

シカ肉利活用の課題と展望

佐々木卓菜*・金子与止男**

要 旨 ニホンジカの個体数増大にともない農林業に大きな被害が及んでいる。このため、全国でシカの捕獲が行われているが、そのほとんどが廃棄されている状況である。なぜシカ肉の利活用が進まないのか、全国のシカ肉販売者と潜在的な消費者である大学生を対象にアンケート調査を実施した。その結果、販売者と大学生の間でシカ肉に対するイメージに大きな違いが認められた。本調査で明らかになった課題をもとに、シカ肉有効活用の推進策を提言する。

キーワード 野生鳥獣被害、ニホンジカ、シカ肉利活用、アンケート調査、推進策

1. はじめに

近年、野生鳥獣による農林業被害が大きな問題となっている。ニホンジカ *Cervus nippon* による被害がもっとも大きく、平成23年度の全国での農林業被害額は約83億円にのぼり、被害総額の37%を占めている(農林水産省, 2013)。ニホンジカは主として本州に生息するホンシュウジカ、北海道に生息し比較的体の大きなエゾシカ、九州に生息するキュウシュウジカなど、いくつかの亜種からなっている。これらシカの個体数は年々増加傾向にあること、一方で被害対策の重要な担い手である狩猟者は減少と高齢化が進んでいること(上田ほか, 2012)から、シカによる被害は年々増加しており、歯止めがきかない状態である。その対策として全国でシカの捕獲活動が行われているが、捕獲されたシカのほとんどが廃棄されている。シカの捕獲数に対する食肉処理割合は、シカ肉の利用が盛んな地域である北海道で14%、長野県5%、兵庫県3%に過ぎない(井田, 2013)。大量のシカを廃棄することは環境面、経済面で大きな負荷をかける他、自然資源として十分に活用できるシカ肉を廃棄することは倫理的な問題でもある。さらに、シカの個体数を管理して被害を減ら

すための最善策は、シカ肉やシカ加工品の利用を通じてシカに経済的価値を与えることだと言われている(ニコル, 2008)、シカ肉の有効活用はシカによる被害を減らすための重要な課題となっている。

シカ肉の有効活用を推進する動きは全国で見られるものの、活用は進んでいない。大泰司・本間(1998)は、問題点として、一次処理(狩猟後すぐに行う放血等)において、衛生面が徹底されていないことを挙げている。また衛生的な解体処理のために各地の道府県・市町村が自主的にガイドラインを整備しているものの、いずれも家畜に準じた内容で、野生動物には適用しにくい部分があること(松浦ほか, 2012)、ガイドラインの遵守を徹底させる制度が未整備であること(鈴木, 2012)などの問題点も指摘されている。このように、全国でもシカ肉の衛生的な解体処理施設や、食品としての最低限の品質管理体制が構築されている事例はいまだに少ない(横山, 2012)。また、身近でシカ肉を販売していることは珍しく、消費者には馴染みが薄いことも問題である。シカ肉活用に意欲的な地域ではスーパーや精肉店等でもシカ肉を扱っているが、こうした販売店はきわめて

* 薬王堂遠野店 〒028-0541 岩手県遠野市松崎町白岩18地割94-1

** 岩手県立大学総合政策学部 〒020-0693 岩手県滝沢市菓子152-52

少なく、地域も限られている。一方、英国では、家庭や飲食店等でシカ肉が一般食材として普及している。これはシカ肉にEUの食品安全法制を導入し、検査体制も整備されている等、安心安全なシカ肉を流通する仕組みができていることによる(松浦・伊吾田, 2012)。

またシカ肉は、低脂肪で高タンパクという優れた栄養成分を持っている。脂肪分は牛肉や豚肉の80分の1、タンパク質は約1.5から2倍(松井ほか, 2012)、さらに鉄分も豊富に含んでおり(吉村, 2012)、現代人向きのヘルシーな肉と言えるため、十分に需要はあると考えられる。

捕獲したシカ肉を有効に活用することができれば、被害対策に関わる人々の意欲の向上にもつながる他、被害に苦しんでいる地域の再生にもつながる可能性がある。本稿ではシカ肉の販売者と潜在的消費者を対象としたアンケート調査により、販売の現状やシカ肉に対する意識からシカ肉販売の課題を明らかにするとともに、シカ肉の有効活用を推進する方策を提言する。

2. 調査方法

シカ肉を販売している小売店等を対象とし、シカ肉商品の取り扱い状況、シカ肉に関する意識等について、2013年11～12月にアンケート調査を実施した。インターネットで「シカ肉」、「販売」等のキーワードで検索したなかから、シカの精肉や加工品を販売していると思われた137店に対して調査票を郵送した。五十嵐ほか(2010)、北海道経済部(2011)を参考に質問項目を設定した。その結果、66通の有効回答(回収率48.2%)を得た。回収数を都道府県別にみると、上位から、北海道(24)、長野(8)、和歌山(7)、静岡(4)、高知(4)、京都(3)、兵庫(3)、三重(2)、奈良(2)、大分(1)、岡山(1)、神奈川(1)、愛知(1)、秋田(1)、熊本(1)、滋賀(1)、福岡(1)、不明(1)となった。

また、潜在的消費者の意識を知るため、著者らが所属する岩手県立大学の学生を対象にシカ肉へのイメージや食経験についてアンケート調査を

行った。2013年12月に、四学部生対象の講義終了後、調査票を配布し、その場で回答してもらい、79通の有効回答を得た。

3. 販売者アンケート結果

(1) 回答者の属性

年齢は60代と50代がもっとも多く、いずれも33%であった。70代(8%)も合わせると、50代以上の回答者が全体のほぼ3/4を占めた。

回答者の店舗または会社の業態は、その他(19.7%)を除くと飲食店が18.2%でもっとも多かった。次いで産直(13.6%)、精肉店(13.6%)、その他小売店(12.1%)、スーパーマーケット(10.6%)であった。通信販売は6.1%であった。少数ではあるが飲食店業と通信販売の両方を行っているなど、複数の業態の店も見られた。その他では、自社で食肉処理業や食肉製造業を行っているという回答もあった。

(2) シカ肉の仕入れ先

シカ肉の主な仕入れ先は「食肉処理施設」が40.9%ともっとも多く、次に「自分で狩猟」が33.3%、「ハンター」が31.8%であった。卸売り等の食肉販売店から仕入れている回答者は18.2%だった。複数の仕入れ先がある店舗・会社も多く、特にハンターから仕入れながら自分も狩猟でシカを獲っているという回答者は全体の19.7%であり、食肉処理施設や卸売り等を介さず、個人的に野生のシカを仕入れて販売している回答者も見られた。

取り扱っているシカ肉の原産地は北海道が37.5%でもっとも多く、長野県、和歌山県が続いた。店舗・会社の所在地と同じ都道府県が原産地という回答が全体の約86%を占めた。隣県から仕入れているという回答は、静岡県から神奈川県への仕入れ1件のみであった。また複数の都道府県が原産地となっている回答も2件あったが、基本的には所在地の都道府県で調達していた。

