

H29 決算特別委員会

- ・ 審議日：平成29年10月6日（金）
- ・ 委員名：神崎聡委員（緑友会）
- ・ 該当課名：農林水産部畜産課、環境部自然環境課
- ・ 質問要旨：ジビエの消費拡大について

（神崎委員）

緑友会の神崎聡です。昨年、私は9月の一般質問で、英彦山のブナ林の再生について、このブナ林が枯渇してい、シカがものすごく増えすぎているということで、このシカ対策について質問をいたしました。

オオカミを放てと、オオカミを取り戻せと、質問したときであります。私も、10年ぐらい前からになるんですけど、毎朝ですね、早朝、ずっと自宅の公園を散歩しているのですけれども、ちょうど今の季節ですね、シカのキューンというふうな鳴き声がしているんです。毎朝なんんですけど。これは、たぶん今の季節ですね、発情期を迎えているのだと思うんですね。御存じのとおり、メスのシカというのは、だいたい1歳を過ぎますと、妊娠をしていきます。一夫多妻なので、爆発的に、どんどんどんどんシカが増えていっております。

それで、この前もちょうど通りかかったら5～6頭ぐらいの群れがこちらのほうにおりまして、これはチャンスやなと思って、携帯でカメラを撮ろうとしたら、一斉に私のほうを向いて、カメラ視線をしておりました。3～4年前までは、すぐに逃げていたのですけれども、この頃は、人の動きには動じません。本当に大変な状況になっているということです。

1年前の質問は、有害獣対策の、今言った入口対策を鋭く質問したのですけれども、なかなか抜本的なシカ対策の解決につながってないような思いをしつつ、今日はこの入口対策に加えまして、出口対策をですね、しっかりと問うていきたいというふうに思います。

国においてはですね、今年の5月に「農林水産業・地域の活力創造本部」において、シカやイノシシなど野生鳥獣の肉を食材とするジビエの消費量を2019年度に倍増させると、こういうふうな考えを示しております。この倍増を達成するためには、ジビエの安定供給と消費拡大の両方ですね、取り組みを進めていくことが必要だと考えます。この二つの点についてですね、お尋ねいたしますので、よろしくお願ひします。

まずジビエの安定供給についてお尋ねいたします。捕獲した獣肉を消費者に提供するため、加工処理施設が重要な役割を担っておりますけれども、私の地元、添田町でも平成21年に設置しました。県内でもいくつかあると聞いておりますが、現在、捕獲した鳥獣の加工処理施設はいくつあり、処理状況や売り上げなど、実績はどうなっているのかお尋ねいたします。また、運営についてどのような課題があるのかお聞かせください。

（畜産課長）

県内には、みやこ町、添田町、糸島市、宗像市の4箇所に公設の施設がございます。この4箇所の施設のイノシシとシカをあわせた年間の処理頭数につきましては、1,300頭程度でございます。

把握しております3施設合計の売上高は、約1千万円となっております。運営に関しましては、需用の時期や量に波があり、そのニーズに応じ、安定的な供給ができていないという課題がございます。

(神崎委員)

3施設ということでありますけど、添田町は入っているのですか。添田町の場合ですね、昨年の売り上げ実績はですね、90万3367円だと聞きました。イノシシが15頭、ニホンジカが30頭です。ほかの施設の規模がですね、よくわからないのですけども、他の施設と比べまして、極端に添田町が少ないようですけど、何かこれ原因がありますか。添田町はこの規模で、処理施設として適切に稼働していると考えてよろしいのか、お尋ねいたします。

(畜産課長)

県内の処理施設は先ほど申しました4箇所につきましては、委員ご指摘のように、処理頭数につきましては、約80～1200頭と、年間ではございますけれども、それだけ開きがございます。それは、処理施設の規模に応じまして、それらの処理頭数になっているというふうに考えております。

(神崎委員)

そうですね、わかりました。私は、イノシシとかシカですね、まずは冷蔵庫とか、分けてしなくちゃいけませんし、たぶん、さきほど霊山英彦山という話が出ましたけれども、なかなか添田町の場合、山が高いですから、運搬が、搬入までが、血抜きするまで時間がかかる、あとで詳しくまた質問させていただきますけれども、いずれにしてもそういうことだと思います。添田町の加工処理施設には、環境部でも英彦山について実施されている事業で、捕獲されたシカを持ち込まれて加工処理されると聞いております。この事業の目的及び概要について、説明をお願いいたします。

(自然環境課長)

環境部におきましては、英彦山・犬ヶ岳におきまして生態系の回復を目的としましてシカの捕獲を実施しております。

この地区ではですね、地形が険しいこととか、先ほど申しました霊山として信仰されておりましたことから、シカの捕獲が進んでおりませんでした。このため、シカの食害によりまして、絶滅危惧種の個体の減少、そのほかにもですね、ブナ群落の縮小と、こういっ

