



ジビエを普及させよう

探求4班

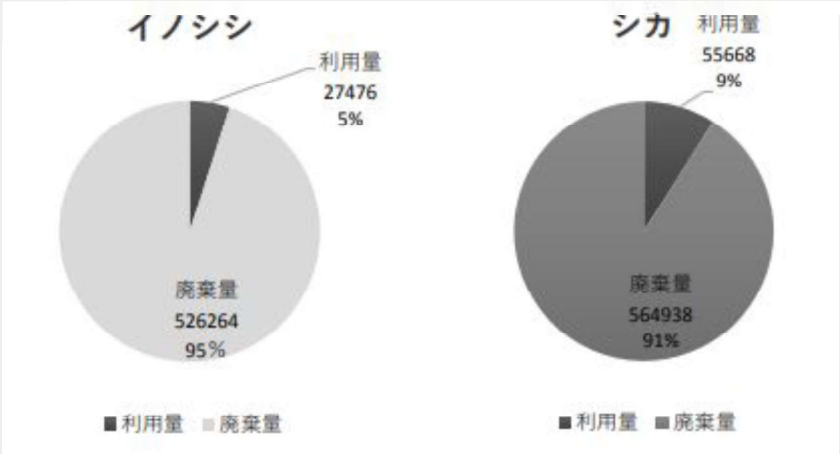
背景

近年、野生動物の食い荒らしによる農作物の被害や、学校や商業施設にクマが出没する事件が増えている。

↓令和5年度宮城県における鳥獣による農作物被害

鳥獣種名	農作物名	被害面積 (ha)	被害量 (t)	被害金額 (万円)
イノシシ	稲	50.8	255.4	5,132.7
	豆類	2.4	3.5	124.4
	雑穀	1.7	0.4	11.6
	果樹	0.7	9.7	191.5
	飼料作物	6.3	219.6	237.3
	野菜	3.6	42.5	1,181.9
	いも類	5.9	134.1	1,059.4
	その他	0.7	0.1	37.7
	小 計	72.0	665.3	7,976.5
シカ	稲	12.6	66.7	1,341.4
	豆類	7.0	10.3	369.8
	果樹	0.1	1.4	40.1
	飼料作物	5.8	146.4	219.6
	野菜	0.4	5.5	74.8
	いも類	0.01	0.1	1.4
	その他	0.00	0.05	0.2
	小 計	25.9	230.6	2,047.3

↓令和4年度シカとイノシシの捕獲量におけるジビエ利用率の内訳



なんとかして利用量を増やすことができないか

ジビエの普及が進む

- ・牛や豚に代わる **新たなタンパク源** に
- ・ **地域産業の資源** としての活用が見込める

先行研究

獣肉がジビエになるまで

① 猟師の自家消費

仕留めたあとすぐに解体または血抜きを行う

※一般流通はできない

② 施設での食肉処理

生きたまま処理施設まで運び、とどめ・解体 or その場でとどめ、血抜きと冷却を行ってから処理施設へ運搬

調査方法・結果

- ・ジビエを取り扱っているレストランと精肉店 を訪問し、流通・販売の実態を探った
- ・ジビエを使用した料理を複数実食し、特徴や他のメジャーな肉との違いを調べた



○ジビエの国内での流通は少なく**高価であり、仕入れに困難**を要する



レストラン等での提供は難しくなっているという店舗が多かった

○精肉店...販売している肉の**ほとんどが海外から仕入れたもの**だった

○実食した肉

- ・シカ肉...モチモチとした食感が印象的。牛肉のような旨味があり、あっさりしていた
- ・ワニ肉...よく脂が乗っていた。どちらかという
と魚に近い。

まとめ・感想

国産のジビエの流通を増やすには...

- ・猟師の人手不足の解消
- ・食肉処理施設の増設
- ・衛生管理技術の改良

↑どれもあまり現実的ではない

◎ジビエの魅力を多くの人に知ってもらい **国内の需要を増やす**ことが、ジビエの広い普及につながる。



時間はかかると思うが、廃棄物を減らしたり食料確保に役立ったりと、SDGsに貢献することができるジビエの将来性に期待したい。

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>