

短報 島根県の捕獲従事者による捕獲個体の利用状況と  
食肉利用推進に関するアンケート調査

小沼 仁美・金森 弘樹

島根県中山間地域研究センター研究報告第16号別刷

令和2年11月

# 島根県の捕獲従事者による捕獲個体の利用状況と 食肉利用推進に関するアンケート調査

小沼 仁美・金森 弘樹

Questionnaire Survey for Use Situation of Captured Wild Boar and Sika Deer due to Capture Workers,  
and the Promotion of Meat Utilization in Shimane Prefecture, Japan

ONUMA Hitomi and KANAMORI Hiroki

## 要 旨

島根県において捕獲個体の食肉利用を推進するために、売り手となる捕獲従事者が捕獲したイノシシ、二ホンジカの食肉への利用状況やその推進への意向を調査した。2018年度の狩猟免許の更新講習会時に799人から回答を得た。多くの質問については複数回答を可としたため、割合の総和は100%を超える場合がある。捕獲の目的は、被害防除が80%と最も多かった。捕獲個体の処理は、イノシシは自家消費87%、廃棄37%、シカは自家消費60%、廃棄55%と、シカはイノシシよりも廃棄率が高かった。廃棄理由は、両種ともに有害捕獲のためが最も多かったが、イノシシでは消費しきれない、肉質が悪い、シカでは食用にしていなかったが多かった。個人または解体・加工施設へ販売している人は、イノシシ20%、シカ4%と少なかった。行政への期待は、解体施設の整備49%、加工施設の整備45%、解体・利活用マニュアルの作成32%が多かった。また、食肉利用への障害は、衛生管理が52%と多かった。つづいて、販売方法や販売先がわからない、販売先がないも各11~17%あった。そのため、販売までのプロセスや販売先の周知などのコーディネートができれば、販売量を増やすことは可能と考えられた。

キーワード：イノシシ、二ホンジカ、食肉利用、捕獲従事者、質問紙調査

## I 背景と目的

近年、全国的にイノシシ、二ホンジカ（以下「シカ」と略記）の生息数が増えて、農林業や森林環境への被害などが問題になっている。そのため、国は捕獲の強化を進めていて、その一つの出口対策としてジビエの振興が進められている。捕獲個体をジビエとして利用することによって、地域が活性化すること、また積極的に捕獲が進み、農林業被害の減少につながって、プラスの循環が生まれるという考えだ（農林水産省、2020）。しかし、実際には野生動

物を相手にするため、捕獲数や捕獲時期による肉質の変動などの量や質を含めた安定的な捕獲個体の確保は難しい。また、衛生管理に関するガイドラインはあるものの、法整備はなされていない。このように、肉の安定供給、衛生管理、さらには販路の確保などの課題は多い。

島根県は、毎年ジビエの利用を推進するために、県内の解体・加工施設に聞き取り調査を行っている（島根県、未発表）。本調査では、売り手となる捕獲従事者（狩猟、有害）が捕獲したイノシシ、シカ

の食肉への利用状況やその推進に対する意向をアンケートによって把握した。

## II 島根県の状況

島根県における近年の狩猟免許の合格者は 200～300 人/年度であるが、免許の所持者は 3,500 人前後で推移している。このうち、銃器の免許所持者は減少している一方、罠の免許所持者は増加している。免許所持者は高齢化しており、狩猟者登録証の交付数は 2,500 人/年度前後で推移している。

イノシシとシカは、隠岐島を除く島根県全域に生息するが、近年の捕獲数はイノシシ 10,000～20,000 頭/年、シカ 1,300～2,200 頭/年である。このうち、シカは島根半島での捕獲数が多く、中国山地での捕獲数は年々増えてはいるものの 300 頭/年程度である（金森、未発表）。

2018 年度には、隠岐島と川本町を除く 14 市町に計 26 か所の解体・加工施設が設置されている。このうち、解体実績のあった施設数は、イノシシ 26 施設、シカ 4 施設であった。2018 年度の解体処理数は、イノシシ 2,092 頭、シカ 28 頭であった。食肉利用量はイノシシ 16t、シカ 1t で、販売金額はイノシシ 2 億 7,100 万円、シカ 200 万円であった（農林水産省、2019）。

