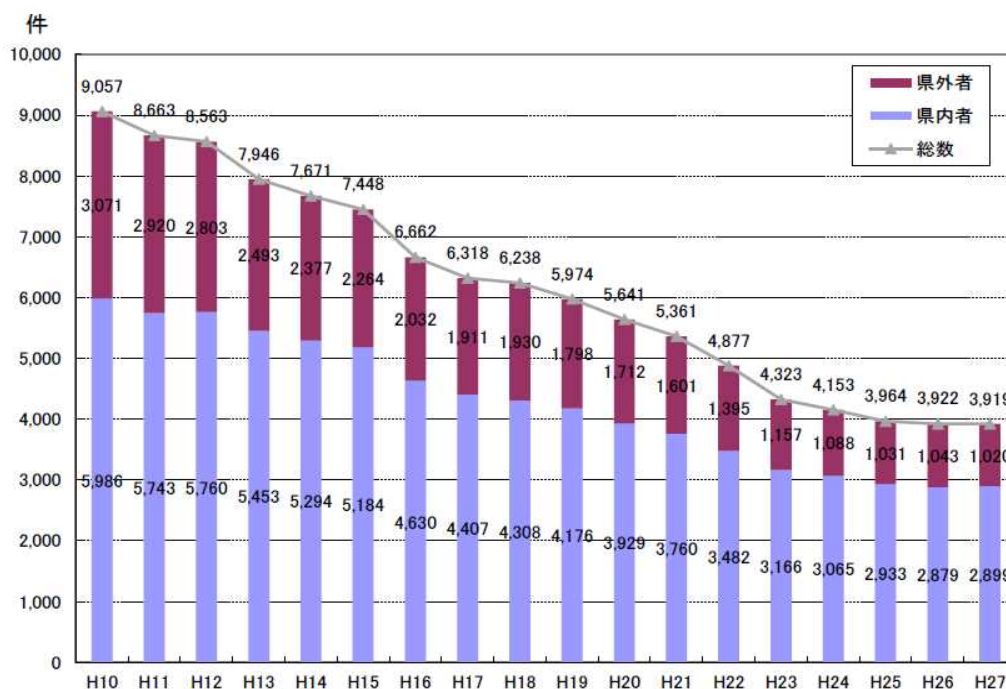
実際、2018年1月には、つくば市と石岡市で3名の方がイノシシに襲われ重軽傷を負うなどの被害が発生しております。

また、自動車や電車などとの接触事故、道路の法面等を掘り返し、斜面が崩れるなどの被害も発生しております。イノシシの増加は、人身への被害や公共物等への被害も懸念されております。

(3) 茨城県の狩猟者の状況

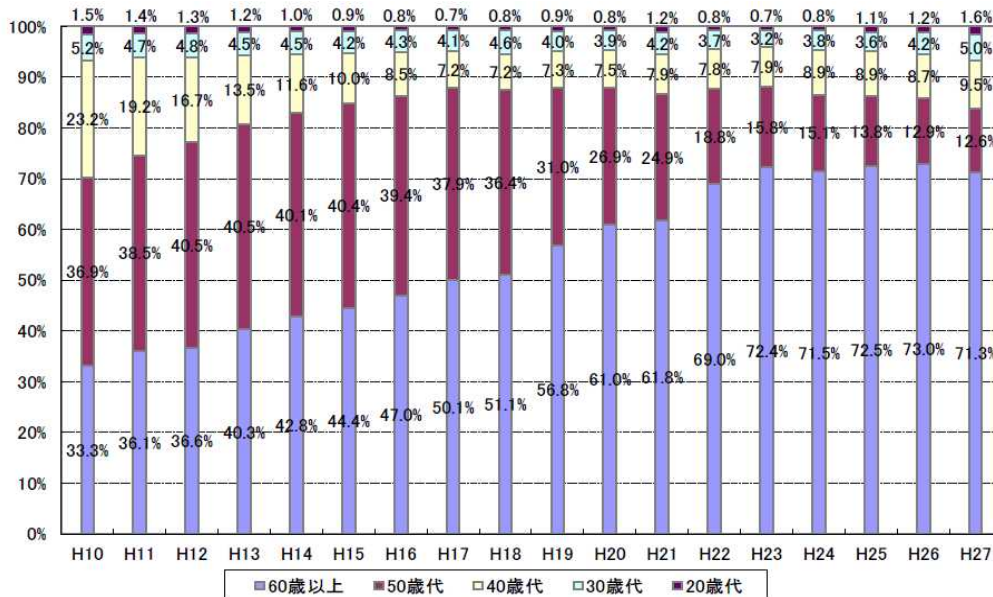
- ・平成27年度における狩猟者登録数は、3,919件であり、10年間で62%減少している(図4)。
- ・狩猟免許交付者の年齢を見ると、平成27年度では60歳以上の割合は71.3%となっており、10年前の50.1%と比べて21.2ポイント増加するなど狩猟者は高齢化している(図5)。

■茨城県の狩猟登録者数(図4)



(出典：茨城県イノシシ管理計画(第二種特定鳥獣管理計画)H29J)

■狩猟免許交付者の年齢構成(図5)



出典：茨城県イノシシ管理計画(第二種特定鳥獣管理計画)H29J)

(4) 県内の鳥獣被害防止計画策定等市町村

- ・ 県内 29 の自治体では、鳥獣被害防止特措法に基づき、イノシシを対象とした「鳥獣被害防止計画」を策定するとともに、自治体、猟友会、農業団体等を構成員とする被害防止対策協議会を組織して、防護柵設置や捕獲奨励に係る国や県による財政支援（図 6）、人材確保等の支援を受けながら農業被害の防止対策に取り組んでいる。
- ・ また、県内 10 市町で、被害防止計画に基づく捕獲、防護柵の設置といった実践的活動を担う、鳥獣被害対策実施部隊を設置している。

鳥獣被害防止計画策定市町村
水戸市、日立市、土浦市、石岡市、下妻市、常総市、常陸太田市、高萩市、北茨城市、笠間市、つくば市、鹿嶋市、潮来市、常陸大宮市、那珂市、筑西市、坂東市、稲敷市、かすみがうら市、桜川市、行方市、鉾田市、小美玉市、茨城町、大洗町、城里町、東海村、大子町、河内町

