

エゾシカ有効活用の

ガイドライン

平成18年10月

北 海 道

目 次

I	ガイドラインの目的及び対象	-----	1
1	目的	-----	1
2	対象	-----	1
II	保護管理の現状と有効活用の進め方	-----	1
1	保護管理の現状	-----	1
2	有効活用の進め方	-----	2
III	供給体制	-----	4
1	捕獲	-----	4
1)	捕獲方法	-----	4
2)	捕獲技術等	-----	5
3)	捕獲物の回収運搬	-----	5
2	飼育	-----	5
1)	飼育の考え方	-----	5
2)	飼育のための捕獲	-----	6
3	供給量	-----	7
4	食肉利用の安全・安心の確保	-----	8
1)	衛生管理	-----	8
2)	衛生管理システムの構築	-----	8
IV	需要の確保	-----	9
1	市場の確保	-----	9
2	肉の規格及び製品の開発	-----	9
3	肉以外の部位の活用	-----	9
4	流通に向けた普及	-----	9
V	今後の課題	-----	10
1	地域振興・観光振興	-----	10
2	情報共有	-----	10
3	産学官の連携	-----	11
	新産業の確立に向けて	-----	12

I ガイドラインの目的及び対象

1 目的

- エゾシカは、本道を代表する大型哺乳類であるが、近年、個体数の増加に伴い、希少植物や自然林等生態系への影響が顕著となるとともに、農林業被害額や交通事故の増加等人間活動との軋轢も大きくなっており、社会問題化している。
- このため、道では、エゾシカの適正な保護管理対策として個体数調整に取り組んできたが、個体数の増加傾向に目立った歯止めがかからない状況が続いている。
- エゾシカは、これまで人間活動との軋轢の要因となってきたが、本来、本道の貴重な自然資源でもあることから、道では、エゾシカを有効活用する視点を導入し、結果として個体数調整に貢献させるとともに、生物多様性の保全を図りつつ、新たな地域産業の創出及び地域振興につなげることにした。
- こうしたことから、今後、有効活用を進めていくための基本的な考え方を明らかにするとともに、事業者が有効活用を適切に進めるための^{みちしるべ}道標となるよう、このガイドラインを策定する。
- なお、このガイドラインは、有効活用の進捗状況等をみながら、今後、必要に応じて見直しを図る。

2 対象

このガイドラインに基づき有効活用を推進する対象は、道内で捕獲されるエゾシカ (*Cervus nippon yesoensis*) とする。

II 保護管理の現状と有効活用の進め方

1 保護管理の現状

エゾシカは、明治初期の大雪と乱獲により一時は絶滅寸前にまで激減したが、その後の保護政策や生息環境の改変などによって、分布域を拡大しながら生息数を増加させ、昭和末期から平成にかけて道東地方を中心に農林業被害額が急激に増加し、平成8年度には50億円を超えるなど深刻な社会問題となり、適正な保護管理対策が求められていた。

このため、道では、「エゾシカ対策協議会」を設置し、保護管理、農林業被害防止、交通安全対策、シカ肉の有効活用など、エゾシカの総合対策を推進するとともに、平成10年3月に「道東地域エゾシカ保護管理計画」を策定し、計画的な個体数管理の取組みを進めてきたところである。

この計画はその後、全道を対象とした「エゾシカ保護管理計画」に移行するとともに、増えすぎたエゾシカの個体数調整を進めてきた結果、東部地域（道東4支庁）では平成

10年度から12年度までの間、個体数を減少に導くことができたが、依然として大発生水準（農林業被害が急増し始めた昭和60年代の推定生息数に相当する水準）を上回る生息状況のまま横ばいで推移している。

また、西部地域では捕獲数の増加にもかかわらず、個体数は一貫して増加傾向を示すとともに、分布域も拡大している。

個体数が減少しない要因としては、強い捕獲圧が継続されたことにより、エゾシカの警戒心が高まり、逃避行動をとるようになったことや、規制緩和による捕獲数の増加に伴い、エゾシカの希少価値が薄れたことによるエゾシカ狩猟の魅力低下、残滓処理の負担等、様々な要因が複合的に重なったためと考えられる。

