

# 鹿の捕獲と解体の実際



奥三河高原 ジビエの森  
金田治久

# 奥三河高原ジビエの森 の紹介

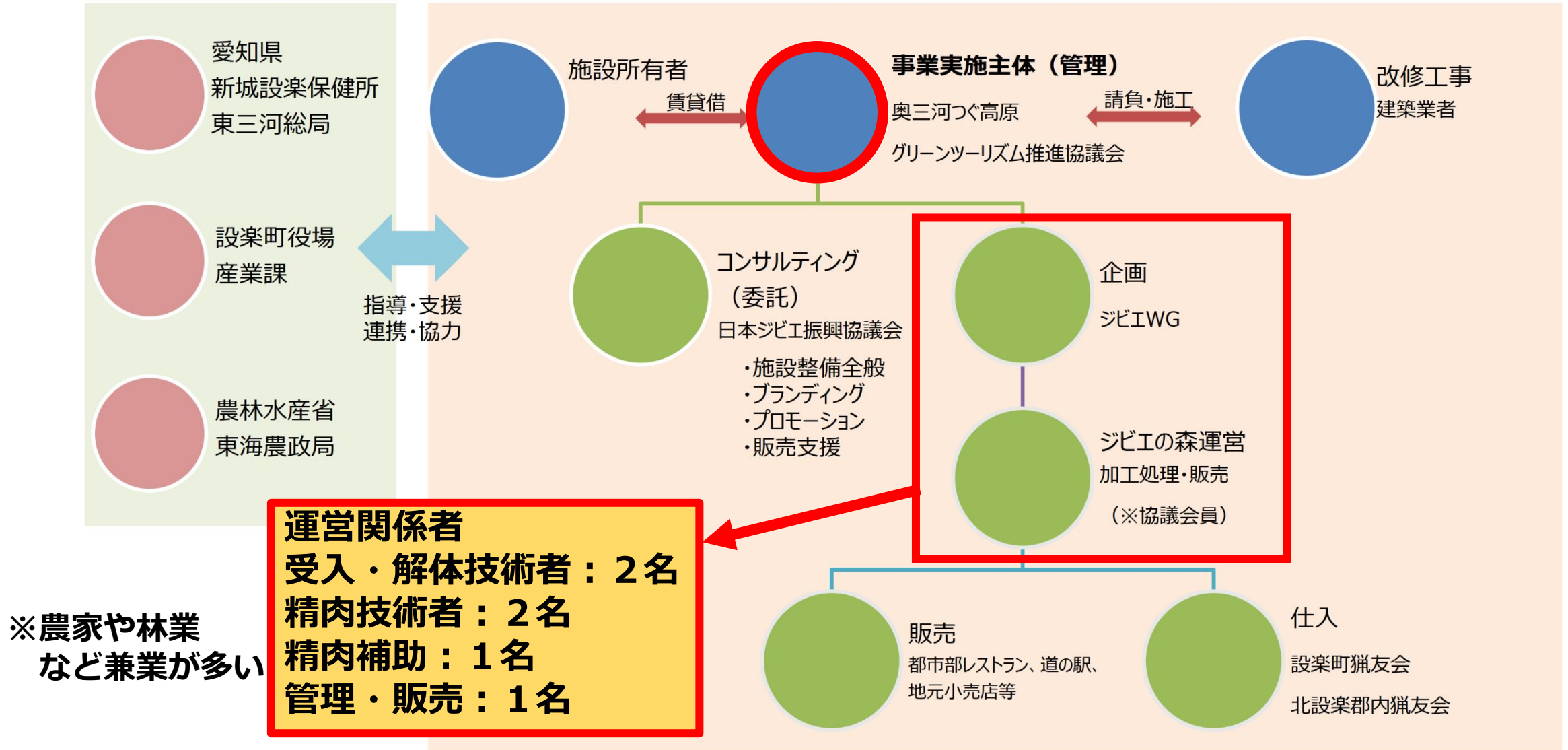
愛知県北設楽郡設楽町津具

2015年4月開業

- ①鹿肉・猪肉の解体処理
- ②鹿肉・猪肉の販売
- ③上記加工品の製造販売
  - ・食肉処理業営業許可
  - ・食肉販売業営業許可

- 目的：ジビエを通して
- ・地域の食文化PR
  - ・獣害対策
  - ・地域に雇用
  - ・観光客の誘致

# 推進体制：奥三河つぐ高原グリーンツーリズム推進協議会



# ジビエの森の紹介

## 【処理頭数】

鹿と猪を合わせて  
年間約300～450頭を処理  
※今年度は豚熱の影響で  
猪は処理していない。  
(取り扱いはある)

