

# 第 2 回

## エゾシカ管理のあり方検討部会

### 議 事 録

日 時：2019年5月22日（水）午前9時開会  
場 所：か での 2 ・ 7 9 2 0 会 議 室

## 1. 開 会

○事務局（富樫主幹） それでは、定刻となりましたので、ただいまからエゾシカ管理のあり方検討部会を開催いたします。

本日は、お忙しい中をご出席いただきまして、ありがとうございます。

司会をしております生物多様性保全課のエゾシカ対策グループの富樫です。

## 2. 挨拶

○事務局（富樫主幹） まず、開会に当たりまして、生物多様性担当局長の東郷からご挨拶を申し上げます。

○東郷生物多様性担当局長 生物多様性担当局長の東郷と申します。

本日は、朝早い時間から、また、お忙しい中をお集まりいただきまして、感謝申し上げます。

北海道では、エゾシカ対策としましては、第5期のエゾシカ管理計画を策定しております。シカの生息数を減少させることを目標としており、また、エゾシカを本道固有の自然資源と位置づけまして、食肉等への活用を推進しまして、エゾシカの適正な管理、また、ジビエとしての持続可能な利活用の両立に向けまして取り組んでいるところでございます。

これまでの取り組みの結果、推定生息数と農林業被害額、ともにピーク時より減少に転じておりますけれども、いまだ高い水準である状況でございます。それから、国におきましては、ジビエの利用量を倍増するという目標を掲げておりまして、全国的にジビエの利用の拡大に向けた取り組みを推進しているところであります。

全国の利活用率は現在9%にとどまっておりまして、北海道におきましては、利活用率は約20%と全国よりは利活用が進んでいる状況にはございますけれども、さらに持続的な利活用を推進していくためには、安定的な原料の確保と生産、また、食肉の衛生の確保などといった課題があると認識しているところでございます。

こうした状況を踏まえまして、将来的な北海道にふさわしいエゾシカの管理とそのあり方、有効活用のあり方など、今後のエゾシカ管理のあり方を幅広く検討していただくということで、今年2月から本部会を設置したところであります。

本日は、第2回の部会としまして、有効活用の推進に向けた仕組みをテーマとして開催するものでございます。有効活用の現状につきましては、道内の食肉処理施設や利活用の状況、昨年度、新規事業として国の交付金を活用して行いましたジビエ利用拡大推進事業の実施状況などの報告をさせていただくとともに、施設の現状につきまして、曾我部構成員から、また、株式会社アイマトンの黒島取締役からお話をいただくこととしております。

非常に短い時間ではございますけれども、活発なご議論をいただきますようお願い申し上げます。

最後に、皆様におかれましては、今後とも、引き続き、ご指導、ご鞭撻いただきますようお願い申し上げます。簡単ではありますが、挨拶とさせていただきます。

### ◎資料確認

○事務局（富樫主幹） それでは、議事に入ります前に、資料の確認をさせていただきます。

資料は、次第に配付資料一覧をつけておりますけれども、資料1から資料7、参考資料1から参考資料5までとなっております。

資料はよろしいでしょうか。

よろしければ、議事に入りたいと思います。

これからの進行につきましては、伊吾田部会長にお願いしたいと思います。よろしくお願ひします。

### 3. 議 事

○伊吾田部会長 それでは、議事に入りたいと思います。

次第に沿って進めていきますけれども、3時間とっていますが、先ほど局長が言われたように資料も盛りだくさんとなっておりますので、皆さんのご協力をお願いいたします。

それでは、議題（1）の有効活用の現状について、事務局から説明をお願いします。

○事務局（黒田主幹） 有効活用を担当しております黒田と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。

私から、右肩に資料1と書いております有効活用の現状の資料からご説明したいと思います。

何枚かめくっていただきまして、スライド番号7と書いていますグラフ1をご覧くださいと思います。

まず、平成22年度からの8年間、29年度までのグラフになっておりまして、こちらはエゾシカ肉を処理されている施設の数になります。枝肉のみを処理する施設を除いておりますので、80施設から90施設くらいという数で推移しております。おおむね増加傾向、右肩上がりとなっております。

グラフ1におきましては、振興局別の施設数となっております。釧路、十勝、オホーツク、根室の東部地域に数が多くなっております。続きまして、西部の上川、胆振、日高と順に続いております。

次に、下のグラフ2の振興局別処理頭数につきましては、日高、釧路、オホーツクが4,000頭越えでございます。十勝が約3,000頭ぐらい、さらに、根室、宗谷、上川と続いております。

こちらのグラフ2につきましては、施設数が1施設から2施設の少ないところにつきましては、営業にかかわる数字になってきますので、数字を入れていないため、大体の幅でございましたらと思ひます。

後志、渡島、檜山、空知までは、このグラフの一番下の欄になりまして、もう表示でき

ないぐらいの薄さになっております。一番下の689頭という数字が入っているのは石狩になります。石狩から順に、胆振、日高と上に上がっていく形で表示されております。

地域別に見ますと、施設数の割合としましては、東部におきましては55%です。地域区分ですが、東部は、オホーツク、十勝、釧路、根室です。西部につきましては、空知、石狩、胆振、日高、上川、留萌、宗谷、南部は、後志、渡島、檜山となっております。施設数の割合でいきますと、東部が約6割、西部が約3割、南部は本当に少しです。

処理頭数割合でいきますと、東部が55%、西部が44%ほどとなっております。

次に、めくっていただきまして、グラフ3になります。

振興局別の捕獲頭数になりますけれども、こちらは釧路と日高が2万頭を超えて一番多くなっております。続いて、十勝、胆振、オホーツクが1万頭を超えておりまして、さらに、上川、空知、根室、宗谷と続いております。

地域別に見ますと、捕獲数割合は、東部、オホーツクから上になりますが、平成29年度で見ますと1万1,000頭あたりから上が東部になります。東部が約47%、それから下は西部で、胆振のところまでで約50%、南部では3%ということで、東部と西部でほぼ半々ぐらいとなっております。

先ほどの食肉処理頭数と、このグラフ3の捕獲頭数を振興局管内別に計算したのがグラフ4になります。

こちらは、利活用率という想定をしていないのは、管内を渡ってエゾシカを捕獲し、違う管内の処理施設に持っていつている場合があります。グラフ4の石狩の部分は、実はとても数字が大きかったので文字で書いているのですが、平成22年度は142%ということで、石狩管内で捕獲された頭数よりも石狩管内で処理された頭数が多かったということもございました。域外まで持っていかれている場合がありますから、あくまで振興局管内で処理された頭数を振興局管内で捕獲された頭数で割った数字ということでご理解いただければと思います。

こちらにつきましては、高い方から平成29年度の数字になりますけれども、石狩で約45%、日高は約42%、オホーツクが32%ほど、宗谷が22.7%になりまして、全道平均をしますと20.5%でございますので、宗谷までが全道平均を超えて管内で処理されている頭数が多いことになります。続きまして、十勝、釧路、上川までで10%を超えておりまして、次いで、胆振、渡島、留萌が大体3%から6%の間、後志、空知、檜山については、1%未満の数字となっております。

めくっていただきまして、グラフ5になります。

施設数の割合は処理頭数クラス別になっております。グラフ6の下に凡例が共通でございますが、1頭以上処理されていて50頭未満の処理施設が下の水色になっておりまして、順に上に上がっていくのですけれども、次が100頭未満、次が300頭未満、次が500頭未満、次が1,000頭未満、一番上は1,000頭以上となっております。

数だけでいきますと、50頭未満の施設が平成29年度は30.2%と最も多くなって

おります。続きまして、50頭から99頭が14.6%ということで、100頭未満で約45%ぐらい、半分近くを占めている状況になっています。

一方で、500頭以上を処理している施設と言いますと、青色から上の緑色になるのですけれども、16.7%ほどということで、約17%という状況になっております。

下は、今度は処理頭数クラス別の処理施設で処理している頭数ということになりまして、この一番上の緑の部分が1,000頭以上処理されている施設で処理された頭数の割合になります。1,000頭以上の施設で45.4%の頭数を処理している、500頭から999頭までで28.5%ということで、数でいきますと16.7%の施設が約74%の頭数を処理しているということで、少ない施設でたくさん処理している、一方で、半分近くある100頭未満の施設においては、大体6%、6.3%しか頭数としては処理できていないという状況になっております。

まとめといたしましては、エゾシカ肉の処理施設数や処理頭数、そして、処理割合については、東部の方が多かったり高かったりしております。捕獲頭数といたしましては、西部の方が若干多くなっております。西部におきましては、活用が進んでいる振興局と全くされていない振興局が二極化している傾向にあります。東部は、比較的皆さん活用されています。そして、大規模な処理施設が74%の頭数を処理している状況にあります。

続きまして、グラフ7になりますけれども、前回のお話の中で、オス・メスの捕獲の話が出ましたので、昨年度、平成30年度に実施しましたジビエ利用拡大推進事業の参加の33施設において、どのような受け入れ条件にされているかを確認いたしました。

受け入れ条件としまして、性別により上限年齢が異なる施設は約2割で、33施設中7施設となっております。8割は、性別によって上限は変えておりません。オス・メス別に見てみますと、メスの上限といたしましては、無制限の施設が5割を超えております。5歳までを加えますと、大体4分の3の施設で受け入れ可能となっております。

一方、オスは右側になるのですけれども、若干、メスよりも制限が厳しくなっております。しかしながら、無制限の施設が約4割、14施設ございまして、5歳までを加えますと、6割の施設で受け入れているような状況になります。4歳まで入れると4分の3の施設で受け入れているような状況になっております。

めくっていただきまして、実際にどのように搬入されたかを同じくジビエ推進事業の中で確認いたしました。

全体といたしましては、グラフ8の円グラフにありますように、ほぼ半々となっております。オスが若干多かったです。月別に見ますと、まず、全体として、頭数といたしましてはグラフ9になりますけれども、10・11月についてはオスが多くて、12月についてはオスが減るという状況になっておりますが、メスはほぼ一定の頭数の捕獲、搬入があった状況です。

割合でいきますと、オスは、10・11月に対して12・1月は7割減と大幅減少と言う状況になっております。

そして、搬入のあった振興局別にメスの割合がどのように動いていたかが右のグラフ10になるのですけれども、全ての振興局におきまして、基本的に右肩上がり、後半になるほどメスの割合が高いような状態になっております。

全ての地域において、そのような状況でございましたので、これはたまたまということではなくて、エゾシカの生態として10・11月は繁殖期ということもあり、オスの動きが活発になるため、オスの捕獲が多く、それ以降は、オスは余り出てこなくなるので、メスの割合が相対的に多くなります。メスは、比較的一定にずっと同じ頭数が搬入されている状況です。

次に、グラフ11になりますけれども、平成29年度の実績で、こちらは捕獲頭数ということで、全ての捕獲頭数になります。有害も狩猟も全て入っております。

こちらを月別に見ますと、10・11月はこれまたやはりオスが逆転していますが、通常はメスが多いような状態になっております。そして、全体、年を通していきますと、右側のグラフ13にございますけれども、メスが6割という数字になっております。

めくっていただきまして、グラフ14とグラフ15に、経年のオス・メス割合の推移を示しておりますので、後ほどご参考にご覧いただければと思います。

グラフ16、グラフ17におきましては、狩猟許可別のオス・メス割合をお示しておりますが、こちらも後ほどご参照いただければと思います。

めくっていただきまして、グラフ18になります。

今度は、捕獲数の割合ということで、曜日別になります。許可におきましては、月曜日から金曜日まで、12、3%ということで、ほぼ一定です。そして、土曜日、日曜日も16%、19%ということで、こちらにつきましては、それほど週末に偏ったということもなく、ほぼ一定の感じですので、平日も捕獲に出動可能な方が多いのではないかとということが推測されます。

狩猟におきましては、土曜日が18%、日曜日が28%、祝日を含めると5割を超えておりまして、やはり週末にしか出猟できない方が多い状況かと思っております。

トータルしますと、一番左側になりまして、平日はほぼ均等割りという形で、週末が若干多い状況になっております。

次に、下のグラフ19になりますけれども、捕獲個体の用途についてということで、ハンターへのアンケートをもとに作成したものになります。第1回の資料で、めくっていただいたグラフ20の捕獲個体の用途についてということで、自家消費や食肉処理施設に持っていったいただいた量、ペットフードとして処理された量、廃棄物処理施設へ持っていった分ということでグラフがございまして、こちらは平成29年度と30年度の実績についてハンターにアンケートしております。そして、19の方は、平成22年度にハンターにこれまたアンケートした結果になります。違いを比べていただきますと、22年度におきましては、トータルでいきますと自家消費が54%、処理施設に持ち込まれているのが12%、ペットフードが0.何%と若干はありますが、ほぼゼロ%です。その他21%は、

ほぼ廃棄と考えていただきまして、33%ほどが廃棄に回っていた状況です。

グラフ20を見ていただきますと、自家消費が42%、処理施設が17%、ペットフードが6%、そして、29%と6%がほぼ廃棄ですから、廃棄の割合が約3割というのは変わりがございません。ただ、処理施設へ持ち込んでいただいた量やペットフードの量がふえておりまして、これはどこから来たかという、自家消費が減っているような状況になっております。ですから、皆さん、ご自宅で食べていた分を処理場なりペットフード業者に持ち込むことで、少しずつ活用が広がっている状況です。残念ながら、廃棄の3割については減っていない状況がわかります。