2019 年に島根県が実施した県内 26 か所の解体・加工施設への聞き取り調査結果の概要を述べる。個体確保の方法は、解体・加工施設の従事者が捕獲して確保が 17 施設、従事者以外が捕獲した個体の買い取りが 8 施設と、施設関係者の捕獲による個体の確保が多かった。2018 年度の時期別の受け入れ状況をみると、狩猟期に限った解体・加工施設への受け入れはイノシシ 10 施設、シカ 2 施設、狩猟期を除いた時期の受け入れはイノシシ 0 施設、シカ 1 施設、年間を通しての受け入れは、イノシシ 11 施設、シカ 1 施設であった。今後の施設運営への意向は、販売量を増やして売り上げを伸ばしたいが 9 施設、現状のままで良いが 7 施設、事業の継続は難しいが 3 施設であった。施設運営上の課題としては、狩猟期の入荷量不足が 8 施設、有害捕獲期の入荷量不足が 3 施設、施設運営の人材確保が 7 施設、処理

技術者の確保と技術の向上、衛生基準・食品認証への対応、施設・機器等の更新が各 6 施設、精肉加工品の販路の開拓が 5 施設、肉質の向上が 2 施設であった（島根県、未発表）。

## III 調査方法

前述の聞き取り調査による解体・加工施設の実態を踏まえて、狩猟捕獲または有害捕獲したイノシシ、シカの食肉利用の状況やその推進への意向を把握することを目的に質問紙調査を実施した。2018 年度の狩猟免許更新講習会に併せて、隠岐島を除く 15 市町からの参加者約 1,000 人を対象に、回答用紙を当日配布・回収して、799 人から回答を得た。なお、隠岐島はイノシシ、シカが生息していないため、調査対象地域から除外した。また、多くの質問について複数回答を可としたため、割合の総和は 100%を超える場合がある。

## IV 結果と考察

### 1. 回答者の情報

回答者の年齢は、60代 311 人（39%）、70代 284 人（36%）が全体の 75%を占めた（図 1）。

1 人当たりの年間の捕獲数は、イノシシ、シカのいずれも 1～10 頭が 196 人と最も多く、狩猟と有害捕獲で 100 頭程度の捕獲もあった（表 1）。

狩猟への従事期間は、0～9 年が 196 人（33%）を占めた一方で、40 年以上のベテランも 181 人（31%）と多かった（表 2）。

■ 20代    ▨ 30代    ▩ 40代    ▧ 50代    □ 60代  
▦ 70代    □ 80代    ■ 90代    □ 不明

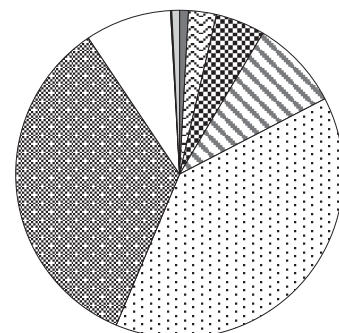


図 1 回答者の年齢構成  
回答者数 799 人

表1 捕獲数別の人数

捕獲数 (頭)	イノシシ		ニホンジカ	
	有害	狩猟	有害	狩猟
0	14人	12	15	16
1~10	449	388	65	60
11~20	52	54	3	0
21~30	12	14	1	1
31~40	6	4	2	0
41以上	3	3	2	1

回答者数 632人

表2 狩猟への従事期間

狩猟への従事期間	人
0~9年	196
10~19年	88
20~29年	69
30~39年	55
40~49年	123
50年以上	58

回答者数 589人

## 2. 捕獲の目的

捕獲の目的は、被害防除のためが605人(80%)と最も多く、食べるため、捕獲を楽しむためも多かった。これに対して、販売するためは49人(7%)に過ぎなかった(図2)。販売目的の人は吉賀町を除く14市町に居住していたが、県西部の益田市は7人、津和野町は8人と比較的多かった(表3)。

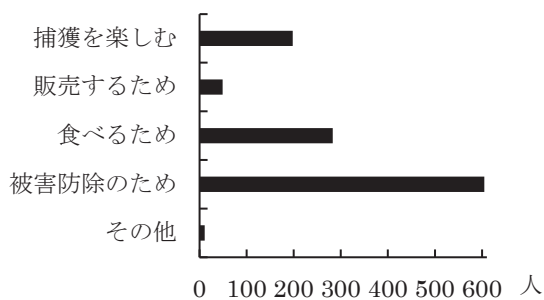


図2 捕獲の目的(複数回答)

回答者数 752人、有効回答数 1,146

表3 販売目的の人の居住市町別人数

市 町	人 数
奥出雲町, 雲南市, 川本町	1
出雲市, 安来市, 飯南町, 美郷町, 邑南町	2
松江市, 大田市, 江津市, 浜田市	5
益田市	7
津和野町	8

