

特に、皮の利用については、現状、野生獣であるため皮質の安定化や加工コストが割高等になること、また、ペットフードの活用については設備投資が高額であることや安定した販路の確保など、いずれも事業性・採算性について十分な研究を行うことが重要となる。

このため、捕獲や運搬時などに損傷し、食用肉としての活用は困難であっても、その他の用途に有効活用する可能性などについて、今後、研究、検討を行う必要がある。

Ⅲ 有効活用に向けた推進方策

1 食用肉としての活用

狩猟技術の向上や、衛生ガイドラインの厳守による食肉処理を推進するとともに、処理加工施設の設置等への支援が必要である。

また、全国各地のシカ肉との差別化等を図り、高品質で安全な本県産のシカ肉のブランド化を進めるため、本県独自の認証制度等の創設について、検討を進めていく必要がある。

(1) 捕獲従事者の確保

ア 認定鳥獣捕獲等事業者の確保・育成等

狩猟者が減少し、高齢者の割合が多い中、シカの個体数管理を強化していくためには、捕獲の担い手確保対策が重要な課題となっている。

従来の狩猟者の協力による地域の相互扶助の精神に基づく捕獲活動には限界があることを踏まえ、平成27年5月、「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」が施行され、「認定鳥獣捕獲等事業者制度」が創設された。

この制度は、鳥獣の捕獲等に係る安全管理体制や捕獲に関する技能及び知識が一定の基準に適合している法人を知事が認定するものであり、この認定者を「認定鳥獣捕獲等事業者」としている。

今後、シカの適切な捕獲対策を推進するため、この認定鳥獣捕獲等事業者における安全確保を図るための体制が整備されるとともに、適正な捕獲に必要な技能・知識を有する従事者が配置され、関連法令を厳守して契約に基づき鳥獣捕獲等事業に従事できるよう、捕獲等事業者の育成が必要である。

また、有効活用を推進するため、猟友会等の捕獲従事者に対し、捕獲した個体の肉質等を低下させない止め刺しや放血など、捕獲技術の向上についての意識啓発、指導が重要となる。

(2) 安全・安心の食肉処理

ア 処理加工施設・機材等の導入への支援

既存の処理加工施設の安定した稼働率の確保を図るとともに、施設が未設置の地域については、捕獲の状況やシカ肉等の需要に見合った処理加工施設の設置に向け、市町村をはじめとする関係者と連携して適正な規模と配置について検討を進めていく必要がある。