鳥獣被害対策実施部隊設置市町村
日立市、下妻市、大子町、笠間市、鹿嶋市、石岡市、筑西市、坂東市、城里町、高萩市

■ 県内自治体のイノシシ捕獲報奨金の例（図 6）－（令和 2 年度の状況・抜粋）

市町村名	対象	捕獲報奨金（上限）
大子町	成獣	2.4 万円
	幼獣	1.4 万円
石岡市	60kg 以上	1.5 万円
	5kg 以上 60kg 未満	1 万円
常陸大宮市	60kg 以上	1.5 万円
	60kg 未満	1 万円
	幼獣	3 千円
笠間市	1 頭あたり	1 万円
潮来市	成獣	1 万円
	幼獣	3 千円

※大子町については町への聴き取りに基づき、有害捕獲の金額を記載（狩猟期間については 1.5 万円）

※石岡市は「石岡市イノシシ捕獲等報償金支給要綱（R2 年度）」、潮来市は「潮来市有害鳥獣捕獲報奨金交付要綱（R2 年度）」に基づき、常陸大宮市、笠間市はHP掲載情報（R2 年度）に基づき作成

※なお、国や県事業として有害捕獲については以下の財政支援策がある（令和 2 年度事業）
 イノシシ成獣 国：8 千円/頭 県：市町村が上乗せした場合同額を補助（上限 8 千円/頭）
 〃 幼獣 国：1 千円/頭 県：市町村が上乗せした場合同額を補助（上限 1 千円/頭）
 （ジビエ利用の場合は、国：9 千円/頭）

（参考）大子町 成獣の場合 2.4 万円【内訳：国（8 千円）+県（8 千円）+町（8 千円）】

(5) 県内の野生イノシシ肉の放射性物質検査結果

- ・本県では、国で承認された「出荷・検査方針」に基づき石岡市にある「朝日里山学校」で受け入れたイノシシについて、県の検査機関又は食品衛生法に基づく登録検査機関で全頭につき検査を行っている（主に県衛生研究所で検査を実施）。
- ・基準値（放射性セシウム 100Bq/kg）を超えるイノシシ肉検体は年々減少してきている（図7）。

■各年度の野生イノシシ肉の放射性物質検査結果（図7）－石岡市「朝日里山学校」受入れ

年度	検体数	100Bq/kg 超の 検体数（割合）	検出された放射性物質 の平均値(単位:Bq/kg)	(参考) 県内の捕獲頭数
R2 年度	10	0	18.9	集計中
R1 年度	14	0	34.9	11,387
H30 年度	22	0	33.4	9,579
H29 年度	27	1(3.7%)	34.5	7,606
H28 年度	27	1(3.7%)	42.3	8,117
H27 年度	34	3(8.8%)	52.8	6,069
H26 年度	39	7(17.9%)	65.0	5,685
H25 年度	33	10(30.3%)	81.9	3,896
H24 年度	15	4(26.7%)	91.4	3,348

※ R2 年度は R2 年 11 月 1 日時点の実績

※ 基準値：一般食品 放射性セシウム (Cs-134, 137) 100Bq/kg

※ 検査機器の種類：ゲルマニウム半導体検出器（県衛生研究所）

（出典：茨城県HP「野生鳥獣の放射性物質検査の結果について」から作成）

9割超廃棄、命が粗末に扱われています

令和元年度に全国で捕獲されたイノシシは、約 64 万頭で、その内、許可を得て有害鳥獣として捕獲されたイノシシは約 51 万頭に及びます。しかし、その内ジビエとして利用されたイノシシは 34,481 頭、わずか 5.4%です（環境省「捕獲数及び被害等の状況等」、農水省「野生鳥獣資源利用実態調査」より）。

本県では、約 1 万 1 千頭余りが捕獲（うち、許可捕獲は 6,158 頭）されていますが、ジビエとして利活用されるのは、放射性物質検査が適合となった、年 10～20 頭程度です（自家消費除く）。

県条例第 7 条第 7 号では「捕獲した指定野生鳥獣の有効活用の促進」を掲げておりますが、捕獲イノシシのほとんどが埋却・焼却されている現状は、条例の趣旨にそぐわないだけでなく、生命倫理の上でも好ましくなく、このままではイノシシも浮かばれません。

命を粗末にすることなく、自然の恵みに感謝し、無駄なくいただくことが求められています。

【イノシシの捕獲圧を高める新たな施策】

- ◆イノシシによる農作物被害額は、ここ2年減少しているものの、約1億円となお高い水準にある。生息域が県南、鹿行地域にまで及び、これまで生息しなかった地域では対策が後手に回り、新たな被害が懸念されている。
- ◆イノシシの捕獲圧を高めるためには、狩猟人材の確保が重要である。狩猟人材の減少・高齢化が進む中、担い手を確保するためには、イノシシ肉の高付加価値化を進め、狩猟を経済的に魅力的な仕事としていかなければならない。

【イノシシ肉を市場出荷できる体制の構築】

- ◆本県でイノシシ肉を出荷するためには、放射性物質の検査を行わなければならないことなどもあり、年1万頭を超える捕獲イノシシの内、市場出荷されているのは、10~20頭程度と、捕獲した野生鳥獣の有効活用を求めている県条例の趣旨にもそぐわない。安心安全なイノシシ肉の市場出荷に向け、検査体制を構築していかななくてはならない。
- ◆野生イノシシは、牛や豚などと異なり、と畜場法の適用を受けないため既存のと畜場を利用することができない。そのため、食品衛生法に適合したイノシシ肉処理施設の新設や、加工処理技術を持つ人材を育成していかなければならない。

【イノシシ肉の販売促進 — 出口戦略】

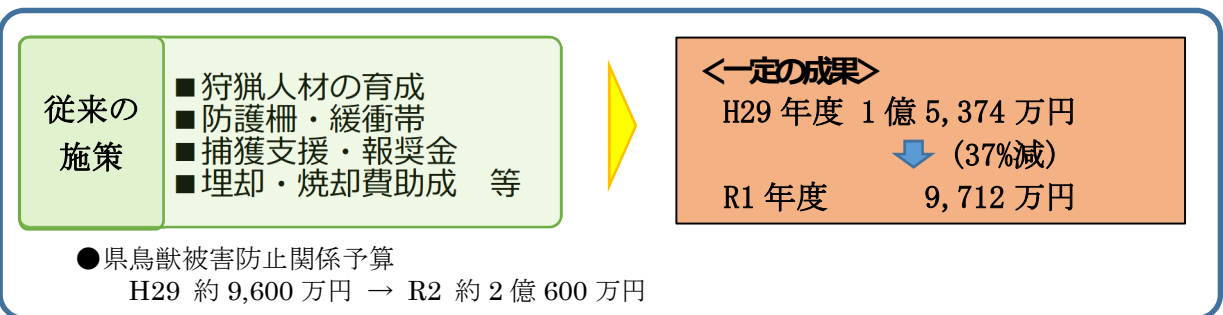
- ◆捕獲したイノシシ肉を価値の高い食材として市場に流通させるためには、商品開発、販路開拓、ブランド化などのPR戦略、安定供給などの出口戦略を広域的な視点で進めなくてはならない。