続きまして、グラフ21になりますけれども、こちらが1人当たりの搬入頭数で、こちら平成30年度に実施しましたジビエ利用拡大推進事業の326人でお持ちいただいた7,425頭の内訳になっております。

人数の割合といたしましては、左側の円グラフになりますが、1頭の方が8%、10頭までの方が41%、それで約半数になっております。

一方で、搬入頭数の割合が右側になっておりまして、この半数の方でお持ちいただいた分が0.4%と9.6%で10%ということで、半分の方でも10%の数しか持ち込めていません。一方で、100頭以上の方は13名いらっしゃいまして、約4%ほどの方ですけれども、その方たちだけで29%、約3割ぐらいお持ち込みいただいているような状況でございます。ですので、たくさん持ち込んでいただける方を増やしていくということと、ご高齢でベテランの方ということもあるかもしれませんので、その方たちの後継者を育てていかないと数をキープしていくのが難しいのかなという状況がわかります。

以上、有効活用の現状ということについてご説明差し上げました。

続きまして、食品衛生関係ということで、資料2-1をご覧ください。

まず、エゾシカ肉の特徴ということで、いわゆる家畜、皆さんスーパーでよくご覧になります牛、豚、羊などと比べまして、エゾシカはどこが違うのかというのが資料2-1になっております。

まず、家畜につきましては、上の獣畜というところになりますけれども、生きたまま屠畜場に運ばれまして、屠畜場で獣医師の全頭検査の中で屠殺されて皮などが剥がされて内蔵が出された状態の枝肉にされます。その枝肉になったものが食肉処理場に運ばれまして、食品衛生法のもとで加工され、スーパーに届くという状況です。

一方で、エゾシカも含む野獣肉に関しましては、一般的にはハンターが野山で殺してしまっていて、殺した状態のシカを食肉処理場に持っていくことになります。と畜場法の適用除外で屠畜場を使わせていただけませんので、こういう状態になっておりまして、食品衛生法のもとで解体されまして、食肉として販売されている流れになっております。

ですから、皆さんに安全・安心にエゾシカを選んでいただくためには、きちんと処理していることをご理解いただかないといけませんので、この法律が適用されないと畜場法、殺してから食肉処理場に持っていくという流れの中で、衛生的に処理していただくために、

エゾシカ衛生処理マニュアルを北海道で策定しております。

それが資料2-2になりまして、本体は大部でございますので、目次だけつけさせていただきます。

まず、そもそも捕獲に出られる方の体調がどうか、確認してから行ってください、具合が悪いときは行かないでください、捕獲した後は、このように衛生に気をつけて放血してくださいとか運んでくださいということ、そして、食肉処理施設では、こういう点に気をつけて衛生的に処理してくださいというようなことと、最後にいきましては、ちゃんと加熱して食べてくださいということまで、一連の流れをマニュアルとしております。こちらにつきましましては、処理場はもとより、いろいろなところで周知を行っております、衛生的な管理を呼びかけているところです。

資料2-3としてチラシがございます。

こちらのマニュアルを守っていただくことと、北海道HACCPで評価段階A以上を取得いただくこと、書類上のトレーサビリティ管理、どなたが獲ったシカか、いつ処理されて、どちらに販売されたということが書面等でわかるような管理を行っていただくこと、そして、国産ジビエ認証の関係もございまして、表示事項が増えたりいたしましたので、そういったことも守ってやっていただけるエゾシカ肉処理施設を北海道が認証するという制度を平成28年度からスタートしております。

現在、真ん中の地図にございます14施設を認証させていただいております。こちらにつきましましては、本当に高度な衛生管理を行っていただきまして、安全で安心してお買い求めいただけるということで、右側のマークを表示して販売いただける形になっております。そして、私どもも機会を捉えまして、ぜひ認証マークのついたお肉を買ってくださいということでPRさせていただいている状況です。

以上、エゾシカ肉処理施設の衛生の概要についてご説明差し上げました。

続きまして、食品衛生に関しまして、食品衛生課からご説明したいと思います。

○玉置オブザーバー 食品衛生課の玉置と申します。よろしく申し上げます。

資料3に基づいて説明を差し上げます。

食品衛生法とその営業許可の現状とこれからという感じでお話ししたいと思います。

スライドと、後の方に現行の法令の抜粋をつけておりますので、関係部分をご覧くださいながら聞いていただきたいと思います。

エゾシカ肉に限らず、食肉の関係は全て食品衛生法の規制を受けるものですが、「この法律は、食品の安全確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。」法律で、これは食品衛生法第1条の目的のところをそのまま抜粋しているものです。

その食品衛生法には、食品等事業者の責務や有害食品の販売等の禁止、食品や添加物の規格及び基準、食品関係営業施設の監視、指導や検査、営業許可、その営業施設の施設基



準や管理運営基準、どのように施設を衛生的に運営していくかという基準が定められております。

そのほか、関連する食品関係の法律のと畜場法や食鳥検査法、食品安全基本法といろいろな法律があって食品の衛生を担保しております。

その次のスライドは、獣畜と野獣肉等の流れということで、先ほどと同じものをつけているのですが、と畜場法でいう獣畜の牛、馬、豚、めん羊、ヤギは、屠畜場の屠殺、解体が義務づけられております。屠殺、解体された枝肉は、食肉処理業の営業、食肉処理場で分割等され、それが食肉販売店に納入されて消費者のもとに渡るという流れで、屠殺、解体まではと畜場法、それ以降が食品衛生法での規制を受けています。

一方、獣畜以外の獣畜、いわゆるシカや熊の野獣肉、そのほか、獣畜以外の飼育動物、ダチョウ、ウサギなどいろいろあると思うのですが、これらは食肉処理業で屠殺、解体の段階から食品衛生法での規制を受けることになっております。

めくっていただいて、営業許可です。

営業許可は、食品衛生法の中でどのようになっているかということ、もう一枚めくっていただくと法令の抜粋があって、食品衛生法の第51条に、「都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業であって、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。」となっております。その政令の中で、食品衛生法で定められた種は、現在34業種ございます。飲食店や食肉処理業、食肉販売業などというものがあまして、それらに営業施設の基準が定められています。

その点線で囲った部分が政令第35条の食肉処理業の抜粋です。食肉処理業とはありますが、それをわかりやすく言うと、屠畜場とか食鳥処理業でやられる以外の動物を屠殺、解体、肉を内臓分割もしくは碎屑するような営業は食肉処理業ですよということです。シカの解体処理にも食肉処理業の許可が必要になります。

その次の法令抜粋の食品衛生法第52条は、こういう施設の基準が定められた営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならないと決まっています。これが根拠で食肉処理を業として営む方は、都道府県知事の許可がいることになっています。

一方で、施設の基準は、先ほど条例で定めると申し上げたのですが、その条例は、法令抜粋のところをもう一枚めくってもらって、食品衛生法施行条例第4条の営業施設の基準で決まっています。これらさまざまな業種がある中で、まずは、共通基準、食肉処理業も含む政令の34業種全てに当てはまる基準を条例で定めており、そのほか、業種別基準ということで、その次のページの下の方に、食肉処理業の部分だけ抜粋しています。そこに食肉処理業という、食肉処理業にはこういう特別に共通基準以外の施設に関する基準がありますということにつけさせていただきました。

許可に関してはこのような感じになっているのですが、そのほか、HACCPによる衛生管理ということで、この後、HACCPの制度化の説明の一部をするので、このスライ

ドをつけております。エゾシカ処理マニュアルに基づいてやっておられるのは、HACCPの考え方がかなり取り入れられている処理の方法であると思うのですが、今、HACCPによる衛生管理は国際標準ということで、製造工程ごとに健康被害を及ぼす可能性をチェックして事前に対策を立ててマニュアル化しておくことで、不良食品の発生を未然に防止する衛生管理手法ということで、これらの導入が世界的にも進んでおり、今、国内でも、我々としても、導入を推進しているところです。

メリットとしては、当然、従業員の衛生意識の向上、微生物の減少、それによって賞味期限が延びたり、よくないものをつくるのを未然に防止されてコストカットにもつながりますということが挙げられているところです。

現状、そのようにやっているのですが、昨年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されました。これは何かといいますと、食品を取り巻く環境変化、国際化等に対応して、食品の安全確保のため、広域的な食中毒事案の対策、事業者の衛生管理の向上、食品による健康被害の情報等の対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可届け出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等措置を講ずるとしております。

この改正で何がどうなったかという、その下に七つの項目として挙げられています。広域的な食中毒事案への対策強化、都道府県を超えて発生するような食中毒の拡大防止等のために必要な協力体制を組むということが定められました。

本改正の肝ともいう部分が2番目のHACCPに沿った衛生管理の制度化で、原則として、全ての食品と事業者に一般衛生管理に加えてHACCPに沿った衛生管理の実施を求めます。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業所については、取り扱い食品の特性に応じた衛生管理とするということです。これが、今、盛んに言われているHACCPの制度化という部分です。

3番、4番は、エゾシカの関係では余り関係ないかもしれませんが、特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害の情報の収集、国際整合的な食品用器具、容器包装の衛生管理の整備、5番目として、営業許可制度の見直し、先ほど申し上げた政令34業種というのは、ずっと長いこと新しい許可業種が加わったり減ったりということがなかったのですが、今回の見直しで現在の実態に応じた営業許可業種の見直し、現行の営業許可業種、政令で定める34業種以外の事業者の届け出制度を行うということで、この2番と5番が今回の改正で大きく皆様に影響するところだと思います。

そのほか、6番目、7番目の食品リコールと自主回収の情報の報告制度の創設と、その他ということで、輸出入関係の衛生証明書の関係が今回の6月に改正されています。

それぞれ施行期日が違ってしまっていて、わかりづらいのですが、HACCPと営業許可に関しては公布の日から2年を超えない範囲内において定める日、政令で定める日、ただ、この政令がまだ出ていないので、これから決まります。制定2年以内で、さらに、1年間の猶予期間があるので、平成30年公布ですから、そこから3年間以内に完全施行

になります。

HACCPに沿った衛生管理の制度化が具体的にどのようなものかというのがその下のスライドです。

一番左の小さい四角は、HACCPプラスアルファの部分で、これは現在でも対EUや対米等の輸出対応ということで、HACCPに基づく衛生管理が既にされている施設は幾つもあります。そのような施設でなくても、全ての食品事業者に衛生管理計画を作成してHACCPに沿った衛生管理をしてもらうというのが今回の改正です。

CODEXとHACCP、いわゆる本物のHACCPなら原則に基づいて域外分析をして云々かんぬんという管理をやってもらいますよというのが右側の長方形の中の左部分です。事業者の規模等を考慮しているということと、屠畜場と食鳥処理場については、規模にかかわらず全てがHACCPに基づく衛生管理を義務づけられることになります。

取り扱う食品の特性とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理をしていただくという業種は、各業界団体が作成する手引書を参考に簡略されたアプローチによる衛生管理を行うということで、対象事業者は政令で規定されるのですけれども、この政令が夏に出ると言われています。その案自体は、各種検討会で議論されていて、現在示されている部分については、50人未満の小規模事業者はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理でいいでしょうという部分や、そのお店の対面販売のみを目的とした製造加工だったらいいでしょう、提供する食品の多くが変更頻度が頻繁な業態、飲食店なんかがそれに当たりますが、そういうのはHACCPの考え方です。

さらに、一般衛生管理の対応で管理が可能な業種は、包装された食品だけを売っていますよとか、ただ食品をためている倉庫のような部分はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理となります。

エゾシカ肉を含む食肉処理業については、通常、従業員50人以上を使っておられるような規模ですと、HACCPに基づく衛生管理となります。恐らく、エゾシカ処理施設の多くは50人以上の従業員がいないところだと思われるので、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理になると思っています。

今後、国と地方自治体がこれについてどのようにやっていくかということ、下に書いてあるのではけれども、これまで、都道府県を含む自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することにより、地方自治体による運用を平準化、あの県とこの県で違うという部分が平準化されることになります。

そのほか、地方自治体の食品衛生監視指導の方法が平準化されることと、民間の認証の基準と整合化されます。業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容も平準化されます。事業者が作成した衛生管理記録を確認ということで、自主的な衛生管理に取り組む情報を検証するなどして、立入検査が効率化されるようになります。

次に、営業許可制度です。これと連動して営業許可業種の見直し案ということで、これも厚労省の検討会でされているところです。

現行は、左の四角ですが、先ほど申し上げましたように、政令で34業種が決まっています。①の飲食店営業、⑩に食肉処理業がありまして、ずっとあって、⑳の添加物製造業まで、これらが今法で定める許可業種だったのですが、それらを見直して新設される業種、統合して一つの業種での対象食品が拡大される業種、再編される業種、許可から届け出に移行される業種、一部の業態が許可から届け出に移行される業種、廃止される業種というふうになっていて、事、食肉処理業に関して言うと、この部分で変わるところはないです。食肉処理業が求める範囲というか、その定義自体も変更するところはありません。