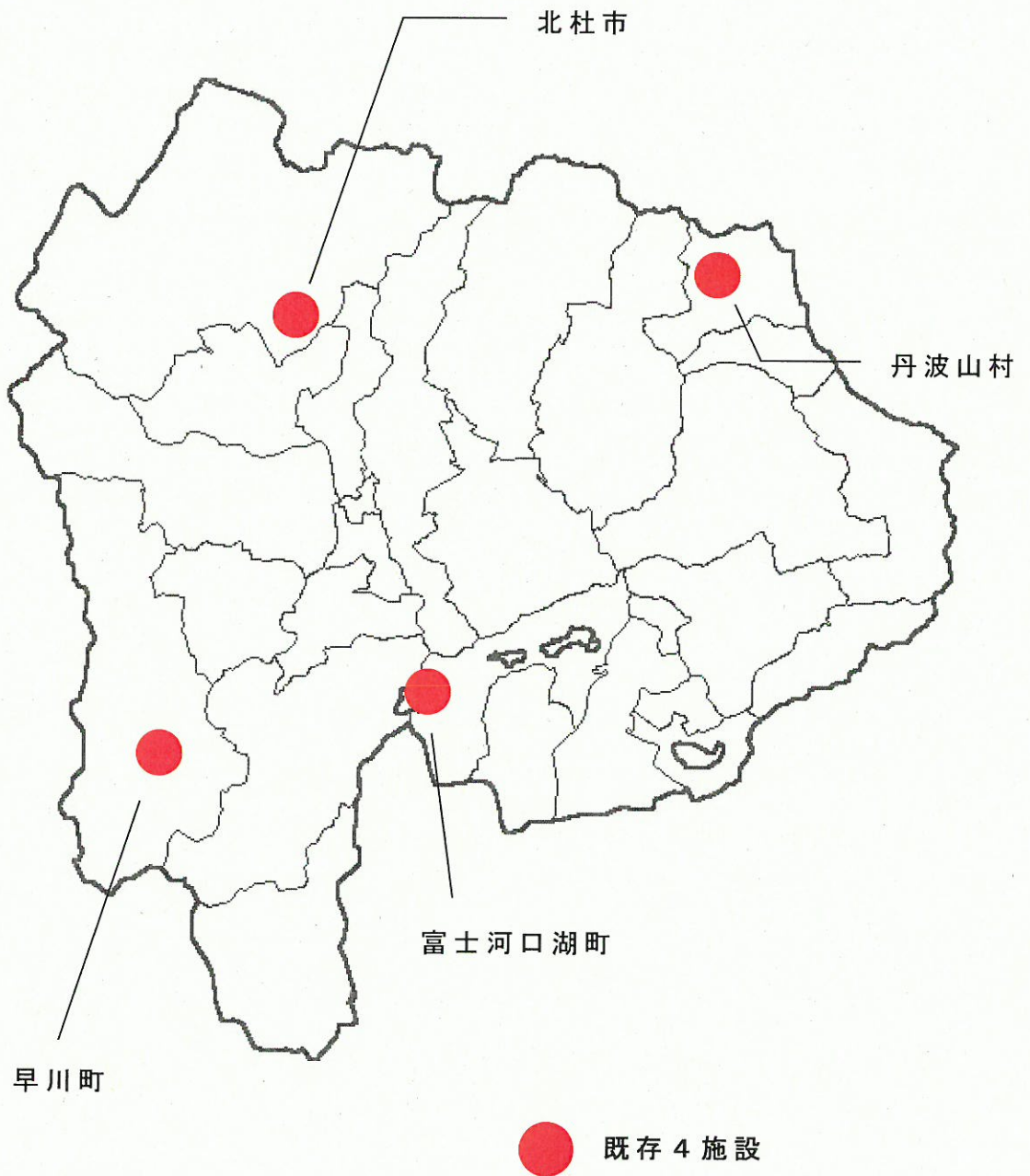
また、近年では、民間事業者による処理施設の整備の取り組みも見られることから、これら施設とも連携して、全県域でのジビエ利活用を推進していくことも必要である。

■ 今後の想定される処理加工施設の配置

平成27年度に捕獲した頭数13,169頭のうち、ジビエに活用した頭数(処理加工頭数)は323頭であり、活用率(処理加工頭数/年捕獲頭数)は、約2.5%となっている。

今後は、既存の処理加工施設の安定的な稼働を推進するとともに、関係者と協議する中で、新たな施設の整備(公設・民設)を促進し、まずは、先進地での活用実績レベルである活用率5.0%程度(平成27年度を基準)を目指すことを当面の目標として、取り組みを進めていくことが考えられる。

〈 ニホンジカ食肉処理加工施設 設置状況 〉



イ 移動式解体処理車（GIBIER CAR）

移動式解体処理車（ジビエ・カー）は、山中まで乗り入れ、捕獲現場での一次処理（とさつ、放血、内臓摘出、剥皮）が可能であることから、その活用に期待が寄せられている。

当該車両は衛生管理の観点から、処理加工施設に付帯する車両の位置づけが想定され、車両の使用範囲が制約されるなどの課題もあることから、搬送体制の構築と併せ、一次処理に関する衛生上の取り扱いの明確化など、一定の基準・ルールの検討も必要となる。

今後は、処理加工施設の整備と併せ、本県での導入の可能性についても、試作車両の運用事例などの調査・研究を進めていく必要がある。

〈2トン・トラックの特装車〉



ウ 衛生管理の徹底・指導

食品衛生法等に基づくシカ肉の取り扱いについて、講習会等の開催を通じて、加工処理施設の運営管理者等へ周知・徹底を図るとともに、HACCP手法による食品管理についても導入の促進が望まれる。