【エゾシカ保護管理計画の目的】

人間活動とエゾシカとの軋轢を軽減するとともに、エゾシカの絶滅を回避しながら安定的な生息水準を確保するよう適正な保護管理を行うことにより、道民共有の自然資源であるエゾシカと人間の共生を目的とする。

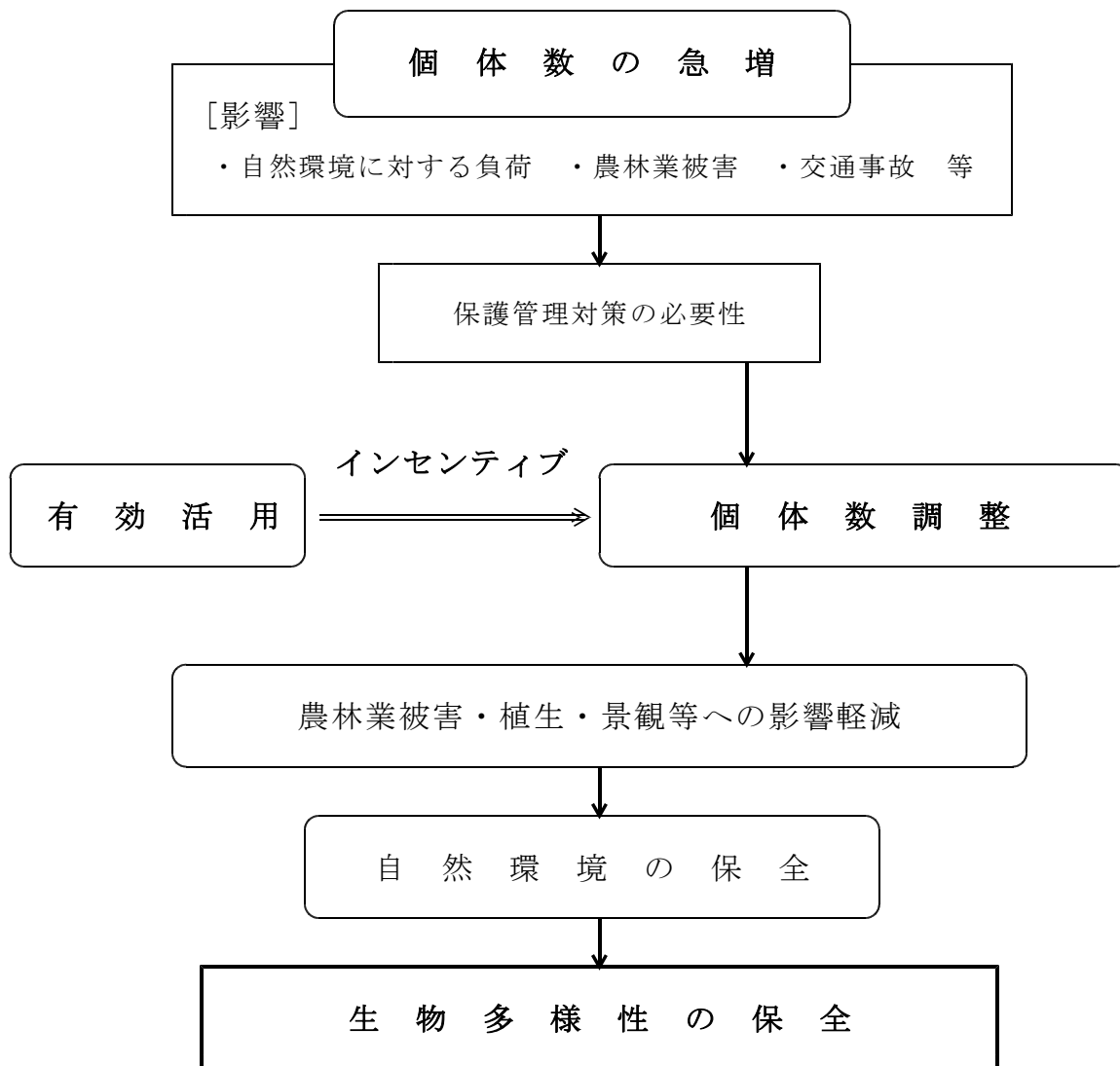
2 有効活用の進め方

欧米では狩猟で捕獲された野生動物の肉はジビエ（Gibier）として珍重され、中でもシカ肉はベニソン（Venison）と呼ばれ、高級食材として扱われている。

一方、エゾシカ肉も、これまで狩猟者などにより自家消費されてきた歴史があり、欧米で食されているシカ肉に優るとも劣らない品質であると評価されてきた。

このため、ジビエとしてのエゾシカ肉に着目し、一般消費者への広範なシカ肉の提供を目指して、捕獲から解体・流通・提供まで一環したシステムを確立することにより、有効活用対策を推進することとして、道では17年度から事業化に向けた支援策に着手したところである。

「エゾシカの有効活用」＝「エゾシカの個体数調整の一環」というのが基本的な考え方であり、当面食肉としての活用を重点的に進めるが、今後、角、皮、骨等様々な部位の活用についても検討していく。



<基本方針>

- 本道の貴重な自然資源の一つとしてエゾシカを捉え、「ワイルドライフ・マネジメント（野生動物保護管理）」の観点から、有効活用を推進する。
- 「エゾシカ保護管理計画」に基づく個体数調整を進めていくため、エゾシカ狩猟への経済的なインセンティブ（動機付け）を賦与する方策として有効活用対策を進める。
- IUCN（国際自然保護連合）では、野生動物の保護管理を進める上で、「野生動物の活用は生物多様性の保全に貢献する」との考え方を示しており、自然資源である野生動物の活用方法として有効活用を推進する。

Ⅲ 供給体制

1 捕獲

(1) 捕獲方法

有効活用する個体は、鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（以下「鳥獣保護法」という。）に基づき、「狩猟」又は「特別許可」（生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害の防止及び特定鳥獣の数の調整の目的）により法定猟具を用いて捕獲されたものとする。

