

令和2年度 鳥獣対策優良活動表彰

(株)信州富士見高原ファーム



◆ ◆ 経営理念 ◆ ◆

野生鳥獣の命を通し

自然環境との共存共栄を目指す

農村振興局長賞
(捕獲鳥獣利活用部門 (団体))

活動地域【長野県 諏訪郡富士見町】の概要

- 本州の中央部、長野県南東部の八ヶ岳山麓のすそ野に位置し、冬は三寒四温が繰り返される内陸気候で、年間を通じて冷涼な日々が多く、夏は特に高原特有の涼風が吹く。

近年の気象状況は、年間平均気温が10℃前後で、年間平均降水量は1,210mm前後である。

- 富士見町の農業は、耕地面積は1,600ha、推計農業産出額は25億2千万円であり、高原特有の立地条件を活かして、水稻、花卉、野菜、酪農を主体とする農業生産活動を展開。



信州富士見高原ファーム（解体施設）

被害の概要

- 富士見町では、これまで限られた地域に生息していたニホンザル、ニホンジカ、イノシシの出没が広範囲にわたり、農作物の被害が町全域に拡大
- ニホンジカについては、平成20年度ピーク時の農作物被害額4,128千円に比べて令和元年度では869千円と激減

(直近3カ年での農作物被害額)

	平成29年度	平成30年度	令和元年度
ニホンジカ	695千円	702千円	869千円
ニホンザル	1,474千円	1,521千円	2,232千円
イノシシ	－	10千円	－
その他小計	198千円	1千円	1千円
地域全体の合計被害金額	2,367千円	2,234千円	3,102千円

活動の動機、設立経過

■ 活動の動機

これまで

捕獲個体の土中埋設
他獣による掘り起こし

懸念

自然環境の悪化
他獣の増加

目的

貴重な地域資源
として有効活用

■ 設立経過

平成25年 8月 猟友会有志で会社を設立

平成26年10月 食肉施設を建設

平成26年11月 食肉処理施設の運営を開始

【令和2年現在】

株式会社へ法人化

従事者数 3 名（常勤 2 名、非常勤 1 名）

捕獲者数42名体制で施設運営



農作物被害の軽減、捕獲個体の有効活用による自然環境等の保全が促進

活動の内容

■ 「信州産シカ肉処理施設認証」を取得

● 二ホンジカを「安全・安心でおいしい富士見町産ジビエ」として商品化するため、平成27年に長野県「信州産シカ肉処理施設認証」を取得

● 「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル」に基づき、徹底した品質・衛生管理を実施するとともに、施設への迅速な個体搬入や素早い解体により、高品質な精肉生産を実現

信州ジビエ衛生マニュアル — 処理作業編 —

本マニュアルでは、狩猟等で捕獲した二ホンジカを食肉として加工販売する際の取り扱いや処理方法に関する注意事項を具体的に説明します。

また、内容は販売を前提とした取り扱い等となっていますが、自家消費用として解体する場合も参考にいただくことで、ご自身やご家族等を食中毒等の事故から守ることにまいりますので是非ご活用ください。

1 関係者の心構え

販売は業として行われるため、その行為には当然、事業者としての「責任」が生じます。

狩猟者と処理業者に求められる責務は、役割の違いにより、それぞれ違う内容となります。しかし、両者が互いの作業内容を理解し、確認作業や意思疎通を図ることが、安心で安全な食品づくりにつながります。この取り組みでは、関係する皆さんが「食品づくりの事業者」としての認識を持つことが重要です。

以下、それぞれの立場における注意事項・作業手順を具体的に説明します。

2 狩猟者等の注意事項・作業手順

(1) 捕獲個体の取り扱い



行為も食品づくり(業)の一部と意識して対応しましょう。

いけいけい物を異物と呼びます。
衛生法違反となります。
く、粒数が多い散弾は以下の
捕獲(又は止め刺し)時には散
つ。
(用可能です。)
見にくく、肉の中に残り易いた



【大きな弾は目標確認が容易】

可能性があります。)

が半矢*で逸走する可能性があるため。
しくありません。)

弾の威力不足や当り所が黒かったことで獲物が死に切れない状態。

処理作業 - 1 -

活動の内容

■ トレーサビリティ体制の整備

長野県と連携し、出荷精肉に個体の捕獲や処理情報を追跡できるQRコードを貼り付け、トレーサビリティの体制を整備し、長野県や卸売業者等が構築したシカ肉製品の新たな流通の仕組みを活用



**QRコードから
個体認証番号の
データ確認が可能**
(捕獲年月日・場所・方法、
処理施設・処理年月日、
獣種・体重・性別など)

活動の内容

■ イオングループに冷凍生肉や加工品を供給

イオングループ（県内12店舗）に冷凍生肉や加工品を供給し「信州ジビエ」のブランド化を推進するとともに、一般消費者へのジビエ普及に貢献



中野店



南松本店

活動の内容

■ 国産ジビエ認証を取得

平成31年には、国産ジビエ認証を取得するとともに、日本ジビエ振興協会の認定講師として、新たに国産認証取得を目指す全国の施設に対して、解体実演講習や講演を行い国産認証制度の普及に尽力