(3) 食肉の流通・販売、消費拡大

ア 取り扱い事業者等の掘り起こし等による流通ルートの開拓・拡大

県内の4加工処理施設における取引先は、県内の飲食店等を中心に28件(平成27年11月現在)であり、今後、更なる飲食店、旅館・ホテル等の業務用需要の拡大を図るため、関心の高い事業者の掘り起こしを進めるとともに、地産地消や地産訪消の推進などにより、県民をはじめ観光客等を含む多くの消費者に対し、地域固有の食材としてのPR等による流通ルートの開拓・拡大を図ることが重要となる。

イ 差別化・ブランド化の推進

他県産のジビエ等との差別化を図り、業務用として取り扱う事業者をはじめ一般消費者等に対し、安全・安心をアピールできる仕組みとして、現行のガイドラインに準じた上で、新たに県産ジビエの認証基準を設け、県などが認証して品質を保証する「県ジビエ認証制度」の創設やロゴマークの策定等について検討を進める必要がある。

ウ 地場農産物と融合した新たな食の創出

本県を代表する地場産品であるワインをはじめ、新鮮な野菜類等との融合による新たな加工食品などの開発も重要な要素となる。

〈 加工品の開発 〉

- ・ 鹿カレー、ウインナー、ソーセージなど

〈 料理メニューの開発 〉

- ・ 県産ワインなどに合うジビエ料理の研究・開発

〈 直売所等での名物品開発 〉

- ・ 県産農産物を素材とした総菜などの研究・開発

エ 県内外への情報発信

県産ジビエ等の認知度向上による消費拡大などを図るため、各地域のジビエを紹介するパンフレットなどの作成や観光ネットなどを利用したPR活動を推進する必要がある。

また、販売促進（イベント等）活動の展開や首都圏における本県のアンテナショップ、富士の国やまなし館・レストランと連携したPR、販路の拡充なども重要である。

2 食用肉以外の部位等の活用

ジビエ活用に併せ、捕獲や搬出時などに損傷し、食用肉としての活用が困難な部位や皮などについて、今後の新たな製品開発の可能性などについて研究、検討を進めていく必要がある。

(1) 皮

処理加工施設と県工業技術センター等の試験研究機関や民間事業者等との連携による、県産のシカ皮を用いた甲州印伝（バック、財布等の小物類、アクセサリなど）の試作など研究開発が必要となる。

当該試験研究の成果を基に、本県の独自性が発揮できる甲州印伝をはじめ、個性ある革皮製品などの製造に意欲ある事業者に対し、行政と各種の支援機関が連携し、新たなビジネスモデルの構築を検討する中で、事業としての可能性を検討していく必要がある。

(2) 食用以外の肉等

捕獲したシカの残さなどを活用し、シカ肉の持つ高タンパク、低脂肪の特性を生かし、近年、市場規模が拡大しつつあるペットフードの素材としての活用に向け、今後、事例研究等を進める中で製造や販売の手法等について検討も重要となる。

また、ペットフードの製造事業者は、「愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律」（通称：ペットフード安全法）に基づき、法人、個人を問わず、事業の開始前に国への届け出が必要であることから、広くこれら制度の周知を図るとともに、狩猟者と連携した安定的なシカの調達ルートや販路等について研究等も推進していく必要がある。

併せて、漢方薬など薬の原料としての活用については、効能をはじめ薬事法への対応や、医薬事業者等との連携などについて、調査・研究による利活用の可能性等も検討していくことが望まれる。