また、ワナによる生体捕獲を実施する場合、と殺については「動物の愛護及び管理に関する法律」及び「動物福祉」の考え方の原則に鑑み、痛みや苦しみを最小限に抑えるものとする。

銃器により捕獲する場合は、時間や場所による制限が多いが、囲いワナなどを用いて捕獲する場合は、そうした制限が少ないことから、地域によってはワナなどの利点を活かした効率的な捕獲手法について検討し、技術の確立を図っていく必要がある。

<動物の愛護及び管理に関する法律>

(基本原則)

動物が命あるものであることにかんがみ、何人も、動物をみだりに殺し、傷つけ、又は苦しめることのないようにするのみでなく、人と動物の共生に配慮しつつ、その習性を考慮して適正に取り扱うようにしなければならない。

(動物を殺す場合の方法)

動物を殺さなければならない場合には、できる限りその動物に苦痛を与えない方法によつてしなければならない。

<動物の処分法に関する指針>

(一般原則)

管理者及び処分実施者は、動物を処分しなければならない場合にあつては、処分動物の生理、生態、習性等を理解し、生命の尊厳性を尊重することを理念として、その動物に苦痛を与えない方法によるよう努めるとともに、処分動物による人の生命、身体又は財産に対する侵害及び人の生活環境の汚損を防止するよう努めること。

(処分動物の処分方法)

処分動物の処分方法は、科学的又は物理的方法により、できる限り処分動物に苦痛を与えない方法を用いて当該動物を意識の喪失状態にし、心機能又は肺機能を非可逆的に停止させる方法によるほか、社会的に容認されている通常の方法によること。

<動物福祉 (Animal Welfare) >

ペット、食料、医療開発など人間のために動物が使われるのはやむを得ないが、その動物が被る痛みや苦しみは最小限に抑えなければならないという考え方。

虐待や遺棄の防止、殺さざるを得ない場合も心理的、肉体的苦痛を与えない方法を採用することなどに加えて、生理的特性や行動などを考慮してストレスの少ない飼育・飼養を工夫すること（環境エンリッチメント）も動物福祉の範疇。動物福祉の対象にはペットや動物園の展示動物だけでなく、実験動物や家畜なども含まれる。（出典：エコネット～独立行政法人国立環境研究所）

