

ジビエ料理の普及は、獣害対策につながるのか？ ～「鹿肉利活用」のポイントは、「販路の確保」と「調理法の普及」～

松井 賢一

(フードコーディネーター 野菜ソムリエ)
滋賀県東近江農業農村振興事務所農産普及課

1. はじめに

滋賀県では、年間約1億4千万円にのぼる野生獣の農作物被害があり、早くから重要課題として“獣害対策”に取り組んできた。当課では2006年度から“総合的な獣害対策”を推進するため「獣害のない元気な郷づくり推進事業」(2006～2008年度・当地域の県単独事業)を展開してきた。事業では、獣害対策モデル集落を3年で6集落設置し、地域の住民が主体となったバッファゾーンや遊歩道・防止柵の整備とともに、野生獣の追い払いや羊の放牧などを組み合わせた総合的対策により獣害低減の成果も上がり周辺集落への波及も見られている。

ここでは、本事業でもう一つ重点的に取り組んだ獣肉の中でも利活用が難しいとされている「鹿肉」の地域資源化についての成果と課題について報告する。

2. 鹿による被害の増加

滋賀県内には、ニホンジカ(以下「鹿」という)が推定26,500頭(2005年10月現在)生息しており被害面積は増加している。この背景には温暖化等の影響もあり、出産可能な2歳以上のメス鹿の受胎率が90%であるとの調査結果もある。また、筆者がこの3年間に解体したメス鹿20数頭の全てが受胎または授乳状態であったことから今後、生息数は爆発的に増加すると考えられる。

このように、森林面積に対して過剰に鹿が生息することで、森林被害や農作物被害が拡大することが懸念される。環境省では、鹿の適正生息数を森林面積1キロ平方メートルあたり3～5頭としており滋賀県では、約6,000～10,000頭が適正生息数となる。

このため、「滋賀県ニホンジカ保護管理計画」では、2011年度末までに生息数を26,500頭から半減

させる目標が設定され、年間7,400頭(内メスを4,000頭以上)の捕獲が必要とされている。

一方、滋賀県の有害獣捕獲(鹿・イノシシ・サル)の報奨金は、1頭あたり15,000～20,000円と市町により異なるが、仮に7,400頭の鹿を有害捕獲するには、毎年約1億5千万円の報奨金が必要となる。

さらに、鹿の猟期となる11月15日～3月15日まで(滋賀県の場合)は原則報奨金はでない。ボタン鍋としての需要があるイノシシにくらべ、鹿肉は一部の自家消費や猟犬のエサになっている程度で販路がほとんどなく経済価値がない。そのため、有害捕獲の報奨金が出ないかぎり鹿の捕獲は進まないのが現状である。

また、鹿の食害を防ぐには、飛躍力を考慮し高さ2.5メートル以上の防止柵が必要となり、この高さの柵は、支柱の基礎工事が必要で建設費は1.5～2万円/メートルもかかる。仮に防止柵を10キロメートル設置するには、1億5千万～2億円の経費がかかり経済コストは合わなくなる。

3. ジビエ料理との出会い

筆者は、当初「鹿肉料理」というと「鹿さし」と「もみじ鍋」しか頭に浮かばなかった。ある日、書店でジビエ料理大全(旭屋出版)という本が目にと



2007/5/23 鹿肉試食会

まった。その中には初めて見るジビエ（狩猟鳥獣）料理が数多く紹介されていた。

鹿肉の有効利用は、“ジビエ”と呼ばれるフランス料理であると直感した。2006年11月その本で紹介されている長野県のフランス料理店エスポワール藤木徳彦オーナーシェフを講師に迎え、「ジビエ講演会」を管内の農業公園内・洋食レストランで開催した。参加定員40名を上回る47名（レストラン関係者13名、猟友会17名、関係機関10名、マスコミ

2社他）であった。

講演では、藤木シェフよりフランス料理向け鹿の解体方法や長野県における鹿肉流通の現状や「信州ジビエ」ブームの経緯について報告された。さらに、鹿肉はE型肝炎ウイルスの失活温度（63℃・30分）で加熱することが原則であること。また、そのギリギリの温度・時間で加熱することにより鹿肉を軟らかく料理できることが紹介された。そして、鹿肉を極弱火でバターをかけながら加熱する“アロゼ”と

