

# ニホンジカの有効活用に関する検討報告書（概要版）

ニホンジカ有効活用プロジェクトチーム

## I 趣旨

- 近年、ニホンジカによる農林業への被害が深刻化。
- 一方で、全国的にはシカを貴重な天然資源として、シカ肉を食用向けに料理や加工食品などの素材として活用し、特産品づくりや町おこしなどに活かす取り組みも増えつつある状況。
- 本報告書は、こうした状況を踏まえ、本年度設置した庁内の関係部局で構成する「ニホンジカ有効活用プロジェクトチーム」において、ニホンジカ有効活用ガイドライン（H26年3月策定）の基本的な方向に基づき、ダイナミックやまなし総合計画に掲げる「ニホンジカの有効活用」を促進していくため、現状や課題等を整理し、今後の活用策についての検討内容を取りまとめた。
- 本検討結果は、今後の関係施策の企画・立案等に際しての参考資料として活用を図る。

## II 現状と課題

### 1 農林業被害及び捕獲状況等

- 農業や林業被害は増加傾向。
  - ・農林業被害額：約3億6千万円（H27年度）
- 第二種特定鳥獣管理計画に基づき、個体数調整に関する捕獲等を実施中。
  - ・捕獲数：13,169頭（H27年度・捕獲目標14,000頭）
- 狩猟者は若手の参入があるものの依然として高齢者が多数を占める状況。  
（60歳以上の割合が6割以上）

### 2 食用肉の処理加工の状況等

- 市町村が設置した処理加工施設は4施設（富士河口湖町、丹波山村、早川町、北杜市のみであり、他の地域への整備の検討が必要）
- 4施設ともに運営管理は、地元猟友会や民間事業者へ委託する形態。
- 3施設（北杜市を除く）の平均稼働率は83%。シカの搬入量や解体処理に係わる人員配置の状況などにより年度毎に大きく変動。
- 捕獲した個体の運搬には時間や労力を要するため、新技術の導入や各施設における解体・加工処理を担う人材の育成などが必要。

### 3 食用肉としての活用状況等

- シカ肉に対するイメージや先入観、品質・価格のバラツキなど。
- 一定の潜在需要はあり、安定した流通ルート等の確保や情報発信、ブランド化による認知度、イメージの向上等が重要。

### 4 食用肉以外の活用状況

- 皮の甲州印伝への利用に向けては、皮質の安定化や加工コストが課題
- その他肉等はペットフードの素材への可能性があるが、設備費など初期投資が高額
- 観光振興等の素材（狩猟見学ツアー等）としての活用は限定的

## III 有効活用に向けた推進方策

1 食用肉としての活用	(1)捕獲従事者の確保	・認定鳥獣捕獲等事業者の確保・育成促進による捕獲従事者の確保 ・捕獲従事者（猟友会等）に対する、捕獲した個体の肉質等を低下させない捕獲技術（止め刺し・放血等）についての意識啓発、指導
	(2)安全安心の食肉処理	・処理加工施設・機材等の導入への支援 ・移動式解体処理車の活用に向けた調査研究 ・HACCP手法の導入など衛生管理の徹底・指導
	(3)食肉の流通・販売、消費拡大	・飲食店、旅館・ホテルなど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 ・差別化や安全・安心のアピールのため、県独自のジビエ認証制度の創設やロゴマークの策定等 ・ワインや野菜類など地場農産物と融合した新たな食の創出 ・観光ネット等を活用した県内外への情報発信
2 食用肉以外の部位等の活用		・甲州印伝等への活用の研究や事業可能性の検討 ・ペットフード等への活用に向けた調査研究 ・新たな商品企画やツアー企画に繋げる情報収集や事例研究

## IV 有効活用に向けた連携サイクル

- 別紙のとおり

## V 推進方策別の展開イメージ

- 別紙のとおり