4 調査結果

【イノシシの捕獲圧を高める新たな施策】

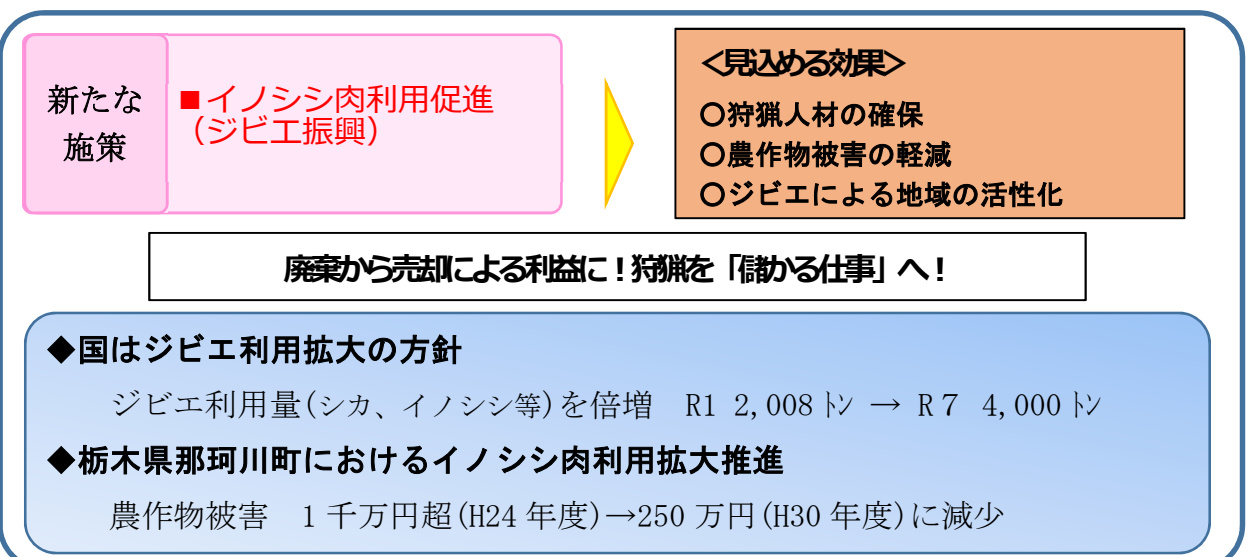
1 イノシシの被害防止

- ・侵入防止策や捕獲報奨金などの予算充実により、イノシシによる農作物被害は過去2年減少してきている一方、捕獲イノシシは、増加し続けており、その生息域も拡大している。イノシシの急増を防ぐ更なる対策が求められている。



2 さらなるイノシシ捕獲に向けたイノシシ肉の利用拡大

- ・イノシシの急増や生息域の拡大を防ぐためには、従来の施策に加え、イノシシ捕獲に強い経済的インセンティブを与え、狩猟人材の確保と技術の向上を促し、捕獲圧を高めることが重要である。
- ・国では、農作物被害の軽減、農山村地域の所得向上を企図し、ジビエ（フランス語で「野生鳥獣の食肉」を意味する）利用拡大を推進している。全国各地では、捕獲したイノシシなどをジビエとして流通させる取り組みが行われており、成果を挙げている事例もある。
- ・本県においても、イノシシ肉の市場流通量を増やす（需要を生み出す）ことで供給圧力（イノシシ捕獲圧）を高め、農作物被害の軽減とともに、ジビエ振興による地域の活性化を図る施策を進めていくべきである。



【イノシシ肉を市場出荷できる体制の構築】

1 放射性物質検査について

- ・現在、放射性物質の影響により、6県（福島県、宮城県、栃木県、茨城県、群馬県、千葉県）の全域でイノシシ肉の出荷が制限されている。ただし、栃木県、茨城県、千葉県では、承認された食肉処理施設で受け入れ、全頭検査し、基準値を下回れば出荷できる「一部解除」が行われている（図8）。
- ・令和元年度における本県の捕獲イノシシは11,387頭。市場出荷されているのは、出荷制限が一部解除された食肉処理施設「朝日里山学校」で処理された18頭。全国では、令和元年度に約64万頭が捕獲され、その内食肉処理施設で解体されジビエとして活用されたのは34,481頭（利用率約5.4%）。
- ・本県においてイノシシ肉を出荷するためには、国に認められた検査スキーム（出荷・検査方針）に基づき、県衛生研究所（水戸市）においてゲルマニウム半導体検出器（図9）により検査し、100ベクレル/kg※を越えなければ出荷が可能となる。しかし、食肉処理施設（石岡市「朝日里山学校」）からの検体搬入や検査日程の調整等が負担となっている。

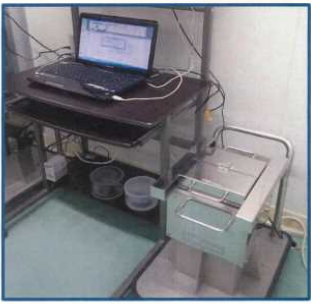

〔 ※食品中の放射性セシウムの基準値は、肉類などの一般食品に関しては1kg当たり100ベクレルとされている。 〕

- ・栃木県や千葉県では、出荷制限が解除された食肉処理施設でのスクリーニング検査（基準値を超える可能性がある個体を見つけるための簡易な検査）で50ベクレル/kgを越えなければ出荷が可能となる、本県と比べ別施設への検体搬入が不要な、簡略化された「出荷・検査方針」が認められている（50ベクレル/kg超でも、登録検査機関等での精密検査の結果100ベクレル/kg以下であれば出荷可能）。
本県でも同様の『簡略化』された方針が認められるよう国との協議を進め、イノシシ肉の利用率を高めていくべきである（図10）。