(2) 捕獲技術等

捕獲したエゾシカの有効活用にあたっては、捕獲そのものや現場での処理、捕獲物の運搬等に関する知識と技術が必要であること、また、エゾシカの病気や寄生虫、食品衛生法の取扱いなど、衛生面での幅広い知識が求められることから、道内の狩猟者の殆どが加入している狩猟者団体である「社団法人北海道猟友会」等と連携を図り、研修会の開催等により、知識と技術の向上を図る。

(3) 捕獲物の回収運搬

エゾシカ肉を食用として流通させる場合、食品衛生法に基づき捕獲した個体を食肉処理施設に搬入して解体する必要があるため、迅速な回収運搬の手法、移動式食肉処理施設の活用等、品質向上について検討していく必要がある。

2 飼育

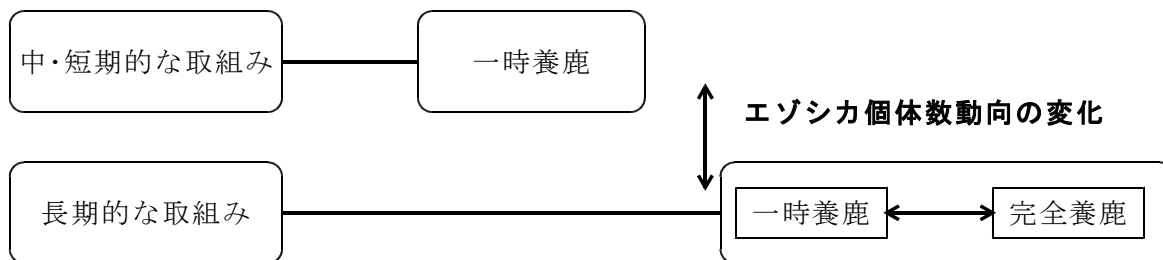
(1) 飼育の考え方

有効活用は個体数調整の一環として行うものであることから、野生ジカの個体数調整に結びつくものでなければならない。

このためワナなどで生体捕獲し、飼育する場合であっても、一時的な飼育にとどめる「一時養鹿」を原則とする。

なお、今後、エゾシカの生息動向の変化と、需要の拡大などにより、供給量が大幅に不足していくことが予想される場合には、ブタやウシなどと同様に家畜的な飼育、いわゆる「完全養鹿」についても、検討することとする。

また、「一時養鹿」については、現在一部の地域で先駆的、試験的に取組みが進められているため、各種データの集積により、様々な技術の確立に努める。



<一時養鹿>

野生のエゾシカをワナなどを使用して生体捕獲し、食肉などの利用に供するまでの間、一時的に飼育すること。なお、捕獲個体については繁殖期までに（捕獲個体から出生した個体については、次回の繁殖期までに）全て食肉などの利用に供する。

