

令和5年4月24日

シカ肉の有効活用を考える村民有志のつどい（第1回）実施報告

1. 計画概要

日時：令和5年4月22日（土）14：00～16：00

場所：占冠村コミュニティプラザ 会議室（字中央）

目的：村内捕獲のシカ肉が、村内で、家庭や個人向けに円滑に流通し消費されることを目指し、手法の検討や実施体制づくりの初期段階として、有志による勉強会を行う。
 中心的な検討課題は、低加工度のシカ肉を低価格で、能力と意欲のある消費者へ届ける新たな仕組みづくりを模索することとする。

方法

(1) 実施体制

村主催（農林課林業振興室担当）にて実施した。人員配置は下表のとおり。

担当者	担当業務
占冠村野生鳥獣専門員 浦田 剛	計画・資機材資料準備・会場設営・ 来場者対応・口頭発表・会場撤収
占冠村企画商工課広報担当1名	広報用取材

このほか、会場設営に当たり、参加者らの協力を得た。

(2) 参加者の募集

4月5日発行で行政区回覧を行った。またポスターをトマムコミュニティーセンター、ミナトマムに掲示した。さらに村ホームページに掲載した。

電子メール等による個別の案内を、村の捕獲従事者らに行った。

(3) 実施内容

会議室内で対面着座の会議形式で実施した。実施内容は以下のとおり。

- ・シカ肉利用の現況について村から情報提供
- ・シカ肉を使った家庭料理について有志より情報提供
- ・参加者による意見交換
- ・次回活動の内容について意見集約

2. 実施結果

(1) 参加状況

- ・来場者は35名（大人18名、小学生以下の子供17名、すべて村住民）
- ・子供は会場周辺で自由に過ごし、大人の来場者とスタッフ2名（野生鳥獣専門員、広報担当）を合わせた20名が実質的な会議参加者であった。
- ・大人20名には捕獲従事者5名、食肉処理業者2（A、B）、夫妻5組を含む（重複あり）。

(2) 実施の内容

(a) シカ肉利用の現況について村からの情報提供

村担当がスライド資料を用いて、エゾシカとエゾシカ肉の説明、村のシカ捕獲、シカ処理の現況と課題について説明した。使用したスライドは別紙資料のとおり。捕獲や処理に当たり、複雑で多岐にわたる方法や事例があることから、構造的、包括的な理解につながるよう努めた。村のシカを巡る各種費用の実情については初めて公開するものであった。

(b) シカ肉を使った家庭料理について参加者からの情報提供

参加者3氏より写真やレシピの資料提供を受け、スライドで紹介した(別紙資料参照)。提供元からは口頭でも説明を受けた。料理の写真はいずれも魅力的であり、絶賛された。

(c) 参加者による意見交換

意見交換は予め論点の絞り込みや発言の順序を定めず、担当から課題提起ののちは自由に行った。逐一の議事録は取らず、記録は要点のみとした。

担当からは課題提起として概ね以下の旨を訴えた。

▲前段の状況説明を踏まえ、いまのシカやお金の動きとそのイビツさについては認識を共有しておくべき

▲より効率的にシカを食べていくことを目指す意義。域外からの無闇な支出を抑え、低コストで地域循環を進めたい。

▲大バラシ段階の肉を処理場から出していく方法に、活路を見出したい

このあと各参加者から質問や意見があり、概ねは捕獲処理の実務者側である捕獲従事者らや村担当が回答する形で進行した。以下に要旨の抜粋を記載した。

●粗い形の肉(大バラシ肉など)を譲渡する場合、譲受する人がうまく扱うスキルがあるか問題になる。確認する方法が必要。

●シカ肉の解体ができる資格はどうすれば得られるのか?