表1 「鹿肉料理試食会」の開催一覧

開催日	開催場所	参加者および人数	試食品数
2007年度			
5/19	しゃくなげ学校（日野町）	地元住民等 40名	13品
5/23	滋賀県加工指導センター	県関係者 30名	11品
7/4	滋賀農業公園・ブルーメの丘	シェフ等 48名	20品
7/5	近畿農政局（京都市）	近畿農政局職員 15名	9品
7/21	栗東市内	都市住民 9名	12品
7/22	東近江振興局	都市住民 6名	9品
7/26	日野町役場	管内農業委員 15名	9品
8/21	獣害視察への車中	県内獣害担当者 45名	12品
9/18	草津市内	シェフ等 15名	2品
11/20	県農業技術振興センター	農業高校生 44名	5品
12/21	しゃくなげ学校（日野町）	滋賀県職員研修生 25名	14品
2/12	ホテルニューオウミ（近江八幡市）	農業セミナー参加者 34名	6品
3/5	京都テルサ（京都市）	講習会参加者 150名	7品
3/10	東近江市役所	獣害関係者 15名	5品
3/24	三重県大紀町	飲食店関係者 20名	16品
2008年度			
7/3	宮崎県①高千穂町	農業指導関係者 20名	15品
10/10	東近江振興局	県内獣害担当者 25名	10品
10/15	茨城県筑波・生活技術研修館	経営研修生 20名	10品
12/2	兵庫県多可町役場①	調理講習会参加者 20名	13品
12/10	東近江振興局	県職員 11名	13品
1/20	兵庫県多可町役場②	調理実習参加者 18名	12品
2/10	獣害「先進地視察」車中	管内獣害関係者 30名	13品
2/13	新城設楽普及センター	同職員 1名	5品
2/17	兵庫県多可町役場③	調理実習参加者 20名	13品
2/18	三重県庁	行政関係者 100名	3品
2009年度			
7/13	宮崎県②日之影町	調理実習参加者 26名	13品
7/24	日野町鎌掛公民館	調理実習参加者 34名	24品
7/25	日野町鎌掛小学校	都市住民 11名	12品
9/19	日野町必佐公民館	調理実習参加者 26名	20品
11/26	コミセン野洲	男の料理教室 13名	17品
12/17	野洲保健センター	男の料理教室 16名	10品
1/15	日野町ブルーメの丘	地元飲食店 23名	13品
2/21	奈良県十津川村	調理実習参加者 23名	10品
2/25	ウッディパル余呉	ツアー参加者 40名	10品
3/6	宮崎県③延岡市	行政関係者・猟友会 20名	11品
3/26	滋賀県庁（予定）	一般県民 100名	8品
合計	延べ36回開催	計1,108名	400品

ぬるま湯で加熱する“ロポセ”と呼ばれるフランス料理での調理技法が実演された。

試食会では、この調理技法を駆使した鹿のロティ、たたきなど計7品がだされ従来の鹿肉料理にはない柔らかさと独特の香りに驚きの声があがった。この模様は、読売新聞西日本版でも大きく紹介された。

講演会を契機に、地域にジビエブームを起こそうとフランス料理の調理技法などを参考に鹿肉料理のメニューを考え、延べ36回・参加者1,108名・試食数400品にのぼる鹿肉試食会を開催した（表1）。

試食会でのアンケートやシェフの助言等から「ニホンジカ料理レシピ集ベスト200」を作成し、獣害研修会やジビエ講演会等で配布し鹿肉利活用の促進を図った。このレシピ集により鹿肉のおいしい調理法が普及し地域で鹿肉需要が高まることを期待している。

試食会やレシピ集の作成など鹿肉利活用の活動は、テレビや新聞と言ったマスコミには大きく取り上げられ話題になったものの流通にすぐに結びつくものではなかった。

一度、「ジビエ講演会」に参加した某フランス料理シェフへ地元猟友会から鹿肉1頭を無償提供したが「1カ月に1頭もあれば十分」と言われ、その後の鹿肉購入はなかった。

当時、筆者は「農耕民族の日本人には、鹿肉は受け入れられないのでは?」・「鹿肉の新たな需要が生まれないのでは?」と言った不安をぬぐいきれなかった。



2007/10/1 解体実演
筆者自身が解体の講師

表2 販売を検討している部位

部 位 名	調 理 法
網脂	テリーヌ等を使用
アキレス腱	中華料理食材や煮込み等
タン(舌)	シチュー・焼肉・ゼリー寄せ等
ハチノス(第2胃)	ミネストローネ・煮込み等
足(スネ)	ゼリー寄せ等
フィレ(内ロース)	ミニステーキ等
腎臓	ロティ・ソテー等