■出荷制限解除の区分（図8）

区 分	内 容
全県解除	○都道府県単位での出荷制限の解除 <ul style="list-style-type: none"> ・県内全域で放射性物質検査を実施せずに出荷可能 ・県内全域で基準値(100Bq/kg)を安定して下回ることが必要
部分解除	○市町村単位での出荷制限の解除 <ul style="list-style-type: none"> ・部分解除された市町村では放射性物質検査を実施せずに出荷可能 ・対象市町村及びその周辺で基準値を安定して下回ることが必要
一部解除	○食肉処理施設ごとの出荷制限の解除 <ul style="list-style-type: none"> ・施設において検査を実施し、基準値を下回った場合は放射性物質検査を実施せずに出荷可能 ・「出荷・検査方針」について国との協議・承認が必要

■スクリーニング検査で使用する「NaIシンチレーション検出器」と精密検査で使用する「ゲルマニウム半導体検出器」の比較（図9）

分析機器	NaIシンチレーション検出器	ゲルマニウム半導体検出器
外観		
価格	250～600万円	1,500～2,000万円
重量	100kg程度	1.5～2トン
測定環境	・室温が一定である必要	・液体窒素・電氣的装置による冷却が必要
特徴	・簡易検査（スクリーニング）に利用可能 ※基準値を超える可能性がある場合、ゲルマニウム検出器で分析	・厚生労働省の定める公定法に記載 ・詳細な分析が可能
使用例	・農畜水産物の放射性物質スクリーニング検査	・飲料水の放射性物質検査

■イノシシ肉の出荷・検査方針（図10）

県名	一部解除されている食肉処理施設※1	出荷・検査方針(R3.2時点)
茨城県	1 朝日里山学校 (石岡市)	食肉処理施設でイノシシを受け入れ※2、 県衛生研究所で精密検査を実施 ・100Bq/kg 以下 → 出荷 ・100Bq/kg 超 → 廃棄



〔本県も栃木県、千葉県同様、簡略化された「出荷・検査方針」が認められるよう国との早期協議を(P9参照)〕

栃木県	1	各食肉処理施設でイノシシを受け入れ、 スクリーニング検査を実施※3 ・50Bq/kg 以下 → 出荷 ・50Bq/kg 超 → 精密検査※4
千葉県	8	100Bq/kg 以下 出荷 100Bq/kg 超 廃棄

※1 茨城県の処理施設・・・朝日里山学校（石岡市）

栃木県の処理施設・・・那珂川町イノシシ肉加工施設（那珂川町）

千葉県の処理施設・・・ジビエ勝浦（勝浦市）、君津市獣肉処理加工施設（君津市）、森旧解体処理場（君津市）、猟協流通君津工場（君津市）、大多喜町都市農村交流施設（大多喜町）、清澄山系ジビエ（鴨川市）、オーガニックブリッジ（木更津市）、ジビエ工房茂原（茂原市）

※2 イノシシの受け入れや検体持ち込みの際などは、処理施設所在市町職員の立ち合い等が必要とされる。

※3 検査結果は公表されるほか、個体には番号が付され、管理台帳・出荷台帳等によって管理される。また、自治体によって出荷できる部位に違いがある。

※4 精密検査は、栃木県では県農業試験場又は外部機関で、千葉県では国の検査機関や県衛生研究所又は民間の登録検査機関で、それぞれゲルマニウム半導体検出器により行われる。

出荷解除に向けた国の新たな動き

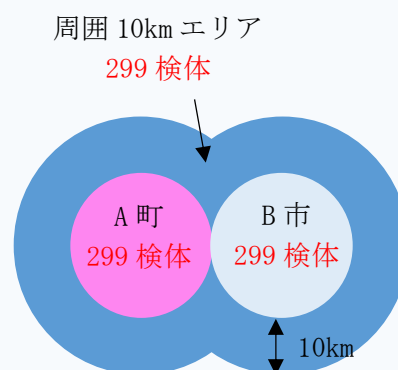
国においては、現・参議院農林水産委員会委員長である上月良祐議員のご尽力もあって、食肉処理施設ごとの全頭検査による一部解除ではなく、市町村区域ごとに十分な量の検査を行い、基準値（100 ベクレル/kg）を下回っていれば全頭検査不要で出荷可能とするなど、部分解除に向けた動きが出てきています。

本県では、それぞれの解除条件を研究し、安心安全かつ、速やかに出荷できる体制を構築していくことが求められています。

市町村区域の部分解除条件の考え方（国からの情報提供等に基づき作成）

- ① 移動性について、解除しようとする県、市町村等に加えて、解除地域の外縁から周囲 10 km エリアを対象に、
- ② 個体差（雌雄や年齢）、季節・捕獲期間等を考慮して、
- ③ 十分な検査（これまでの全頭検査等による蓄積含め最低 299 検体）を実施し、
- ④ その結果が継続して全て基準値（100Bq/kg）を下回っていること

※今後、国の方針がより具体的に決まれば、考え方が変更となる可能性があることに留意。



2 イノシシ肉処理施設、加工処理技術、捕獲後の運搬等について

- ・野生イノシシを食肉加工するためには、食品衛生法に適合した専用の食肉処理施設が必要である。
- ・また、良質なイノシシ肉を安定的に供給するためには、捕獲技術や加工処理技術の向上、捕獲場所から食肉処理施設への運搬設備（保冷車、移動式解体処理車等）や、加工後の冷凍設備等が必要となる。
- ・国では施設整備等への支援メニューがあり（図 11）、県においては、国などとも連携し、処理施設設置・設備等導入に意欲ある市町村等への支援（国事業への申請支援や、複数市町村等による広域的・モデル的な処理施設設置等）などを積極的に行うとともに、県による独自の 上乘せ補助なども検討していくべきである。

■国の施設整備等への支援メニュー（図 11）

交付金等名称	補助率	交付要件等
地方創生拠点整備交付金（内閣府）	1 / 2	・地方の活性化につながる事業であれば対象（有害捕獲・狩猟いずれも可）
鳥獣被害防止総合対策交付金（農林水産省）	1 / 2 以内	・農作物等被害防止を目的としていることから、有害捕獲が対象※市町村鳥獣被害防止計画への位置づけが必要 ・地域の鳥獣被害防止対策協議会の構成員であれば市町村に限らず民間団体でも、また単独での申請も可能
食料産業・6次産業化交付金（農林水産省）	3 / 10 以内 （市町村戦略等 1/2 以内）	・6次産業につながる事業であれば対象（有害捕獲・狩猟いずれも可） ・「6次産業化・地産地消費」に基づく総合化事業計画の認定が必要