ただ、食肉販売業については、加工して包装されたもの、パッケージングされたもののみを売るというのは、現在、食肉販売業の許可が必要だったのですけれども、それがこの見直しでは届け出に移っています。

そのほか、新設される業種としては、従来、多くの県で条例で定めて、条例による許可を取得しなければいけなかったものについて、法での許可が求められるようになるということで、漬物とか水産加工品の製造業がそれに当たります。

ということで、これら案として、今、検討会での取りまとめ資料ということで示されていて、この後、6月、7月、夏には政省令が示されると聞いております。それが出ると、我々としては、その新しい法に沿って関係の道の条例の改廃を進めることとなります。

届け出業種については省略したのですけれども、書いてあるとおりです。

以上、私の説明を終わらせていただきたいと思います。

○伊吾田部会長 たくさん情報がございましたけれども、これまでの資料1から資料3に関して、構成員とオブザーバーの皆様からご質問またはご意見等がございましたら、どうぞよろしくをお願いします。

○上野構成員 最初の話題に戻って感想と質問です。

スライドの3番目に当たる食肉処理の現況のところ、東部と西部の中で、東部はどの振興局ごとのデータに関しても結構処理の状況が充実しているという話の一方で、このまとめにありましたが、西部は活用が進んでいる振興局と活用していない振興局が二極化しているというところに非常に興味を持ちました。この二極化で特に興味深いと思ったのは胆振総合振興局の状況です。

しかし、さっきのグラフ4の中で見ていただいたときに黄緑色ですから、下から平成29年度の捕獲頭数に対しての食肉処理頭数が6.4%とかなり低い値になっています。実際にもともと捕獲している数が少ないければ、その全体への貢献度もそれほど、たとえこれが6%ではなくても大したことがないと思うのですが、実際にはグラフ3の捕獲数の推移の振興局積み上げを見ていただいたときに、胆振は1万2,485頭と数字が1万頭レベルなのです。それは、例えば、四つ上ぐらいのオホーツクが1万1,153頭という捕獲数があります。オホーツクは、下のグラフで言えば、上から三つ目の31.9%、食肉処理に供している頭数の割合がかなり高いところですよ。

恐らく、捕獲のかなりの実績があって、これからもしっかり捕獲されていくところだろ

うと思われるので、余り処理がないというところには疑問があるのです。

今、胆振は横に広いところで、東側が比較的シカの捕獲の多いところだと思うのですが、胆振の捕獲数はご説明にあった石狩の問題のような、日高の処理の方に持っていつている可能性があるのかということが一つあります。

そのところについて、意見があったらお願いします。

○事務局（黒田主幹） 胆振に関しては、やはり東部は歴史的にずっとシカに悩まされてきたので、捕獲の歴史が古いといえますか、とにかくずっと獲っていましたので、当然、捕獲個体をどうしよう問題も昔から発生していたのです。西部は、最近増え出したこともございますので、捕獲の歴史がどうしても浅い部分が1点あると思います。

あとは、先ほどお話がありましたように東西に長いという点もございまして、結局、処理場として営業していくためには、ある程度の搬入頭数が見込まれないと、当然、ご商売を始められないのです。結局、自分のところに持ってこられる範囲の中で何頭獲れるかというのが問題でございまして、管内全体で1万頭獲れているから行けるというところでもないものですから、やはりご自分のところで搬入が見込まれる頭数が今ある程度の頭数に達していない地域が多いので、どうしても処理場ができてきていないのだと思うのです。

最近では、胆振もむかわに新規の処理場がぽつぽつ出てまいりました。ですから、この率でいきますと、平成22年度のときは0.7%とほとんど活用されていなかったのですが、6%まで上がってきている状況になっております。

ただ、ご商売ですので、持ってきていただける頭数の見込みともうけを計算されて、その点は徐々に最近ではふえてきて頭数も持ち込まれるだろうということで、若干施設はふえてきていますけれども、どうしてもまだ追いついていない状況なのだと思います。

○伊吾田部会長 先ほど、グラフ4で捕獲頭数に対しての処理頭数の割合が140%という話もありました。これは今後もどの地域で捕獲されていて、どの地域でそれを利用されているかというのは非常に重要な情報になると思うので、それが見える化していくといいと思います。

一方、処理施設の方では、多分、どこで獲れたかというのは記録しているのではないかなと思うのです。そのあたりの統計のとり方はどうですか。

○事務局（黒田主幹） 今回のジビエ事業に関しては、お金を支払う関係もございまして、どこで獲ったシカかというのは記録していただくことにしているのですが、基本的に処理場の方たちは、恐らく、どこで獲ったまでは確認されていないのではなかろうかと思えます。

そういったことをご報告いただくようなことも、処理場に物理的なご負担をかけることになってしまいますので、なかなか難しいのですけれども、ハンターからアンケートレベルで、大体どの辺で獲って、どの辺まで持っていつていますかというのはお伺いできるのかなとイメージはございます。

○伊吾田部会長 曾我部構成員、営業的に負担になるというのと、営業の機密という部分

もあるかなと思うのですが、どうですか。

○曾我部構成員 負担かどうかはわかりませんが、私のところは誰がどこで獲ったというのは全部記録しています。

○伊吾田部会長 狩猟の場合は、捕獲したらメッシュを報告することになっていますが、どの管内の処理施設に持ち込んだということは追加でデータがとれるのではないかと思うのです。

○事務局（黒田主幹） こちらとしては、もちろん欲しいデータではあるのですが、例えば、法律等に定めていない事務を処理場やハンターにお願いするというのは、なかなか難しい部分がございます。捕獲報告や、そのシカを獲った人がどうされましたかということで、処理施設に持っていったとか廃棄したまでは書いていただく欄はございますが、例えば、それをどこの処理施設に持っていきましたと一頭一頭書いていただくのは難しいかもしれません。

○伊吾田部会長 今、十数万頭を捕獲していますけれども、今後、全体の頭数が減れば捕獲数も減っていく中で、逆に、資源の取り合いの可能性も出てくると思うのです。一元管理といいますか、総量規制で、この地域は少し獲るのをやめようという管理計画の案が出てくると思うのです。そういう統計のとり方等については、また検討をいただくことをお願いしたいと思います。

そのほか、これに関連してでも結構ですし、ご意見、ご質問等がございましたらお願いします。

○松浦オブザーバー 同じく、グラフ1からグラフ4についてですが、グラフ3を見ると空知でそこそこ捕獲があつて、かつ、処理場もないわけではないのに処理頭数、処理割合がかなり低い状態がずっと続いているのですが、これは何か処理場に搬入するような仕組みがうまくつくれていないのか、それとも、石狩に持って行ってしまっているような状況になっているのか、そういうのを推察できる情報があれば教えてください。

○事務局（黒田主幹） 空知に関しましては、処理施設がありますけれども、本当に数が少なくて、どちらも運営自体が、何といいますか、うまくいっていないといったらおかしいのですが、某町では、町が施設をつくりましたが、やっていただけの方が見つからなくて、搬入が余らないということもあつて、ちゃんと受け入れて頭数処理のできる処理場がないという状況になっています。

ただ、農水省のモデル地区の事業を活用いたしまして、今年度、浦臼町に大きな処理場ができます。アイマトンに経営していただくのですが、そこで、中空知を中心にたくさん頭数を処理できるようになると思いますので、空知の活用率はこれで上昇すると思うのです。ただ、何分、広い地域でございまして、本当はほかの地域も何とか処理場をやっていたらという気持ちはあるのですが、やはり西部は最近とり始めたということもありまして、処理場を安定的に経営できるだけの持ち込みが今のところ見込まれない地域が多い状況かと思えます。

○伊吾田部会長 ほかにございませんか。

○沖構成員 私も、このグラフ1やグラフ2は、本当に初めて見て、実際に十勝の現状は、この数から見ても何となくイメージできるのですが、石狩の現状で、例えば、猟期の搬入が多いとか、許可捕獲の搬入が多いなど、もしおわかりなら少し教えていただきたいと思えます。

○事務局（黒田主幹） 石狩に関しましては、札幌市を初め、余り有害駆除をされておられませんので、恐らく、狩猟で持ち込まれる方が多いのではないかと考えております。

やはり、ハンターの数としましては、札幌市にとってもたくさんいらっしゃいますので、そういった方が狩猟期に近隣で獲られて、石狩の処理施設に持ち込んでいる状況が大きいと思えます。石狩には、本当に大きな処理施設が幾つかございまして、たくさんの頭数処理がされておりますので、そういったことで持ち込みやすい部分はあろうかと思えます。

○伊吾田部会長 そのほか、いかがでしょうか。

○松浦オブザーバー グラフ7ですけれども、ここに性別と年齢別の内訳が書いてあります。皆さんもご存じのとおりかと思えますが、やはり見た目で年齢がわからないので、処理施設としてはおおよそ何歳ということで、多分、ここで正しいのは1歳までかと思うのです。ただ、このような数値だけがグラフになってしまうと、ひとり歩きしたり、研究者でも処理場からデータもらって、この年齢をもとに論文にしてしまうので、余りよろしくない状態になっています。将来的に、こういうところで年齢を使うのをどうするかも考えた方がいいと思えました。

○伊吾田部会長 そのほか、いかがでしょうか。

○上野構成員 今のグラフ7の受け入れ条件で、曾我部構成員にお聞きしたいのですが、これは上限があるのですが、下限は特に設定していないのですか。例えば、子どもは小さいからだめというのはありますか。

○曾我部構成員 当然、子どもは要らないというか、受け入れておりません。

○事務局（黒田主幹） 処理場によって、当歳子はお断りというところと、何でもいいという方と、例えば、大人でも45キログラム以下だと要らないという施設など、それぞれでございまして。

○伊吾田部会長 そのほか、いかがでしょうか。

最後に、私から一言ですが、グラフ19、グラフ20で興味深い結果を示していただいたのですが、指摘しておきたいのは、処理割合はふえているので、非常に喜ばしいのですが、廃棄が3割ぐらいで減っていないというのは何とかしなければいけないところだと思えました。

ほかにないようでしたら、後でさかのぼってご意見等をいただければと思えますので、次に進みたいと思えます。

狩猟者の施設への搬入確保について説明をお願いいたします。

○事務局（栗林主査） 生物多様性保全課の栗林です。

資料4から説明させていただきます。

昨年度、北海道では、狩猟者が狩猟によって捕獲したエゾシカを食肉処理施設に運ぶ場合に、搬入経費の一部を支援する取り組み、エゾシカジビエ利用拡大推進事業を新たにスタートいたしました。この事業の結果及び実際に持ち込みを行った方を対象としたアンケートの集計結果からいろいろな方向性が見えてまいりましたので、報告いたします。

最初に、資料4-1からですが、上の棒グラフは10月1日から1月31日まで、この事業期間中に1日当たり何頭のエゾシカが施設に持ち込まれたのかをあらわしております。

全道で狩猟が解禁となる10月20日ぐらいから棒グラフが伸びておりまして、大体、12月中旬ぐらいまで、比較的搬入の多い日が続きます。特に少し黄色で表示しておりますのが土・日・祝日になります。やはり、休日には狩猟者の出猟または捕獲がふえることから、これと連動していることとなります。

ただ、このグラフは、あくまで単年のものでして、新しく始まった制度ということもあり、前年度分との比較はできません。

昨年は、狩猟事故と、それに伴う猟友会の出猟自粛、国有林、道有林の入林禁止といったイレギュラーな要素がございました。また、1月以降は受け入れを断っている施設もございましたので、このグラフが単純に狩猟者の能力をあらわしているものではない点にご注意ください。

そして、右下に小さな棒グラフがございましたが、これは持ち込みが行われた時間帯別にグラフ化したものでございます。一つ伸びているところがありまして、16時から17時の持ち込みが多くなっております。捕獲してから施設に運び込むまでに1時間から2時間要することを考えますと、その前段階の14時から15時ごろの捕獲が多いものと予想されます。

一方で、狩猟者のアンケートを見ますと、食肉処理施設に対して、早朝や遅い時間帯にも施設をあけてほしいという要望も散見されましたので、施設側の努力によってそうした時間に営業することにより、早い時間帯、また、遅い時間帯の搬入も増やすことができるのではないかと考えられます。

次のページに移りまして、資料4-2です。

こちらは施設への持ち込みを実際に行った狩猟者の居住地別に見た集計になります。

上の表にABCと書かれた部分がございますが、左から捕獲数、運搬頭数、搬入頭数です。

こちらの合計の欄を見ていただきますと、10月から1月までの事業期間中に1万130頭が捕獲されまして、このうち、8,441頭が食肉処理施設に運ばれており、7,284頭が実際に施設の基準をクリアして食肉用として加工されていることとなります。比率で言いますと、捕獲数の83%が施設に運ばれて、72%が食肉加工されていることとなります。

この食肉として受け入れられなかった11%については、ペットフード用となったり、



また、受け入れを断られて自家消費に回されたりといったこととなります。

下の棒グラフになりますが、これは捕獲数と搬入頭数の関係を地域別にあらわしたものになります。

ここで、後志、檜山、留萌に関してですが、まず、後志、檜山に関しては今回の事業に参加した施設がありませんでした。留萌には一つございますが、今回の事業では受け入れが5頭しかありませんでしたので、この三つの地域に関しては捕獲頭数、搬入頭数、ともにゼロ頭と低くなっております。