(3) シカ肉の取り扱い状況

1年間に取り扱うシカ肉の量を訊いたところ、100kg以上という回答がもっとも多く、57%と全体の半数以上を占めた。次に多いのは25kg未満(13%)、25～50kg(11%)であった。

販売しているシカ肉の商品のうち精肉についてみると、モモを販売している店舗・会社は全体の72.7%ともっとも多く、次いでロースが59.1%であった。ひき肉、肩ロース、バラ、ヒレはいずれも35～40%とほぼ同じ割合だった。100g当たりの平均価格はロースとヒレがもっとも高く平均400円(ロース：210～650円、ヒレ：200～600円)、もっとも安いのはひき肉の平均223円(50～1000円)であった。販売している店舗・会社がもっとも多いモモの平均価格は299円(105～780円)であった。これら平均価格を牛肉や豚肉の価格と比較したところ、シカ肉は国産牛の価格に近く、国産豚や輸入牛・豚肉の2倍近い価格であった(表1)。また、いずれの部位も最安値と最高値の間に大きな隔たりがあるという特徴があった。

販売しているシカ肉加工品は、ソーセージを取り扱っている店舗・会社ももっとも多く28.8%、次いでジャーキー(22.7%)、カレー(19.7%)、味付け肉(18.2%)、ハンバーグ(16.7%)、ジンギスカン(16.7%)、缶詰(16.7%)、ハム(10.6%)

の順であった。

シカ肉は、狩猟期である冬期間に68%の店が提供していた。店の数がもっとも少なかった月は7月であったが、それでも61%に上った。年間を通してシカ肉を提供している店は40店(61%)で、提供時期が不定期で「特に決まっていない」と回答したのは約24%であった。その他、毎月29日に提供している店もあった。

(4) 販売開始時期と販売理由

シカ肉の販売開始時期は、1～5年前が47%ともっとも多く、今年からと回答した店(7%)と合わせると、ここ5年以内にシカ肉の販売を開始した店舗・会社が半数を超えており、近年シカ肉の販売を始めた店が多いことが窺える。一方で6年以上前から販売している店もほぼ半数を占めていた。

シカ肉を販売している理由を尋ねると、「自然資源をいかす」が40.9%ともっとも多く、次に「シカによる被害の対策として」が27.3%であった(表2)。その他(12.1%)では「会社や行政からの要請による」や、「自店の特商品に」という回答もあった。販売していることに特に理由はないと答えた人もいた(4.5%)。人気や採算性があるためと回答した人はいなかった。

表1. シカ肉と牛肉・豚肉の部位別100g当たり平均価格比較(単位：円)

部位	シカ	和牛	国産牛	輸入牛	国産豚	輸入豚
モモ	297	506	277	145	136	100
ロース	412	855	452	278	208	111
肩ロース	366	702	381	186	182	107
バラ	265	483	298	186	154	100
ヒレ	410	1157	554	351	233	116

注) シカ以外の平均価格は日本食肉消費総合センターの食肉販売店調査 http://www.jmi.or.jp/info/survey_files/file4/52.pdf を参照した。和牛は黒毛和種・褐毛和種・日本短角種・無角和種の4種類を指す。国産牛は和牛以外の日本で生まれ肥育された牛の他、外国種や輸入牛でも3カ月以上国内で肥育されたものを含む。

表2. シカ肉を販売している最大の理由

項目	回答数	%
自然資源をいかす	27	40.9
被害対策	18	27.3
人に勧められた	5	7.6
特に理由なし	3	4.5
人気や採算性	0	0
その他	8	12.1
無回答	5	7.6
合計	66	100

(5) シカによる被害・シカ肉の栄養成分に関する認知度

シカによる深刻な農林業被害や森林被害については、64人(97%)が知っているという回答した。残りの3人も聞いたことがあると回答しており、シカによる被害についてまったく知らない人はいなかった。

シカ肉は、低脂肪でたんぱく質と鉄分が豊富である等、栄養面において優れた特性を持っている。こうしたシカ肉の栄養成分について、知っているという回答したのは全体の86%であった。聞いたことがあると回答した人(11%)も合わせると、回答者のほぼ全員がシカの栄養成分については知っている、または聞いたことがあるという結果になった。一方、知らないという回答したのはわずか3%に過ぎなかった。

(6) シカ肉の衛生的な処理について

シカ肉の衛生的な処理について、都道府県が自主的にガイドラインやマニュアルを定めていることを知っているか尋ねたところ、76%と多くの人が知っているという回答した。聞いたことがあるとしたのは19%、知らないという回答した人はわずか5%であった。

シカ肉の処理と関係のない店舗・会社を除いた59回答のうち、シカ肉の衛生的な処理について、都道府県のガイドラインを参考にしているとしたのが44人(75%)でもっとも多かった。牛・豚

など家畜の処理を参考にしているのは12%だった。その他(13%)には、食品衛生法や県のマニュアル以上の処理をしているという回答や、昔からのハンターから仕入れているため、ガイドライン通りにはいかないといった回答もあった。

販売しているシカ肉のトレーサビリティについて、個体ごとに捕獲から解体、流通までの流れをさかのぼることができる記録がとられているかを尋ねた。記録をとっていると回答した人はほぼ半数(52%)であった。とっていないが22%、わからないと答えた人も26%と多かった。

販売しているシカ肉について、一次処理はきちんと成されていると思うかを尋ねたところ、78%の人がそう思うと回答した。どちらかといえばそう思うと回答した人(17%)も合わせると95%の人が一次処理の信頼性に対して肯定的な回答で、そう思わない等の否定的な回答をした人はいなかった。

販売しているシカ肉が、「エゾシカ肉推奨制度」や「兵庫県認証食品制度」等の都道府県・市町村の品質保証制度による認証を受けているか尋ねた結果、を受けている店は22%、受けていない店は45%であった。わからないと回答した人も多かった(33%)。また、自分の県にはまだ制度がないという回答もあった。

(7) 販売しているシカ肉に対する意識

自店で販売しているシカ肉への満足度について人気、採算性、供給の安定度、安全性の4つの項目について、「満足」、「どちらかといえば満足」、「どちらかといえば不満」、「不満」かどうか尋ねた。「どちらかといえば満足」は「満足」と合わせ、「どちらかといえば不満」は「不満」と合わせて集計した。その結果、採算性のみ不満が満足を上回ったが、他はすべて満足を上回っていた(表3)。4項目のうち安全性がもっとも満足度が高く80.3%が満足と回答した。人気も満足と答えた割合が比較的高かった(62.1%)。供給の安定度は回答が分かれたが、わずかに満足を上回った(51.5%)。

表 3. 販売しているシカ肉への満足度回答数

項目	満足	不満
人気	41 (62.1%)	20 (32.8%)
採算性	28 (45.2%)	34 (54.8%)
供給安定度	34 (54.8%)	28 (45.2%)
安全性	53 (85.5%)	9 (14.5%)

