

深刻な農林業被害を引き起こしているシカを「1頭丸ごと」活用する施設が2013年度、丹波市に誕生する。捕獲、駆除されたシカを肉の状態に応じて仕分けし、食肉を取った後の内臓や骨、皮も処理、加工する施設といい、全国的にも珍しいという。市内のシカ肉専門処理業者ら関連業者で立ち上げる団体が整備、運営する予定で、丹波鹿の一大ブランド化を目指す。

(阿部江利)

丹波市の業者ら建設へ

市は事業支援のため、13年度の当初予算案に4300万円を計上。そのうち施設整備に2600万円、シカを搬入した猟師らへの補助金に650万円を充てるほか、シカ肉の消費拡大も図る。処理したシカの活用案としては、タンヤレバーの食肉活用、白なめし革としての利用のほかコーゲンや骨の加工なども挙げられている。

県内の11年度のシカによる農林業被害額は約4億3600万円、北海道、長野県に次いで3番目。県は年間3万5千頭(13年度)を捕獲する目標を立てているが、活用されるのは1割にも満たず、多くは地中に埋めるか一般廃棄物として処分されている。

食肉処理、なめし革、骨の加工…

シカ丸ごと活用に施設

また、シカ1頭から取れる食肉は全体の3分の1程度と少なく、残りが廃棄物になるため、コストがかさむのが課題になっている。

一方、市内には県内初のシカ肉専門処理業者「丹波姫もみじ」をはじめとして、シカ肉を使った料理店やドッグフード製造業者など関連業者が複数おり、新施設建設が浮上した。捕獲されたシカを持ち寄ってもらって解体や分別を行い、必要な業者に安定供給する。

受け入れ目標は年間約千頭で、シカが新鮮なうちに処理できる近隣市からの調達も視野に入れる。

ブランド化目指し