そして、実績の多い地域で見ますと、石狩、上川、そして、道東の4振興局が多くなっております。

石狩に関しては、比較的処理能力の高い施設が二つ参加しています。上川では三つ参加しておりました。道東に関しましては、規模の大小はございますが、この事業に参加した施設が17ございましたので、こうした施設の規模、また、立地というものの影響は非常に大きいと考えられます。

次に、裏面に移りまして、狩猟者の年齢、年代別に集計を行ったものです。

こちら、真ん中の棒グラフは、同じく捕獲数と搬入頭数の関係をあらわしていますが、40代と60代の二つ大きな山がございます。捕獲が多いのは60代となりますが、実際に持ち込まれた色の濃い部分を見ますと40代で、60代を逆転しております。

右下に小さい棒グラフがあるのですけれども、これはこの事業に参加した狩猟者の年齢構成をあらわしております。こちらは60代が一番多く、ここをピークとしたきれいな山になっておりますので、この40代の努力量は極めて高いこととなります。

上の表に戻りまして、表の右側に、捕獲努力量当たりの捕獲数、CPU Eが書かれています。ここでも40代を見ますと1.77と、ここだけが突出した形になっておりまして、運搬率、搬入率も非常に高い値となっております。

最後に、資料4-3に移ります。

こちらは、搬入実績のある326名を対象にアンケート調査を実施しまして、現在のところ193名から回答を得ており、これを集計したものになります。

このアンケートの設問につきましては、次のページ以降にアンケートに使用した調査用紙をつけておりますので、ご覧ください。

はっきりとした傾向としてあらわれているのが、捕獲に使用する銃器、車両についてになります。

銃器に関しましては、ライフル銃を使用する者が86%と圧倒的に多くなっております。食肉処理施設が求める頭頸部への射撃を的確に行う点でライフル銃の性能が有利に働いていると考えられます。

また、車両については、真ん中に荷台の有無という集計項目がございますが、荷台のあるピックアップトラック、軽トラックなどが多く利用されておりました。車種として、荷台がついていない車であっても、リアキャリアやトレーラーを引くなどして、大型の車に

牽引、運搬できる荷台を追加しているという人が多くなっております。特に、事業期間中に10頭以上の搬入を行った方に関しては、100%荷台を有する車両を使用しております。

一番下の表になりますが、捕獲したエゾシカを食肉処理施設に運搬するために要した時間になります。捕獲場所から車両までは30分から60分、そして、車に積み込んでから施設までは30分から90分という区分の数が多くなっております。捕獲から2時間以内に運んでほしいというルールを採用している施設が多いことを考えますと、制限時間2時間というのはかなりぎりぎりの状態でありまして、難易度は高いものと考えられます。

裏面に移りまして、狩猟の形態です。

これは、北海道で非常に多いスタイルとしまして、車を運転しながらエゾシカを探す流し猟が一番多くなっております。続くのが忍び猟となりますが、車で遠目にエゾシカを探して、エゾシカを発見してから車をおいて忍び猟に移行する形も多いようです。

また、集計項目としてはありませんが、アンケートの結果からは、動かないシカに対して射撃するというので、走っているシカについては発砲しないという方が多くございました。逃げているのを撃つ場合に関しても、一旦止まったところを狙い撃つという形で射撃しているようです。

そして、どういうエゾシカを狙うのか、その優先順位でございますが、こちらが上から2番目の表になります。

メスに関しては、大小を問わず捕獲対象となっておりますが、オスに関しては小さいもしくは若いオスが優先的に捕獲されている傾向がございます。

その優先する理由につきましては、上から三つ目の表になります。

理由として多いのが食肉処理施設の買い取り価格が高いというものです。オスに関しては、施設の買い取り条件として大きなオスが対象にならないということで、メスもしくは若いオスというのが施設に持ち込む上での選択肢になると考えられます。

このほか、重量が軽く運搬が楽であるというのも、オス、メスともに合計18件となっておりますので、捕獲後、速やかに運ぶ手間、労力、早さなどを考えて、こうした施設の受け入れ条件も大きく影響していると考えられます。

もう一つ多い項目として、食肉としての品質がよいというもので、こちらも施設の対象となりやすいのに加えまして、自家消費用としても優先度が高くなるものと考えられます。

最後に、一番下の表になりますが、ジビエ利用拡大に当たって狩猟者が課題と考えていること、また、改善要望等をまとめております。

一番上は、施設の場所が遠く、速やかな搬入ができないというものが課題として一番多く考えられております。自分の住む市町村に施設がない、また、自分の猟場の近くに施設が欲しい、施設さえあれば事業に参加できるといった声が多くありました。また、北海道、市町村などによって施設をつくるべきという意見も多くありました。

2番目に、搬入に係る労力に対して対価が低いというもの、もっと高く買い取ってほし

いとか、シカの状態にかかわらず買い取ってほしい、また、ペットフードと食肉用で価格に差があり過ぎる、こうした声がございました。

3番目に、施設の能力、受け入れ体制が不足しているというものであります。施設の営業時間が短い、電話が繋がらない、また、1日の処理能力に限界があり、持ち込んでも断れてしまう、こうした不満の声が多くなっておりました。

事業の結果とアンケートの集計からの報告は以上になります。

○伊吾田部会長 大変おもしろい結果だったと思います。

これに対して、ご質問、ご意見等がございましたらお願いいたします。

○曾我部構成員 お聞きしたいことがたくさんあるのですがけれども、これについては、僕個人というよりは、組合同士の質問だと思って聞いていただきたいと思います。

まず、例えば、この処理場ですが、今、栗林主査から、東部は17施設、石狩は3施設というお話を聞いたのですが、処理場ごとのデータをこういう場所では出せないですか。

○事務局（栗林主査） ジビエ利用に参加した施設ということでありまして、全て公開になっています。

○曾我部構成員 それがあるとお話ししやすかったです。私どもの組合がみんな不思議に思っているのは、例えば、1,000頭を超えている施設がこの事業の中で何社かあるのです。

ちなみに、我々組合を平均すると160頭から170頭だったはずなのです。というのは、例えば、1,200頭ぐらい処理するということになれば、毎日10頭が入ってくる計算になります。毎日10頭なんて平均的に入ってこないで、20頭、30頭入ってくる日もあるということであれば、どう考えても僕らより処理能力のない施設ができるのかなという素朴な疑問なのですが、それについては調査をされていらっしゃるでしょうか。

○事務局（黒田主幹） 施設によって、数が1頭のところから1,000頭以上のところまでと本当に幅広くなっておりまして、多いところは基本的には枝肉にしかしないで、もうそのまま出荷されているところが非常に多かったです。結局、それでないと、とても処理が間に合いませんので、本当に流れ作業で枝肉にしてぶら下げておいて、次の日にはもうすぐ出してしまうというところが多かったです。

○曾我部構成員 黒田主幹は現場へ行って見たかどうかわからないのですが、黒島オブザーバーはわかると思いますが、枝肉にするだけでもできる量ではないと僕らは思っています。仮に、その施設が僕ら以上の冷蔵庫を持っているのであれば、何日かは置いておけると思うのです。

なぜ、僕らの施設が受け入れ頭数を決めているかというと、処理ができないからです。うちの冷蔵庫で枝肉でぶら下げられる限界は30頭ぐらいです。それも1日しかもたないということになるので、僕が知っている施設には、恐らくそういったものがないのです。ですから、今の答弁では、僕らは全く納得ができないということになります。

○事務局（黒田主幹） 私どもも、ハンターも含めてお金をお支払いしている関係上、徐々に実態を管理するのに立入検査をさせていただいております。多いところから順にということではないのですけれども、見に行っております。いろいろありますので、詳しくは申し上げませんが、一応、物理的には保管が可能であることは確認してまいりました。

○曾我部構成員 そこがよくわからなくて、いろいろ聞きたいのですが、例えば、僕らのような認証施設の場合は、受け入れた個体の体重、肉になったときのキログラム、さらには、廃棄物処理施設に持っていったときの量がわかるはずなのです。今、黒田主幹が見に行った施設に関しては、そういった調査はできるのですか。

○事務局（黒田主幹） そちらでは、基本的には、肉の量をはかられて、ごみはごみでということが多いと思います。

○曾我部構成員 ごみということは、廃棄物処理施設に持っていつているので、当然、伝票は残っているということですね。

○事務局（黒田主幹） そうですね。

○曾我部構成員 それは確認できますか。

○事務局（黒田主幹） そういうものを出していただいております。

○曾我部構成員 それは間違いなく、千数百頭入ったうちの肉の活用とごみは理論的には納得できる数字ですか。

○事務局（黒田主幹） もちろん、それでないとお支払いできませんので、必要な書類は出していただいて、例えば、1頭から100キログラムごみが出ているということには計算上になっておりません。

○曾我部構成員 わからないのだけれども、例えば、個体が入ってきて、ネックショットでなかったのもしくは活用しませんでしたよということであれば、その施設が千数百頭やりました、その中で有効活用に戻った頭数、キログラムが僕らが目指している20%とか30%ではなくて、本当に一桁だったとしても、それはあり得ると思うのです。極端な話で言えば、ロースだけをとって、あとはごみにしてしまいましたということは、当然あり得るはずですよ。

ただ、それだけのごみ量を処分するとなると、はっきり言って莫大な金額がかかってしまうので、当然、もらった処理料だけでは足りないのです。ですから、その捨てた部分の処理の伝票やキログラムもきちんとオープンにしてもらわないと、僕ら同じようにやっているところが不思議で仕方がないという状況になっています。

○事務局（黒田主幹） 今回、私どもが委託しているのは、受け入れていただいて確認表を発行していただくという事務になります。ですから、受け入れていただいた頭数については公表させていただいております。

ごみの処理については、私どもの委託事業ではないものですから、物理的なごみの量を世の中に公表することは難しい状況かと思っています。

○曾我部構成員 僕は、ここが問題だと思っています。認証施設の場合は、それを全部や

らなければならないので、今回の場合も全部記録として残っているのです。ただ、認証施設ではないところに大量のシカ肉が入ったということになると、結果的に今の議論のように追いかけることができないのです。だから、こんなことは言いたくないのですけれども、これだけの頭数が、僕らのような業者から見てもできないという量が持ち込まれているとすれば、これは悪いことを言えば、本当にそれが入ったのか、もしかしたら入っていないのではないかという心配が一つです。

それから、入ったはいけれども、ほとんどがごみにするという事なので、非常に危ない処理をして、そういった危ない肉を有効活用という名前の中で出回っているのではないかと、非常に心配なところがたくさんあるのです。

○事務局（黒田主幹） 一応、ご商売ですから、本当にヒレだけ、ロースだけという施設は、今、立ち入りしている中ではございません。基本的には枝肉にして、そのままというところ、大ばらしだけをして売ってしまっているところが多いように思います。

○曾我部構成員 だから、それを追いかけることができないので、今回のジビエ利用拡大推進事業については問題点が多いのではないかと、今指摘させてもらっています。

○事務局（黒田主幹） トレーサビリティ管理をしていただいて、要するに、どこに販売したかというのを全て記録していただいておりますので、場所によっては販売先に確認させていただいてチェックさせていただいております。

○曾我部構成員 これは平行線をたどるのですが、今回の事業に関しては、これ以上突っ込んでも、ごみになった分まで追いかけることができないということなので、結局、本当に足し算、引き算ができないような状況ですから、今の議論はこれ以上できないと思います。

例えば、次にこの事業をやるとしたら、それは当然必要ではないですか。

○事務局（黒田主幹） ごみの量ということですか。

○曾我部構成員 例えば、シカが1頭入ってきて、その体重をはかる。そして、枝肉になった体重をはかる。有効活用になったキログラム数を押さえる。さらには、当然、ごみが出るわけなので、そのごみを処分したとすれば、処分した伝票というのが全部わかれば、それは例えば1,000頭が入っていてもこのようになっていきますよということであれば、当然、何の不正もありませんね、心配もありませんねということ片づくのです。

ただ、それは入りましたよ、でも、これだけを肉にして売りました。売り先も決まりました。だけど、ごみになった量が本当に少なければ、ほかはどこに行ったのかということになりますね。

僕がなぜこういうことを聞くかというと、多分、議事録に残っているかもしれませんが、僕はオホーツク総合振興局のエゾシカ、ヒグマ対策の会議に呼ばれていったときに、ある狩猟者が言っていたのです。今のジビエ利用拡大に登録している施設に持っていったら、そこでは内臓と頭を落として、それをおまえら持って帰れと言われた、その手数料はあんたの方が払っているのではないですかという議論があったのです。オホーツクの方

は調べてみますということで終わっていたのですが、当然、そういったところもいろいろな狩猟者の方から僕ら組合のメンバーにも話が耳に入ってきたものですから、当然、今日の会議で聞いてきてくださいということでしたので、質問させていただきました。

○事務局（黒田主幹） ごみについては、お持ち帰りいただくと、確かに記録には残らない形になってしまいます。

○曾我部構成員 それは、この趣旨からいったらおかしいですよ。

○事務局（黒田主幹） そうですね。私どもは、一応、搬入いただいて食肉にさせていただくことを重視していたものですから、食肉の行方、要するに、シカがあったかどうかを確実に確認しないと不正になってしまいますので、そちらは注視していたのですが、ごみについては、多過ぎたら逆に不正受給かと思うのですけれども、少ない場合まではチェックし切れていないです。