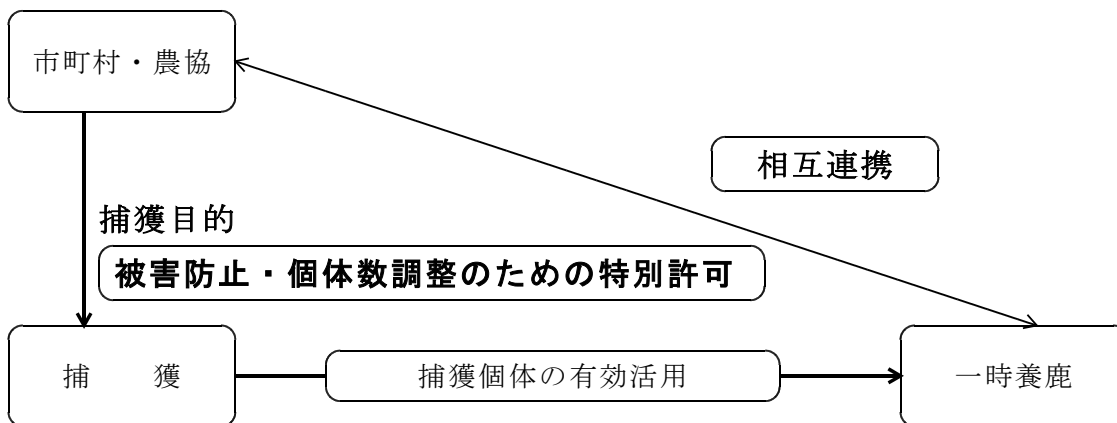
(2) 飼育のための捕獲

ワナ等による生体捕獲については、餌等による誘導に時間がかかることや、捕獲装置及びその周辺の隔離的な管理が必要なことから、狩猟期間内に可猟区域で実施することは難しい。

そのため、狩猟期間外あるいは、狩猟期間内であっても、エゾシカ可猟区域以外の場所において、「生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害の防止及び特定鳥獣の数の調整の目的」により特別許可を受けて捕獲したものを譲り受けて飼育することとなる。

捕獲の目的を逸脱しないため、捕獲の実施主体は「市町村」や「農協」等の公的な団体を原則とし、捕獲許可申請段階から捕獲実施主体や飼育事業者等が相互に連携を図りながら実施することが望ましい。

また、生体の道外移送については、道外において何らかの原因により野生化した際に大きなリスクがあることから、原則として行わない。



3 供給量

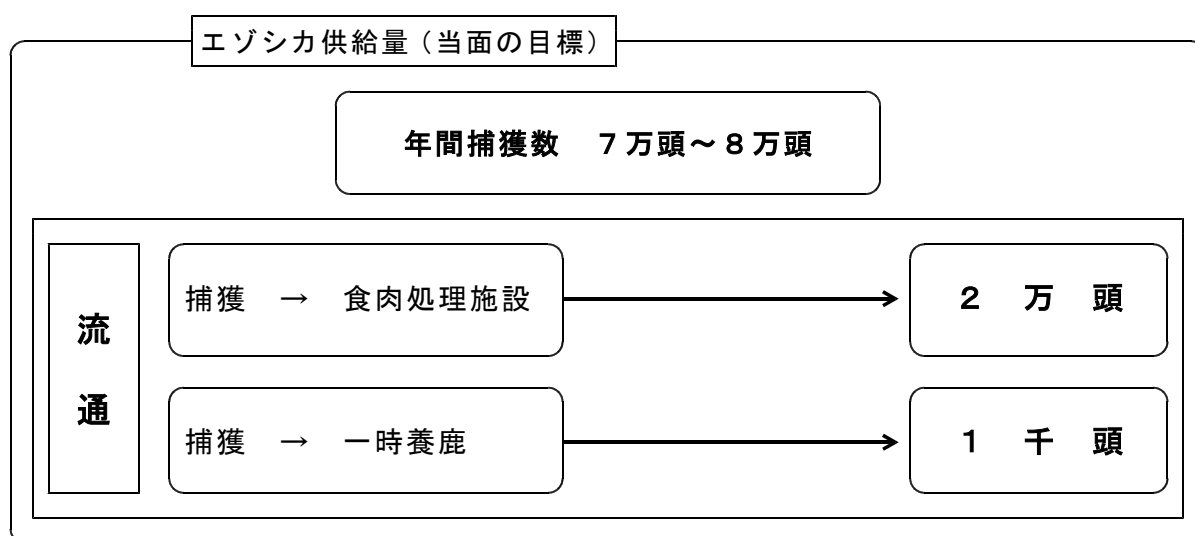
エゾシカの捕獲数は平成10年度に全道で約8万5千頭であったが、14～15年度には5万頭台まで減少した。

一方、生息数の動向は、東部地域では、平成10年度から12年度にかけて減少傾向を示したが、その後は18万頭前後で横這い傾向であり、西部地域（道東4支庁以外）については一貫した増加傾向を示している。