行列ができた鹿バーガー



鹿バーガー
@300円

4. 京都フランス料理研究会との出会い

2007年8月、知り合いの農家から「地元の鹿肉を探しているフランス料理店があるので紹介したい。」との電話があり、県内のJR栗東駅前にあるフランス料理オペラの澤井健司オーナーシェフを訪ねた。澤井シェフは、県内有名ホテルの総料理長（1989-1998）を歴任後、11年前にこの店をオープンされた。また、京都フランス料理研究会の理事として、京

表3 「鹿肉利活用検討会」（京都フランス料理研究会関係）

開催日	内 容 (場 所)	参 加 者
2007年度		
9/ 2	鹿狩猟見学①（日野町）	シェフ 1名・猟友会 14名
9/ 3	鹿解体実習①（草津市）	シェフ 15名
10/ 1	鹿狩猟見学②・解体実習②（日野町）	シェフ 16名・猟友会 8名
10/19	日野猟友会鹿肉販売協議①（日野町）	シェフ 1名・猟友会 2名
10/30	日野猟友会鹿肉販売協議②（日野町）	シェフ 1名・猟友会 2名
11/12	解体研修③（日野町川原）	シェフ 2名
11/19	狩猟見学③・解体実習④（日野町）	シェフ 18名・猟友会 7名
12/10	鹿肉試食①（京都駅前：新・都ホテル）	シェフ 120名
2008年度		
7/ 7	鹿肉調理講習会①（大阪ガス・京都）	シェフ 105名
10/ 6	解体実習⑤・鹿肉試食②（日野町）	シェフ 57名
1/19	鹿料理試食会（ホテルグランヴァ京都）	シェフ 60名
2009年度		
7/26	サービス講習会（リーガロイヤル大阪）	シェフ 94名
10/19	鹿料理試食会（関電京都ショールーム）	シェフ 29名
合 計	延べ 13 回	延べ参加シェフ 549 名

都・滋賀地域のホテル総料理長やフランス料理店オーナーシェフ約80名の会員に対して研修会等を企画されている。

澤井シェフとは、同研究会主催の鹿猟見学や解体実演会・鹿肉試食会を開催した。また、筆者自身も皮はぎ・背ロースやモモ肉の分離・内臓類の名前とその利用法等の解説を交えて解体実演することでシェフや猟師からも「仲間意識」や「親近感」を持たれるようになったと感じている。(筆者は左利き、左手で包丁を使うのでうまく見えたのではないかな?)

翌2008年7月には、大阪ガス京都ショールームにおいて鹿肉調理講習会を実施。定員60名に対して105名ものシェフが参加された。講習会は、鹿肉の背ロース・モモ肉・腎臓・レバー・バラ肉・心臓・ハチノス・背骨等を使ったフランス料理が披露され、心臓やレバー等の内臓類の流通にもつながった。(表2)

なお、鮮度を必要とする生の内臓類や丸ごと1頭の注文は宅配業者を利用できないため、京都市内から名神高速で1時間以内という「地の利」を活かした取引を行い、加工時に発生する残渣処理費用(100円/キロ)の低減にもつながることが期待される。

また、廃棄される前足やバラ肉等を使った鹿バーガー(@300円/個)をイベントで販売をしたところ、非常に好評であった。観光地などでの販売に向けて検討していく予定である。

現在までに「京都フランス料理研究会」との鹿肉に関する研修会は、延べ13回、参加シェフは549名にのぼる(表3)。

5. 鹿肉の販売実績

清潔で整理された調理場で繊細な料理を作るシェフとダニやヒルがうごめく山野を駆けめぐり鹿を撃つ猟師とは、まさに異業種であった。その中で①フ

ランス料理シェフと猟友会会員の双方に信頼関係が構築できたこと。②猟友会の我流ではなくフランス料理向けの解体方法を猟友会に指導できたこと。③解体による人件費コスト等を考慮した鹿肉価格を双方に提示できたこと等により2007年11月「京都フランス料理研究会」と「日野猟友会」が「天然日野鹿を広める会」を結成し、鹿肉に関する次の販売条件が決められた。