○曾我部構成員 これは、多過ぎるとか多過ぎないの問題ではなくて、仮にそれが処理場から出た廃棄物となれば産業廃棄物になっているのです。それは理論的に言ったら不法投棄という形になりませんか。持ち帰った分についてはならないのですか。

○事務局（黒田主幹） 内臓をお持ち帰りいただいた分ということですか。

○曾我部構成員 僕は法的に詳しいところがわかりませんが、僕らがハンターからシカを受け取ったときに、内臓と頭に関しては持って帰ってくれといった場合に、これは成り立つのですか。

○事務局（黒田主幹） 私もごみについては詳しくないですけども、内臓については、正直、ハンターが外で出してきてしまって持ち込まれる場合もあるかと思いますが、処理した後にお持ち帰りいただくというのであれば問題があるとも考えますので、今後の事業の中で必要な対応を検討して参りたいと思います。

○曾我部構成員

僕が心配しているのは、せっかくいい事業をやろうとしているときに、認証施設に関してはそういう縛りをしっかり作ってやっていて、そうではない、要するに食品衛生法でしか縛られていない施設に関してはそういう状況でオーケーですよということなのです。この制度が始まる時に、うちの組合員が認証施設とそうでない施設を何とか差別してくれないかと一生懸命言っていたのですが、それは事業の趣旨からできないというお話でスタートしたのです。ただ、こういう結果になってしまうと、いろいろな心配な部分も出てきますし、そういった話も出てくるので、これは次にやるとしたら、もう少し考えていただかないとまらないのではないかとということをご指摘させていただきます。

○事務局（黒田主幹） 今年度事業については検討させていただきます。

○伊吾田部会長 非常に重要な議論で、これは別の場所で改めてしっかり検討する必要があるのかなと思いました。要するに、食の安心・安全と食肉の利用の推進が最終のゴールで、新しい制度なわけですし、いろいろな課題は出てくると思うので、しっかり検討すべきだと思います。

この話題は継続して見ていかなければいけないと思いますけれども、そのほか、資料4について何かありますか。

○沖構成員 このアンケートは、私も非常におもしろいなと思って読ませていただいたのですが、ここのアンケートにはあるけれども、取り上げられていない部分で、もし例えば射撃練習や弾の種類という点で何か傾向が認められたら教えてほしいのが1点です。

先ほど、40代が非常に頑張っておりますということでお話をいただいたのですが、その40代の中でハーフライフルを使っている方はどのくらいいたのか、もしわかれば教えてください。

○事務局（栗林主査） まず、年齢別でハーフライフルの方という集計は、今のところとっておりませんので、データは持っておりませんでした。

このアンケートは、今後のエゾシカ対策の検討に利用するほか、もう一つ、実際に狩猟する方に捕獲して食肉処理施設に運ぶ方法がある程度示すことができないかという狩猟のテキストをつくれないうという目的もありますので、今回は今後のエゾシカ対策の検討に関してのみ集計させていただきました。そのほかの集計もありますので、使用する弾の種類についても、また別の機会にデータを出せるかと思えます。

○伊吾田部会長 そのほか、いかがでしょうか。

○松浦オブザーバー 狩猟者の方のアンケートは、すごくいい情報だと思うのですが、処理施設側には事業が終わった後に同じようなアンケートをとっているのですか。それこそ、一回やってみていろいろな考えをお持ちだと思うのですが、実際にやってみてよかった、悪かった、改善点というのは聞いているのですか。

○事務局（黒田主幹） 実績報告の中で、例えば、持ち込み頭数がふえましたかとか、この事業に関して課題をお伺いしております、その中では狩猟事故の関係までは持ち込み頭数がとてもふえた施設が多かったのですが、事故もございましたので、その後どうしても減ってしまったところが多かったように思います。

また、これにありますように、どうしても土・日の搬入がとても多くて、土・日に冷蔵庫がいっぱいになってしまっていて、その後、受け入れられなくなってしまったというご意見もございました。

あとは、技術がどうしても未熟なハンターの方もいらっしゃるようでしたというご意見もございました。

○伊吾田部会長 そのほか、いかがでしょうか。

（「なし」と発言する者あり）

○伊吾田部会長 では、次に進んでよろしいでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○伊吾田部会長 議題3の施設の現状に移りたいと思います。

まず、黒田主幹から参考資料をお願いします。

○事務局（黒田主幹） 施設の現状ということで、参考資料5をご覧いただければと思い

ます。

こちらは、野生鳥獣資源利用実態調査ということで、農林水産省のいわゆるジビエ統計になります。

これは全道全体の数字になっておりまして、一部はアンケートですから、お答えいただいた方のみの回答になっておりますが、このようになっております。

まず、食肉処理施設の解体実績等につきましては、私どもの保健所の調査よりも多い数字になっていきますけれども、平成29年度は3万2,000頭ほど、ジビエとして生産された量としましては、平成29年度で500トンほどです。ペットフードとしましては、243トンということになっております。

食肉処理施設数としては、こちらの調査では83施設となっております。

そして、販売実績になりますけれども、平成29年度はご回答いただいた方たちを合計して9億6,300万円になっていきます。ペットフードとしましては、1億3,000万円ほどになっております。

処理施設1施設当たり、これは単純に83で割った数字になっておりますけれども、食肉シカとしましては1,100万円、ペットフードとしては160万円ほど、シカの販売価格として、皆様のご回答の平均値になりますが、平成29年度については、1キロ当たり2,000円ほどになります。

そして、処理施設の設備通年別施設数は、1999年以前に設立された施設が10施設、2005年から2009年の間が最も多くて23施設、2010年以降の施設も20と12ですので32施設ございます。

処理施設ごとに、そちらの施設で何頭処理できますかという数字を足し上げたものがその次になっておりまして、年間処理能力頭数ということで、平成29年度のご回答では約3万5,000頭ほど処理できることになっております。

そして、食肉処理を行っている期間が一番最後でございますけれども、通年でやっている施設が平成29年度でいきますと44施設、半分ほどです。そして、狩猟期間のみの施設が18施設、稼働されていないところが11施設ですので、稼働されている62施設から見ると通年でされているところが3分の2ほどになるかと思えます。

このジビエ統計をもとに食肉処理施設のコストと売上げの関係を計算したものが参考資料3になります。こちらは、エゾシカ利活用推進地域モデル実証事業ということで、組合に受けていただきまして実施した委託事業になります。

こちらを1枚めくっていただきまして、別紙1の報告書の中にあるのですが、収支見込みの概算計算ということで、先ほどのジビエ統計の数字等を参考に算出された数字になります。

収支計算例が下の括弧になるのですが、このジビエ統計でいきますと、平均値が5人で稼働されているということになっていましたので、そちらを参考に、支出で、人件費、常勤が1名、非常勤が4名を必要とときだけという計算にしまして、仕入れ費はシカ



の買入れ、ごみ代、その他経費という支出になりまして、収入としましては、単純に本当に施設数で割った平均値である329頭を、これまたジビエ統計に出ていました1頭からとれる肉の量というのが16.24キログラムでしたので、それを単純に掛けますと5,300キログラムほど、そして、先ほどの販売価格を掛けますと、売り上げは1,030万円ほどになります。先ほどの支出を合計しましたものがおおむね854万円になりますから、1,030万円から854万円を引きますと176万円、この中でその他経費がおさまれば、ぎりぎり黒字になりますが、この経費がこれを超えてしまうと赤字になってしまうというような計算になっております。

そして、その裏のページになりますけれども、こちらが収支計算例2ということで、こういう施設も多いのですが、ハンターがお一人あるいはお仲間内で、ご自分で獲ったシカをご自分で処理されているようなパターンとなります。こちらは、支出として人件費をゼロ円、要するに、ご自分が処理する手間賃は計上しないという計算をいたしまして、仕入れ費としましては、実際に捕獲される際にかかっているお金ということで1万6,000円ほど、例えば、年間で50頭ほど獲ったとしますと80万円かかりますという計算です。そして、販売量は、50頭ですから、それを先ほどの16.24キログラムに掛けますと800キログラムほどになります。売り上げにつきましては、156万円ほどになります。

最後の収支になります。156万円から必要経費代の86万円を引いて70万円です。他の経費を賄えれば、ご自分の手間賃はなしにしても、これよりも経費が下回ればプラスになりますし、これ以上経費がかかっているようでしたら赤字になるという計算になっております。

こちらが統計をもとに計算した大まかな計算になりますので、ご参考でございました。

○伊吾田部会長 続けて、曾我部構成員から資料5の説明をお願いします。

○曾我部構成員 資料5につきましては、我々組合がエゾシカの利活用推進地域モデル実証事業ということで、道庁から委託を受けて、今回、全道でお話をした内容でございます。

全部を話すとはあれなので、かいつまんでお話をします。

まず、うちの組合の紹介から始まりまして、この1ページの下のスライドは、大きく分けてわな猟と銃による猟があるということでつくらせていただきました。

エゾシカ事業の実例紹介ということで、具体的な実例を挙げなければわかりにくいだろうということで、これにつきましては、私の阿寒の事例をスライドで説明させていただきました。

そして、資料の7ページは、実際の生体捕獲数の推移ということで、これにつきましても、阿寒の例で、生体捕獲の場合は、季節やいろいろな部分で変動がありますということをおこのグラフであらわしております。一応、商売としてやっているものですから、採算分岐点を目指すためには、生体捕獲数が減った場合にはハンターからの買い取りをしなければなりませんと書いてあります。

エゾシカ事業の沿革ということで、ここでは、エゾシカ事業に取り組む自治体、地域に

対して非常に消費という点については時間がかかりますよ、いずれ取り組むにしても長い時間軸を持ってやってくださいということをつけております。

それから、その隣のスライドは、各地域において、いろいろな場合があるということで、それを想定して作っています。例えば、捕獲したエゾシカが活用できない場合は、こういった自治体のいろいろな費用がかかりますというところから始まりまして、次の8ページに行きますと、有効活用する場合の設置の運営、コストです。我々がやったときは、活用できる補助金というがほとんどなかったのですけれども、今は農水省を初め、国のいろいろな補助金がありますので、そういったご紹介をさせていただいております。

そして、実際に施設にかかる費用ということで、建設費は、フルスペックという書き方をしておりますが、これは実際に我々組合の施設でかかった経費ということで、幅があります。4,000万円から7,000万円ということで、これは大きさにもよるといってお話でございます。

それから、牧場につきましては、平均すると大体2,000万円程度かかることと、減容化施設ということで、組合で何社か持っておりますので、これにつきましても、ピンからキリということで、300万円から、高いところだと2,000万円ぐらいかかるということもございます。

あとは、施設に係る費用という形で、このようなことを書かせていただきました。

実際に利益を上げる方法はないのかということで、まずは支出を抑えることですが、人件費を減らすといっても、非常に難しいところがあります。ただ、シカの場合は、受け入れ時間が朝晩で、日中はほとんど入ってこないこともありますので、その辺はうまく稼働することも提案させていただきました。

収入を増やす方法ということで、ブランド化する、食肉にならない部分のペットフードや皮の利用なども書かせていただきました。

地域需要に合わせた有効活用の検討ということで、私どもは道庁の事業で1次処理車の導入もやりましたので、それに対するメリットを書かせていただきました。ですから、処理場はないけれども、1次処理車を導入して、少し時間がかかる処理場まで運んだらどうですかという提案でございました。

そして、実際に道が実施した事業の概要ということで、その事例を書かせていただきました。

ただ、1次処理車は非常に有効な手だてだとは思いますが、誰が操縦所有するのだというところに一番難しい点があると思いました。我々食肉事業者が持つ場合もいろいろと計算したのですが、非常に採算が合わないだろうということになっております。また、ハンターが持つことも、現実的には非常に厳しいかと思いました。困っている自治体が整備してくれれば一番いいのではないかという個人的な考えはございます。

銃による捕獲もなかなか難しいというところに関しては、わなによる捕獲も鳥獣保護区を含めて可能だと思っております。その際、そこで有効活用ができないという状況があれ

ば、生体の長距離輸送につきましても、我々は道の事業でやりましたので、それに関して有効だよという提案でございます。ですから、一定程度の頭数をためて輸送するということができれば、輸送コストも下がりますので、困っている自治体で生体捕獲から一時預かり的な牧場までというようなことも有効ではないでしょうかという提案をさせていただきました。

最後のページになりますが、有効活用を行う際の心構えということで、これは我々が身をもって体験していることですが、まずは地元の猟友会、ハンターとの良好な関係を築くことが大事です。

それから、捕獲頭数が季節によってかなり変動しますので、そういった点からしますと、獲れ過ぎると安くなったり、逆に、獲れないと運営ができなくなるというリスクは当然ありますので、安易に始めることは非常に難しいですよということも言っております。

非常に大事なものは、責任の所在と費用分担を明確にするということで、先ほど黒田主幹からもちらっと話がありましたが、とある自治体では、運営施設を作って、運営する方がいたのだけれども、いなくなった、やってみたが、全然入ってこないなど、いろいろなトラブルを実際に聞いております。やる際に、誰がどのようにやるのかということとはあらかじめしっかりと決めて取りかかることが必要ではないかと思っております。