(答) 規制上は、営業する場合は食肉処理業だが、個人の資質そのものの資格認証の仕組みはない。自家消費の場合も制度上の制約はない。実際上の技術としては、独学でも経験者から習ってでも、得られたものがすべて。それにさらに折り紙をつける公的制度はない。但し任意の教育認証システムはあり、我々もそのところどうするか議論あるべし。

●これまで自家消費ベースの無償譲渡で細々と地域流通をしてきたが、本来は

売買関係の下で販売者が品質保証の責任を負うシステムが社会的に優先される。事業者Aの立場や意向にも配慮を。

- 捕獲、処理の関係の都合だけを言えば、できるだけ少ない手間で、冷蔵室の滞留も最低限で、引き取ってほしいタイミングに合わせてスムーズに出ていくことが当面の課題解決に直結する。消費者側が対応できるかどうかと、双方の調整を臨機応変に行うことができるのが課題に。
- これまで、シカ肉をタダでもらうのは申し訳ないとだけ思っていたが、もらって食べることが捕獲や処理の側の役に立つこともあるということが分かった。どうしたらお互いのためになるのか考えたい。
- 今回の話の動機として、村外の事業者に、我々の枝肉が納得のいかない形で流出していくのをやめたいとの思いがある。
- 村民に大バラシ肉をとの構想の範囲では、事業者の従来ビジネスのマーケットを損なうものではないと認識しているが、商品の価値をどう考えるのか、摩擦のないようにせねば。
- 供給者側は肉の受け取り手の資質を心配せねばならないが、逆に捕獲者、一次処理者の資質も大事。誰のシカでも安心できるわけではない。間苦しい話になってしまうかもしれないが、関係し得る捕獲者、一次処理者の資質を総じて確認するのか、一対一の関係性で相手を選んでいくのか、仕組みづくりに検討を要する。
- 交通事故死したシカも新鮮なら使えるのか？

(答) 食肉製造の営業上は、管理された出自でないシカは扱わず、正規の捕獲個体のみ。自家用として使うにしても、故意に車を当てれば違法行為。道路上の自然物の採取は道路管理側との間に支障なくば可と考えられるが、残滓を残すか持ち帰るか、いずれも後の始末に不安あり。捕獲関係者は通念上も捕獲個体以外は論外と決めているが、より原理的に考えれば、事故死個体の一部は利用可能な食糧たり得ることも事実。但し多くの事故事案で即死していないだろうことにも留意。道路上では殺処分は困難で、道路敷から逸脱すれば捕獲理由がなくなり、結果的に交通事故由来の新鮮な死亡個体を得ることは困難に。いまの捕獲処理関係のあり方が一片の慣習に囚われている可能性を認めつつも、総合的に考えて合法的で安全な肉の採取を交通事故個体に求めることは、あまり益がないのでは。

- 事業者Bが一次処理を村の施設でやっているのはどうして？

(答) 2つ理由があり、ひとつは自前の一次処理用施設を現在備えていないこと。2つ目は、村の施設が唯一の一次処理用施設との前提で、駆除個体

を一律にここへ搬入するよう村が定めていること。この2点の如何によっては、事業者Bの拠点で完結することも可能になる。

●事業者Bの施設見学は可能か？

(答) 事前に依頼もらって調整がつけば可。

●方向性として、抜骨前の大バラシ肉をとの話であるが、やはり家庭によっては抜骨のハードルは高い。小分け肉の外装を簡素にするなど、ほかの段階でのコストダウン製品流通の検討もやりたい。

●村の担当としては、大バラシ肉の地域流通を進めたいのか、あるいはできないとの判断なのか？

(答) 何らかの方法で実現したい。しかし様々な周辺事情も知っておいてもらわないと、絵空事で頓挫してしまう。理想的には事業者が対応していくことが望ましいが、事業者Aと相談するとしても、計画の合理性だけでなく、会社のポリシーも大事で、一概に適否を問えるわけではない。差し当たっては自家消費ベースの過渡的なシステム構築も視野に実施したい。