シカ肉販売で苦勞している（または苦勞した）点を尋ねたところ、「供給量が不安定」がもっとも多く、46.0%と半数近くが苦勞していると回答した（表 4）。次に、人気がない（39.7%）、採算性が悪い（34.9%）が続いた。特にないと回答した人も 20.6%と少なからず見受けられた。その他（9.5%）では「におい」や「日本人の先入観」、料理方法がよく分からない」という回答もあった。

表 4. シカ肉販売で苦勞している点

項目	回答数	%
供給量が不安定	29	43.9
人気がない	25	37.9
採算性が悪い	22	33.3
特にない	13	19.7
安全性に不安	6	9.1
処理方法がよくわからない	3	4.5
その他	6	9.1

シカ肉の普及に関する 7つの意見について、それぞれどう思うかを尋ねた。「そう思う」と「どちらかといえばそう思う」は肯定的回答として、「そう思わない」と「どちらかといえばそう思わない」は否定的回答として処理した（表 5）。どの意見に対しても肯定的回答が否定的回答を上回った。もっとも肯定的回答が多かったのは、消費者へのシカ肉の認知を広げるとい意見であった（96.8%）。シカ肉の供給量を増やす（68.3%）、今よりも安い値段で売れるようにする（53.2%）という意見については、他と比べて肯定的回答の割合が低かった。

表 5. シカ肉の普及に関する肯定的回答の割合

項目	回答数	%
消費者への認知を広げる	60	96.8
衛生的な一時処理を徹底	55	88.7
衛生的な処理に関する法整備	54	87.1
品質保証制度を整備	52	83.9
検査体制を整備	49	79.0
シカ肉の供給量を増やす	43	69.4
安い値段で売れるようにする	33	53.2

次に、販売しているシカ肉への満足度を 4項目（人気、採算性、供給、安全性）について業態別に比較してみる。まず人気は、業態によって満足度が大きくばらついた。もっとも満足度が高かったのはその他小売店で肯定的回答の割合は 100%、最も低かったのはスーパーで 28.6%だった。採算性はどの業態も 50%程度で、業態による差はあまり見られなかったが、飲食店のみ 66.7%と他の業態よりも比較的高い満足度となった。供給の安定度についてはスーパー、精肉店、その他小売店、飲食店の 4業種の肯定的回答は 50～70%近くに集中していたのに対し、産直は 33.3%と比較的低い満足度となった。安全性はほとんどの業態で肯定的回答が 80%以上、また 100%の業態も見られるなど高い満足度を示すなかで、スーパーのみ 57.1%と他の業態よりも大きく満足度が下がる結果となった。業態別に 4項目の肯定的回答の平均を見ると、飲食店が平均約 77%と高かったのに比べ、スーパーと産直は平均 50%と比較的低かった。

販売しているシカ肉について苦勞している・苦勞した点を業態別に比較した結果、安全性と採算性にはあまり大きな差は見られなかったが、「人気がない」については 85.7%ものスーパーが苦勞していると回答しており、他の業態に比べて非常に高かった。一方で「供給量が不安定」については、飲食店や産直が苦勞している割合が高く、精肉店とスーパーは低い結果となった。

販売しているシカ肉への満足度をシカ肉の仕入

れ先別（食肉処理施設、ハンター、食肉販売店、自分で狩猟）に比較した（図1）。どの仕入れ先においても肯定的回答の割合は安全性がもっとも高く、次に人気、供給、採算性の順になる傾向が見られた。ただし、仕入れ先のなかでも「自分で狩猟」する人は全体的に肯定的回答の割合が低く、「食肉処理施設」から仕入れている人は全体的に高かった。

販売しているシカ肉への満足度について、肯定的回答の割合を品質保証の有無別に比較した。その結果、品質保証制度を受けている回答者の方が、受けていない回答者よりも人気と採算性の満足度が高いことがわかった。特に人気への満足度に対する肯定的回答の割合は、品質保証制度を受けている回答者の方が非常に高かった。供給の安定度、安全性への満足度についてはほとんど差が見られなかった。

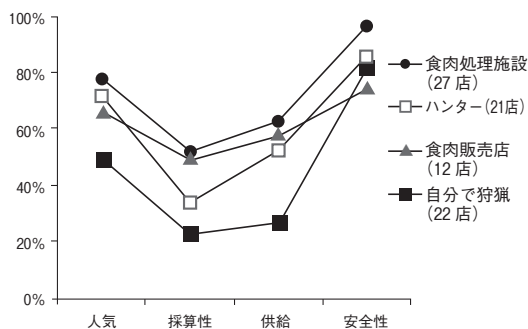


図1. 仕入れ先別の満足度（各項目に対する肯定的回答）

(8) 自由記述欄について

アンケート票には自由記述欄を設けて、回答者から自由な意見を寄せてもらった。じつに多様な意見があった。もったいないと思いつつも現場では埋没処理せざるを得ないことや、シカ肉の販売がうまく進まないという現状の指摘、また安心安全なシカ肉を普及させるために解体処理や衛生面における基準・法などの整備をもっと明確に行ってほしいとの意見もあった。

流通の面においては、一般人のシカ肉への認知

度が低く、シカ肉を販売している店も知らないことが多いことが多いため、消費者の目につきやすいスーパー等で販売するのが良いという意見が多く寄せられた。またシカ肉の食べ方がわからない人が多いことから、家庭で簡単に食べられるレシピの開発・紹介も必要であるという意見も多かった。処理施設等からの仕入れ価格がどうしても高くなってしまふことから、国の補助金を望む声や、県・市町村にもっとシカ肉販売に力を入れて欲しい等、行政に対する意見も見られた。

それ以外にも、よりおいしいシカ肉を提供するためにはどうすべきか（捕獲方法による肉質の差、捕獲から処理、熟成の流れなど）や、栄養成分のPR、食肉処理施設を充実させる必要性などの意見があった。記述内容は回答者の生の声を伝えており、今後の参考になると思われるので文末に Annex として掲載しておく。

4. 潜在的消費者アンケート結果

(1) 回答者の属性

79名の回答者のうち、男性が39%、女性が61%であった。学年は1年生がもっとも多く全体の57%を占め、次いで2年生が34%、3・4年生は合わせても10%程度であった。学生の出身地は尋ねなかったが、岩手県立大学の学生はほとんどが東北地方出身で、なかでも岩手県出身者が多い。

(2) ふだん購入する食肉について

ふだんよく食べる食肉の種類を尋ねたところ、豚肉がもっとも多く59%、次に鶏肉が33%、牛肉が5%という結果になった。あまり肉を食べない人は3%と少なかった。

食肉の購入先を尋ねたところ、スーパーと答えた人が91%と非常に多かった。続いて精肉店が3%、コンビニが1%、あまり購入しない人は5%であった。このように、スーパー以外はいずれも低い割合であった。精肉店に関しては、もともと数が少ないことが影響していると考えられる。

