

「松本B級グルメの創造」調査研究報告書

松 本 市 議 会

1 はじめに

経済環境委員会は、今年度、「松本B級グルメの創造」をテーマのひとつとして調査研究を行ってきました。

このテーマは、本市において、観光面を中心に内外に強くアピールできる食の名物が乏しいため、ジビエを利用した食の名物を開発し、観光振興及び経済活性化に結びつけようと設定したものです。

2 調査研究経過

平成23年	6月	6日	テーマ決定
同	8月	5日	旭川市「エゾシカ活用促進事業」の調査
同	9月	20日	松本飲食店組合との意見交換会
同	9月	26日	猟友会関係者との意見交換会
同	10月	5日	ジビエ料理試食会
同	10月	6日	意見交換会を踏まえ議論
同	11月	18日	今後の進め方について議論
平成24年	3月	22日	県「ジビエ研修会」参加報告

3 調査研究内容

(1) 北海道旭川市視察「エゾシカ活用促進事業について」

ア 事業の現状

- ・ 平成22年度から、市と関係団体で構成するシカ肉プロジェクト会議を設置し、消費拡大のため、イベントでの販売、PRなどに努めている。
- ・ 商品開発用原材料提供事業として、団体や事業者にはシカ肉を提供し、商品開発をしてもらい、イベントで販売した。
- ・ 平成23年度は、市民向けのエゾシカシンポジウムを開催し、講演、パネルディスカッション、開発商品の試食会の開催をした。
- ・ 今後、子どもを対象に、食育とエゾシカの被害などについて学ぶ教

室、主婦を対象に家庭で作れるエゾシカ料理教室をそれぞれ開催予定である。

- ・ 北海道では、毎月第4火曜日をシカの日として、消費促進のPRを始めた。
- ・ 市内には解体施設がなく、一般の飲食店は、道東の精肉店から仕入れているところが多い。

イ 普及の課題

- ・ 飲食店でメニューを開発しても、単価が高いことや、衛生上の問題から扱いにくいことがネックとなっている。
- ・ 消費者は食肉としての認識が薄い。鹿肉は硬い、臭いなどのマイナスイメージを持っている。

(2) 飲食店組合との意見交換会

ア 意見交換項目

ジビエ料理普及の現状と課題について

イ 主な意見

- ・ 組合の青年部でジビエコロッケを作って売り出したが、一人で作っていて大量注文に対応できない。安定的に材料を供給できるかが問題。
- ・ 野生鳥獣の解体施設がないことが一番の問題。安定供給されれば、PRして料理を提供していく。
- ・ 昨年度は、解体処理施設の建設に向けて活動してきたが、途中で頓挫してしまった。建設の初期投資費用を回収し、採算が合うように運営していくことは難しいとの見方のJAとの温度差によるもの。
- ・ 県の処理マニュアルでは、捕殺して1～2時間以内に施設に持ち込むことになっている。わなで捕獲して、生きたまま施設に持ち込むことが良いが、暴れると肉質が落ちるので、畜養という方法もある。
- ・ ジビエを松本の名物として売り出すには、松本で捕れたものを使えるようにしないと始まらない。
- ・ シカ肉はおいしくないイメージがあるが、解体処理と熟成の技術によりおいしく食べられる。
- ・ プロの使う食材として限定すれば、解体して枝肉にするまでの小さな規模の施設で構わない。
- ・ 扱ったことのない料理人もいるので、商品としてすぐ売るということでなく、食材として扱ってみる機会を設けるとすることもひとつの使い方。
- ・ 松本らしいメニューとしてガレットもいいが、片手で持って食べ歩