- ① 規格(ブロック肉で真空パックし冷凍状態、丸1頭・生肉・内臓類の現地引取も可)
- ② 捕獲方法(銃猟のもので、苦しまず1発で仕留められたものに限定)
(ワナ猟の鹿は、皮下出血があり、苦しんでいるため放血も悪く不可)
- ③ 価格(ロース3,500円/kg・モモ1,500円/kg・心臓1,000円/個等)
- ④ 配送方法(宅配便(冷凍)で、送料は購入側の負担。現地引取も可)
- ⑤ 決済方法(原則は口座振込・ホテル等はホテルの決済方法に準ずる。)

これらの条件で2007年度は、日野猟友会からフランス料理店等へ300kg・60万円の鹿肉が販売された。今年度もロース肉を中心に、同研究会のシェフへ順調に販売が進んでいる。また、モモ肉は澤井シェフの紹介で、県内大手飲食店チェーン「一休庵(いっきゅうあん)」のお弁当用「しぐれ煮」や「コロッケ」、「焼肉」として利用されている。このモモ肉は、日野猟友会が銃で捕獲した鹿全量を引き取ることを条件として契約されており、鹿肉の販路は開拓できた。

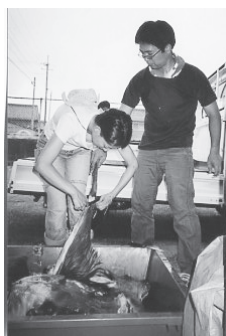
6. 鹿肉処理加工施設の必要性

現在、銃猟で捕獲された鹿は現地で放血し(心臓



(脳(セルヴェル)の取り出し実演をする筆者)

2009/10/19 フランス料理研究会 鹿解体講習会



解体を指導する筆者



2009/7/25 「グリーンツーリズム」鹿解体体験
鹿の解体に挑戦する20代女性

が止まれば放血できないため)、猟師宅の作業場等で枝肉に解体されている。その後、地元精肉店（食肉処理業許可施設）でさらにブロック肉に成形した後、真空パックで冷凍し、各フランス料理店等へ宅配しており保健衛生上の基準はクリアしている。

しかし、シェフからは解体時の衛生管理を徹底するよう求められており日野猟友会では衛生的な鹿肉流通に向けて鹿肉解体施設を2009年10月に建設した。

また、管内の竜王町猟友会も鹿肉処理施設が完備されており、「道の駅」等へ鹿肉を出荷している。他の市町についても次年度以降に鹿肉処理施設の建設が計画されており、当管内鹿捕獲地域の猟友会では衛生的な処理施設が完備される予定である。

これにより、未整備地域との差別化を図り鹿肉販路を確保したいと考えている。

7. 鹿肉流通の課題

現在、鳥獣害防止総合対策事業（国庫：2008～2010年度）のソフト事業（200万円・定額）では、獣肉利活用のためのレシピ開発や料理講習講演会、販路開拓、視察などが事業メニューとなっており、ハード整備では獣肉処理施設（補助率1/2以内）の建設も可能である。

この事業が全国各地で展開されたことから、筆者に対して「鹿肉利活用」に関する問い合わせや、視察、解体調理指導、講演などの依頼が数多く寄せられている。

筆者が、某地域の鹿肉利活用検討会に講師として招かれ際、この地域でも鹿肉処理施設の建設を計画していると聞き「鹿肉の販路はあるのか？」と尋ねると「地元の民宿など……」と答えが返ってきたが、

具体的な販売先の名前は挙がらなかった。

この3年間、必死に鹿肉の販路確保に向けて活動してきた結果、日野猟友会（うち銃免許者33名）が銃で捕獲する年間約200頭分の鹿肉が京都フランス料理研究会会員80名等への販路を開拓することができた。

さて、鹿肉がマスコミに注目され鹿肉の市場は“需要が大きい”と多くの方が思われがちである。しかし、澤井シェフに紹介された某大手食品卸会社の営業部長によると「関西圏の鹿肉需要は、年間2,000頭。」と聞かされた。滋賀県の年間捕獲目標7,400頭の1/3以下で、鹿肉の市場が意外に“小さい”と理解している。当地域全体の鹿肉需要を確保するには、大阪・神戸フランス料理研究会等への販路拡大も視野に入れる必要があると感じている。

