

# ジビエを普及させよう

## 【アブストラクト】

本研究では、現在あまり普及が進んでいないジビエをどうすれば普及させられるかについて探求した。ジビエを取り扱っている飲食店や精肉店に聞き込みを行った結果、ジビエの国内普及のための課題をいくつか見つけることができた。1つめの課題は、価格が高いことにより仕入れが困難であるということである。これは、衛生管理上の問題で食用として提供できる量が少ないためである。2つ目の課題は、現在取り扱っているジビエのほとんどが海外から仕入れたものであるということである。以上の課題を解決するためにはジビエの国内からの供給量を増やしていく必要があるが、そのための方法として、ジビエの食肉処理施設の増設、猟師の人手不足の解消、食品衛生管理技術の向上が挙げられる。しかし、それらの方法は現実味に欠けており、実現には多くの時間を要するため、ジビエの国内での需要を高める方向でジビエの普及を目指そうと考えた。

キーワード:ジビエ、衛生管理、食肉処理施設、国内供給量

## 【本文】

### I.はじめに

私たちの班では、SDGsの17の目標のうち、2番と12番に着目しそれに関連したテーマである食材と食文化における持続可能性について調査することにした。そうしていくなかで、野生鳥獣による農作物被害の資料を見つけた。その資料から、近年野生鳥獣による被害額はあまり変化がないものの、その捕獲数は軒並み増加しているということがわかった。さらに捕獲された野生鳥獣のほとんどが殺処分・埋設処分されてしまっているといった現状を知り、私たちはこの処分された野生鳥獣をどうにか有効活用することはできないかと考えた。そこで私たちはその活用方法としてジビエに着目した。ジビエとしての消費または流通を促進することによって将来的に危惧されるであろうタンパク源の不足に対応し得る、牛や豚、鶏肉に変わる新たなタンパク源の候補としての可能性、また地域産業の資源として活用することの有意義性を見出し、ジビエの国内普及を広げることを目的に探求活動を行うことにした。



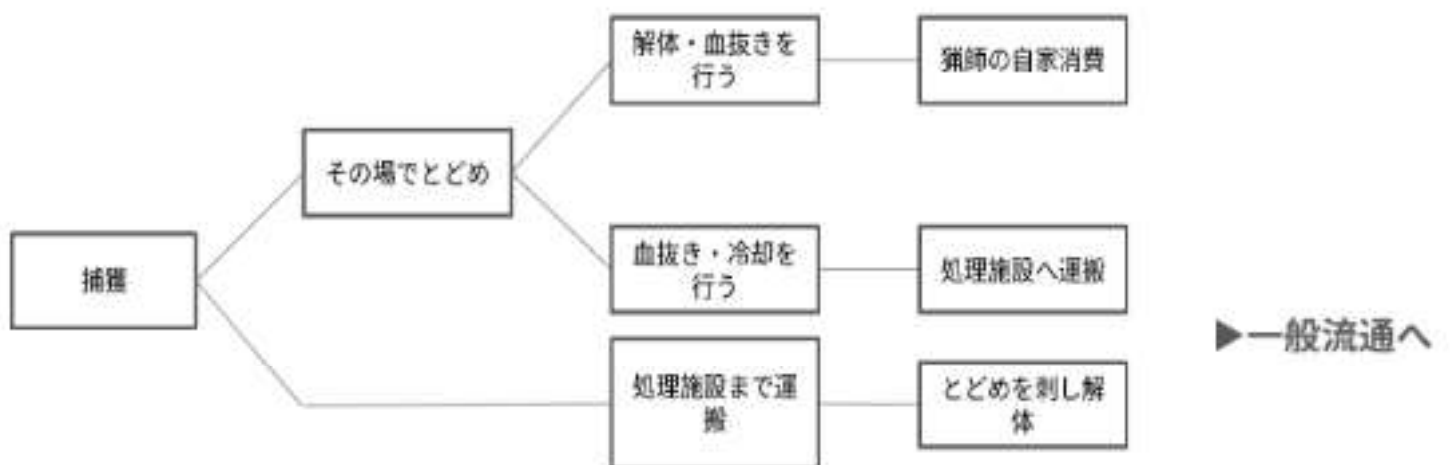
### II.研究方法



私たちはまず先行研究として、捕獲された野生動物がジビエとしての利用に至るまでの過程についてインターネットにある文献を中心に調べた。その後、実際にジビエを取り扱っている精肉店、ジビエ料理を提供している飲食店を訪問し、ジビエの流通の現状やそこから見えてくる課題について話し合い、研究を進めた。