西部地域で生息数が増加していることを勘案すると、7万頭捕獲しても生息数は減少しないと考えられ、当面7万頭から8万頭の捕獲を継続することが可能と考えられることから、これを一つの目安とし、自家消費などを除外した概ね半数の4万頭程度が、流通可能な最大量と考えられる。

平成17年度に食品衛生法に基づく道内の食肉処理施設において解体処理され、流通しているエゾシカ肉は約7千頭であることから、当面は食肉処理施設における2万頭の流通を目標とする。

また、「一時養鹿」における供給については、各地で展開されている取組みなどから、当面1千頭程度が見込まれる。



4 食肉利用の安全・安心の確保

1) 衛生管理

エゾシカを食肉として流通させる場合には、「食品衛生法」及び道の「食品衛生法施行条例」に基づく食肉処理施設において、衛生的に解体処理等を行うこととなっている。

道では従来から「野獣肉の衛生指導要領」（昭和55年6月18日策定、最終改正平成13年3月30日）により野獣肉の衛生的取扱いについて指導してきたところであるが、今後はこれに加えて「エゾシカ衛生処理マニュアル」に基づき、衛生管理技術の向上を図ることとする。

2) 衛生管理システムの構築

衛生的な処理過程を経て、提供される製品については、消費者に分かる形で明示する必要がある。

特に「エゾシカ衛生処理マニュアル」に基づき処理を行った製品について、消費者が選択しやすくするため、認証、承認などのシステムを構築するとともに、捕獲から処理、流通に至るまでの経過が分かるいわゆるトレーサビリティの確立を図る等して、消費者への情報提供に努める必要がある。

<野獣肉の衛生指導要領>

1 目的

この要領は、主として北海道で捕獲されたくま・しか等野生ほ乳動物の肉（以下、「野獣肉」という。）等を食用に供することにより発生する衛生上の危害の防止を目的とする。

2 方針

野獣肉の衛生的取扱いの徹底を図るとともに、食品営業者に対する監視、指導を強化し、食品としての安全を確保する。

3 指導事項

(1) 一般指導事項

この事項は、消費者及び野獣肉を取り扱う食品営業者に適用する。

- ア 食用に供する野獣肉は、衛生的に取り扱うこと。
- イ 野獣肉は、一般の食肉と完全に区別して保管すること。
- ウ 野獣肉を食べる場合には、煮る、焼くなどの加熱調理をし、生で食べないこと。

(2) 特定指導事項

この事項は、野獣肉を取り扱う食品営業者に適用する。

- ア 野獣肉を食用に供する目的で解体する場合は、捕獲した個体のまま食品衛生法に基づく食肉処理業の許可施設に搬入すること。
- イ 食肉販売業者が野獣肉を販売する場合は、食肉処理業の施設で解体されたものを仕入れる

こと。

ウ 飲食店営業者が野獣肉を提供する場合は、食肉処理業の施設で解体されたものを仕入れ、客の求めがあっても生肉の提供は行わないこと。

エ その他、食品衛生法施行条例（平成12年条例第10号）第2条に定める「公衆衛生上講ずべき措置に関する基準」（別表第一）を遵守すること。

<北海道保健福祉部>

IV 需要の確保

1 市場の確保

エゾシカ肉の流通については、市場の確保と付加価値の向上の両面から検討していく必要がある。

エゾシカ肉の供給目標は当面2万頭であり、このための市場を確保することが急務であるが、ウシの供給量等から比べるとはるかに少ない。

このため、今後供給目標に応じた市場の拡大に一層努めることにより、本道にしかないヘルシーな食材であるエゾシカ肉の希少性、優位性を活かし、北海道ブランドとしての確立を目指すこととする。

2 肉の規格及び製品の開発

野生動物であるエゾシカは、捕獲時期や性別、年齢、飼育個体か野生か等により肉質にばらつきがあることから、消費者に対して、できる限り肉質などに関する情報を提供する必要がある。

このため、シカ肉の規格に係る技術の確立に努めることとする。

また、ウシやブタ等の家畜については、各種加工技術が確立されているが、エゾシカについては過渡的な状況であることから、今後、加工技術の確立を図るとともに、新商品の開発等に向けて積極的な取組みを推進していく。