食肉を購入する際、どういった点を重視するか

尋ねたところ、値段を重視する人が約80%ともっとも多かった。次に安全性(39.2%)、味(24.1%)、調理の簡単さ(20.3%)と続いた。食肉の味や食感という食べるうえでの特質よりも、値段や安全性の方が重視されているようである。

(3) シカ肉の食経験について

シカ肉を食べたことがある人は15人で全体の19%であった。大学生という若い世代でもおよそ10人に2人はシカ肉を食べたことがあるという結果になった。しかし一方で約8割の人はシカ肉を食べたことがなかった。

シカ肉を食べたことのある15人に対して、食べた感想と入手先を聞いた。シカ肉の味については、「おいしかった」、「まあまあおいしかった」と答えた人が15人中13人(86%)で全体の9割近くを占めた。「あまりおいしくなかった」は2人、「不味かった」と回答した人はいなかった。

シカ肉の入手先は「知り合い・家族」が12人で、全体の80%と非常に多かった。シカ肉を食べたほとんどの人が、シカ肉を店で購入したのではなく、知人からもらったり、家庭で出されたものを食べたりした場合が多いようである。また選択肢にはスーパーや精肉店、通信販売も用意していたが、これらからシカ肉を購入した人はいなかった。

(4) シカ肉に対するイメージ

シカ肉に対してどのようなイメージを持っているかについて、味、食感、匂い、安全性、値段、調理の簡単さの6項目について、「良いと思う」、「どちらかといえば良いと思う」、「どちらかといえば悪いと思う」、「悪いと思う」の4選択肢を選んでもらった。「どちらかといえば良いと思う」は「良いと思う」に、「どちらかといえば悪いと思う」は「悪いと思う」に合算して分析した。

表6に示すように、もっともイメージが良かったのは「味」で、良いと思うと答えた人が50人(63.3%)であった。また「食感」も良いと思うと答えたのは58.2%で、比較的高かった。一方で、もっとも悪いイメージを持たれていたのは「匂い」

と「調理の簡単さ」で、ともに8割以上の人が悪い、難しそうと回答した。また、「値段」も約7割の人が高そうだと回答しており、あまり良いイメージを持っていなかった。「安全性」については半々に意見が分かれたが、悪いと回答した人が若干上回った。

表6. シカ肉の特性に関するイメージ回答数

項目	良い	悪い
味	50 (63.3%)	28 (35.4%)
食感	46 (58.2%)	32 (40.5%)
安全性	36 (45.6%)	42 (53.2%)
値段	22 (27.8%)	55 (69.6%)
匂い	14 (17.7%)	64 (81.0%)
調理の簡単さ	11 (13.9%)	66 (83.5%)

(5) シカによる被害・シカ肉の栄養成分に関する認知度

シカによる農林業被害・森林被害を「知っている」と回答した人は28%、「聞いたことがある」が35%、「知らない」が37%であった。

シカ肉は他の食肉に比べて、低脂肪でたんぱく質と鉄分が豊富である等、優れた特性を持っている。こうしたシカ肉の栄養成分については、「知らない」と回答した人が82%と非常に多かった。「知っている」と答えた人は全体のわずか4%、「聞いたことがある」と回答した人と合わせても全体の18%と低い割合であった。

(6) シカ肉の販売・購入意欲について

シカ肉が通信販売や一部地域の精肉店、スーパー等で販売されていることを知っているかという質問では、知らないと答えた人が2/3を占めた。一方、知っていると答えたのは1/3であった。

シカ肉を食べてみたいか、食経験がある人はまた食べたいと思うかという質問では、「食べてみたい」、「どちらかといえば食べてみたい」という回答が合わせて6割以上を占めた。

シカ肉の商品である精肉、加工品、料理のそ

れぞれについて、購入してみたいかどうかを尋ねた。加工品とはシカ肉を使ったハンバーグやソーセージ等のことを指し、料理は飲食店等で調理されたシカ肉を食べることと定義した。購入したいと回答した割合は、料理がもっとも高かった(74.7%)。次いで加工品が53.2%、精肉が29.1%となった。

(7) シカ肉の利活用推進のために重要だと思うことについて

もっとも多かった意見は「栄養成分をPRする」で、3/4以上の人が高重要であると回答した(表7)。次に多かったのが「飲食店で提供する」と「安全性を徹底する」で、いずれも6割近くの人が高重要であると回答した。また、「スーパーで販売する」が51.9%であり、精肉店(30.4%)やインターネットでの販売(10.1%)よりも重要であると考えられる人が多かった。

表7. シカ肉の利活用推進に重要だと思うこと

項目	回答数	%
栄養成分をPR	60	75.9
飲食店で提供	47	59.5
安全性を徹底	47	59.5
スーパーで販売	40	51.9
地域の名物	37	46.8
レシピを紹介	33	41.8
被害の認知	29	36.7
精肉店で販売	24	30.4
加工品を開発	15	19.0
インターネット販売	8	10.1

(8) 食経験の有無によるシカ肉に関する意識の違い

シカ肉の食経験の有無が、シカ肉に対するイメージに影響するかどうかを知るため、シカ肉のイメージの6項目に関する肯定的な回答(良いと思う、どちらかといえば良いと思う)を比較した(図2)。

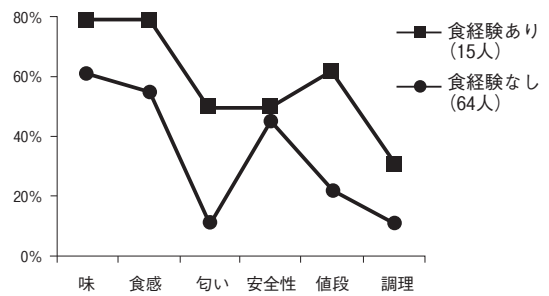


図2. シカ肉のイメージに関する肯定的回答の割合

食経験のある人の方が6項目のすべてにおいて、肯定的な回答の割合が高かった。特に差が大きかったのは匂いと値段で、食経験のない人は肯定的な回答がそれぞれ1割と2割だったのに対し、食経験がある人は5割以上という結果になった。一方で安全性のイメージについては、食経験の有無による違いがほとんど見られなかった。

このように、シカ肉に関するイメージは食経験の有無により違いがあった。同様に、食経験の有無によりシカ肉の食意欲が異なるかを分析した。食経験がある15人のうち、食べたいという人は67%、食べたくないという人は33%であった。食経験のない64人のうち、食べてみたいという人は60%、食べてみたくない人は40%で、食意欲は食経験のある人の方が少し高かったものの、大きな違いはなかった。

次に、シカ肉商品(精肉、加工品、料理)の購入において、「購入したい」、「どちらかといえば購入したい」という肯定的な回答を食経験別に見てみた。食経験のある人もない人も料理と答えた人がもっとも多かった。精肉を購入したい人の割合は食経験のある人の方がいない人よりも高かった。

5. 考察

(1) 販売者アンケート結果

シカによる被害や栄養成分については、ほぼすべての人が知っていること、またシカ肉を取り扱っている理由の大半が「自然資源をいかす」や「シカによる被害への対策」であることから、シカ肉を販売している人はシカ問題に対する意識が