回答者数 49人

## 3. 捕獲個体の処理

イノシシでは自家消費(他人への譲渡, 猟犬や愛玩犬の餌などを含む)が548人(87%)を占めたが, 廃棄する人も233人(37%)と多かった。一方, シカは自家消費が86人(60%), 廃棄は78人(55%)とほぼ同割合で, イノシシよりシカの方が廃棄される傾向が強かった。個人や解体・加工施設へ販売している人は, イノシシでは127人(20%), シカでは6人(4%)と少なかった。なお, イノシシでは, 6人が加工施設に無償譲渡していた(図3)。

廃棄の理由は, 有害捕獲のためがイノシシは71%, シカは68%と両種ともに最も多かった。イノシシでは肉質が悪い(38%), 消費しきれない(17%)の順になったが, シカでは肉を食べない(30%)も多かった。シカは, これまで中国山地では捕獲がほとんどなかったことから, 食文化がないことや肉質が淡泊(吉村, 2017)で食べない人が多いと考えられた。解体の仕方がわからないも少数いたが, これらは狩猟への従事期間が2~15年と比較的経験が浅い人であった。また, 他に感染症への不安, 解体処理が面倒や捕獲個体の搬出が困難などもあった(図4)。

## 4. 販売個体の特徴

イノシシを販売する基準は, 捕獲時期が84人(66%)と最も多く(図5), このうち冬期が81人(96%)と多かった(表4)。野生動物の多くは体重の季節変動が大きく, 冬期に脂肪を蓄える。冬期に捕獲されたイノシシは, 水分, 加圧保水力, 圧搾肉汁率が高く, 生肉, 加熱肉ともにジューシーで,

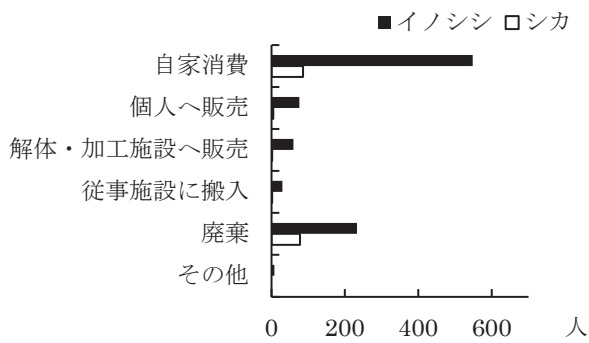


図3 捕獲個体の処理 (複数回答)

回答者数 イノシシ 633 人, シカ 143 人  
有効回答数 イノシシ 955, シカ 173

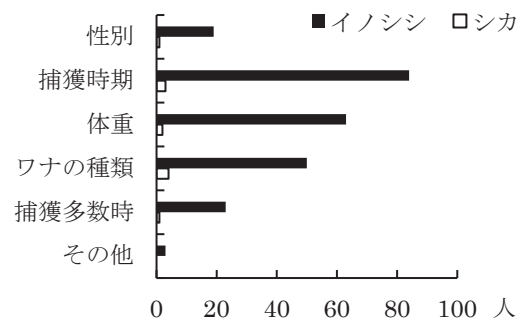


図5 販売個体の選択基準 (複数回答)

回答者数 イノシシ 127 人, シカ 7 人  
有効回答数 イノシシ 242, シカ 11

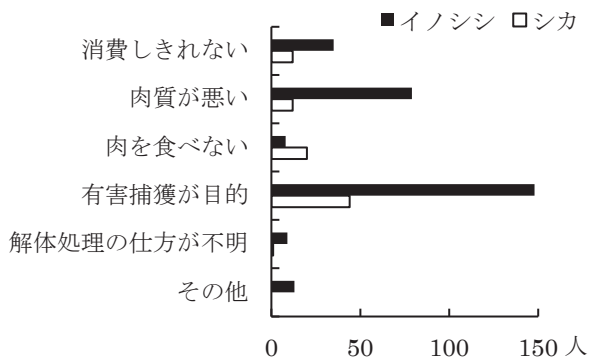


図4 捕獲個体の廃棄理由 (複数回答)