たものが進んでおりました。

このため、シカの生息密度を、自然植生に影響がないとされる1平方キロメートル当たり約5頭にまで引き下げることが目標に、環境省の指定管理鳥獣捕獲等事業交付金を活用しまして、シカの捕獲を実施しております。

捕獲しましたシカの一部につきましては、添田町に御協力いただきまして、同町が設置されている食肉の処理加工施設に搬入し、ジビエとして活用されております。

(神崎委員)

1平方キロメートル当たり5頭までということで、今現在何頭ですか。

(自然環境課長)

平成26年度、27年度に県が実施しました調査では、約25頭ということで推定しております。

(神崎委員)

25頭から5頭ということで、先ほど言いましたとおり、5分の1に減らすということですけども、目標達成できそうなんですか。いつまでに目標達成するのか、教えていただきたいのと、25頭というのは同じ家族構成なんですか。それとも別の家族なのか。なかなか群れごと、集団ごと、捕獲するような方法とか、取り組みを考えていかないと、25頭を5頭までというのが難しいような気がするんですけども、何かいいアイデアとかお持ちになっているのでしょうか。

(自然環境課長)

二つの質問がございましたけども、最初のほうは、平成37年度の目標達成に向けて努力してまいりたいと思います。後のほうのどういう家族かという部分につきましては、これはわかりませんが、私ども英彦山・犬ヶ岳地区におきまして、目標どおり達成できるように毎年捕獲状況、あるいは生育状況を確認しながら目標達成できるように尽力してまいりたいと考えております。

(神崎委員)

今のやり方というのが、先ほど最初に申しましたとおり、一夫多妻といいますか、どんどんどんどん増えていくんで、イタチごっこのような気がするんです。ですから、今のやり方ではなかなか目標達成まで難しいのじゃないのかなと、私はそう思っているんで、ぜひ研究していただきたいと思います。

また、畜産課長に聞きたいのですが、運営についての課題につきまして需要の時期や量に波があるということをおっしゃられましたけど、具体的にどのように取り組まれて

いますか。

(畜産課長)

今年度におきまして、ジビエの安定的な供給を図るため、県、市町村、処理加工施設で構成いたします「ジビエ流通促進協議会」を既に設立しております。

この協議会では、処理加工施設間の情報交換を密にいたしまして、各施設ごとの過不足が生じた部位を施設間で融通したり、1日の処理頭数を増やすため、熟練者を講師として招き、解体処理者の技術向上を図るなど、取組みを行っているところでございます。

(神崎委員)

ジビエの流通促進協議会を通じて処理施設が連携することで安定供給できる体制をつくる、ということですね。現状の取組みは分かりました。

さらに、獣肉を有効活用するため、地域によっては、処理加工施設の設置や増設が必要であると思います。これも消費拡大に繋がると考えますけれども、ただ、ジビエは野生動物でありますので、家畜と異なって、いつどこで、何頭捕獲できるか分かりません。その肉質も安定しておりません。野生のために、季節によって食べるエサが異なり、年齢や性別、先ほど言いましたけれども、血抜きや運搬時間などで、捕獲時のストレスによっては、肉質や味が大きく変化するそうです。とりわけシカが山奥で捕獲された場合、搬入に時間と手間がかかって、食肉に適した処理を行うことが難しいため、その場に埋設されたり、放置されることもあります。

まず、処理加工施設の設置にあたって、どのような支援策があるのか、また、埋設されているシカの有効利用について、どのように認識され、どう取り組むのかお尋ねいたします。

(畜産課長)

県におきましては、ジビエの安定供給を図るため、既存の処理加工施設の機能向上、あるいは新たに施設の設置を要望する市町村に対しまして、国の交付金を活用して支援してまいります。

先ほど委員からご指摘ございました、シカは、時間が経ちますと食肉に適さなくなることから、山奥で捕獲されたものなどにつきましては、搬出されず埋設されており、ジビエの安定供給を図るためには、このようなシカについても、有効活用することが必要であると考えております。

そのために、捕獲したシカを速やかに処理加工施設まで運搬することが必要であります。昨年度、シカを現地で解体処理いたしまして、そのまま運搬できる専用車両が開発されたところでございます。本年度からこの専用車両につきましては、国の交付金の対象となったところでございまして、導入を要望する市町村に対しましては、この交付金を活用いた

しまして支援してまいります。

(神崎委員)

ジビエカーって言うんですかね、大変良い交付金が出てよかったなど。結局山に行って、重たいんですね、何十キロとありますので。それを担いで行くというのはとてもじゃないけどできません。そういう面で、ぜひジビエカーの導入に関して、県の方も積極的に手を挙げて、国の交付金を取りに行っていたideきたいと思います。