以上が道の事業で全道でお話しした内容となります。

以上です。

○伊吾田部会長 以上で、施設、捕獲個体の受け入れ側の現況と課題についてご報告をいただきました。

これに対して質疑をお願いしたいと思います。

○上野構成員 1次処理車のことを確認したいのですが、屠殺をする行為ということで、食肉処理業の許可を得なくてはいけないという理解でよかったですでしょうか。

これまでの話の中でも、全てのハンターの手に届くところに施設がないという中で、こういった1次処理車の導入は期待が高まる場所があると思うのです。ですから、先ほど曾我部構成員から1次処理車導入に向けての課題が幾つかあるという話について意見交換できればと思うのですが、この1次処理車を所有して既存の食肉処理施設に持っていただくの業態は、収支の関係も含めて成り立ちそうなところでしょうか。

○曾我部構成員 実際にうちが受託してハンターに同行してやったのですが、非常に難しいです。ハンターの腕も当然ありますが、本当に1日数頭しか獲れないので、有効的な部分があるとすれば、集中的に駆除する場合に持って行って使うことは非常に効果的かと思えます。日常的にこれを走らせることは非常に非現実的だと思います。

○上野構成員 とすると、これはあくまで食肉処理施設の傘下の中で活動を展開することが現実的だということでしょうか。

○曾我部構成員 ですから、例えば、食肉処理施設がこれを保有していて、ハンターに同行するというのはなかなか難しいというのが現実です。ただ、集中的な捕獲をいついつや

りますよといったような場合にこれを走らせていくことは可能だだと思います。

もしくは、ハンターが何人かで所有して1台置いておいて、集中的に撃って持ってくるという活用もあるかなという気はするのですけれども、今のハンターの動向を見ていると、皆さんそれぞれ自分の縄張りというか、山菜とりと一緒に、自分が獲れる場所については自分だけという形でやっていますから、共同で所有するというのはなかなか難しいとも思います。

○上野構成員 許可の関係もあるので、ハンターのグループでというのは難しいかと思いました。

○伊吾田部会長 先ほど資源の枯渇の話もしましたが、1次処理車は、今後、捕獲が進んで個体数全体が少なくなっていくと、10年、20年先に有効になる可能性はあるのかなと私は期待しています。

去年、エゾシカ協会で作りましたグランドデザインの中でも、1次処理施設の提案もしていて、いろいろなレベルの1次処理があると思うのですけれども、そういった可能性もあると思うのです。1次処理施設の可能性としてはいかがですか。例えば、自治体で1次処理までするという事です。

○曾我部構成員 ある程度の捕獲頭数があるところに関しては、1次処理施設だけをという提案もさせていただいたところもあります。ただ、一定程度、安定して獲れないと1次処理する人を確保する面で言えば難しいかなという感じはします。

○松浦オブザーバー 今のことに関連してですけれども、イギリスですと、トレーラーで引っ張るタイプの移動型の簡易的な1次処理施設があって、そういうものを結構盛んに獲れている地域に持って行って置いておく、獲れなくなったら次に移動する、回収業者が回収するというものもあります。

○事務局（黒田主幹） 参考資料2の10ページに、曾我部構成員の会社をお願いしてやっていたきました1次処理車の運用の関係の費用を書いております。この一番上の表にある場合は、作業員が4名いて、回収専用車と1次処理車がいいて、保冷車がいるというフルスペックの場合ですけれども、これは1日当たり14万5,500円かかっているという計算になっております。

これは、1次処理車だけでいくとか、作業員を減らすということで、下にこんな例もありますよということで若干書いていますけれども、どうしてもこれだけの費用がかかって、それを上回る収入がないと赤字になってしまいますので、頭数としては、かなり見込まれるときでないとお出かけがなかなか難しいというのはおわかりいただけるかと思います。

○伊吾田部会長 そのほか、いかがでしょうか。

○沖構成員 一つ、前々から私も疑問に思っていたことがあったのですけれども、いわゆる1次処理ですが、例えばこれをするには教育や資格があるのかということと、施設に大体何人ぐらいそういう方がいるのでしょうか。この1次処理が一番大事な部分になると思うので、その資格や教育について教えていただけないでしょうか。

○事務局（黒田主幹） 1次処理する方の資格は存在していません。

○事務局（菊池主査） 営業許可を取るときに、食品衛生責任者という衛生的なことに關しての資格を取る、あるいは、調理師や栄養士、医師、獣医師、薬剤師という資格を持っている方の設置は必ずなければいけないというマストの資格はそこになります。

それ以外の専門的な資格は任意で、法的には必要ない形になります。

○曾我部構成員 今言ったとおり、資格はないのです。それで、うちの組合としては、毎年、年1回の講習をしまして、それまで内臓の摘出から剥皮の仕方まで、ばらばらだったのですが、一応、統一しています。ただ、沖構成員の言いたいことがわかるのですが、技術力がかなりあります。ですから、うちには、今、ベテランがいるのですが、彼がやめた場合の後継者という点になると非常に厳しくなるのです。今、6月からまた新たに採用しますけれども、それをどのくらい教育していくか、どこの処理場も非常に困っています。

ただ、以前と違うのは、一応、マニュアルはできたということで、そのマニュアルに対して技術力を高めていくことが大事ということです。

○伊吾田部会長 関連して、エゾシカ協会でシカ捕獲認証制度を進めていますけれども、そのあたりのことで、海外の制度も含めてコメントをお願いしますか。

○松浦オブザーバー ヨーロッパでは、きちんとした資格を持った人が1次処理から何からかかわりましょうということになっていますので、それをモデルにしたシカ捕獲認証を行っています。お世話になっています。

それこそ、特に本州の処理場なんかから話を聞きますと、やはり従事者の技術を学ぶ場所がないので、そういう人を雇えないと処理場自体が困っているというのです。恐らく、曾我部構成員がおっしゃるように、統一の資格はやはり必要で、安全を担保するためには、それこそイギリスをモデルにしたような資格が将来的には必要ではないかと思えます。

○伊吾田部会長 先ほど、食品衛生課から、資料3で詳細にご説明をいただきましたけれども、と畜場法や食品衛生法があって、と畜場法では明確に屠畜検査というものが書いてありますが、エゾシカ等の場合は検査が制度化されていないと言ってもいいのではないかと思えます。このあたりも、エゾシカ協会のグランドデザインで検討していますけれども、安心・安全を確保するための新たな制度設計もこれから必要になってくるのではないかと思っています。

個人的な考えとしては、例えば、北海道は条例でヨーロッパの食品衛生法に準じたような制度を独自につくることも必要になってくると思えますし、今、国は屋外内臓摘出の検討を進めていますけれども、北海道では昭和の時代にできた要綱でしないことで整理がついていると思えます。これも、今後の20年、30年先に向けて、効率的かつ衛生的に個体を確保するためには検討がさらに必要かと思っています。

そのあたり、ほかの方でご意見があればどうぞ。

（「なし」と発言する者あり）

○伊吾田部会長 それでは、この資料について、そのほかのご意見があればどうぞ。

○上野構成員 資料5の8ページ目に処理施設の設置に係る費用があったと思うのですが、そもそも運営していくところの収支の話もあったと思うのですが、初期投資が結構かかるという話がありました。

素人質問ですが、活用できる補助金の例が幾つかあると思うのですが、何がお勧めとか、申請する人によって使えるものが違うなど、いろいろなメニューがあると思いますが、そこは実際には行政に相談する形になるのでしょうか。

○曾我部構成員 実際のところ、僕らは一切使ったことがなかったので、どう使うかというのはわからないのです。ただ、最近、農水省とは情報交換のやりとりを非常にしています。逆に、農水省に聞くと、例えば、鳥獣被害防止対策交付金みたいなものだと、各自治体の対策協議会の中で使ったりできますということがあります。まずは、自治体が後押ししてくれないと、補助金の活用といっても、なかなか難しいと思います。当然、シカの捕獲事業は自治体も巻き込んでやらないとできないので、そういった部分では必要かと思います。

ただ、実際に調べてみると、どこの自治体も、対策協議会の中では、猟友会というか、ハンターに支払っているお金がほとんどです。この間、僕が農水省に言ったのは、この交付金については、ハンターに行っていると思ってくださいということです。そうではなくて、例えば、鹿牧事業という事業は、また、別メニューを考えてもらわないと難しいのではないですか、この中の補助金ではなかなか使えないというお話はさせていただきました。実際に、各自治体に行くときによくわかるのですが、うちの町でも、この交付金について、対策協議会については、全てハンターに有害駆除でお支払いしているお金なのです。それで施設を建てられるのだけれども、それに全部使ってしまったら有害駆除に回るお金がない形になります。それは、自治体ではなかなか理解できないのではないですかということです。

○上野構成員 例えば、農水の交付金、鳥獣被害防止総合対策交付金の中でも、今のパイの取り合いみたいな意味合いのものが自治体レベルでもあるということですか。

○曾我部構成員 実際に、この趣旨から言うと、被害対策であれば、いろいろなものに使える使い勝手のいい補助金ではあるのです。施設もつくれるけれども、自治体に行っている金額は大体決まっているのです。

○上野構成員 私の理解だと、ハンターに支払ういわゆる報奨金は単価が決まっていますし、推進事業や整備事業など、この交付金の中に複数に事業が分かれていると思うのです。国のレベルで、例えば、最近は、どちらかというところ、ハンターへの捕獲の報奨金よりもジビエの振興を少し重視しているというお話を聞いているので、国レベルの中でそういった配分の違いはあるかもしれないですが、実際に自治体においてくるときに、ハンターに支払うお金がある程度必要だから施設には予算を投じられませんということですか。それとも、自治体の負担が2分の1あるからという意味合いですか。

○曾我部構成員 これは、各自治体によって温度差があって、わからないです。例えば、

捕獲に使用するわなみたいなものも自治体で買って積極的にやっているところもあれば、それをやらないところもあります。

○北海道（柴田主幹） 今、農林水産省の鳥獣被害防止総合対策交付金の話がありましたので、ざっとですけれども、話をさせていただきます。

鳥獣交付金につきましては、各野生生物に対する被害防止という観点から、いろいろな事業が措置されているのですけれども、基本的に市町村に鳥獣被害対策防止の協議会をつくっていただいて、協議会の中で事業をやっていく形になっています。その交付金の事業の中には、まず、ソフト事業と言われます推進事業と緊急捕獲事業、都道府県がやっている都道府県事業があります。この中には、わななどは入るのですけれども、基本的にはソフト事業、箱わななどを買ったり、一斉捕獲に対するハンターへの賃金、緊急捕獲事業になりますと1頭当たりいくらという形の交付金、補助金が支払われる場合があります。

今言われているのは、整備事業、ハード事業のことですが、ハード事業は、それとは毛色が違ってしまっていて、ハード事業については、協議会がやることができますし、協議会の構成員の食肉処理業者が単独で施設等の設置ができる形になっております。

ここについては、一応、予算要求をしていただきまして、整備事業と推進事業、ソフト事業とハード事業は予算が全く別なものですから、言われたとおり、ソフト事業は、その協議会の構成員といいますか、自治体の規模によって300万円までが定額とか、200万円までが定額、100万円までが定額となっているのですけれども、ハード事業につきましては、それとは別枠になっているので、要求をしてもらうことになります。まず、協議会の中でそういうことをやっていくことについて、統一的な意見を集約してもらってからになると思います。予算要求は、大体10月ぐらいから始まりますので、その前に協議会の中でジビエをやっていく、しかも、ハード事業をやっていくということになれば、そこで意思統一してもらって、ソフト事業とは別にこれだけの事業規模があるので、それに対して要求いたしますという形で進めていただければいいのではないかと思います。

ただ、ご多分に漏れずに、交付金事業についても、予算が全て措置されるわけではないので、全国的に取り合いになっています。今年といいますか、食肉処理施設は、ここ何年間は余りやっていないのですけれども、森林防止柵、電気柵や金網柵を主にやっていますが、要求規模の大体8割程度がついている形になっています。これは毎年変わるので、少ない年もありますし、いろいろあると思いますけれども、そういった中で各自治体、協議会とお話をし合って事業をとり進めていただければと思っております。

雑駁ですけれども、以上です。

○伊吾田部会長 ほかにいかがでしょうか。

（「なし」と発言する者あり）

○伊吾田部会長 なければ、次の話題に行きたいと思います。

これまでは施設の受け入れ側のお話だったのですけれども、続いて、流通の話になってくると思います。

黒島オブザーバーから、資料6の説明をお願いいたします。

○黒島オブザーバー よろしく申し上げます。

私どもアイマトンは、一応、一番消費者に近い場所に位置していると思います。表紙にあるように、これが現状の物流になっております。

当社は1次処理はやっておりませんので、ハンターから曾我部構成員のところのような1次処理施設に持ち込んでいただいたものを剥皮、内臓摘出と冷やし込みだけしていただいたものを何らかの形で物流でアイマトンの滝川の工場に入れていただいて、そこで解体して部分肉に分け、真空処理、その後、凍結をかけたりチルド保存したものを、うちの物流で以下の赤い部分、レストランや食肉加工、もしくは、食肉製品、量販店、当社では食肉として出荷しているのですが、それをあえてペットフードに使用している方もいらっしゃいます。そんな流れで消費者の手元にいく流れになっております。