ジビエカー（移動式解体処理車）

ジビエカーは、処理加工施設に搬入するまでに肉質を劣化させないように、捕獲現場近くまで移動し、車内で解体・内臓摘出・はく皮までを行うことができる特殊車両です。（一社）日本ジビエ振興協会と、長野トヨタ自動車株式が開発しました（価格は2,200万円前後）。

また、中で解体はできませんが、捕獲個体を冷却しながら運搬できる小型保冷車（価格は120万円～）も各地で活躍しています。

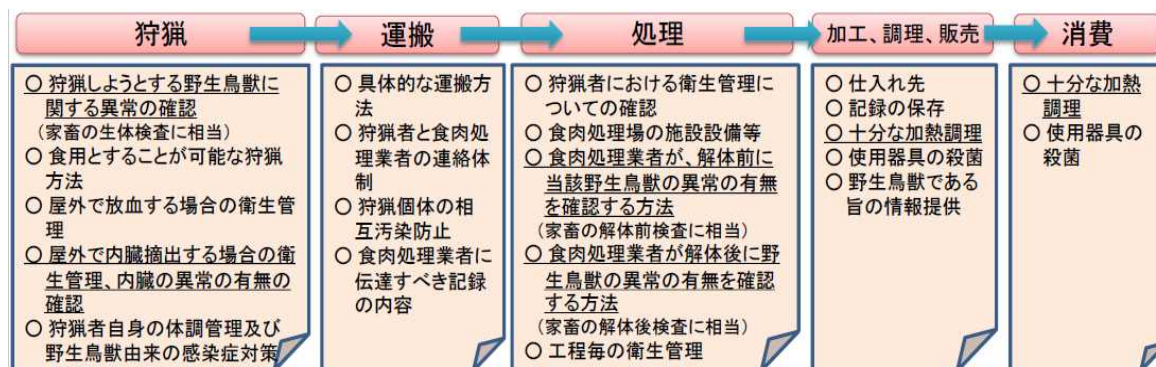


（画像出典：農林水産省「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」より）

3 イノシシ肉の衛生管理について

- ・野生イノシシを食肉加工するに当たっては、豚など家畜と異なり、屋外で捕獲、場合によって現場で止め刺しし、食肉処理施設まで運搬することから、独自の衛生管理が必要となる。
- ・野生鳥獣肉の衛生管理については、狩猟者や食肉処理業者、飲食店業者等が共通して守るべき衛生措置として、厚生労働省が「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)（平成26年11月）」（図12）を策定しており、令和3年6月からは、HACCPによる衛生管理の義務付けも本格施行される。
- ・安心安全なイノシシ肉の提供は、今後の利用拡大を進める上で根幹をなすものであり、県においては、捕獲後の止め刺しや血抜き、鮮度を保持した運搬などのマニュアル整備等を含め、狩猟者、食肉処理施設、販売業者、飲食店、消費者などへ衛生管理に関する十分な情報提供と普及啓発を図っていくべきである。

