

ニホンジカ有効活用ガイドラインのあらまし

1 ガイドラインの目的

○ニホンジカの個体数は著しく増加し、その被害は農林業にとどまらず、生態系への影響も深刻化。

- ・推定生息数 約38,000頭（平成24年度）
- ・農林業被害額 約257,000千円（平成24年度）

○このため、特定鳥獣保護管理計画に基づき個体数調整に取り組んでいるが、被害軽減に向け、これまで以上に捕獲を進めることが必要。

- ・捕獲頭数 9,775頭（平成24年度）

○一方、捕獲されたニホンジカについては、一部が食肉として流通しているほか、相当量が廃棄されている状況。

- ・処理施設数 2施設（平成24年度）
- ・処理頭数 126頭（平成24年度）

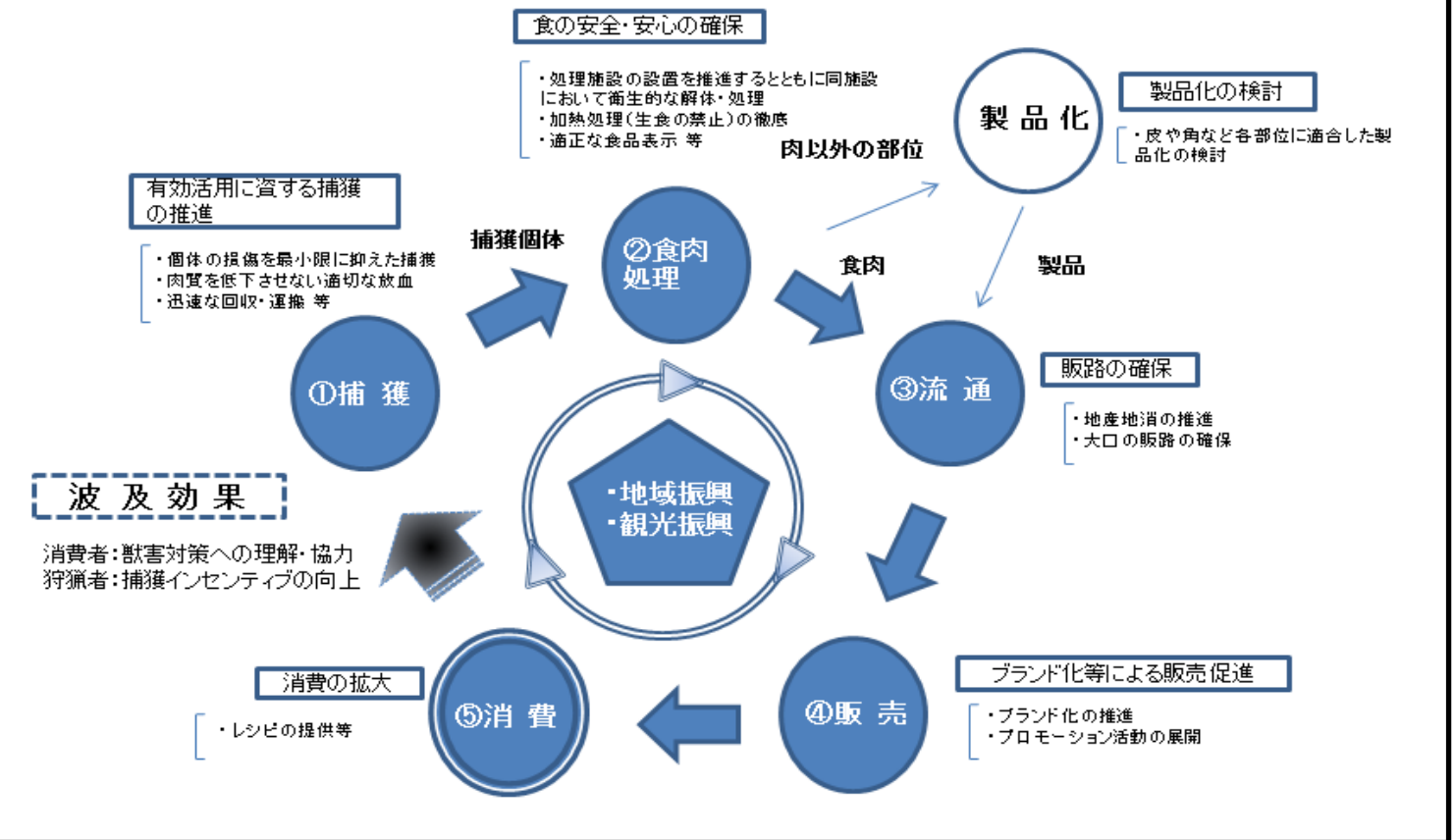
○今後もより一層の捕獲推進が求められる中、本県の天然資源であるニホンジカを有効活用することにより、その付加価値を高め狩猟者の捕獲インセンティブの向上に繋げていくためには、捕獲から処理、流通・販売までの循環するシステムを構築することが重要。