回答者数 イノシシ 207 人, シカ 65 人  
有効回答数 イノシシ 292, シカ 89

筋肉内脂肪含量も高いことから、食肉として適している (新垣ら, 2012) ためと推察した。性別は、メスがほとんどであった (表 5)。体重は、30kg 以上が 53 人 (84%) と多く、幼獣を除いた個体を選んでいた (表 6)。捕獲方法は、くくりわなの 37 人 (74%) と箱罠の 26 人 (52%) が多かった (表 7)。また、販売先は県内が 90 人 (75%) と多かった (表 8) が、県外に販売している人が 1/4 もいることがわかった。

シカの回答者は少なかったものの、イノシシとほぼ同様の傾向を認めた。捕獲時期は冬期、性別はメス、体重は 30kg 以上、捕獲方法はくくりわなを選んでいた (表 4, 5, 6, 7)。また、販売先は受け入れ施設が少ないためか、県外にも販売していた (表 8)。

表4 販売個体の捕獲時期 (複数回答)

時期	イノシシ	シカ
春 (3-5 月)	6 人	0
夏 (6-8 月)	0	0
秋 (9-11 月)	10	0
冬 (12-2 月)	81	3

回答者数 イノシシ 84 人, シカ 3 人  
有効回答数 イノシシ 97, シカ 3

表5 販売個体の性別

性別	イノシシ	シカ
オス	1 人	0
メス	16	1
不明	2	0

回答者数 イノシシ 19 人, シカ 1 人

表6 販売個体の体重

体重	イノシシ	シカ
10~15kg 以上	2 人	0
20~25kg 以上	5	0
30~35kg 以上	35	1
40kg 以上	13	1
50kg 以上	4	0
70kg 以上	1	0
不明	3	0

回答者数 イノシシ 63 人, シカ 2 人

表7 販売個体の捕獲方法（複数回答）

捕獲方法	イノシシ	シカ
銃器	10人	1
箱罾	26	0
くくり罾	37	3

回答者数 イノシシ 50人，シカ 4人

有効回答数 イノシシ 73，シカ 4

表8 販売先

	イノシシ	シカ
県内	90人	3
県外	18	2
県内外	12	3

回答者数 イノシシ 120人，シカ 8人

## 5. 食肉利用への意向

食肉利用推進に対する意向は、行政が推進は180人（44%）、民間で推進が127人（30%）、個人で推進が36人（9%）の順であった。一方、現状で満足は71人（17%）、推進しないは3人（1%）であった。その他少数の意見として、ブランド化が必要などがあった（図6）。

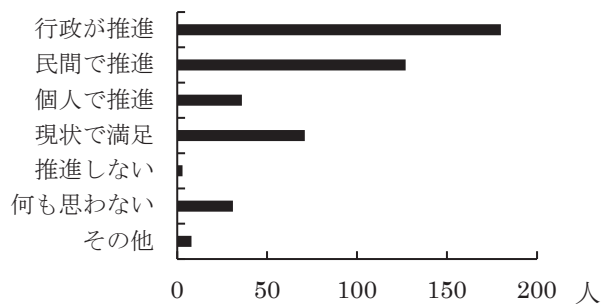


図6 食肉利用への意向（複数回答）

回答者数 413人 有効回答数 456

行政に期待することは、解体施設の整備が193人（49%）、加工施設の整備が176人（45%）と多かった。また、解体、利活用マニュアルの作成も127人（32%）と多かった（図7）。野生鳥獣肉を扱うには、人獣共通感染症への注意が必要で、販売関

係者や自家消費においても衛生管理の知識が必要である。そのため、これらに関する研修会の開催やマニュアルの作成が必要と考えられた。

食肉利用への障害は、衛生管理が180人（52%）と最も多く、次いで労力に収入が見合わないは87人（25%）、法律的な規制は72人（21%）、搬出・運搬の63人（18%）などであった。また、販売方法がわからないが59人（17%）、販売先がわからないが39人（11%）、販売先がない37人（11%）なども一定数あったことから、これらの人による販売を可能にする必要があった（図8）。