■野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）の項目（図 12）



（出典：農林水産省「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」より）

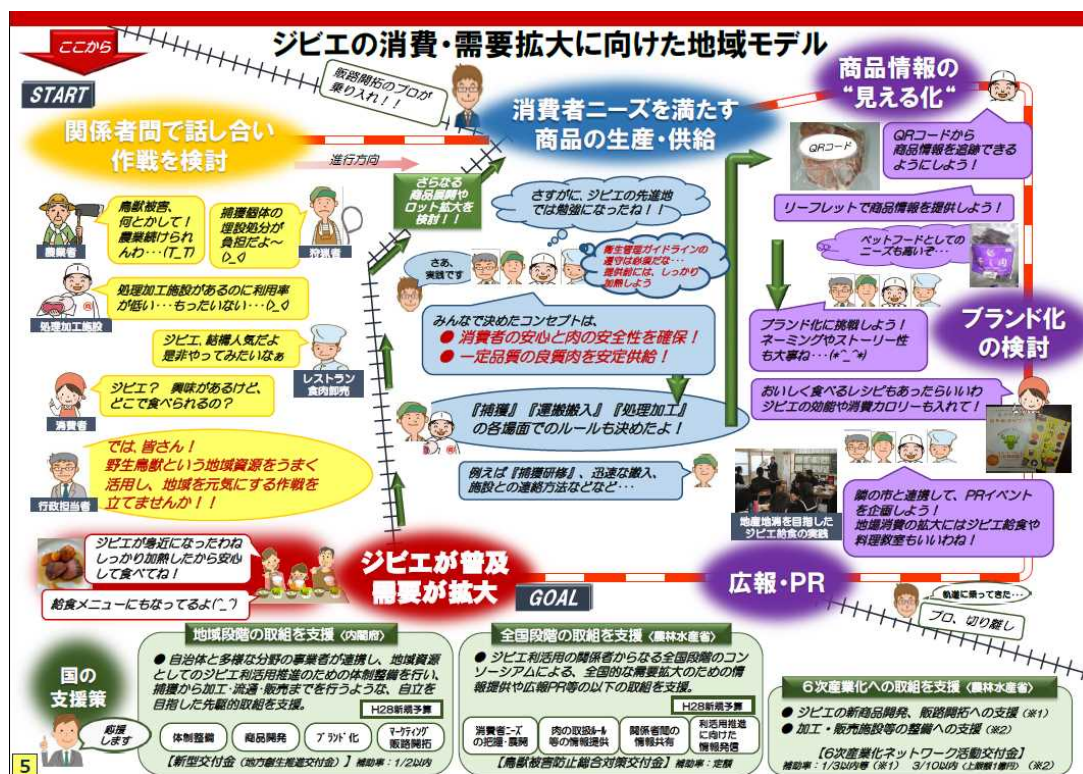
【イノシシ肉の販売促進】

1 出口戦略について

- ・ 県内におけるイノシシ肉処理施設の整備・強化に向け、市町村や民間事業者の参入、投資を促すためには、売り先を安定的に確保する出口戦略が欠かせない。
- ・ 農林水産省では、「ジビエの消費・需要拡大に向けた地域モデル(図 13)」を示しているが、イノシシ肉の消費・需要拡大を図る上で、特にPR戦略が重要である。(株) JTBが2012年に行ったネット調査では、ジビエ料理へのイメージは、「くさみが強い(39.8%)」、「抵抗感がある(26.4%)」、「肉がかたい(26.2%)」と否定的なイメージが多い結果となった。一方で、「美味しくて、栄養価も高いヘルシーな食材」(図 14)であることが分かれば、食べてみたいと思う人が5割近くあり、ジビエ料理への潜在的なニーズをどう顕在化していくかが普及のカギとなってくる。イノシシ肉への否定的なイメージを払しょくし、ブランド化などの高付加価値化を図るためには、ひとつの地域のみでの取り組みでは難しく、県による戦略的な広報と発信が求められている。
- ・ 食肉処理施設の自立的な運営に向け、マーケットインによる商品開発や、地域の特産品としてブランド化を図るPR戦略、ビジネスを担う人材の育成など、イノシシ肉の需要増・消費拡大を図る出口戦略に取り組む必要がある、市町村など地域の関係者による綿密な検討が求められているが、多岐にわたる取り組みであることから、県の関係部署が部局横断で一体的に支援していくべきである。
- ・ また、本県で食されているイノシシ肉は、石岡市八郷地区を中心とした「しし鍋」(図 15)が多くを占めており、県においても、地域資源、地域の名物と

して一層のPRを図っていくべきである。さらに、国では全国ジビエ料理コンテストを実施しているほか(図16)、全国各地でジビエ振興の取り組みが行われており、こうした先進事例を参考に、新たな商品開発や、多様な販路の開拓・確保に向けた地域の取り組みを支援していくべきである。

■ジビエの消費・需要拡大に向けた地域モデル (図13)



(出典：農林水産省「ジビエ利活用で元気な地域づくり」より)

イノシシはヘリシーで
タンパク質、ビタミンも豊富!

■肉の栄養成分比較 (100g) (図14)

種類	エネルギー(kcal)	タンパク質(g)	脂質	ビタミンB2(mg)	ビタミンB6(mg)	ビタミンB12(μg)
イノシシ肉 (脂身つき)	244	18.8	19.8	0.29	0.35	1.7
豚肉 (大型種ロース脂身つき)	248	19.3	19.2	0.15	0.32	0.3
豚肉 (中型種ロース脂身つき)	275	18.3	22.6	0.13	0.35	0.3
牛肉 (和牛ロース脂身つき)	380	13.8	37.4	0.17	0.18	1.1

(出典：日本食品標準成分表 2020 版 (八訂) より)

■八郷名物しし鍋マップ（図15）



（出典：石岡市八郷商工会HPより）

■「第5回ジビエ料理コンテスト」募集チラシ（図16）

第5回 ジビエ料理コンテスト

■応募締切■ **延長しました!!**
2020年10月31日(土)
11月15日(日)

審査委員長：ソムリエ **田崎 真也氏**

国産のイノシシ肉・シカ肉を使用し、
多くの人に、安全でおいしく提供できる料理を募集!

■各賞■ (各1名)
農林水産大臣賞
農林水産省農村振興局長賞
日本ジビエ振興協会代表理事賞
日本エスコフエ協会会長賞
全国日本調理技能士会連合会会長賞
全日本厨士協会会長賞
大日本猟友会会長賞
日本食糧新聞社賞
在日フランス大使館賞

■表彰式■
2021年1月17日(日)
同日に受賞レシピの試食会を予定!

応募用紙はこちら!
過去入賞レシピも公開中です。
<https://www.jbim.jp/00092020>

主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会 協力：辻調理師専門学校・エール社 東京
本コンテストは、農林水産省「鳥獣害軽減防止総合交付金」事業の一環として実施されるものです。

（出典：農林水産省HPより）

利用促進に向けた各地の取り組み

全国では、ジビエレストランフェアや、料理コンテスト、県HPでのレシピ集公表、学校給食での提供、国ガイドラインに基づいた独自の衛生管理基準など、各県で様々な取り組みが行われており、和歌山県では、独自に「わかやまジビエ肉質等級制度」を設け、品質に見合った格付けと価格設定を行うなど、流通・販売面で透明性を持たせる取り組みも行われています。

また、食肉だけではなく、ペットフードへの加工や、動物園の肉食動物のエサとして活用するといった取り組みもあり、先進事例を調査・研究し、本県のジビエ振興に生かしていくことが大切です。

2 高品質・安定供給に向けて

- ・豚などの家畜と違い、いつ、何頭捕獲できるかわからず、また、季節、年齢、性別、捕獲時の血抜き等の処理などにより肉質も変化するなど、安定的な供給に課題がある。
- ・加えて、食肉処理施設が飲食店などと直接取引しているのが実態として多く、卸業者の参入など流通体制の整備も重要である。
- ・また、平成30年5月から農林水産省では、『国産ジビエ認証制度』をスタートさせており、今後、食肉処理施設の整備が進み、認証を希望する施設が出てくれば、取得を後押ししていくことも重要である。
- ・イノシシ肉の需要増・消費拡大には、高品質・安定供給が重要であり、そのためにもこれまで述べたように、食肉処理施設や設備整備などハード面での支援のほか、狩猟者の捕獲技術や、統一的な捕獲・運搬マニュアル等の整備、加工処理技術の向上、衛生管理への普及啓発といったソフト面での支援に取り組み、捕獲・処理加工から、販売・消費に至る出口戦略が好循環する仕組みを構築していくべきである (図17)。

■イノシシ利用拡大に向けたイメージ(図17)



現地調査の結果

令和3年2月24日（水）に、イノシシ肉処理施設として、「那珂川町イノシシ肉加工施設（栃木県那須郡那珂川町）」と「朝日里山学校（石岡市）」を視察させて頂きました。新型コロナウイルスの影響がある中、ご対応頂いた関係者の皆様には深く感謝を申し上げます。

那珂川町イノシシ肉加工施設

はじめに訪れたのは栃木県那須郡那珂川町にあるイノシシ肉加工施設です。こちらは町直営で、平成21年に建設され、事業費はおよそ3,800万円、そのうち約1,680万円が国と県による補助とのことでした。