一応、物流、商流の課題、ボトルネックと申しますか、壁やハードルがいろいろありまして、改善に向けて日々もう何年もやっているのですけれども、改善した部分、改善していない部分がいろいろありますので、文面にしてきました。

納入時ですけれども、皆さん各処理場は、いろいろな仕組みを持って今までのスキルを組み立ててやられているので、いろいろな形態で入ってきてしまいます。A B C Dと色々な処理場から入ってくるのですけれども、例えば、自社で持ち込んでいただいている会社は、枝肉でそのまま横積みと言いまして、トラックにすぽっと入れて、うちの会社に着いてからウインチで引っ張り出してレールがけをしていきます。細かく何分割かに、一番多いのは1頭6分割にして箱三つぐらいに入れて運送会社の箱に入る形まで詰めて送ってくる会社もあります。ですから、うちに入ってくる時は、処理場によっていろいろな形態にありますので、保管の仕方がいろいろ変わることが、保管場所も含めて、スペースの問題やマニュアル化が難しい状態になっております。

死亡理由ですが、私たちの食肉はエゾシカだけでなく、エゾシカは会社の売り上げの2割ぐらいの規模ですけれども、食肉の観点からすると、死亡理由は食肉の品質にかかわることが多いのですが、死亡理由がはっきりしない場合は多いのです。即死だったのか、胸腔に当たった後にちゃんととめをしているのか、腹腔に当たったのは論外ですけれども、腰に当たって走れなくなった後にとめをしているのか、それが不明確なので、現在のところ品質にかなりばらつきがあります。

購入数量が不明確です。要するに、着いてみないと何頭来るのかがわからないというのがありまして、たまにいっぱい獲れたよと電話してきてくれるところもあるのですけれども、獲れなかったら何もないというのもありまして、かなり予定が立てにくいということはあります。何頭来るのか、そのためにどのぐらいのスペースをあけておけばいいのか、受け入れにどのぐらいの人員を用意しておけばいいのかなど、予定はかなり立てにくいのです。

個体の不安定さがありまして、やはり大きいものも、小さいものも、オス・メスもばら



ばらで入ってきますので、納品先に肉の規格で何キログラムぐらいのものですかと問われたときに、いや、2キログラムから5キログラムぐらいとか、よくわからないレンジで話をしなければならぬというのがあります。では、もう大きいとか小さい目と云ってくださという状態になっています。

買い続けることの難しさというのがあります。やはりうちはもうそんなに要らないよと云ってしまえば、川上が全部止まってしまうという責任感があります。とにかく、持ってきたものはとりあえず買入れようという会社の流れになっています。そうしないと、1次処理場の方々もハンターから受け入れにくくなる、だんだんちゅうちょしてくるといふ悪循環があるので、気をつけている部分です。

獲れる時期と獲れにくい時期にかなりむらがあるので、それにあわせて人を常駐させておくのが非常に難しいです。エゾシカが入らない時期に、年末にやらなければならない作業を、冷凍品に限ってしまいますけれども、当て込んでいっているのが現状です。

あとは、商品製造に関する課題です。

個体識別の管理は、一応、トレースが義務化されているものしか今は扱っていませんので、個体識別の管理がとて大変です。なぜかという、やはり、私たちが仕入れするよりもっと以前に皆さんが自分たちでこれでいこうと決めた番号を持っていらして、それを、いやいや、これでないと困るとはなかなか言いにくい部分があります。下手すると桁数も違うというのがあります。ですから、一回うちに入ってきた枝肉は全部うちの会社の内部的な番号に振りかえて、それをずっとトレースして行って、最後の出荷時にもう一度処理場のつけてきた番号に戻すという作業をしております。これは、後で6ページでご説明させていただきます。

着弾箇所ですが、かなりひどいものも入ってきてしまいます。例えば、一応、着弾位置は入れないでくださいという決まりにはなっているのですが、周知されていないのか、肩に当たって抜けている部分は粉々になっているようなものが入ってきてしまって、まな板が血でいっぱいになって、次の作業に移れないのでまな板を洗っているとか、骨の破片がまな板やふきんにいっぱい散らばってほかの食肉に付着してしまうなどのリスクもあります。

あとは、ダニです。私たちは、もう十何年やっていて、先日初めて某レストランからダニの混入が認められて、東郷局長に確認していただいて、いろいろアドバイスをいただきました。うちでは剥皮したものしか買っていないのですが、多分、剥皮するときにとり切れなくてどこかに付着してしまって、うちでも目視で確認できなかった部分です。これはエックス線でも金属探知機でもとれないので、目で見るといふ作業が一つ増えました。

それから、作業の詰まりです。1日何頭入ってくるかわからない状態で、一番とれるときに1日に60頭とか一遍に入ってきてしまって、先ほど曾我部構成員もおかしいと言われていましたけれども、うちも作業者が3人並べてやっても1日で脱骨するだけで30頭ぐらいが上限なのです。その後、真空や冷凍、箱詰め、計量までいくと6人ぐらいで1日

当たり30頭が上限ですが、それ以上入ってきてしまうことがあって、あとの作業が全部押されてという形が結構発生しました。

在庫ですが、販売はパーツにかなり偏りがあります。クリスマス時期なので、高いメニューが出るからロースが欲しい、しかし、ふだんはランチぐらいしかできないからもも肉でいいよという偏りがかなりあります。また、飲食店ですと、例えば、1店舗でオーナーシェフが黒板に今日のお勧めぐらいでやっている店ですと、いろいろな融通がきくのですが、例えば、五、六店舗でディナーメニューにこれを入れますとなると、やはり単一パーツをある程度用意しなければならないというのがあります。それを在庫積み増しして行って年末に売るとか、チルドでなければ使わないよとなると予定数量をくみ上げてというような、すごく難しい部分があります。むろん、年末にかけて夏場からためていったシカというのは、お金は払い続けて行っているのに、在庫で積み増しして行っている分のお金がどんどん冷凍庫で眠っているような状態にはなりません。

数年前から夏場の売り上げと人員の配置がありまして、某シェフにアドバイスされて、夏のシカはおいしいよということで、夏ジカのPR作戦を関東圏を中心に結構やって、夏ジカがかなり出るようになったのです。今、6月に入れば、うちはまた夏ジカですよと売りに行くのですが、それでも、やはりまだ旬というのは秋のイメージが強くて、いや、シカは秋以降でないと使えないよという感じにはなっているのです。年末が来るたびに憂鬱な作業員の作業量と物量の確保、急に獲れなかったなんていう電話が来ると青くなる時期が旬の部分があります。

品質の偏りは、先ほども言いましたけれども、大きいのも小さいのもいっぱい入っています。オス・メスはわかるのでいいのですが、死亡理由や大きさ、あとはとてつもない大きさのものが入ってきて、家畜のような格付がないので、私たちの見目で振り分けるのがとても大変です。5月からは、一応、買い取れる枠を決めました。ほとんどが買い取れるものですが、ある程度の枠を決めて皆さんにお願いしました。

3歳メスのネックショットは最高かですが、これは何の言葉かというのと、某有名な東京のシェフがシカは3歳メスのネックショットに限ると講義で言われたのです。ただ、実際に私たちが肉を何千頭を処理して見てきた中で、違うのではないかなというのがあります。そうではなくて、死亡原因や、メスの3歳よりは2歳のオスの方がいいのではないかななどということもありました。ほとんどの料理人がいまだにこれを思っているのです。うちのセールス、営業が料理人を話すときに、そのシェフをけなすわけではないですが、いや、実際に私たちが見ていて、ちょっと違うのもあるのですよという展開をして、なるべく販売できるレンジを広げるような努力をしています。

最後に、先ほど言っていたトレースです。エゾシカマニュアルの中で新しい表示義務が入りましたので、自社サーバーの中にハンターの情報を公開できるようなシステムを構築しました。まだ稼働していませんけれども、浦臼の処理場が稼働と同時に稼働する予定です。

流れだけですけれども、うちである程度番号を、無作為でなくて、きちんとバーコード化したシールを発給しまして、1次処理場に持っていただいて、1次処理場がなるべく今まで使ってきた番号に準じたというか、踏襲できるような番号でやりたいとは思っているのですけれども、発給しまして、現場でネット上に登録していただくと。あとは、うちの会社に入ってきたときはバーコードを読み取るだけ、あとはそのまま問屋まで行きますので、問屋で調べるようなことがあれば、インターネットでうちのサーバーを確認していただければ確認できるような状態のシステムを構築しました。

以上になります。

○伊吾田部会長 非常に貴重な課題を含めてお話がありました。

これに対してご意見、ご質問等がありましたら、よろしくをお願いします。

○事務局（菊池主査） ここまでの議論の中で、1次処理のスキルやそれを実施する方の教育、野外内臓摘出の取り扱いのお話がありました。私が道外の会議に出たときに、大手流通の方や外食チェーンの団体事務局の方は、消費者や卸先を考えたときに、今の段階では野外内臓摘出の個体は消費者に説明がつかないから、うちでは扱いませんとおっしゃっていたのです。

現在のアイマトンは、そういうことに関して、1次処理のスキル教育、野外内臓摘出個体を取り扱うことに対しての判断あるいは考え方が1点と、今、農水省で人認証という制度を考えていらっしゃるのですけれども、資格や条件を整えば、あわせて、今後、捕獲頭数の減などに伴って入手する数が減るようなことがあった場合にご知らせいただければと思います。

○黒島オブザーバー まず、1点目の野外摘出ですけれども、浦臼をやる以上、やりますよとは言えませんので、やりません。

ただ、認証施設であるかどうかという部分は、例えば、今は函館から認証施設前のエゾシカを購入させていただいて、それでもいいというお客様にだけ販売している経緯があります。その経緯は、やはり私たちのような流通業者がちゃんと買い入れてあげないと、もしかすると認証までもたどり着けないのではないかと、1年きちんとやって認証という形になりますので、1年間の資金も調達できないのではないかとこのことがあります。一応、買い付けるときには、前提として1年後には申請を出して認証をいただくという誓約をいただいておりますが、今のところ1社だけです。過去には、内臓野外摘出をしている会社から購入してほしいという話もあって、一応、現場確認までは行ったのですけれども、リスクが高いということでお断りした経緯もあります。

人の資格に関しては、今の流れと私の個人的な見解も入ってしまうかもしれないのですけれども、今回、浦臼で1次処理車を2台購入したのです。やはり、曾我部構成員が言うように、人の問題がかなり厳しい、例えば、1次処理車に乗っていつの間にか誰かほかのハンターが近くから持ってきたらどうなるのかという話になりまして、厳しいなと思いました。

当初は頑張りで何とかなるのでしょうかという話にはなったのですが、私は、いずれはハンターにその資格をきちんと取得していただいて、ハンターがやることによって、野外での内臓摘出ができなく、意識的にしにくくなるというのがありますし、1次処理車も処理場がやれば経費という感じになるのですけれども、例えば、レンタカーのような感じで貸し出してしまうと。これは保健所的に衛生責任者を設置して許可をとるので、では、常駐していなくていいのかという話にもなるので、これはこの先議論が必要だと思うのですけれども、例えば、ハンターに部会単位で貸し出して、燃料を満タンにして返してください、獲れたものはうちに持ち込んでいいですよというような感じにしまえば、その人件費はそんなにかからない、あとは保険、車検など、車の維持費ぐらいなので、これだと成立するかなというのがありました。

例えば、芦別の山とか間違いなく獲れる地域があるわけです。ああいう山間部にスーパーハウスみたいなもので、皮剥ぎまではしなくてもいいですけれども、内臓摘出だけできるような許可施設を市や町で保有していただいて、その維持費を持ち込んだシカの中からお返しする。これもまた、ハンターが資格を持っていないと成り立たないので、私は、ハンターが資格を持つのは賛成です。持っていただくという動きが一番いいのかなと思います。

○伊吾田部会長 これについていかがですか。

○上野構成員 今の回答の話の中で、認証施設とそうでないものの、認証施設でもないものでもいいのかということのを問屋か消費者に確認されたということですが、認証施設の場合は高目に売れるとか、そういう差別の問題はどうでしょうか。

○黒島オブザーバー これは卸先によって変わるのです。こういう場面で申し上げにくいのですけれども、例えば、高級なレストランのシェフなんかには言わせると、うちはハンターから直接買っているのだよ、この間、買ったものの中には銃弾が入っていたよみたいなことがお客さんの喜ぶ一つのキーワードといいますか、喜んでしまうお客さんもいらっしゃる部分があるのです。そういう方は、認証施設だろうが、何だろうが、別にいいよ、いいものであれば何でもいいのだよ、逆に、ハンターから直接買っているというステータスの方がいいのだよと言われる方も実際にいらっしゃいます。

ただ、私は、量販店も食肉加工もやっていますけれども、逆に、内臓を摘出するということが何が入っているかがわからないわけですから、それを間違いなく大丈夫ですよという自信を持って出せない、そのリスクがあるのだったらやらない方がいいと思います。多分、イオンやコープなんかの大手は、屠殺処理したものしか扱わないというか、そこに起因しているのではないかと思います。その分、屠殺処理するためには、やはり経費が増えていますし、検査費用もかかっていますので、高くなっていくのかと思います。