(3) 観光振興、地域おこしの素材等

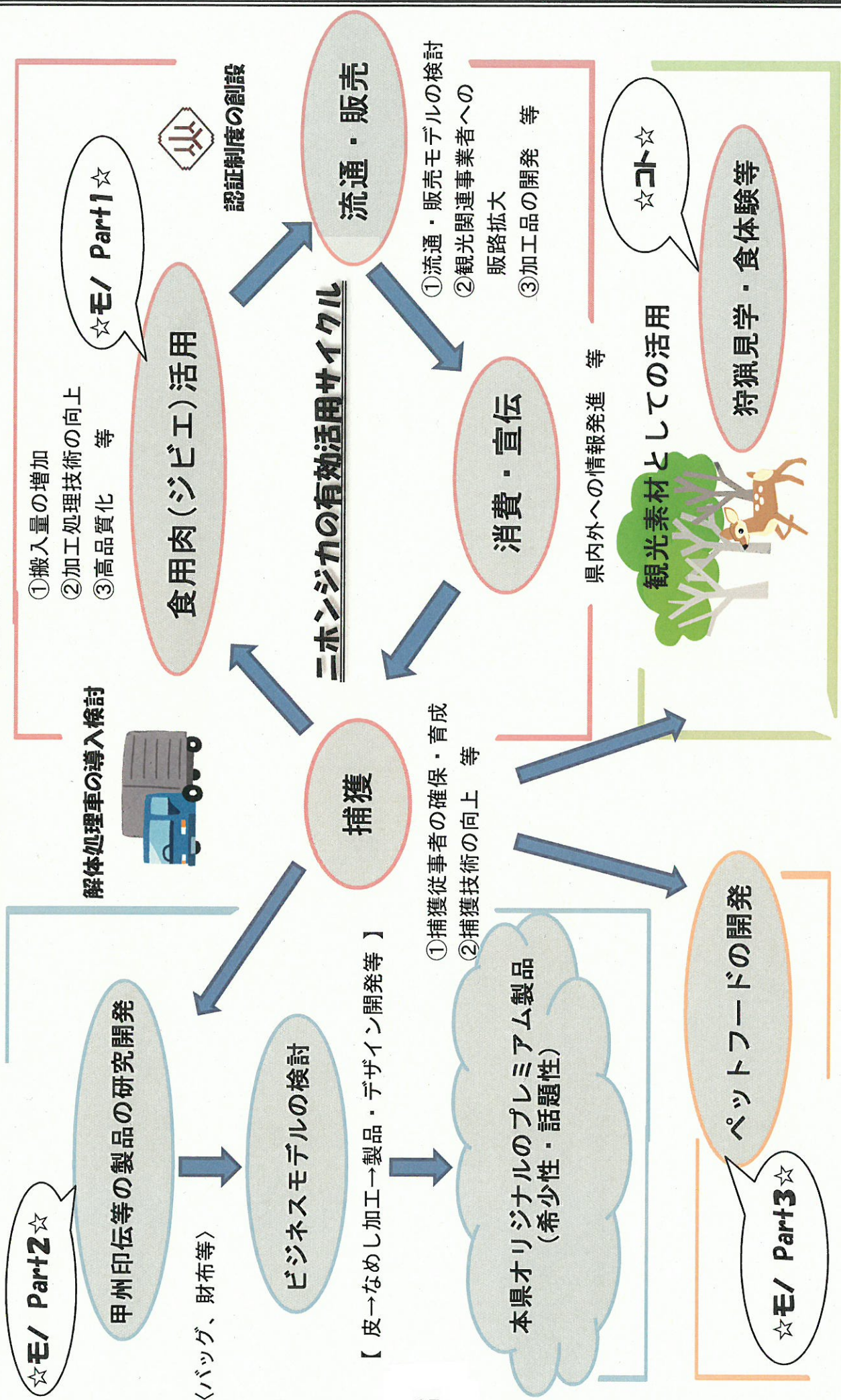
ジビエ料理の提供や加工食品の販売などは、処理加工施設が所在する地域の一部、飲食店や観光施設等に限定されており、地域全体に波及する取り組みには至っていない現状にある。

一方で、一部の観光宿泊施設においては、期間限定で狩猟等を見学するツアーや、猟師と野山を散策するツアー等の企画・開催を試行している事例も見られる。

今後、シカを新たな地域の天然資源、素材として、ジビエを味わう食体験や野山散策などへの活用を図る中で、この地域に来なければ体験、体感することができない「こと」や「もの」を通じて、誘客促進や特産品づくりなど、多方面への効果が期待される。

このため、市町村をはじめ観光・商工関係団体などが、シカを新たな地域の観光素材等に活用していくため、情報収集や事例研究等を進める中で、地域における新たな商品企画やツアーの企画などに繋げていくことが重要である。