3 肉以外の部位の活用

「エゾシカの利用価値」の向上、及び「残滓物」の軽減を図るためには、肉だけでなく、肉以外の部位の利用についても検討していく必要がある。

一時養鹿の副産物である袋角については、中国や韓国等で漢方薬や健康食品の原料として高価に取引されていることから、諸外国の事例等を調査して利用に向けて検討する。

また、かたづの堅角やおちづの落角については、簡単な加工による民芸品としての活用、皮については、

各種加工品としての活用について検討するとともに、内臓や骨、筋（スジ）等についても、ペットフード等への利用に向けて検討する。

4 流通に向けた普及

野生動物であるエゾシカを流通させる場合、その特異性を正しく普及するとともに、特異性を活かした流通の促進を図ることが必要である。

具体的には、エゾシカは「北海道特産」であり、この肉を利用することは、個体数管理に寄与するものであり、結果として本道の自然環境保全に大きな役割を果たすこと、また、流通の促進を図ることにより、農林業被害対策等への還元ができるものである。

このことは、流通に関わる事業者においても、十分な認識と配慮が必要である。

また、我が国では、食用としてのエゾシカ肉の知名度が低いことから、シカ肉を流通させる場合、エゾシカ肉の知名度及びその魅力についてのPRにより、消費者への理解を深めていく必要がある。

このため、シカ肉の優位性である高タンパク低カロリー等のシカ肉に対する知識とともに、イベント等様々な場で、シカによる被害実態や、個体数調整の意義等について普及に努めるとともに、試食会等の開催により、身近な食材として多くの消費者への理解を深め、本道の資源として利用を図ることによる効果等を幅広くPRする。

V 今後の課題

1 地域振興・観光振興

エゾシカの捕獲や一時養鹿、解体処理、製品としての出荷・販売等一連の経済活動は、今後地域の産業として定着することにより、様々な付加価値を生み出す可能性を秘めている。

中でも、シカ肉の加工製品などは、地域の名を冠した特色あるネーミングなどにより、地域の特産品となり、観光振興に大きく寄与する可能性がある。

また、道外から訪れる狩猟者（平成17年度約2千5百人）の多くが数日間道内に滞在しており、過去に道が実施したアンケート調査等では、一回の猟行程で費やす道内での交通費や宿泊費、飲食費等の総額は平均で約16万円程度であり、大きな経済効果を生んでいると考えられる。

さらに、道内で約30年ぶりの猟区となる西興部村猟区が16年度に設定され、エゾシカ狩猟を中心に猟区経営しており、道外狩猟者の宿泊利用等も増えつつある。

このようなことから、エゾシカの有効活用が、それぞれのステージに応じて、地域の産業振興・観光振興に幅広く結びついていくよう、今後、さらに多角的な検討を行って

いく必要がある。

2 情報共有

エゾシカの生態や保護管理の現状、有効活用の進め方等については、民間事業者や研究者、行政等関係者が共通の認識に立つ必要がある。

現在「社団法人エゾシカ協会」において、民間事業の情報集積が図られていることから、今後とも同協会を中心に情報の共有化を図っていく必要がある。

3 産学官の連携

エゾシカ有効活用を推進するための様々な課題を解決していくためには、民間事業者、大学等の研究機関、行政の三者の役割分担を明確にした上で、相互の連携を図りつつ取り組みを進めていくことが、より効果的である。