解体実演講習

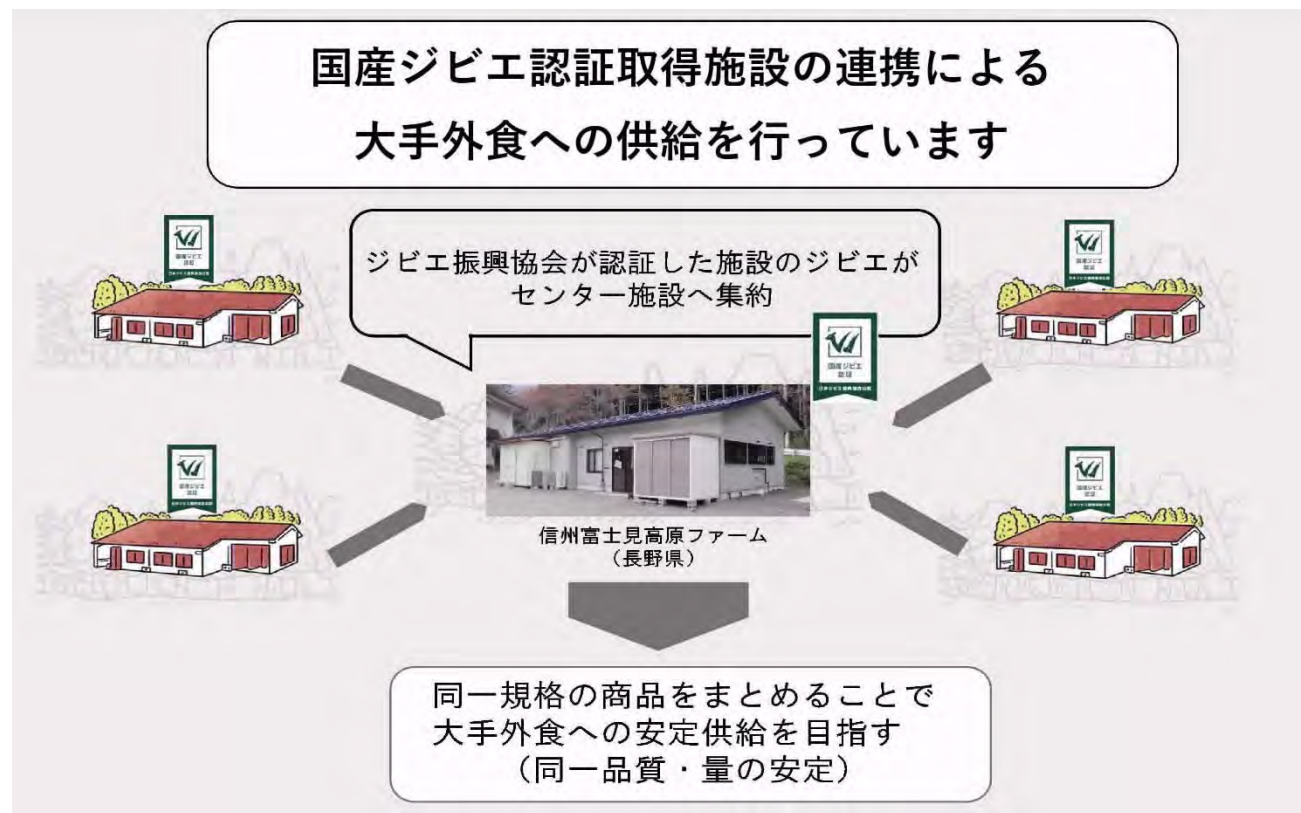


国産ジビエ
認証

活動の内容

■ ウデ・スネセンター構想

全国の国産ジビエ認証施設と連携し、販売が難しいウデやスネなどの低利用部位を当社に集め、大口仕にする事で安定した供給を確保した上で、「国産認証ジビエ」として大手外食販売店に供給し、国産ジビエの消費拡大及び残渣の低減に努めている。



活動の内容

■ 課外授業

調理専門学校と協力して生徒に対し、シカ肉として食材になるまでの一連の過程の課外授業を実施している。

ロースやモモなど普段は部位でしか見ることのない生徒が、食材になる過程を体験することで、骨格などの部位の学習やウデ、スネなどの低利用部位も含めシカ肉を食材として意識付ける機会となっている。



活動の内容

■ ジビエカーの普及

日本ジビエ振興協会、長野トヨタ自動車(株)が共同開発したジビエカー（移動式解体処理車、2015年に計画がスタートし、2016年7月末に完成。）について同年8月から実運用に向けた実証調査に実演者として協力した。

実証調査は、長野県、宮崎県、福岡県、鳥取県、愛知県、大分県で実施され、現在、全国に4台が導入されている。



活動の成果

■ 施設建設後の被害額は半減

有害捕獲により二ホンジカによる農作物被害額は、施設建設前の平成25年度1,687千円に比べて近年では半減しており、年間処理頭数も年々増加し有効活用が図られている。

	平成29年度	平成30年度	令和元年度
二ホンジカ被害額	695千円	702千円	869千円
有害捕獲頭数	633頭	393頭	710頭
年間処理頭数	259頭	323頭	477頭
利用率	41%	82%	67%

今後の活動方向

経営理念

「野生鳥獣の命を通し、自然環境との共存共栄を目指す。」

廃棄処分している残渣「ゼロ」

- 販路拡大によるジビエの普及
- 消費者の国産認証制度の認知度向上を図り、認証取得施設を増加
- 各地域の認証施設や外食産業団体等との連携を強化
→ウデ・スネセンター構想の安定供給体制の確立と生産量増大に尽力