きができるようなものにアレンジして、松本版を考えてはどうか。

(3) 猟友会との意見交換会

ア 意見交換項目

有害鳥獣肉の活用の現状について

イ 主な意見

- ・ 去年は、農協、森林組合、農業委員、飲食店組合、猟友会などの関係団体で、解体処理施設を建設しようと設備投資2,600万円くらいの事業計画を立て、候補地を決めて進めてきたが頓挫してしまった。3・11震災の影響で、消費を見込んでいた観光客が減ったこと、導入しようとしていた設備機器が入らなくなったことや、中心となって進めてきた方が、携われなくなってしまったことなどが重なり中止となった。
- ・ 全国の民間の解体処理施設はほとんどが赤字経営。
- ・ シカの精肉率は20～30%で、残りの残渣は産業廃棄物となり、処理費用が多くなる。無償処理している自治体もある。
- ・ 筑北村で、県の元気づくり支援金を活用して処理施設建設を計画したが、村と委託先の猟友会のどちらかが管理運営費を負担するかということで折り合いがつかず計画が中止となった。
- ・ 畜養は非常に難しい。わなにかかって傷ついたシカの生存率は低い。
- ・ 猟友会員が減少し、高齢化が進んでいる中での有害鳥獣駆除は、時間も人手もかかるし、銃弾やわなの費用もかかる。行政の補助は弾代にもならないので、ほとんどがボランティア。やめたいという声も上がっている。
- ・ 駆除後は、山で穴を掘って埋めているが、その手間も大変。
- ・ 施設を作って持ち込み、1頭5千円～1万円位の買い取り金が出ればやる人も出てくる。

(4) 県「ジビエ研修会」報告

長野県 松本地方事務所 地域政策課内の松本地域連携推進会議事務局主催の「ジビエ研修会」に委員有志が参加した。捕獲されたシカ、イノシシ肉を安心、安全で、おいしい食材として供給するための方法や、そのための課題について学ぶとともに、ジビエ料理の普及に向けて機運を高める、ジビエに関わる川上から川下までの関係者による研修会であった。

ア 「松本地域における鳥獣被害の現状と対策について」

講師：松本地方事務所 林務課 鳥獣対策専門員 倉本栄氏

近年の状況では、防護柵により被害は減少傾向にあるが、最近3カ年の被害額は1億4千万円前後で推移しており、農業・林業別に見ると、7割から8割が農業被害である。「防除」、「捕獲」、「生息環境」、「ジビエ振興」の4つの組み合わせによる対策があり、その中のジビエ振興策で、野生獣肉の活用として、信州ジビエ研究会の設立を予定している。

イ 「鳥獣対策と地産地消について」

講師：南箕輪村在住ハンティングアドバイザー 加藤尚氏

ニホンジカによる被害の増加、暮らしへの影響、疲弊する農山村、ハンターの高齢化、捕獲負担などの悪循環を変え、循環の良い環境へ転換していくための取り組みの事例発表があった。

- ① 狩猟・有害捕獲の促進・・・銃・わなのかけ方の講習会の開催。
- ② 鳥獣被害対策・・・防護柵の破損箇所の見回り。シカ等の通り道へわなを仕掛ける。
- ③ 鳥獣の生息環境づくり・・・山側（防護柵の山側）の生息数増。減らす対策。
- ④ 集落・人づくり対策・・・農作物を守るためという意識で、地区で、銃・わなの資格取得。
- ⑤ 捕獲鳥獣の有効活用・・・地域資源として有効に活用する。対策に関わることで意識の向上を図る。

平成19年9月に長野県のガイドライン、マニュアルが策定された。

- ・ 信州ジビエ衛生管理ガイドライン・・・野生獣の食肉利用において、と畜場法や食品衛生法でカバーされない部分で考慮すべき事項を定めた自主基準。
- ・ 信州ジビエ衛生マニュアル・・・ガイドラインで定めた遵守事項の項目について、具体的な作業の手順、注意事項など法令遵守を記載。

2つの策定により、処理施設で処理した肉でなければ飲食店で扱うことができない。また、狩猟鳥獣を解体し、食肉として販売するためには、食肉販売業者または食肉処理業の営業許可が必要となる。

ウ 「地域資源の有効活用」

講師：松本大学 人間健康学部 健康栄養学科 専任講師 矢内和博氏

諏訪地方には、鹿食免（かじきめん）という諏訪大社が狩猟の神であり、神にささげる狩猟が許され、「お下がり」を食するという文化がある。これを鹿肉消費拡大のツールとした。シカ肉の成分特徴では、高タンパク・低脂質、鉄分含有量、ビタミンB群、不飽和脂肪酸が多くヘルシーである。シカ肉のボロネーゼ、バーガー、メンチカツ、カレーパンなど開発商品の紹介があった。

エ 「衛生管理上の留意点等について」

講師：松本保健福祉事務所 食品・衛生課 乳肉・動物衛生係長
浅樋一郎氏

獣肉に適用されるのは食品衛生法のみであり、と畜場法は適用されないが、食に対する安全が高まってきている中で、衛生的な管理・確保の必要性からガイドライン、マニュアルの作成がされた。起因する危害（リスク）では、細菌・ウイルス・寄生虫。食中毒3原則では、菌を付けない・増やさない・やっつけること、細菌汚染の抑制、E型肝炎について等の衛生面等の専門的な話があった。