野生鳥獣は、牛や豚などと異なって、と畜場法の適用を受けませんので、既存のと畜場で、利用することはできません。新たな食品衛生法に適合した食肉処理施設を建設しなければなりませんけれども、今答弁いただきましたが、今後、さらに消費が拡大した場合、国の交付金を活用して支援されるといわれ、各地で建設が進むと思われま

す。また一方で、維持管理費、これが独立採算が難しいんじゃないかと。維持管理費のほうは補助金がつきません。つまり、食品衛生法に適した処理施設を建設できても、人件費とか、あるいは経費とか維持管理を考えた場合、これをビジネスとして成功できるのか、採算性が可能なのか、これについて課長はどのような認識を持たれてますでしょうか。

(畜産課長)

処理加工施設が建設されて、捕獲したシカ、イノシシをジビエとして販売されるようになったことで、狩猟者につきましては、捕獲した鳥獣を販売いたしまして、収入を得ることができるようになっておりますし、このことは、鳥獣被害の防止にも繋がっているというふうにも考えております。また、地域の直売所でも、ジビエとして販売されるだけでなく、委員のご地元のおきましても、例えば、「そえだシカ肉キーマカレー」といった加工品も販売されております。それらが新たな特産品となっていると考えておりますし、別の地域でも、ジビエ料理、ラーメンなどとして提供されてお

りまして、名物料理になっているというふうにも伺っております。処理加工施設は、今申し上げましたように、鳥獣被害の防止のみならず、地域の活性化にもつながるとい

うふうに私考えてお

(神崎委員)

りまして、重要な施設であるというふうに思っております。こういう認識の元に、処理加工施設は、そういった地域の中での位置づけがそういうふう

どうなのかと。今キーマカレーとかラーメンとかおっしゃられましたけれども、加工施設から卸したときに、小売り先、販売先の話です。工場そのものの採算性が、先ほど言いましたとおり、補助金で建てています、補助金で多分2千何百万ぐらいかけて建てている、けれどもそれを維持管理やっていくためには、当然人件費もあるし、メンテナンスもいりますし、そういうのも含めて、採算性がなかなかビジネスモデルとしては、成り立たないんじゃないかということを私が尋ねたかったんです。そういうのも踏まえた上で、今課長がおっしゃられたように、地域の活性化にはどうしても必要なんだということで、ここをきちんと抑えた上で、全体のシカ対策なりジビエの消費拡大ということをぜひ取り組んでいただきたいというふうに思います。

消費拡大についてお尋ねしたいと思いますけれども、ビジネスの消費拡大につきましては、これまで県でも取組みを進められておりますが、どのような取組みをしたのか教えてください。

(畜産課長)

県におきましては、平成25年2月に、ジビエの普及を目的といたしまして、飲食店などからなる「ふくおかジビエ研究会」を設立いたしました。この研究会におきまして、「ふくおかジビエフェア」を毎年開催しております。昨年度は参加店舗が61店舗となりました。

それから他に、調理師専門学校の生徒あるいは料理人を対象といたしましたジビエ料理講習会、それから、家庭でできるジビエ料理コンクールを開催いたしまして、ジビエの消費拡大に取り組んでおります。

(神崎委員)

ありがとうございます。今回、国はジビエの消費量を2019年までに倍増するというところで、今回の概算要求でもモデル事業を示すなど、ジビエの利用拡大に向けた支援に本腰を入れると聞いております。鳥獣被害の防止のためには、出口対策となるジビエの消費拡大は重要であります。本県も力を入れて取り組んでいく必要があると考えますので、ジビエの安定供給と消費拡大について、農林水産部長の決意をお聞かせください。

(農林水産部長)

委員ご指摘のように、今後とも、ジビエの安定供給と消費拡大を行うことは、私も非常に重要であると考えているところでございます。

先ほど課長が申しましたとおり、県では、ジビエの安定供給のために、処理加工施設の整備に対する支援、それから、今年度設立いたしました「ジビエ流通促進協議会」によりまず、各施設毎に過不足が生じた場合に施設間で融通し合うことなどに取り組んでいるところでございます。

また、消費拡大につきましては、ジビエを馴染みのある食材として、より県民の皆様にご覧いただくために、ジビエフェアの開催、それから、料理人の方を対象としたジビエ料理の講習会等を開催しているところでございます。しっかり引き続きやってまいりたいと思います。

それから、委員からお話がありましたように、現在、国におきまして、来年度の概算要求で、ジビエの利用拡大に向けた新たな事業も仕組まれているというふうに私も聞いております。このような国の動きについてもしっかり注視してまいりたいと思います。県といたしましては、引き続き、ジビエの安定供給、消費拡大について、しっかり取り組んでまいりたいというふうに考えているところでございます。