獣害対策としての野生動物の食肉化に関する実証的 研究

メタデータ 言語: jpn 出版者: 公開日: 2019-07-30 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 長尾, 真弓 メールアドレス: 所属: URL http://hdl.handle.net/10291/20255

2018年度 農学研究科博士学位請求論文(要旨)

獣害対策としての野生動物の食肉化に関する実証的研究

農業経済学専攻 長尾 真弓

1 問題意識と目的

野生鳥獣による農作物被害、いわゆる鳥獣害が発生している。獣害による農作物被害は被害金額にして全国で約200億円に上り、近年は減少傾向にあるものの、依然として高い水準で発生し続けている。このような状況に対し、対象となる野生動物の個体数管理、生息地管理、被害防除の3本柱からなる獣害対策が実施されてきたが、近年は増えすぎた野生動物の個体数を減少させるために捕獲がより重視されている。捕獲を促進するなかで、野生動物の資源としての側面に注目し、捕獲後の野生動物の有効活用が進められている。いわゆるジビエと呼ばれる食肉としての利用であり、野生動物の食肉化を意味する。野生動物の食肉化はこれまで「害」とされた増えすぎた野生動物を、ジビエとして「益」へと変える発想の転換に基づくものであり食肉化のもつ意義は大きい。このように獣害対策を新しい視点から実施する野生動物の食肉化の取り組みは全国各地で実施されるようになった。しかしながら、食肉化の実情は明らかではない。

しかしながら、食肉化の推進に際しては牛や豚等の家畜の肉との違いが課題となり、第一に、「と畜場法」が対象外であるために、食肉としての安全性が法律によって担保されていない。したがって、食肉としての生産及び流通過程において安全性の問題が生じる。第二に、ジビエは消費者の認知度や食経験が少なく、なじみがない食肉である。消費者に対し消費を促進していかなければならない。

野生動物の食肉化が持つ特質を考慮し、野生動物の食肉化を進める上での生産、流通、消費の仕組みを検討することが課題である。しかしながら、先行研究の多くは少数の事例報告や方向性を示唆するにとどまっており、検討すべき上記の課題は必ずしも分析されていない。闇肉のように「暗」であった実態や取引を安全性が担保された「明」に変え、生産から流通に至り消費までの仕組みを検討することが課題である。

したがって、本論文では川上に位置する捕獲から食肉処理・流通の川中、販売・消費の川下に至るまでの ジビエのフードシステムを解明し、如何にして構築するか、またその成立要件はなにかを検討することが課 題である。

2 構成及び各章の要約

本論文は5章で構成する。

序章では、本研究の課題と分析の視点を提示した。野生動物の食肉化に関連する文献のサーベイを行い、安全性・捕獲体制・流通・消費・食肉化の推進、に分類し、ジビエが家畜の肉とは異なる点として、野生動物はと畜場法の対象外であること、消費者になじみがないことが確認されたが、これらの観点から食肉化をどのように推進すべきかを検討した研究はなく、本研究の課題と独自性を示した。次に、分析対象は食肉化を推進する先進的な地域である北海道とし、エゾシカの食肉化とすることを示した。また、分析の視点を2点示した。第1に、フードシステムに視点からジビエの生産(捕獲)から消費までの主体の解明と主体間の関係を分析すること、第2に、マーケットデザインの視点からジビエのフードシステムの成立過程においてマーケットの成立要素のうち、制度や信頼がどのように関連しているかを検討することであると示した。

第1章では、野生鳥獣による被害状況と対策について検討した。全国の農産物被害額及び分析対象地の北

海道の農産物被害額は平成 25 年度以降減少傾向であった。都道府県別の鳥獣被害の発生形態は5つに分類され、北海道は典型的なシカによる被害形態であった。鳥獣害に対しては、捕獲を重視する対策が採られており、許可捕獲によるシカ・イノシシの捕獲数は増加傾向にあることを指摘した。

第2章では、ジビエのフードシステムの前提となる諸要因について、家畜の肉との比較より検討した。対策の基となる法律の内容の検討より、野生動物の食肉化は捕獲後の出口対策として進められ、食肉化と鳥獣被害対策の関連性は強くなっていることを指摘した。野生動物の食肉化に際しては、衛生面でと畜場法が対象外であることが課題となるが、行政によるガイドラインやマニュアル、認証制度の実施により、ジビエの安全性は担保され、食肉処理業者はその実施者として衛生管理の主要な担い手になることを指摘した。ジビエの利用量は極僅かであり、公的な卸売市場はないため、流通段階の取引は買手と売手の相対となる。市場が確立していない中で如何にして取引を円滑化させるかはマーケットデザイン上の課題であり、マーケットに厚みがない中で、フードシステムの最終的な出口であるジビエの消費をどのように喚起するかも課題であることを指摘した。