○民間事業者の役割分担

- ・食肉処理施設の設置運営、販売活動等。

○研究機関の役割分担

- ・解体処理や一時養鹿等の技術確立に向けた研究の推進。

○行政機関の役割分担

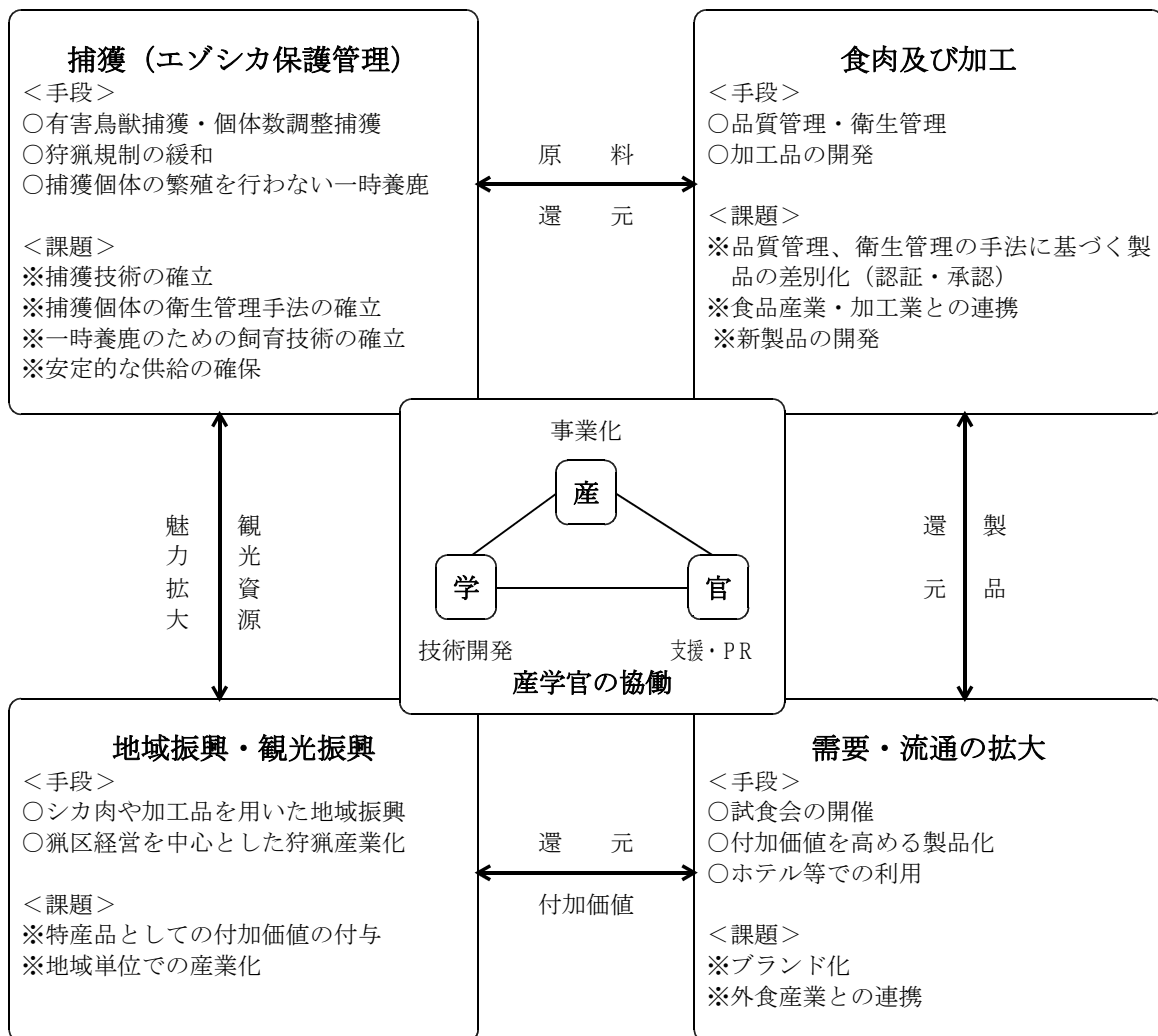
- ・民間の取組みへの支援について幅広く検討。
- ・シカ肉の魅力や優位性についてのPR等全体の広告塔としての役割。

新産業の確立に向けて

○ 産業構造

エゾシカ肉を柱として角や皮、骨等、捕獲・一時養鹿から衛生管理、加工、流通、地域振興・観光振興までの一環したシステム「有効活用循環システム」の構築を図る。

○ 将来の産業予想



平成18年10月発行

エゾシカ有効活用のガイドライン

発行 北海道環境生活部環境局自然環境課

〒060-8588

札幌市中央区北3条西6丁目

TEL 011-231-4111 内線 24-391

FAX 011-232-6790