高いことが窺えた。ここ5年の間にシカ肉の販売を始めた店舗・会社も多いことから、近年シカ問題およびシカ肉の利活用への関心が高まっていると考えられる。

取り扱っているシカ肉は地元産のシカが大半であった。解体処理施設や卸売業者ではなく、ハンターから直接シカを仕入れたり、自分で狩猟しているシカを販売している人も多かったことから、シカ肉の販売は個人的かつ地域的な特色が強いように考えられる。

販売しているシカ肉商品の種類に大きな偏りは見られなかったが、全体的に加工品よりも精肉の方が多く販売されていた。シカ肉は調理が難しいというイメージがあるので、精肉の販売においては調理の仕方や、レシピの紹介等を販売とともに行う必要があるだろう。販売価格については、国産牛肉と同程度、国産豚肉の約2倍という少し高めの価格で販売されていた。また部位によって価格に大きな開きがあったので、特に販売している割合の高かったモモやロースを中心に、部位別の利用方法をきちんと考えた方が良いだろう。

販売しているシカ肉への評価は全体的に「満足」が「不満」を上回る結果となったが、満足と回答した割合は50%前後である項目が多く、思ったほど高い満足度ではなかった。苦勞している点でも、供給の安定度・人気・採算性については不満も多いことが分かった。一方、安全性については満足している人が比較的多く、一般的に言われているシカ肉の安全性に対する不安とは大きな違いが見られた。これは販売者側がガイドラインの遵守やトレーサビリティを実施しているほか、品質保証制度等を受けている店もいくつか見られたことから、自店で販売するシカ肉の安全性に自信を持っているためだと考えられる。しかしシカ肉の普及に関する質問では、多くの店が衛生面の改善に関する意見に対して肯定的な回答をしており、さらに安心安全なシカ肉を販売すべきだという販売者側の強い意識が見られた。一方で供給量や価格については、不満が多かったにもかかわらず、安全性に比べてその改善には消極的であっ

た。これは実際にシカ肉を販売している側の需要と供給のバランスや採算性の問題が複雑に絡んでいるのかもしれない。

業態別の比較では、飲食店が全体的に高い満足度を示し、特に採算性においては他の業態に比べて明らかに満足度が高かった。飲食店はシカ肉を料理として提供しているため、商品に一定の付加価値がついていることがこの差につながったと考えられる。一方でスーパーは他の業態に比べて満足度が低めであった。特に人気と安全性への満足度は低く、苦勞している点でも人気は非常に高い割合で挙げられた。他業種に比べて販売規模も大きく、他の食肉も多く販売しているスーパーでは、シカ肉を消費者の手に取ってもらうことはなかなか難しいようである。スーパーでの販売を推進するためには、シカ肉の魅力をPRする方法が必要であると考えられる。また、品質保証制度の有無による比較では、制度を受けている方が人気への満足度が高い傾向が見られたことから、安全性を示す意味も込めて品質保証制度の積極的な導入を目指すべきだろう。

仕入れ先別の比較では、ハンターからの仕入れや自分で狩猟する等、個人での仕入れをしている人は処理施設や卸売等から仕入れている人よりも満足度が低いことがわかった。特に差が出ていたのが採算性と供給の安定度であった。また苦勞している点でもこの2項目は高い割合で挙げられていた。個人の仕入れは、解体する手間など販売者自身の負担が大きくなるため、採算性や供給の面において苦勞をしているようである。そこで処理施設や卸売などからシカ肉を仕入れる等の分業をすることが望ましいと思われる。

(2) 潜在的消費者アンケート結果

今回の調査の結果、シカ肉の販売や栄養成分についてはあまり知られておらず、実際にシカ肉を食べたことがある人も少ないことがわかった。利活用推進のためには「栄養成分をPRすること」がもっとも重要であると回答した人が多かったことから、シカ肉の味や栄養成分についての認知度

を広げることが必要だと考えられる。

シカ肉のイメージについて、味と食感はイメージが良かったことから、シカ肉の食味はよさそうだと認識されていることがわかった。しかし、匂いと調理の面においてはイメージが悪かったことから、シカ肉が野生肉であることゆえの臭さや、調理する上での扱いにくさ等のイメージが強いようである。安全性については意見が半々であった。およそ半分の人が安全性は十分でないと思っているということは、食肉としては決して良いイメージとは言えないだろう。そのため安全性を徹底することの重要度が高いと考えられる。また、消費者は値段や安全性を重視して食肉を購入する傾向が強いが、現在シカ肉はその2点において満足のいかないイメージを持たれている。そこで値段や、消費者が抱えているシカ肉の安全性へのイメージを改善する必要があるだろう。

一方でシカ肉を食べてみたい、購入してみたいという人の割合は高く、半数以上の人々がシカ肉を食べることに肯定的であった。前述したシカ肉のイメージにおいて調理の難しさが懸念されていたためか、精肉を購入したいという人の割合が低く、調理の手間が省ける加工品、料理の方を購入したくなる傾向が見られた。利活用推進のために飲食店での提供が重要であると回答した割合は高く、手間のかからない形でシカ肉を食べてもらうことが大切である。ふだんの食肉の購入先はスーパーが圧倒的に多かったことに加え、スーパーで販売することの重要度も比較的高い結果が得られたことから、精肉や加工品を販売する際は、スーパーでの販売が有効であると考えられる。一方であまりふだんから利用していない精肉店やインターネット販売は重要度が低い。シカ肉は調理が難しいというイメージを持たれているので、精肉の販売においてはレシピを紹介することも必要だろう。

食経験の有無によるシカ肉への意識の違いを調べた結果では、実際にシカ肉を食べた人はシカ肉に対するイメージが良くなり、前述の値段に対する悪いイメージや、もっとも意見が多かった匂い

に対する懸念も低下している。シカ肉を食べた感想で、およそ9割の人が好ましい食体験をしたこともこの結果につながったと考えられる。そこでシカ肉を実際に食べてもらい、好ましい食経験をしてもらうことがシカ肉のイメージの向上につながるものと考えられる。しかし、イメージはよくなったものの、今後もシカ肉を食べたいという意欲には直接つながっていないことから、ただ食べてもらうだけに留まらず、身近な飲食店やスーパーで販売する等によりシカ肉消費を普及させていく工夫が必要である。