だから、売り先によっては価格のつけ方は変わるかもしれないですけれども、認証処理場だから高く売れるというものではないかと思っています。ただ、価格以上に安心感というか、リスクが軽減されている部分で、買う側はメリットが大きいと思います。

○曾我部構成員 その問題は、正直言って、僕たちは当然認証肉は高く買ってほしいと思っていてPRするのですけれども、お客さんもいろいろあるのですが、僕の場合は、認証のことを説明すると、要するに、ほかの家畜と比べて、別に何か優位性があるわけではなくて当たり前のことなのです。当たり前のことをやっているということだけにしかなく、その議論をしていくと、取り立てて高くも売れないです。ただ、認証施設ではないというところに対する理解がないと思います。それだけのことでいいのかということ、逆に、お客さんが心配だねということにつながるのです。

僕は、せっかく北海道が認証したということであれば、それを北海道自体がもう少しPRして、ステータスの高いものとして扱っていただければと思います。ただ、今、ジビエ認証ができてしまったので、この整合性もまた出てきて、では、エゾシカ認証はとっていないけれども、ジビエ認証を取った施設はどうなのだということが整理されていないのです。

僕の場合は、認証そのものは一般的には当たり前のことだろうと、それ以外のところがどうなのかというだけの話です。

○伊吾田部会長 大ざっぱでいいのですけれども、流通で回っている量で、認証処理施設と認証されていない処理施設の割合はどのくらいですか。

○事務局（黒田主幹） 施設数で申し上げますと、先ほどの資料2-3のとおり、北海道の認証施設は14施設で、全体としては処理実績もないところも含めて約100施設ですので、14%ほどの数になるのですけれども、やはり、処理頭数の多い施設が多いものですから、単純に頭数の割合からいくと4割、5割近くカバーされているのではないかと考えております。

○伊吾田部会長 引き続き、差別化というのは重要な課題ではないかと思っております。

この件に関して、ほかにございますか。

（「なし」と発言する者あり）

○伊吾田部会長 ほかにございませんか。

○沖構成員 アイマトンの名前は、十勝でもよく聞くのです。アイマトンがあるから買えているところもあると思うので、我々としても非常にありがたいところがあります。今、仕入れの課題、商品製造の課題、販売在庫の課題と三つの課題がありまして、多分、最後になってくると思うのですけれども、実際の年間を通じた需要はどのようなのでしょうか。季節的なばらつきは当然あると思うのですが、年間を通じての需要と供給については、実際どのように感じているのでしょうか。

○黒島オブザーバー 昨年度までは、需要が多かったです。供給といいますか、仕入れが少なく、足りないのが途中で打ち切りというのが今までの流れでした。今年度は、かなり多く入ってきまして、今度は過剰在庫になっています。

ただ、これは私たちの目線だけの話であって、全国的に見るとわかりません。特殊な食肉と、扱う店も特殊で、普通の店はリスクヘッジにどうしても行くのでやりにくいので、

多分マッチングの機会がいまいないとか、積極的に行くのですけれども、積極的に行っている場所が間違っているのかもしれないというのが常に抱えています。

例えば、エゾシカイコール洋食店ばかりだったのですが、実は中華だったというのが過去にあったのです。去年、うちの背肉を一番使ったのは、よくデパートの上で見ると思うのですが、東京の銀座アスターという中華チェーンで、今まで、私たちのターゲットに入っていなかった先なのです。ですから、今、見直しをしています。見直しをすると、今度はまた需要と供給のバランスがひっくり返って、パーツの偏りもひっくり返る可能性があります。

これは、もう何年も同じことを、ひっくり返って、また足りなくなつて、ひっくり返って、足りなくなつてということをやっているのですけれども、またなるのかなという気がします。

○沖構成員 供給は、まだ行けるのかなという状況を感じているのです。そうすると、まだまだ需要を掘り起こせば、供給しても大丈夫というイメージでしょうか。

○黒島オブザーバー 私たちは、やはり流通で、商売ですから、撃つ弾がないと相手には撃てませんので、まずは物を集める、ある程度たまった在庫からターゲットを絞り込んでいって、足りないものに関しては調整していくということを繰り返していきます。どこに上限があるかわからないのですけれども、上限は多分ないのではないのでしょうか。見えない、みんなが使い出せば、周りも、うちも、うちもという流れになる部分もありますし、逆もあります。例えば、どこかで食中毒とか、子どもが銃弾を飲み込んでどうのこうのみたいな話がわつとなれば、もうすぐひゅつとなつてしまいますし、病理的なもので、誰かが肝炎になったとか何だとなつたら、すぐにひゅつと世論は動きやすいので、そういう心配も抱えています。

○伊吾田部会長 そのほか、ございますか。

○松浦オブザーバー 販売在庫の課題のところにある3歳、メスのネックショットは最高ですが、迷信はすごく多いと思うのです。こういう迷信がなくなる理由は、やはり科学的なデータがほとんどない部分ではないかと思っています。性別の影響、年齢の影響が実際に肉質にどう反映されているか、もう少しきちんとデータがあれば説明資料にもなると思うのです。それは研究者がやることかもしれませんが、そういうものも必要だなという感想を持ちました。

○伊吾田部会長 いかがですか。

○黒島オブザーバー 多分、有名な方の言葉がひとり歩きしたのではないかと思います。たまたまハンターから直接買っている人が、いや、この間のシカはよかったけれども、あれは何と言ったときに、3歳のメスのネックショットだよと言ったのだと思います。

実は、私の会社は羊700頭ぐらいを飼育しているのですけれども、当初、私たちもそこまで食肉の品質に詳しくなかったときに、やはり、サフォークだろうという流れがありまして、サフォークをオーストラリアから150頭ぐらい親を輸入したことがあるのです。

今、実際のところ、サフォークはほとんどいなくなりました。なぜかという、サフォークがいいというのは、やはり有名な料理人がテレビで言ったりして、それがひとり歩きして、本当にいいのだという話になってしまったからなのです。ですから、そうなったのですけれども、実際のところ、食べてみると違うかなというのがありまして、例えば、エゾシカのメスのネックショットでも一番低いもので、例えば、4歳のオスだけでも、かなり状態がよかったものとなったら、これは肉なので結構わからない状態で、迷信に近いかと思います。

ただ、2歳、3歳、4歳のメスは、確かにストライクゾーンではあると思います。

○松浦オブザーバー　そういう肉質はいろいろな影響で変わる中で、それこそハンターは海辺のシカはしょっぱくてうまいということも言うと思うのです。そういうのをどこまでが実際なのか、一個ずつはっきりさせておいた方がいいと思います。大体、本当ではないですよ。

○黒島オブザーバー　海辺のというのは、こっちの方が科学的な数値があると思うのです。というのは、ヨーロッパのフランスのノルマンディー地方というイギリスの方に面した海岸沿いに、プレサレという羊のすごい名産地がありまして、その風向きと食べる草に付着する塩分でミネラル摂取が高くなるので、味が濃いと。でも、これも誰かが言った言葉かもしれないです。でも、実際のところ、プレサレは有名なもので、そうなのかなとは思いますが。

○事務局（黒田主幹）　北はオホーツクから南は恐らく函館のシカまで仕入れていらっしゃると思うのですけれども、やはり野生鳥獣ですから、食べているものの影響が一番大きいかと思っています。草食なので、そんなに違いはないかもしれませんが、地域差みたいなものはお感じになったことがありますか。

○黒島オブザーバー　地域差は、処理場差といいますか、品質に関しては2種類あります。やはり、通年通して安定しているのは雪の降りにくい地域、日高地方のものは、あそこは処理も熟練しているというのもあるのですが、やはり肉質ががりがりになることもなく、脂が厚くなることもなく、安定していると思います。

逆に、雪の多い地域というか、季節的に厳しいような場所、意外と曾我部構成員のところもそうですが、特に知床のようなところは季節によって波がかなりあります。

一番いいときは、どこも最高のものが来ますけれども、やはり阿寒や知床方面は季節の差が激しいです。日高に関しては、ずっと同じという感じで、そして、個体が同じ年齢、月齢でも大き目のものがくると思います。重量もそうですが、私たちは骨の太さで判断するので、日高のもの太いような気がします。

○伊吾田部会長　頭数や質のばらつき、需給のバランスなんかの話題も出ました。

いろいろな課題を積み残した部分もあるかと思うのですが、時間も迫ってきているので、この話題はこのくらいでよろしいでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○伊吾田部会長 次に、議題の4に移りたいと思います。

資料7をご覧ください。

合計5回で検討していくものですが、最初の第1回で今の管理計画の目標等の振り返りや大枠での管理のあり方などを検討し、今日は、2回目ということで、捕獲から搬入、流通までの話をしました。次回は、小売の現況と経済的評価価値までやって、1回、2回、3回の小括というか、資源管理に向けた課題のまとめをしたいと思っています。

また、オブザーバーとして、予定案としてはコープさっぽろ、エゾシカ協会を提案したいと思います。

さらに、4回、5回で、人材育成や地域の主体管理、技術的な課題、最後に、次期管理計画にどう反映していくかというような流れを考えています。

もう時間がないのですが、次回の検討事項、第3回の内容とオブザーバーについて、皆さんのご意見を伺いたいと思います。

○上野構成員 第3回目の中身に関しては、これでいいと思うのですがけれども、自分の感想として、今日さまざまな意見交換した中で、やはり施設の処理頭数であったり、施設の整備状況の違いみたいところで、これまでの議論でトレーサビリティに関しても施設によってさまざまであり、その中で衛生や不正問題の確認が難しい状況であるというような話を聞きました。認証が当たり前ではないか、ある意味、必要条件ではないかというような意見を伺ったときに、あくまで食肉処理業という許可をとって、食品安全法の中で認められている施設であるけれども、新しい資源を活用するという過渡期の中での基準がどこであるべきなのか、そういう施設のあり方みたいところはまだ議論が必要なのかなという印象を受けました。

それは第3回であるべきなのか、別の機会なのかはわからないのですが、まだまだ議論が必要かと思いました。

○伊吾田部会長 そのほか、いかがでしょうか。

次回で前半の1回、2回、3回のまとめをして、それを踏まえて、その後、どういう人材が、どういう役割分担が必要で、どういう育成をしていくか、小括を踏まえてどういう技術に課題があるのかという話ができればと思っています。

次回、経済的評価というところで、庄子構成員から話題提供をいただけると思うのですが、食肉または狩猟、観光、多様な価値がありますので、そのあたりをぜひ議論できればと思っています。

よろしいですか。

(「異議なし」と発言する者あり)

○伊吾田部会長 そうしましたら、次に、その他です。

事務局からいかがですか。

○事務局(富樫主幹) 事務局からですが、本日は第2回の部会ということで、2月に1回目の部会を開催しまして、7月30日に親会であります有識者会議がありますの



で、それに向けて2回分の部会の報告を伊吾田部会長からしていただくこととなります。

2回分のまとめにつきましては、事務局で取りまとめをしまして、皆様にメールなりでお知らせをして、それを親会で報告いただくことを考えていますので、よろしく願います。

○伊吾田部会長 よろしいでしょうか。

(「異議なし」と発言する者あり)

○伊吾田部会長 ほかに、部会員またはオブザーバーの皆さんから、その他としてありませんでしょうか。

私から、一つ、先ほど聞き損じたものがあるのですが、食品衛生課の資料3の説明で、HACCPが義務化になるというような大変重要な情報提供をいただきました。その中で、3ページ目の上の表で、改正の概要の2のHACCPの制度化は、期限としては、この夏に政令が定める2年以内に施行されるということによろしいですか。

○玉置オブザーバー HACCPの制度化の施行自体は、平成30年から数えて2年です。

○伊吾田部会長 余り関係ないのかもしれませんが、同時に、5番のところは、同じように3年以内ですね。

○玉置オブザーバー はい。

○上野構成員 3年以内に完全施行というのはどういうことですか。

○玉置オブザーバー 今のところ、一定の猶予期間が2年の中で、2年後で両者の制度が混在するというか、新旧の制度が周知や普及のために1年間の猶予期間が置かれると聞いています。結局、全ての人が完全に新制度に移行するのが3年後です。

○伊吾田部会長 今、国で検討中で、さらに都道府県ということですがけれども、エゾシカ食肉処理事業者等については、50人未満なので、該当しないだろうという見通しという認識でよろしいでしょうか。

○玉置オブザーバー 50人以上のところであれば、そうですね。

○伊吾田部会長 わかりました。

ほかによろしいですか。

(「なし」と発言する者あり)

○伊吾田部会長 これで、議事は終了したいと思います。

進行を事務局にお返しいたします。ありがとうございました。

#### 4. 閉 会

○事務局(富樫主幹) 伊吾田部会長、ありがとうございました。

皆様におかれましては、長時間にわたり、ご討議いただき、ありがとうございます。

次回、3回目の部会につきましては、11月に開催を予定しております。これについては、別途、日程調整をさせていただきます。

それでは、以上をもちまして、本日の部会を終了させていただきます。ありがとうございました。

いました。

以 上