### III.探求内容

インターネットなどで調べたり、実際にジビエを扱う料理店を訪問したことでジビエの流通の現状について把握することができた。まず野生動物は基本猟師によって捕獲される。1つ目にその猟師自体が不足してしまっているということ。次に流通の仕組みについて、獣肉がジビエになるまでには、大きく2つのパターンがある。1つは猟師による自家消費である。この場合、対象を仕留めた後すぐに解体と血抜きを行いその後各自で消費する。2つ目は食肉処理施設へ運搬する場合である。猟師が直接さばいたジビエの精肉を使って、飲食店が料理を提供することは法律で禁止されているため、飲食店で扱うためには食肉処理業の許可を受けた施設から仕入れることが必要になってくる。この場合には2つのパターンがあり、捕獲したものを生きたまま処理施設に運搬する場合と捕獲したその場でとどめを刺し、血抜きと冷却を行ってから運搬する場合である。



↑図1：獣肉がジビエになるまでの3パターンの過程

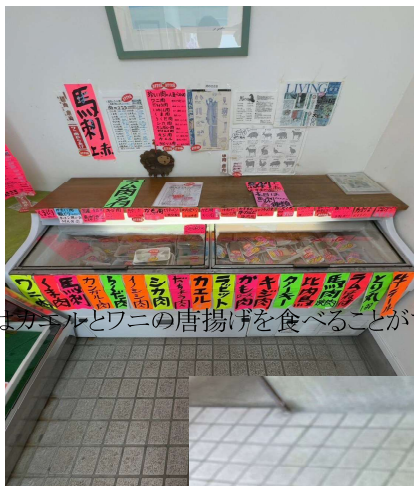
ジビエを流通させるには猟師の技術や複雑な工程などが必要になってくるため国内での供給量が現在少なくなっているためジビエの値段が高騰してしまっていてなかなか飲食店でも仕入れるのが難しいという現状である。また、精肉店では仕入れたものの多くが外国産ものになってしまっているということもわかった。

次に実際に私たちが食べたジビエについてである。まず私たちは大阪にあるジビエ料理を扱う飲食店を訪問した。そこではジビエの値段高騰を理由にあまりジビエが仕入れられなくなっていた。そのため私たちが当初予定していたものは食べるができなかった。様々な種類のジビエ料理を食べたかったが鹿肉料理だけが用意することが可能であるという状況だったためそれを食べることにした。



鹿肉を食べてみての感想はやわらかく、牛肉に似たような味わいだった。

次に私たちは仙台にあるジビエを取り扱う精肉店を訪問した。ここでは多くの種類のジビエを取り扱っていて私たちが食べたことのない肉がたくさんあった。ここで取り扱う肉も多くが外国産のものでそのことからやはり国内でのジビエの供給量が不足していることがわかった。



ここではカモとワニの唐揚げを食べることができるため、私たちはワニの唐揚げを食べた。



ワニ肉を食べてみた感想は、弾力があり脂が乗っていて鶏肉のような味わいだった。

そして私たちが食べた鹿肉、ワニ肉の特徴を表にまとめた。

	鹿肉	ワニ肉
食感	やわらかくもちもちした食感	弾力がある 脂が乗っている
味	臭みが少ない 牛肉に似た味わい	魚や鶏肉のような味わい ジューシーでスッキリした味わい

実際にジビエを食べてみて自分たちの普段食べる肉とあまり大差がないと感じ、牛や豚などの代用には十分可能だと感じた。

#### IV. 考察

##### 1. ジビエの国内供給について

ジビエの国内供給は現在不足してしまっている。その原因として猟師の不足とジビエ流通の難しさの2つが挙げられる。まず猟師の不足については銃規制の煩雑さや山林開発による狩猟場所の減少等によって既存の猟師が減少していて、さらに若い人の新規加入も減少していて猟師の高齢化が進んでしまっているというのが理由となっている。猟師不足問題については、現在猟師の職業としての魅力が少なくなってしまうことを解決するのはなかなか困難であると感じた。ジビエ流通の難しさについては、近年野生鳥獣の捕獲数が増加し続けているにもかかわらずその殆どが廃棄されてしまい、実際に利用されている数はあまり変化していないことから野生鳥獣のジビエとしての利用の難しさを感じた。私たちはその捕獲された野生鳥獣をうまく利用できないかと考えたが、ジビエを流通させるには猟師の力が大きく、それには猟師に大きな負担がかかってしまう。現在猟師が不足している中で猟師の負担を大きくしてしまうとさらなる猟師の減少も考えられる。そのためジビエの国内供給を増やすことは現在難しい状況にあり、他の方法でジビエを普及させようと考えた。