●自家消費個体の場合、捕獲者と二次処理作業者は、同じ人でないとダメなのか？

(答) 法的な制約はないが。解体室はその個体ごとに捕獲者が村から（一次処理を主目的に）有料で借りており、これを根拠に二次処理でも使っている。従って解体室で二次処理してよいのは基本的に捕獲者。その捕獲者の責任の下で補助の人、交代の人がいることは可であるが、実質的に技術があるか、施設をきちんと管理できるかが問われる。

●二次処理を施設でやってよいのは誰なのか？

(答) 加工室で作業できるのは事業者Aの従業員だけ。自家消費用の二次処理は解体室か自宅でおこなうもの。解体室で二次処理してよいのは基本的に捕獲者のみ。捕獲者にしてもいつでも自由に使えるわけではなく、捕獲個体の搬入があれば使えないので、深夜を選ぶなどもする。

●処理施設に不特定多数の者が出入りして使用するようになってはよろしくない。捕獲者だからといっても、そんなに自由にされても困る。

(答) 食品製造に絡む施設でもあるので、使用方法についてきちんと村が統制せねば。

●骨は家庭から捨てる場合は生ごみか？

(答) 家庭からであれば村の生ごみ収集集で。袋に入りさえすれば量に制限はないが。

●骨は犬に与えてもよいのか？

(答) 法的には問題なし。但し破断面が鋭利になるので、事故の恐れもある。幼齢のシカの肋骨など、比較的 안전한部位を選ぶ考え方もある。(事業者 B では) 骨を与えていない。日常的に骨を与えている人もおり、それぞれの判断に委ねられている状況。

●村内流通と村外への販売とで相克があるかもしれない一方、村のシカ肉を、村内で誰も食べておらず評価もしていない状況より、外に売るのが惜しいぐらい村内で喜ばれて常食されている方が、外向けの特産品としての格も上がるのでは。日常的にレシピを編み出し、皆で食べながら全体を盛り上げていきたい。

(d) 次回活動の内容について意見集約

参加者からの意見として、話し合いだけでなく、見学や体験などを交えた活動の提案があった。また肉の加工工程だけでなく、料理教室などもよいのではとの提案もあった。今回の会議には参加を希望しながら都合がつかなかった方もいたことから、反復する内容も可と考えられた。

これらを受け、担当からは次の活動方針として以下の趣旨を提案し、可とされた。

- ◆現段階では一部参加者による作業グループは結成せず、次の活動も一般から参加を募って実施する。
- ◆次回、初めての参加者にも話が分かりやすいよう、内容に配慮する。
- ◆肉の加工や調理など、体験を交えた活動を検討する。
- ◆具体的な内容と日程の検討過程で、現参加者や参加希望者を中心に、可能な範囲で意見照会、日程調整を行う。

(3) 実施の成果

シカ肉の取り扱いについて事を動かすのは容易でない状況の中、一般には知られていない捕獲と処理の専門的な情報を、村民と共有できたことは大きな一歩であった。また会議を実施した反応から、活動への参加動機や取り組む課題として、解体工程のみならず、調理の部分の重要性が予想以上に高いことも察せられた。村民の意向に沿いながら、捕獲、処理側の課題解決を図る中で、シカ肉の村内流通というテーマがまだ俎上にあることに自信を持ち、着実に活動を進めていきたい。

3. 付記

今回催事中、小学生以下の子供たちについて、同会議室内に画材等を備えた机椅子を設けたほかは、各保護者に任せる対応を取り、子供向けの活動は設定しなかった。

地域の子供たちが慣れた公民館であり、図書室も利用できたため、結果的には自由に過ごして不満はなかったようである。しかし今後の活動においては現場、実技を含む想定であり、子供たちの所在や処遇について、安全管理も含めてさらに配慮すべきである。また子供たち自身も本活動における重要な担い手であることも考慮し、大人と有意義に共有できる時間を得られるよう努めたい。保護者らと相談しながら、子供と一緒にできる活動や、分離して見守りを付す体制など、適宜対応を講じていきたい。

以上