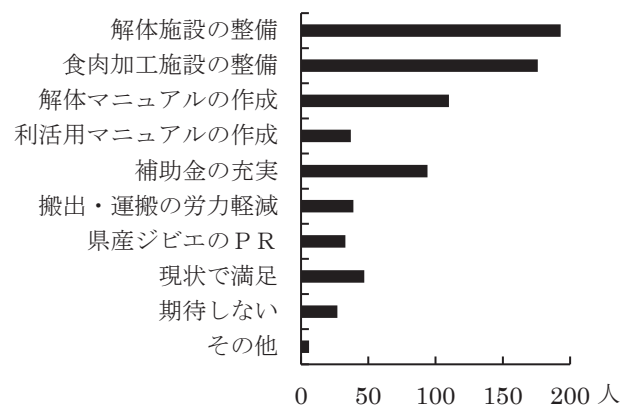


図7 行政に期待する事柄（複数回答）

回答者数 394人，有効回答数 762

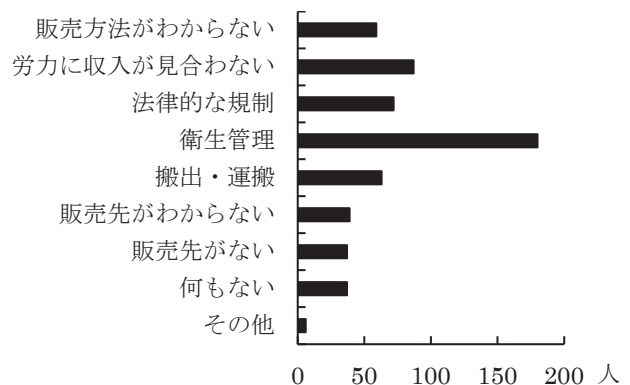


図8 食肉利用への障害（複数回答）

回答者数 347人，有効回答数 580

## V まとめ

本調査では、狩猟と有害捕獲を区別せずに扱ったが、販売目的の捕獲は少数で、被害防除を目的とした捕獲が多かった。そのため、イノシシ、シカの

いずれも捕獲個体の廃棄が多かった。食肉利用の障害としては、衛生管理が多かったものの、販売方法や販売先がわからない、販売先がないも一定数確認できた。島根県内には、ほとんどの市町に計 26 か所の解体・加工施設があり、このうち 9 施設は販売量を増やしたい意向があった。また、入荷量が不足している施設は、狩猟期では 8 施設、有害捕獲期では 3 施設あった。したがって、廃棄している個体を販売へ振り向けることができれば、販売量を増やすことは可能と考えられた。そのためには、販売に至るまでのプロセスや販売先の周知、衛生管理の指導などをコーディネートできる人材の配置が不可欠である。今後、販売先となる解体・加工施設の受け入れ可能な数量や施設運営者の意向を確認する必要がある。

## VI 謝辞

本アンケート調査に協力していただいた島根県の捕獲従事者と各農林振興センター・地域事務所の鳥獣行政担当者に厚くお礼を申し上げる。

## 引用文献

- 新垣裕子・高橋圭二・赤木友香・村野多可子 (2012) 捕獲されたイノシシ肉の利用技術の検討. 千葉畜産研報 12. 23-29.
- 農林水産省 (2019) 野生鳥獣資源利用実態調査. 農林水産省. 捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況. <https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/suishin-124.pdf> (2020. 2月ダウンロード).
- 吉村美紀 (2017) シカ肉の栄養性と調理特性. 日本調理科学会誌 5 (4) :160-163.

Questionnaire Survey for Use Situation of Captured Wild Boar and Sika Deer due to Capture Workers,  
and the Promotion of Meat Utilization in Shimane Prefecture, Japan

ONUMA Hitomi and KANAMORI Hiroki

**ABSTRACT**

To promote the use of meat in Shimane Prefecture, Japan, we investigated the use of wild boar and sika deer by capturers, who are also sellers, and their intentions to promote meat utilization. A questionnaire survey was conducted among 799 people during the hunting license renewal class in 2018. In some cases, the response ratio exceeded 100% because multiple answers were allowed in several questions. The primary purpose of capture was damage control, accounting for 80% of the total responses. Of these, 87% of wild boars were self-consumed and 37% were discarded, while sika deer was at 60% and 55%, respectively, with the discarded sika deer rate higher than that of wild boars. The major reason for disposal was capture for damage control for both species; however, there were other reasons such as wild boars could not be consumed, poor meat quality, and deer meat was not eaten. The number of sales to individuals or butchers and processors was small; wild boar and sika deer accounted for 20% and 4%, respectively. The expectations for the government to establish butchery, processing facilities, and utilization channels were high, accounting for 49%, 45%, and 32%, respectively. The main problem with using the meat, as highlighted by the survey responses, was hygiene management (52%), sale methods (11%), and unavailable or unknown sale destinations (17%), among others. Therefore, a possible increase in meat use was considered depending on factors such as processing, sales, and available or known sale destinations.

Keywords : wild boar, sika deer, utilization of meat, capture worker, questionnaire survey