オ 試食会

コンソメスープ、ハンバーグ、コロケ、バーガー、ウィンナー、カレーなど、11のメニューがありいずれもおおいしくいただいた。

（資料別添）

出品者からは、シカ肉が入った時、メニューとして出すが評判は良いこと、安定供給があればメニューとして提供したいこと、シカ肉はまだ高価であること、地元産食材を使って考えたこと、シカ肉の臭いを感じさせないように調理したことなどの話を伺った。

4 課題と対策

(1) 野生鳥獣解体施設の建設について

ア 初期建設費の捻出・・・国・県の交付金・補助金の活用。

イ 安定した経営・・・持ち込むシカ頭数の確保。

安定した販路の確保。

残渣処理費の軽減。

(2) 野生鳥獣の捕獲について

ア 猟友会員の負担軽減・・・会員数を増やす、若い会員の確保。

銃弾・ワナ代の補助。

駆除作業に対する日当補助や解体施設での買取り金制度。

駆除後の処理（埋め立て作業）の軽減。

農業従事者のワナ免許の取得。

(3) ジビエ料理の普及について

ア 料理人の支援・・・安定したシカ肉の供給。

シカ肉の販売価格の低減。

商品開発の援助。

イ 消費者へのPR・・・シカ肉のマイナスイメージの払拭。

安価な商品の提供。

魅力ある商品の開発。

シカ肉の栄養面。

(低カロリー・高タンパク質、鉄分豊富)

5 まとめ

「松本B級グルメの創造」について調査研究を進める中で、ジビエを使った商品開発となり、有害鳥獣として被害の多いシカ肉の活用を考え、調査等行ってきました。

メニューを考える中、ジビエ・シカ肉に関わる需要と供給の仕組みの、川上から川下の関係者からそれぞれ調査や意見交換会など進めてきました。

新たな商品開発を進める中で、商品を考えても、安定したシカ肉の供給が必要であり、川下の部分の需要が滞っている状況であること、現在、食品に対してより安全性が求められている中で、安心・安全な獣肉の供給が必要であること、飲食店、精肉店等への普及及び販路拡大などが課題として挙げられました。

長野県でも、野生鳥獣の被害から、信州の山の幸であるジビエの活用策を含めた全体的な取り組みが動き出してきております。野生獣被害を減らすとともに、シカ肉を地域資源として有効に活用し、ご当地グルメといったメニュー・商品開発をして、新たに地域を元気にする起爆剤となる可能性があります。

併せて、シカ肉の安定的な供給を可能にするために、解体処理場の設置を提案します。現在、本市では防護柵の設置が進んでおりますが、個体数の減はあまり進んでおらず、また、今後、植生への影響が懸念されております。

今後の喫緊の課題は、個体数の減であると考え、狩猟者が意欲を持って取り組める制度、例えば、買取り制度の検討です。狩猟者が捕獲・捕殺し、駆除金としての補助、そして処理場へ持込むことにより、駆除金とは別に、一頭あたりの買取り料金を支払うシステムです。持ち込まれた個体は処理場で加工され、飲食店、店舗等への供給により、多くの方が利用しやすい食肉として提供されることが可能になります。そのためには、捕獲した個体を引き取り、処理し、食肉として提供するという循環システムを構築す

る処理施設の設置が必要と考えます。

調査研究する過程で、ジビエの川上から川下までの流れの中で、川下の部分である消費の拡大、つまり、多く人が「食す」ということが、当委員会の当初の目的である「松本B級グルメの創造」の実現に向けての第一歩であると確信するに至りました。鹿肉を利用して、手軽に作れて、食べることができる商品（メニュー）として、ハンバーガーとコロッケが適していると考えました。

例えば、「山」の幸「鹿」肉から、信州ジビエ「山鹿（やまが）シリーズ」として、「山鹿バーガー」と「山鹿コロッケ」を提案します。昨年12月、J2昇格をし、地元の多くのファンから愛されている松本山雅のチーム名にも共通をされていて、なじみやすい商品名と考えます。

松本市を中心に、ジビエ料理としての鹿肉のおいしさを広めることで、地域の活性化や地域貢献に繋がることを願います。