○このガイドラインは、平成20年9月に策定された「シカ肉の衛生及び品質のガイドライン（以下「衛生ガイドライン」という。）」を踏まえ、狩猟者や市町村、処理加工施設などの関係者がこうしたシステムづくりの検討を進めるに当たって、基本的な方向を提示するとともに、検討に役立つ情報を提供するため作成。

2 基本的な方向

捕獲	・ニホンジカを資源として最大限有効活用できるよう、個体の損傷を最小限に抑えた捕獲を行うとともに、肉質を低下させない適切な放血を施した個体を迅速かつ丁寧に回収・運搬し、処理施設へ搬入。
食肉処理	・食の安全・安心の確保に向け、食品衛生法に基づく食肉処理業の許可を受けた処理施設の設置を推進するとともに、同施設において、解体していない捕獲個体を受け入れ、衛生ガイドラインに従って解体・処理。併せて、加熱処理（生食禁止）を周知徹底し、食品の表示を適正に行うなどの取り組みを推進。
食肉の流通・販売	・流通を促進するため、地産地消を推進するとともに、大都市の消費者や業者の意向把握など、より大口の販路の確保に向けた取り組みを実施。 ・販売を促進するため、消費者の購買意欲の向上に向けて、ブランド化やプロモーション活動を推進。
肉以外の部位の活用	・有効活用を更に推進し、残渣の減量化を図るため、各部位に適合した製品化を検討。 皮：財布、カードケース、バッグ等 角：アクセサリ、キーホルダー、漢方薬等 内臓、スジ等食肉にならない部分：ペットフード、肥料等

[目指すべき有効活用循環システム]



3 地域振興・観光振興

- ニホンジカの捕獲から食肉処理、製品としての出荷・販売までの一連の活動は、地域産業として幅広い経済効果により地域振興への寄与を期待。また、地域資源を活用した着地型観光商品として、シカ肉ジビエを絡ませたワインツーリズムなどは、観光振興に寄与する可能性。
- こうしたことから、ニホンジカの有効活用が今後幅広く地域振興・観光振興に結びついていくよう、多角的に検討を進める必要。

4 捕獲体制の整備

- ニホンジカの有効活用には、捕獲の段階から有効活用することを念頭に置き、あらかじめ捕獲方法や、処理施設における処理量を勘案して、計画的に捕獲を進めることが重要。

5 処理施設での残渣の取扱

- ニホンジカを有効活用した後の残渣は、商業活動で排出された廃棄物となることから、処理施設近辺における残渣処理施設の設置を検討。

6 有効活用推進のための役割分担と連携の必要性

- ニホンジカの有効活用を円滑に推進するため、各関係者の役割分担を明確にし、相互に連携することが必要。
 - ・狩猟者（猟友会）：捕獲、回収・運搬
 - ・民間事業者：処理施設の設置運営、製品開発、販売活動等
 - ・研究機関：効果的な捕獲、製品の開発等に向けた研究
 - ・市町村：適正な捕獲の指導・支援、有効活用についてのPR等（市町村が処理施設を設置した場合：処理施設の設置運営、販売活動等）
 - ・県：総合的な有効活用の企画・調整、適正な捕獲の指導・支援、市町村・民間事業者等の取り組みへの支援、有効活用についてのPR等