8. 鹿肉処理施設成功のポイント

以下の条件が整うことが鹿肉処理施設成功の条件であると考えている。

- ① 採算がとれる価格（ロースは3,500円/kg以上）で具体的な販売先が確保できる。（惣菜等の加工業者やペットフード等では価格が安く採算が合わない。）
（猟友会員1名に対して個人フランス料理店であれば3店舗以上の販売先が必要。）
- ② 猟友会と適切な価格（搬入価格10,000円/頭程度）で安定的な供給体制が確立できる。（供給する猟師たちを組織化（一本化）できる。）
- ③ フランス料理店シェフ等と鹿肉に関して対等な知識で交渉する担当者が確保できる。
- ④ 鹿肉の適切な解体方法を指導する担当者（自



2009/1/20 鹿料理講習会
（鹿レバーの調理実演する筆者）



2007/7/24 ジビエ料理講演会
（司会進行する筆者（右））

ら解体ができる)が確保できる。

- ⑤ 設備投資は極力抑え、中古厨房機器や遊休施設を活用する(300万円以下で建設)。
- ⑥ 大消費地である三大都市圏(東京・中京・関西)に近いこと(移動時間が1時間まで)。
(猟師の顔や狩猟・解体の現場が、シェフ等に見えることが大切である。)

9. 鹿肉利活用による獣害対策は販路開拓がカギ

「鹿肉の販路」ができた日野猟友会では、鹿猟が活発となり捕獲頭数も倍増した。さらに、猟師が頻繁に山に入ることによる人圧も獣害対策に結びついている。

また、2003年11月オープンした管内の農家レストラン・香想庵(こうそうあん)は、年間80頭以上の鹿を必要とするため、管内の永源寺猟友会の専門的な狩猟者グループは、注文の鹿肉を確保するため猟期や有害捕獲期間中は、ほぼ毎日「鹿猟」に出ている。

この農家レストランの運営は、フードコーディネーターの指導を受けている。調理法についてもブドウ酵素による前処理やオートクレーブ(高压高温調理器)などを駆使して、さまざまな臭みのない柔らかい鹿肉メニューが次々と提案されている。つまり「鹿肉メニュー」には、経営的なリスクを伴っており一般の飲食店で鹿肉需要を創出することは非常に難しい。

鹿肉の販路を確保するためには「鹿肉処理施設」を建設すればよいというだけでなく、処理された鹿肉のコスト計算を行い、原価に見合う販売価格で取

引できる顧客を見つけることができるかが最も重要である。

例えば、ロースを3,500円/キロで販売するフランス料理店(具体的な店名)・年間購入予定量(年間仮予約を締結することがベスト)。モモ肉を1,500円/キロで販売する弁当屋等(具体的な店名)などを明記した販売計画が立てられなければ「鹿肉利活用」を進めることは無謀な挑戦である。

10. まとめ

現在、獣肉処理施設は国から1/2の補助金がある(市町で獣害防止計画が策定されていることが条件)。それを活用し全国各地で建設が進み2007年4月、33カ所から2008年12月には42カ所に増加(農水省による)している。補助事業が終了する2011年3月までに乱立することが予想される。今後、供給過剰による価格下落に向けて鹿肉処理施設は年間鹿肉販売額の2倍以上建設費を掛けないことが非常に重要である。(日野猟友会年間鹿肉販売額約300万円に対して鹿肉処理施設(既存施設の改装のみ)は200万円に抑えた。)

「鹿肉利活用」は、「獣害対策につながるか?」そのカギは、乱立した鹿肉処理加工室がフル稼働しても追いつかない「鹿肉ブーム」が日本全国を吹き荒れることを期待するしかない。2006年度から今日まで必死に「鹿肉」と格闘してきた著者も“神事を尽くして天命を待つ”しかないと言った心境で「鹿肉」の動向を静観している。

参考となる関連ホームページ

鹿猪レシピホームページ

<http://www.eonet.ne.jp/~hayazaki/>

長野県のフランス料理店エスポワール

<http://resort.wide-suwa.com/espoir/>

フランス料理オペラ

<http://www8.ocn.ne.jp/~opera/>

レストランチェーン：一休庵(いっきゅうあん)

<http://www.19an.com/>

農家レストラン・香想庵(こうそうあん)

<http://www.ikeboku.com/>



2009/11/24 シェフより解体方法を研修する
日野猟友会会員(左が筆者)