6. 課題と展望

今回の調査で得られたシカ肉利活用の推進における課題として、1つは消費者への認知の拡大が挙げられる。現在はシカ肉について知識がない消費者がほとんどなので、シカ肉の味や栄養を知ってもらうことが必要である。シカ肉を食べてみたいという消費者は多いようなので、これをうまく利用して、まずは実際にシカ肉を食べてもらうことが良い方法だと考える。またその際は、消費者にとって比較的抵抗の少ない飲食店でのシカ肉料理の提供が望ましい。好ましい食経験をした人は、シカ肉へのイメージが向上する傾向が見られたことから、そこでおいしいシカ肉を食べることが、消費者の多くが持っているシカ肉の匂いや調理の難しさという悪いイメージの改善につながるはずである。エゾシカ肉を食品学的に調べた岡本(2012)も、一人ひとりが好ましい食経験をすることの重要性を指摘している。飲食店に限らず、イベント等で提供してみるのも良いだろう。また学校給食にシカ肉を積極的に取り入れることで、シカ肉の認知を効果的に広げることができると考えられる。一方、飲食店だけでは消費は限られてしまう。また好ましい食経験をした人もその後のシカ肉消費には必ずしも結びついていない。そこで消費者がもっとも日常的に食肉を購入する場であるスーパーでシカ肉を販売することが有効だと考えられる。しかしシカ肉は調理が難しいというイメージを持たれており、実際食べ方が分からな

い人も多いだろう。またスーパー自体もシカ肉の売れ行き・安全性には不満を抱いているようである。そこでスーパーでの販売の際は、シカ肉の部位別によく研究された調理法・レシピを何らかの形で紹介することが必須である。また品質保証制度などを用いて、シカ肉の安全性を示すことも必要だろう。それによって安心安全なシカ肉を、調理しやすく、おいしく食べてもらうことで利活用が推進できるであろう。

課題の2つ目はシカ肉の安全性である。比較的多くの消費者が食肉の安全性を気にかけていた他、シカ肉の安全性に対する懸念も見受けられた。すでに述べたように、既存の論文でもシカ肉の安全性や一次処理について指摘したものは多い。しかし、販売者側は販売しているシカ肉の安全性、一次処理について満足している割合が高く、そうした意見とは大きな食い違いが見られた。そこで本格的にシカ肉の流通を目指すならば、消費者にも安全性がわかるような仕組みをつくる必要があるだろう。流通の衛生基準を定めることや、肉が流通に適しているか検査を行うことが良いと考える。そのために今ある品質保証の制度（たとえばエゾシカ協会の「エゾシカ肉推奨制度」（井田・近藤，2012）や兵庫県の「兵庫県認証食品制度」（横山，2012））は一定の成果を上げているようなので、それらを参考にすることも良いだろう。

3つ目の課題は、実際に販売されているシカ肉の価格、そして狩猟者・販売者の苦勞である。価格は消費者の重視する点でもあるため、もっと購入しやすい価格にしたいが、販売する側の供給量・採算性への不満と苦勞は想像以上に大きい。またシカを捕獲する狩猟者の負担も大きいようで、流通を促進するためには分業が必要である。特にシカの仕入れを個人的に行っている人はシカ肉販売に苦戦しており、シカ肉販売を有効に進めるためには処理施設や卸売業者等から仕入れをすることが望ましい。そこで、少しでも狩猟者の負担を減らし、販売者の仕入れ値を下げられるように、狩猟場から解体処理施設へのシカ運搬の補助

や処理施設の充実等に対する行政の参画が望まれる。また、シカ肉事業が軌道に乗るまで、関係部署の積極的な参画や、手厚い補助金対策が求められる。しかし、行政の補助に頼りすぎると、補助金の切れ目が対策の切れ目になってしまい、結果として関係者のモチベーションの低下につながることもある。そこで、島根県美郷町の「おおち山くじら」の取り組み（梶ほか，2013）のように、あくまでも地域住民が主体となり、その地域が一丸となって対策に取り組む体制づくりが必要である。

謝辞

シカ肉販売店と岩手県立大学の学生にはアンケート調査に協力していただいた。宮古市タイマグラ溪雲荘の井上祐治氏からは、本調査を進めるに当たって数々の助言を得た。ここに記して深甚の謝意を表したい。

【文献】

- 北海道経済部 (2011) エゾシカ活用実態調査事業報告書(概要版). 北海道経済部
- 井田宏之 (2013) ニホンジカの現状について. Yezo Deer Association NEWSLETTER 2013-3(34): 1-2
- 井田宏之・近藤誠司 (2012) エゾシカ衛生処理マニュアルの意義と認証制度. 獣医畜産新報. 65: 459-463
- 五十嵐優・丹治藤治・小泉聖一・小林信一 (2010) 飲食店等における鹿肉の利用に関する調査報告. 日本鹿研究. 1: 13-17
- 梶光一・鈴木正嗣・伊吾田宏正 (2013) 『野生動物管理のための狩猟学』朝倉書店
- 松井賢一・藤木徳彦・竹内清・長谷川直・中村勝宏 (2012) 『うまいぞシカ肉—捕獲、解体、調理、販売まで』農山漁村文化協会
- 松浦友紀子・伊吾田宏正 (2012) 英国の一時処理と資格制度. 獣医畜産新報. 65: 451-454
- 松浦友紀子・伊吾田宏正・岡本匡代 (2012) 林産物としてのシカ肉を衛生的に管理する. 森林総合研究所. 平成24年版研究成果選集: 44-45
- ニコル,C.W. (2008) 『鹿肉食のすすめ—日本人は鹿肉で救われる—』東京環境工科学園出版部
- 農林水産省 (2013) 鳥獣被害対策の現状と課題. 農林水産省
- 岡本匡代 (2012) おいしいシカ肉, おいしい生活. 獣医畜産新報. 65: 487-490

大泰司紀之・本間浩昭(1998)『エゾシカを食卓へーヨーロッパに学ぶシカ類の有効活用ー』丸善プラネット
 鈴木正嗣(2012)欧州委員会(EC)の規制に準拠した英国の HACCP モデル. 獣医畜産新報. 65:455-458
 上田剛平・小寺祐二・車田利夫・竹内正彦・桜井良・佐々木智恵(2012)日本の狩猟者はなぜ狩猟を辞めるのか？

ー狩猟者の維持政策への提言ー. 野生動物保護. 13(2):47-57
 横山真弓(2012)安全と高品質をめざした兵庫県のシカ肉活用の取り組み. 獣医畜産新報. 65:464-468
 吉村美紀(2012)シカ肉のタンパク質に着目した食品の開発. 獣医畜産新報. 65:491-495