第3章では、ジビエのフードシステムの川中の分析として、食肉処理施設の特徴を把握し、流通実態の解明と流通過程における主体間関係の経済分析をした。多くの食肉処理施設は小規模で事業が展開されているが、黒字化のためには販路の確保が課題である。卸売市場を介さないジビエの流通において、食肉処理業者は自ら販売先を持つことは難しく、流通業者によって大口の販路を確保していた。行政が食肉処理業者と流通業者を結び付ける(マッチングさせる)ことによって、取引における信用力を高め、継続的な取引が行われていたことが判明した。ジビエのフードシステムにおいて衛生管理の実施者である食肉処理業者の役割が大きいが、行政が取引の仲介し、食肉処理業者と流通業者が結びつくことにより、ジビエの流通は強化し安定することを指摘した。

第4章では、ジビエのフードシステムの川下に位置する消費者を対象とし、ジビエの消費の特徴を検討し、 ジビエの消費拡大の方策を先進的地域におけるアンケート調査から分析した。ジエビの消費は、認知度に比べ食経験が少なく、なじみがない食肉であることを特徴とした。消費要因の分析から、ジビエの消費には、 関連する知識を持つことが重要であり、それには行政による認知度アップが今後も重要であることを明らかにした。特に、食経験がない消費者はジビエの安全性の知識を持つことが重要である。また、ジビエを繰り返し消費していくためには、消費場所に関する情報が重要であることも明らかにした。ジビエの消費拡大に 関する取り組みを継続することで、ジビエのなじみのなさを解消できることを指摘した。

第5章では、ジビエのフードシステムの川上に位置するハンターの意識と行動を分析した。分析対象地のハンターは捕獲奨励金の交付に加え、捕獲後の処分先が整備されていることで出猟機会を高めていた。加えて、処分先の食肉処理業者が、条件を満たせば食肉用買い取りをしてくれるため、ハンターは趣味の狩猟から収入元の狩猟に変化し、(セミ)プロ化していることを明らかにした。そしてそのようなハンターが有害捕獲としての「量」と食肉化における「質」を伴った捕獲を進めていた。つまり、ハンターの捕獲がお金に代わる仕組みが重要となることを指摘した。それには行政による捕獲制度や捕獲奨励金の整備だけでなく、有害捕獲後の処分先として食肉用買い取りが可能な食肉処理場を併せて整備することの必要性を指摘した。

終章では、これまでの議論を要約し、本研究の課題に対し結論づけた。ジビエのフードシステムの各主体である、ハンター、食肉処理業者、流通業者、消費者は相互に関連しており、それぞれが獣害対策としての食肉化を進める上で欠かせない。捕獲の量と質を決めるハンター、捕獲後の処分先として処理・解体をする食肉処理業者、処理・解体後のジビエを売る流通業者、そして最終消費をする消費者である。つまり、獣害対策と食肉化の関係性は、構成主体全てに影響し、どの主体においても入口と出口が整備されていなければ食肉化は進まない。分析対象地北海道において、行政が制度としての入口と出口のインフラを整備し、制度に基づいて各主体が行動していることで野生動物の食肉化が進められている。つまり、行政がジビエのマーケットのインフラを創っているのである。

現状では、衛生管理に関する法律はなく、また、流通量が非常に少ないためジビエのマーケットには厚みがなく、マーケットは完全には確立していない。したがって、フードシステムも完全には確立しておらず、野生動物の食肉化の仕組みは不安定なものである。不安定であるが故に、信頼が重要な要素となり、フードシステムの形成過程において主体間の信頼は重要な構成要素となる。信頼は、行政による制度設計及び取り組みの実施を通して強化される。それにより、各主体間の信頼とジビエそのものに対する信用力が高まる。

法律による規制が弱く、ジビエのマーケットが完全に確立していない状況において、行政はフードシステムの基盤として制度を設計し、また主体間の仲介者としての役割を持つことが重要である。それにより、ジビエに対する信用力は強化し、各主体が役割を果たせるようになることによって、ジビエのフードシステムの成立条件は整う。