## 2.ジビエの普及について

ジビエの国内供給を増やすことは自分たちでは難しいと考え、私たちは自分たちにもできる方法を考えた。そこでジビエをみんなに知ってもらい、ジビエという存在を広めていこうと考えた。現在国内であまりジビエというものが知られていなく、自分たちの周りに聞いてもあまり知らない人が多かった。知られていてもあまり美味しそうというイメージを持っていない、食べたがらない人も多かった。そのため、ジビエがどういうものなのかとジビエの美味しさをみんなに広めることが大事だと考えた。現在そのために可能なこととして、ポスター制作やジビエ関係者による講演などが考えられ、ジビエ普及のためにはこういったことから始めていくべきであると考えた。

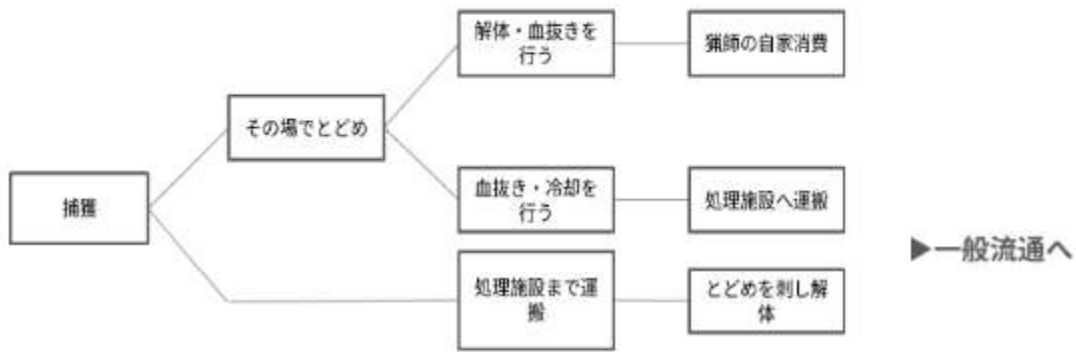
## V まとめ

今回私たちはジビエの普及について探求した。最初は根本的にジビエの供給量を増やすことを目的に探求を行っていたが、探求を進めていくうちにそれが現在の状態ではなかなか難しいことであるということがわかった。自分たちも最初はジビエの知識がほとんど無く、自分たち自身もあまりジビエに対して良いイメージがなかった。しかし探求を進めていくうちにジビエについての知識が増えてきたり、実際にジビエ料理を食べてみたことでジビエに対するイメージも変わった。多くの人がジビエを知らなかったり良いイメージを持っていないためみんなにもジビエの良さを知ってほしいと思う。

もしジビエの供給量が増やせるようになったとき間違いなく牛や豚に変わる新たなタンパク源となり、食糧不足解決の一つの材料になるだろうと考える。そのときのためにもジビエのイメージアップなど今私たちにできることを探し、取り組み続けることが大切だと感じた。今回の探求ではポスター制作などが私たちの考えた答えになった。私たちの発表を聞いた人が少しでもジビエに興味を持ってくれてジビエの普及に貢献できてたら良いなと思う。

## 参考文献

ジビエとSDGs|ジビエポータルサイト <https://gibierto.jp/sdgs/>  
野生鳥獣による農作物被害状況:東北農政局  
<https://www.maff.go.jp/tohoku/seisan/tyozyu/higai/index.html>



↑図1：獣肉がジビエになるまでの3パターンの過程

↓  
表1:ジビエの味覚的特徴

	鹿肉	ワニ肉
食感	やわらかくモチモチした食感	・弾力がある ・脂が乗っている
味	・臭みが少ない ・牛肉に似たような旨味	・魚や鶏肉のような味 ・ジューシーですっきりした味わい