Annex. シカ肉利活用についての自由記述一覧

<p>食肉として使える分はごく少数であり、ほとんどが埋没処理されています。ハンターの高齢化により、捕獲体制に問題があり、猟友会にも無理が言えない状況です。箱わなにより4～10月まで、私の集落では17頭埋没処理しました。また、のり網にかかったものが5頭ばかりいました。安定的な供給があればもっと販売できるものと感じております。(兵庫県、50代、その他小売店)</p>
<p>シカ肉の臭いが苦手な人が多い。(北海道、50代、その他小売店)</p>
<p>①肉用の部位以外の活用方法に対する法整備が必要だと思う(採算性の面から)。 ②当市では3年前より市営の食肉加工センターが始動しております。設備も他に類の無い安全基準にて稼働していますが、現状、大きな赤字運営となっております。廃棄する部位の有効活用などをしていかなければ、黒字化は難しいと思います。 是非、学生方のアイデアやノウハウを参考にさせて欲しいです。こちらもよろしければ情報提供おしめません。(静岡県、30代、スーパー)</p>
<p>毎年増えるシカに困っています。自分はハンターです。シカ、イノシシだけで狩人歴60年ですが、イノシシはまあまあ売っています。キロ5000円位、年間10頭、シカは毎年狩猟と有害で1人70～80頭は取っていますが、お金にはなりません。2～3頭は、ただでもらっています。毎年5、60頭捨てています。もったいないとは思うけどお金にはなりません。(和歌山県、70代以上、産直)</p>
<p>人により処理、設備等バラつきがありすぎる。かといって大手の食肉会社の様な設備は不可能。最低限のラインをハッキリ出すべきだと思います。(北海道、60代、その他)</p>
<p>若手のハンター育成などで良い状態のシカ肉が通年入手できるように。処理施設で加工された肉は、驚くほど高価になり利用しにくくなる。シカ肉の栄養価等の良い所、ヘルシーやダイエットや、アレルギーがない等をメディア等でもっと。スーパーで手に入れる事がない限り、なかなか消費はのびないと思います。 (兵庫県、60代、飲食店)</p>
<p>あくまでも聞いた話ですが、シカは木の皮を食べるといいます。その被害を減らすために、木に忌避剤を使用する地域があって、それを食べたシカの子供の奇形が生まれていると聞いています。これが本当なら正直、これを食した人は健康的な影響があるのではないのでしょうか。何か情報があれば教えていただきたいです。(京都府、30代、その他)</p>
<p>シカを駆除しすぎて、シカが減ってきてしまった。(長野県、50代、飲食店)</p>
<p>シカ肉料理のレシピを広く紹介してほしい。(静岡県、60代、精肉店)</p>
<p>三重県の処理マニュアルも全国のマニュアルもほとんど同じようなことが書いてある。いくら一次処理からしっかりして商品を作っても一番大切な根本が間違っている。 それは、くくりわな、箱わなで捕獲したシカを使用している事。もちろん犬で追跡して捕獲する方法も30分以上シカを走らせると良くなく、一番良いのは朝夕、食事をしに出ている等、ストレスのないシカを銃で撃つのが最高の肉を手に入れることができる。 処理施設に集まってくるシカの9割が、くくりわな、箱わなで獲れたもの。本当に品質の良い肉を使用し、本当においしいシカ肉の商品を作してほしい。 今、私はくくりわな、箱わなによる捕獲、全ての捕獲方法でどれだけ品質に差が出るか分析中です。口で言っても分からないので、数字で証明しようとしています。(三重県、50代、その他小売店)</p>

<p>狩猟だけで駆除した場合、シカは減ってはいかない。人家や道路に出没し事故が多発している。</p> <p>また、庭の花の球根を食べたり、農作物の被害も高額になりつつあるので、捕獲、大規模な放牧施設を設置、需要と供給のバランスを整えれば値段も下がる。</p> <p>鹿肉は確かに牛肉や豚肉より健康的な肉だと思い、お客様に提供しているが仕入れ価格が高いので、主力は豚肉です。シカの捕獲、大規模放牧施設、処理施設に対して国の手厚い補助金を出していただかないと本当大変な事が起きます。シカは異常に増えています。山の木が枯れています。森林が無くなります。数頭で町の中まで下ってきて、芝や人家の樹木まで被害が起きています。(北海道、60代、飲食店)</p>
<p>流通ができない。狩猟者は1頭売り(手を加えないもの)しかできない。しかし、裏ルートでバラして売っている。施設処理しているが、精肉店は山肉を売ることができない(スライス、挽肉できない)。なかなか販売はむずかしい。長野県は信州ジビエとして行っているが、進まない、広がらない。(長野県、50代、飲食店)</p>
<p>牛、豚、鶏は保健所の方々がチェックしながらと殺をしていますが、シカ、イノシシはされていません。県によって違うのでしょうか。岡山県はされていません。ガイドラインを見直すべきだと思います。(岡山県、40代、精肉店)</p>
<p>安全、安心、美味しくてヘルシーな鹿肉は、もっと高く売るべき肉で有ると思う。(北海道、60代、その他)</p>
<p>有害、狩猟などで捕獲した鹿肉をどうしたら良いか考えているのでしょうか。なぜ鹿が増えたのか、ハンターが減るなど色々な要因があるのだろうが、鹿肉をどうするかではなく、増えすぎた鹿をどうするかが問題だと思います。鹿を減らすと鹿肉をどうするかという問題も無くなります。</p> <p>今の行政は農林業のことを考えているようで何にも考えていない。有害駆除事業をもっと農林業家のことを考えて行えば鹿は確実に減ります(絶滅させることはできませんが)。鹿が減ると、自治体がどこでもこども馬鹿みたいにジビエ料理だ、有効利用だと考えて税金を使うこともないし、農家等も被害が減ります。</p> <p>しかし、鹿を減らすとやはり淘汰された鹿をどうするかですね。日本には鹿食文化がないのでは(当熊本に馬食文化がありますがやはり全国的ではないのでは)。また、鹿肉を事業とすればあまりにも(ハンターから販売まで)どの部分でも利益が出るように考えるとコストがかかりすぎます。私は鹿肉をどうするかではなく、鹿をどうするかを考えた方が良いのではと思います。</p> <p>例えば、鹿捕獲に賞金をかけて、有資格者はどこでも誰でも捕獲できる制度、捕獲者は腕があるものは鹿捕獲で十分食べるほどの賞金を与える。だが今の自治体が行っている有害駆除事業では出来ないでしょう。なぜなら猟友会が控えていて他の市町村の人を捕獲駆除に参加させない、(猟友会は一時は頼りになったかもしれないが今ではただの老人会の集まりで『癌』ですね)こういう私も猟友会の一員ではありますが。</p> <p>鹿肉をどうするかではなく、増えた鹿をどうするかももっと知恵を絞っていただきたい。農林業家のために、メディア等でハイテクの檻なんか発表しているが大して役にも立たない物に行政は百万円も使うつもりだろうか(捕獲した後ではなくどうしたら捕獲できるかに知恵を絞れないか?無理だろうな、鹿猪は賢いから)。不人気な鹿肉の販売について不満等書いてくれと言われたので、販売とは違いますが行政について不満を一部書きました。岩手県も増える鹿をどうするかも大切でしょうが、増やさない対策が大切なのではないでしょうか。熊本県でも猪ですが、初期の対策を誤ったばかりに年間数千万の税金を使っている自治体があります。なぜこんなになったかは今でも気が付いてはいないでしょうが。だが周りの市町村を見ると、どの行政もいまだに同じようなことを行っています。これでは鹿猪は増える一方でしょう。今度は今までいなかった鹿が、昨年から数頭いるということ。これも今まで通りただ見てるだけだろうか。これは私の私見です。</p> <p>鹿肉の販路を広げるのは難しいでしょうが(他の県でも同じようなことを『買入れ等』すでに早くから始めていますので)もっと良い知恵があるかもしれません。頑張ってください。(熊本県、60代、通信販売)</p>
<p>認知度の向上、買いやすい値段。(北海道、30代、スーパー)</p>
<p>ジビエ取扱店など、飲食店での料理提供を増加出来る行政指導を行ってもらいたい。(和歌山県、30代、産直)</p>
<p>シカ肉は4月～11月ごろまでは、脂もありおいしいけれど、それ以外はおいしくないで冬場のシカ肉は使いづらい。(高知県、50代、飲食店)</p>