那珂川町の他、近隣の那須烏山市、茂木町、市貝町、益子町、大田原市で捕獲されたイノシシを受け入れて

おり、ほぼ毎日、1日に10頭ほどを限度に、令和元年度には年間444頭を解体処理したとのことでした。特産品「八溝ししまる」として町内外の90店舗ほどに販売し、令和元年度には約1,630万円の売上があったとのことでした。

平成24年度に町内の農作物被害は1,000万円を超えましたが、現在は250万円程度にまで減少しております。施設の運営は、町職員の人件費も入れると、年間収支は650万円ほど赤字とのことですが、農作物被害の減少額を考えれば、非常に高い政策効果を挙げていると言えるのではないのでしょうか。



<施設内の様子>



<那珂川町イノシシ肉加工施設>

わな猟で捕獲したイノシシは、ほぼ全頭、施設で受け入れ、食肉処理をしているとのこと、全国で5~6%程度しか活用されていない捕獲イノシシは、ここ那珂川町内では、猟銃などで仕留めたものや、放射性物質検査で不適合となった個体を除き、利用率がほぼ100%とのこと（なお、令和元年度に検査で不適合となった個体は19頭、全体の4.2%）。イノシシ肉の需要は旺盛で、受け入れ増と効率化などにより、黒字化を目指していくとのことでした。

捕獲後の止め刺し、血抜きから処理施設の職員がかかわり、経験の積み重ねにより解体処理も熟練され、臭みや硬さもない、新鮮な肉が加工できるとのことです。歩留まりは体重 50kg の個体で、枝肉までで 60% 程度、精肉までで 38% 程度とのことと、若い雌のほうが歩留まりも肉質も良いとのこととです。また、加工施設では、捕獲者から枝肉 1kg 当たり 500 円で購入しているとのこととです。



＜小型保冷車で搬入されたイノシシ＞

視察中、小型の保冷車により捕獲イノシシが運ばれてきましたが、捕獲イノシシの鮮度を保ちつつ、加工施設まで運搬する上で、小型保冷車で十分とのこととです。交通網が整備され、険しい山道も比較的少ない本県においても、ジビエカーの導入によらなくても、保冷車による運搬可能範囲に食肉処理施設を複数設けることで、効率的なイノシシの受け入れ体制が構築できるものと感じました。



＜イノシシ肉を使用したメンチ、シチュー煮＞

お昼には、那珂川町内の「レストラン道」で、加工施設で処理をしたイノシシ肉を使ったシチュー煮とメンチカツを食しました。臭みは全くなく、肉質は非常に柔らかく、脂もあっさりしており、山の恵みに深く感謝しながら、大変美味しくいただきました。イノシシ肉と言え、**「牡丹鍋」**が思い浮かびますが、洋風の

レシピとも相性が抜群で、イノシシ肉の可能性を感じました。

なお、イノシシ肉の販売価格は部位や季節により変わりますが、概ね豚肉より高く、和牛肉より安いとのこととです。

＜1頭当たりの枝肉量、精肉量（那珂川町イノシシ肉加工施設）＞

○体重 50kg の個体

- ・枝肉量 30kg 程度（歩留率 60%）
- ・精肉量 19kg 程度（歩留率 38%）

加工施設では、枝肉 500 円/kg で購入
 ※町外の個体は 400 円/kg
 (例) 50kg 個体で 15,000 円 (30kg × 500 円)

〔ヒレ 0.5kg、背ロース 2.4kg、肩ロース 1.8kg、バラ 2.6kg〕
 モモ 5.3kg、肩 3.0kg、スネ 1.6kg、切り落とし 1.8kg

<精肉の販売価格（1kgあたり単価、税込み）>

区分	イノシシ肉	豚肉(参考)	和牛肉(参考)
ヒレ	4,000	1,080	7,598
肩ロース	3,600	1,091	4,096
バラ	3,400	1,153	2,160
モモ	3,200	748	3,564

※イノシシ肉は、那珂川町における2020年10月の価格

※豚肉、和牛肉は、(公財)日本食肉流通センター「部分肉価格の推移(2020年10月)」より。ただし、和牛肉バラは「ともばら」、モモは「そともも」の価格

朝日里山学校

午後からは、本県唯一のイノシシ肉処理施設である石岡市の「朝日里山学校」を訪れました。

石岡市内では、年間1,000頭ほどのイノシシが捕獲されており、朝日里山学校において、石岡市猟友会の会長さんを中心に解体処理を行っていますが、自家消費等がほとんどで、販路がしし鍋などの地元飲食店に限定されていることもあり、出荷は雌のみ年間10～20頭程度しかないとのことでした。

また、猟友会の会長さんの話では、やはり放射性物質の検査のため、水戸市にある県衛生研究所への検体搬入の負担や、結果が判明するまで加工、出荷ができないなど時間のロスが大きいなどが課題とのことでした。

地元の石岡市からも、現状施設が手狭であることなどもあり、新たな食肉処理加工施設整備に向けた支援の要望がありました。



<朝日里山学校の視察の様子>

5 今後の方策

県ではこれまで、侵入防止策や狩猟者等の人材育成・確保などに力を入れ、農作物被害額減少などに一定の成果を挙げてきたところであるが、イノシシの生息域が拡大する中、さらなる対策の強化が求められている。

その対処として、これまでの調査や、国のジビエ振興の方針、各地の先進事例等を踏まえると、イノシシ肉の利用拡大を通じた、イノシシ捕獲圧を高める取り組みは、様々な波及効果を生み出す大変有効な方策と考える。