有効活用に向けた連携サイクル



V 推進方策別の展開イメージ

具体的な取り組み	H28	H29	H30	H31
○関係部局の連携体制	<ul style="list-style-type: none"> ■ 庁内プロジェクトチームの設置 (検討報告取りまとめ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ プロジェクト会議による関係部局間の連携・調整、関連施策の推進 		
○関係者との連携体制		<ul style="list-style-type: none"> ■ 官民による協議会の設置 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 有効方策の協議・検討 	
1 捕獲従事者の確保		<ul style="list-style-type: none"> ○ 認定鳥獣確保事業者等の参入促進 		
2 安全・安心な食肉処理	<ul style="list-style-type: none"> ■ 既存加工処理施設の現状分析 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 処理加工施設の稼働率の向上、衛生管理等への助言指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 処理加工施設等の整備促進 	
3 食肉の流通・販売、消費 拡大	<ul style="list-style-type: none"> ■ 県産ジビエの認証に関する検討会議の設置 ■ 県内でのジビエの活用実態、需要ニーズの把握 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ジビエ認証制度の創設・運用 ■ 実需者とのマッチング支援 ■ 県内外への情報発信 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ジビエ認証制度の普及推進 ■ 流通販売モデルの検討 	
4 食用肉以外の部位の活用 ・皮 ・ペットフードなど	<ul style="list-style-type: none"> ■ 皮を活用した甲州印伝の製品開発に関する試験研究の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 関係機関と連携したビジネスモデルの構築検討 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 新商品開発、販路開拓等への支援 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 活用可能性の調査・検討

< 参 考 >

山梨県ニホンジカ有効活用プロジェクトチーム設置要綱

(設置)

第1条 近年、増加傾向にある野生獣であるニホンジカの有効活用を図るため、シカ肉等として活用可能な捕獲方法やその消費拡大対策をはじめ、新たな地域の特産品づくり等への取り組みを推進するため、その検討組織として、山梨県ニホンジカ有効活用プロジェクトチーム（以下「プロジェクトチーム」をいう。）を設置する。

(所掌事項)

第2条 プロジェクトチームは、次の事項を所掌する。

- (1) 「シカ肉の衛生及び品質の確保に関するガイドライン」(平成20年9月策定)による狩猟者及びシカ肉処理の指導に関する事項
- (2) 「ニホンジカ有効活用ガイドライン」(平成26年3月策定)による捕獲から加工、流通、消費に関する事項
- (3) 処理施設の新設等に対する支援や処理施設への搬入量の確保に関する事項
- (4) シカ肉など特産品としてのブランド化に関する事項
- (5) その他必要な事項

(組織等)

第3条 プロジェクトチームは、別表に掲げる関係部課の課長等をもって構成する。

- 2 プロジェクトチームにリーダーを置き、別表で指定した総合政策部政策企画課政策主幹をもって充てる。
- 3 リーダーは、プロジェクトチームを統括する。
- 4 リーダーは、課題等の詳細な検討を行うため、必要に応じてワーキングチームを設置することができる。
- 5 ワーキングチームのメンバーは、別にリーダーが指名する。

(会議)

第4条 プロジェクトチームの会議は、リーダーが招集し、主宰する。

- 2 リーダーは、特に必要があると認めるときは、会議に構成員以外の者の出席を求めることができる。

(事務局)

第5条 プロジェクトチームの事務局は、総合政策部政策企画課に置く。

(委任)

第6条 この要綱に定めるもののほか、プロジェクトチームの運営に関し必要な事項は、別途、リーダーが定める。

附 則

この要綱は、平成28年5月9日から施行する。

別表 プロジェクトチーム構成員

	部局名	課室名	職名	氏名	備考
1	総合政策部	政策企画課	課長	末 木 憲 生	
2	総合政策部	政策企画課	政策主幹	渡 辺 真 悟	
3	総合政策部	政策企画課	政策主幹	上 野 公 紀	チームリーダー
4	森林環境部	みどり自然課	課長	平 塚 幸 美	
5	産業労働部	地域産業振興課	課長	山 岸 正 宜	
6	観光部	観光プロモーション課	課長	小 林 厚	
7	農政部	畜産課	課長	鎌 田 健 義	
8	農政部	農業技術課	課長	依 田 健 人	
9	農政部		主幹	渡 邊 聡 尚	(ジビエ等活用推進)

事務局

	総合政策部	政策企画課	主任	細 田 美 保	事務局
--	-------	-------	----	---------	-----