<p>一次処理がしっかりされていないため一般的に臭いという人が多い。放血から冷蔵庫までの時間を短くすること、熟成をさすことでおいしい肉ができることが全体に広がれば、高タンパク低カロリーの自然食が定着できると思う。</p> <p>県、市町村がもっとシカ肉販売に力を入れるべき。学校給食に無料提供を申し入れたが、臭いからという先入観で断られた。残念でなりません。高知大学の学生も熱心に調査されています。(高知県、60代、その他)</p>
<p>大手、イオン、IYでも販売をすれば良い。(北海道、40代、スーパー)</p>
<p>駆除イコール焼却して埋める今のやり方なら年間900億円の対策費をすぐ止めるべきです。地球の裏から外国産肉輸入に60%頼っている現状。厚生労働省の現場と歴史知らずの関係者は、言う資格なしです。</p> <p>1300年の仕来りと処分法、料理等を私は信じて今日まで商売をやっています。国も地方も本当に、情けない人材が悲しいです。自然はやさしい、すべてを教えてくれる、大学で学ばない事がいっぱいです。</p> <p>(滋賀県、60代、飲食店・通信販売)</p>
<p>頭数が増加したからと言って、単純に駆除という手段を取る事が果たして良いのでしょうか。必要以上に増加(繁殖)しない方法も考えるべきではないでしょうか。少なくとも「生ある物の命を断っている」事に対する心の痛みはどのようなのでしょうか。(長野県、60代、産直)</p>
<p>今後様々な鹿の有害駆除対策が必要となってくるようですが、鹿肉が一番旨い時期は皆さん知られていませんが、夏期なんです。この事をもっと知らしめて対処して欲しいものです。ほとんどの関係者が、ハンターですら認知していません。(長野県、60代、精肉店・飲食店)</p>
<p>お客様はシカ肉の販売店を知らない。一般ユーザーの目のつく所に置く。スーパーやコンビニ等、買い物しやすい場所に。(和歌山県、60代、精肉店)</p>
<p>弊店で販売上での私信です。弊店の仕入れは、札幌のハンターが4名で狩場近くに「食肉処理施設」を建設運営しております。処理場にて仕入れ致しまして販売しております。販売価格を低額設定しておりますし「えぞ鹿肉」の知名度が増しましたので、販売は順調に展開しておりますが、需要に対し仕入れが間に合いません。</p> <p>近くに多数のハンターがおりますが、「食肉処理施設」を持ちませんので、仕入れができないため販売につながりません。「食肉処理施設」を持たないハンターは、自家利用分しか狩猟できない、また、近くに「食肉処理施設」がないと鹿が重いので狩猟後の処理に大変苦勞を致しますので狩猟を控えております。</p> <p>上記の理由により鹿肉を安定的に供給するには、ハンター様の編成と「食肉処理施設」の充実が必要だと思えます。(北海道、60代、通信販売)</p>
<p>準ずる施設(処理及び販売)がOKということがあって良いのか。奈良県吉野保健所はOK。処理及び販売は、それなりの施設が必要なのに食堂でOKを出している。もっと法的に取り締まり、安全安心な獣肉の復旧を目指さなければ。日本の農林業を守る為には、鹿、猪などの食文化をもっと広め、人と獣の適正なバランスが取れる様に。(奈良県、60代、その他)</p>
<p>健康志向の高まっている今の時代、鹿肉は消費者のニーズに合っていると思うが、それは栄養面に限ったことであると思う。食べておいしいと思えるのは、すでに広まっている精肉、牛肉・豚肉・鶏肉に比べて、鹿肉は遥かに劣ると思う。野生肉を食べる文化が衰退した今、調理法もあまり知らない人も多いので、食べることをすすめても嫌がる人は少なくない。臭い、固い等のイメージと相まって、なかなか難しい商材であると思う。人は「食いたい」と思わなければ食べないものである。どれだけ消費者の「食欲」をそそる調理法、商品を作れるかが今後の課題であろう。(静岡県、30代、スーパー)</p>
<p>加工品を製造できる施設が増える様に、取り扱いの基準の法整備が必要です。(三重県、40代、スーパー)</p>
<p>法令の変更がたびたび発生するのか？(北海道、60代、飲食店)</p>
<p>シカ肉の特性をもっと全国的にPRすべき。健康的、野生、安全性。(北海道、50代、その他小売店)</p>

<p>行政の鹿有害駆除対策における責任を明確にすることが、「鹿の有効活用か、テキ処分か」の分かれ目になるため、地域会議で十分検討し対策を選択する必要がある。肉の有効活用は大切なことであると思う。</p> <p>しかし、肉の歩留は約3分の1と少なく、テキ処分するのが多いため、鹿まるごとの活用方法を研究開発することが望まれる。(兵庫県、60代、精肉店)</p>
<p>①狩猟者が流通しているヤミ肉を取り締まるべきだ。②食肉として流通するには、捕獲技術を向上させるべき。③流行でシカ肉の流通に手を出すと大変ですよ。(長野県、60代、精肉店)</p>
<p>食べ方がわからない人がほとんどです。まずはミンチ肉にしてギョーザやカレー、串焼きなど家庭で食べられるメニュー開発が必要(安い部位を使って)。販売ルートがなかなか広がらないため値段がどうしても高めになってしまう。外国の人々(中国やベトナムほか)にシカ肉は好まれているので観光に来てもらい食べてもらおう。(長野県、50代、飲食店)</p>
<p>全国でとれた鹿を埋めるではなく、皆様に召し上がってもらえるようPRが必要。日本だけである、90%以上廃棄している国は。(長野県、60代、飲食店)</p>
<p>自然のバランスをいかに保つか、というか崩れてしまったバランスをいかに回復させるか(シカが悪いで済ませるのではなく)。(京都府、50代、その他)</p>
<p>きちんとした食肉処理場からの肉以外、流通させるべきではない。ハンターがとったものを自分で消費するのはかまわないが、販売している現状、品質的にもばらつきがあり、衛生上よくない。そういった認識をしっかり持つべき。(北海道、30代、産直)</p>
<p>飲食店と食肉処理場(狩猟肉)を持っているので肉はいつでもあります。猟師よりの持ち込みが多く、処理するのが大変です(人手不足、獣肉をさばける人がいないから)。出荷先は現在、東京・大阪のフランチャイズの飲食店、学校給食、ハム、ソーセージの加工をしている加工所等。現在、猪鹿カレー販売予定。 (大分県、60代、飲食店)</p>