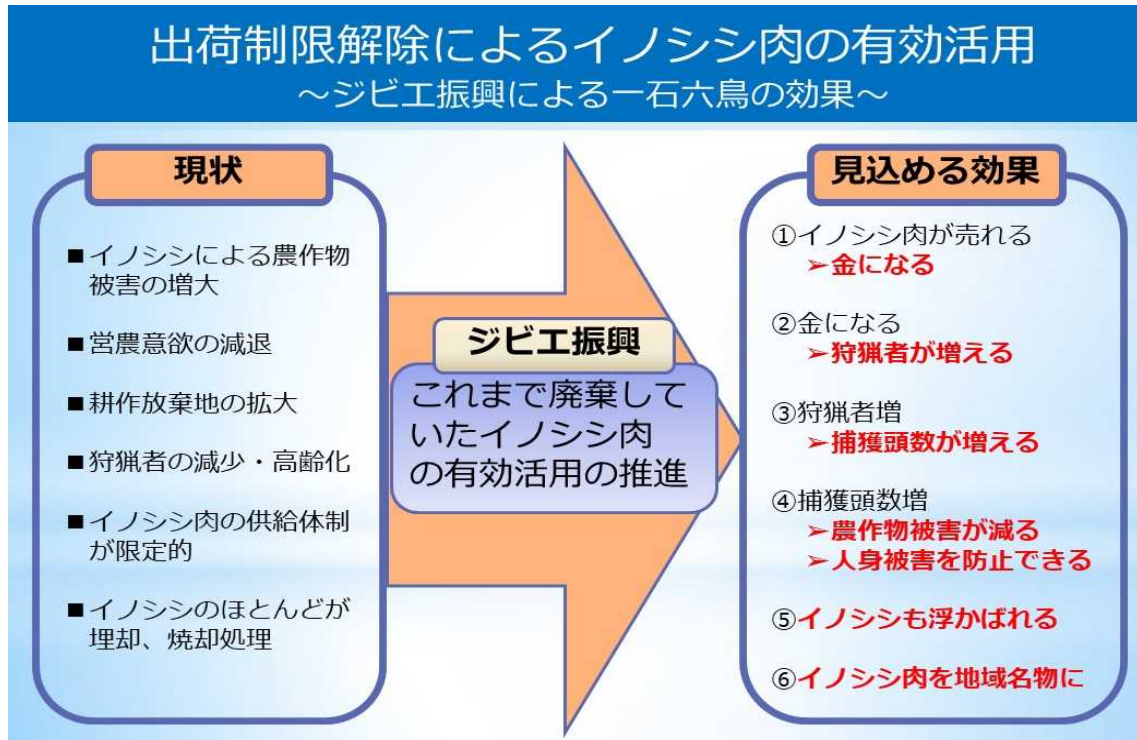
市場価値の高い食材としてイノシシ肉の流通量が増えることは、狩猟の経済的メリットを高め狩猟者増加へとつながる。それによる捕獲圧の向上は、農作物や人身への被害軽減に影響を及ぼし、イノシシ肉が本県の名物となることでさらなる需要拡大を呼び込み地域の活性化へと波及していく。そして、自然の恵みに感謝し、無駄なく有効活用することがイノシシへの報いにもなる。「一石六鳥」(図 18)と言える政策効果を生み出すジビエの振興を、本県としても強力に進めていくべきである。

県では現在、イノシシ肉の食肉利活用に向けた食肉処理加工施設の整備等に関するアンケートを各市町村へ行っており、年度内に結果を取りまとめるとのことである。既に私たちは、イノシシ被害が多い地域の複数の首長と意見交換をしており、食肉処理加工施設の整備に意欲を示す自治体もある。

そこで、イノシシの捕獲・処理加工から、販売・消費に至る出口戦略が好循環し、野生鳥獣の有効活用、農作物被害の軽減、地域の活性化に資する、市町村など地域の一体的な取り組みが結実するよう、「茨城県イノシシ等野生鳥獣による被害の防止対策に関する条例」の趣旨も踏まえ、以下の点について県の取り組みの推進を求めるものである。

- 1 放射性物質の影響による出荷制限解除に向けた国とのスピーディな協議や、検査を行う市町村等への支援**
- 2 上記アンケート結果を踏まえた、イノシシ肉処理施設の設置・設備等導入に意欲を示す市町村等への支援（国事業への申請支援や、複数市町村等による広域的・モデル的な処理施設設置への調整等）並びに交付額の上乗せなど県独自の財政支援**
- 3 安心安全なイノシシ肉出荷に向けた適切な衛生管理の普及啓発**
- 4 イノシシ肉を美味しく食べてもらい、需要増・消費拡大、そして地域の活性化につなげる出口戦略をつくる上での、マーケットインによる商品開発や、地域の特産品としてブランド化を図るPR戦略、ビジネスを担う人材の育成などへの主体的な取り組みと市町村等への支援**
- 5 多岐にわたる施策を部局横断的に進めるための、ジビエ振興に関する一体的な県組織体制の構築**

■ジビエ振興による「一石六鳥」の波及効果へ(図 18)



プロジェクト調査結果を踏まえた県への要望



令和3年3月18日に、これまでの本プロジェクトによる調査・研究を踏まえて、関係する県の矢口 県民生活環境部長、木庭 保健福祉部長、石田 営業戦略部長、今野 農林水産部長の4部長に対し、イノシシによる農作物被害などの軽減に向けたイノシシ肉の利用拡大について、全庁的に協力して取り組むよう、予算や組織の在り方等を含めて要望を行いました。

また、その後「レストラン道」並びに那珂川町のご協力をいただき、イノシシ肉を使った料理について、試食会が行われました。

今後の県による取り組みを促してまいります。

おわりに

イノシシの増加に伴う被害が、農業者や地域住民の大きな負担となる中、その対処として、イノシシ肉を安心安全なジビエとして提供できる体制をつくり、消費者の理解と関心を高め、需要を創出する取り組みを進めることが、野生鳥獣の有効活用、農作物被害の軽減、地域の活性化など幅広い効果を生み出すものとする。

そのためには、市町村や民間団体など地域が一体となって、イノシシの捕獲、処理加工、食品衛生、市場開拓など、多岐にわたる取り組みを進める必要があり、県による横断的な支援が重要である。

今後の方策として掲げた取り組みを、県や市町村、関係団体が、一致協力して進めていき、イノシシが人や農作物などに被害を与える害獣ではなく、地域に恵みを与える存在となることを期待するものである。

結びに、調査等にご協力いただいた執行部、視察先の石岡市、那珂川町、猟友会等関係機関の皆様、並びに報道機関の皆様へ、深甚なる感謝を申し上げます次第である。

本プロジェクトにご協力いただいた県執行部の皆様

(敬称略)

所属	役職	氏名
県民生活環境部	次長（自然環境課長事務扱い）	栗田 茂樹
保健福祉部	生活衛生課長	松本 徹
営業戦略部	観光物産課長	海老原 二良
農林水産部	農村計画課長	豊田 雄一郎

<発行・問合せ先>

茨城県議会事務局政務調査課

TEL 029-301-5646

FAX 029-301-5629

E-mail: gikai@pref.ibaraki.lg.jp