■野生獣のため、  
年度によって変動がある

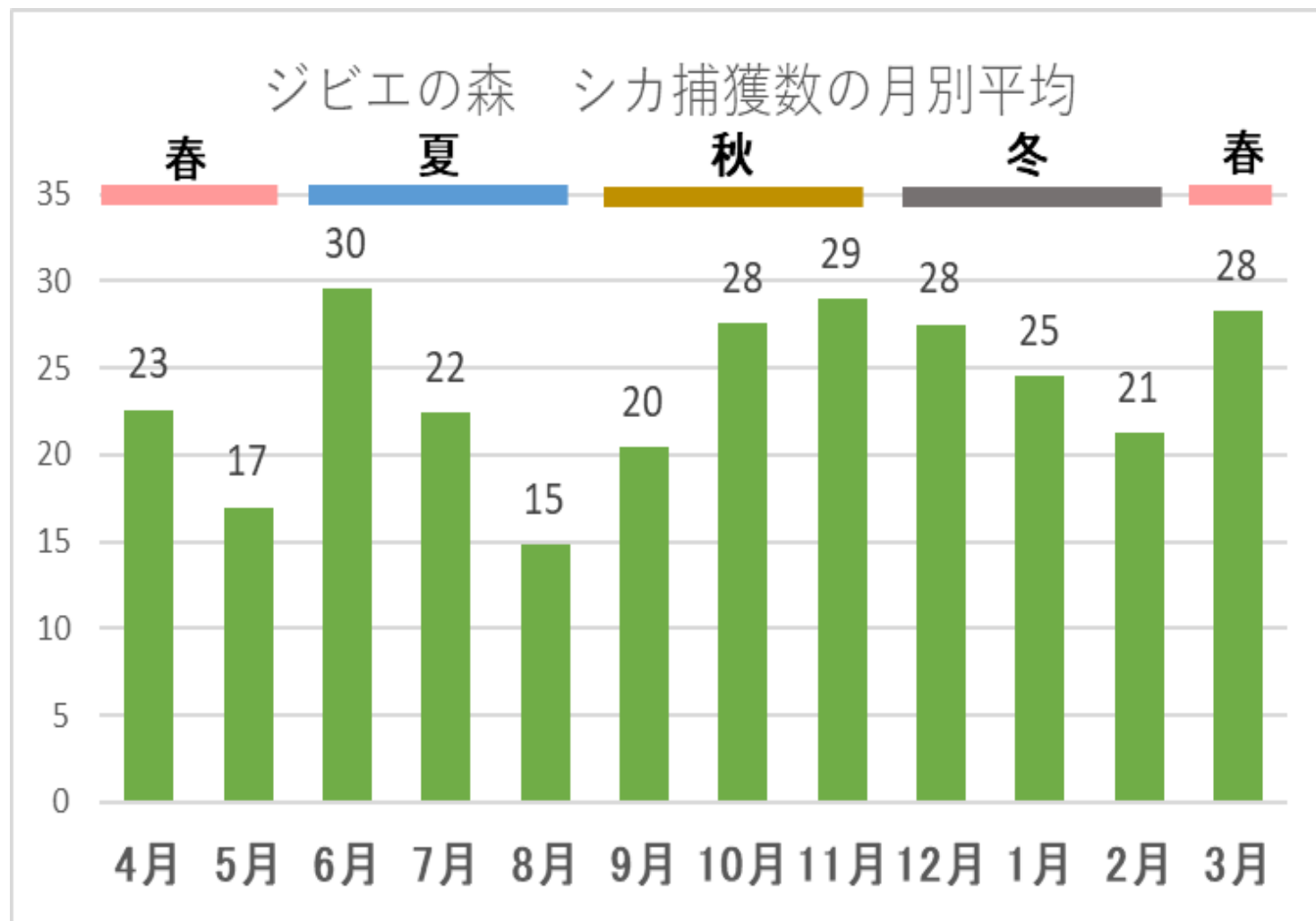
|                | 鹿    | 猪   | 合計   |
|----------------|------|-----|------|
| 15年4月-16年3月    | 108  | 95  | 203  |
| 16年4月-17年3月    | 186  | 116 | 302  |
| 17年4月-18年3月    | 291  | 153 | 444  |
| 18年4月-19年3月    | 282  | 178 | 460  |
| 19年4月-20年3月    | 318  | 46  | 364  |
| 20年3月-10月      | 202  | 0   | 202  |
| ※2020年度は8カ月の数値 |      |     |      |
| 合計             | 1179 | 796 | 1975 |



# 鹿のシーズン 実は年間通して獲れる

狩猟期は11月15日～  
翌年2月15日までだが、  
鹿の捕獲は通年で行って  
いる。

むしろ、鹿肉は  
『夏鹿』が美味しい  
と言われる



# 野生の鹿について



鹿は5～7月ころ生まれ  
約2年で成獣へ。平均寿命は  
オス6才、メス8才くらい。  
ジビエの森で処理する鹿は  
概ね1才～6才と幅広い。  
小鹿は肉が柔らかいが、  
取れ高は少ない。





# 捕獲から消費まで 全体の流れ

## 捕獲～消費までの流れ



捕獲

猟友会等による  
捕獲



連絡

捕獲者から施設  
担当者へ連絡



とめ刺し・回収

担当者立会の下、  
とめ刺し・回収



計量・解体

施設搬入後、  
計量1、解体

順に、ご説明します。



処理

熟成後、精  
肉処理・  
計量2



発送

取引先へ発送



消費地

レストラン・  
一般生活者

# 捕獲

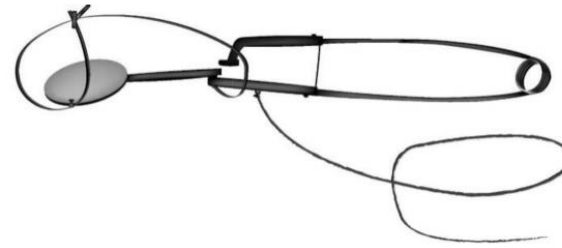
鹿の捕獲方法は  
様々ありますが、

- ・ くくりわな
- ・ はこわな、が多く、  
捕獲場所に行って  
「止め刺し」を行う。

※銃猟による捕獲獣は  
基本受け付けない。  
(肉の鮮度、銃弾残置)

くくりわなの実物  
も見てください。

くくりわな



はこわな



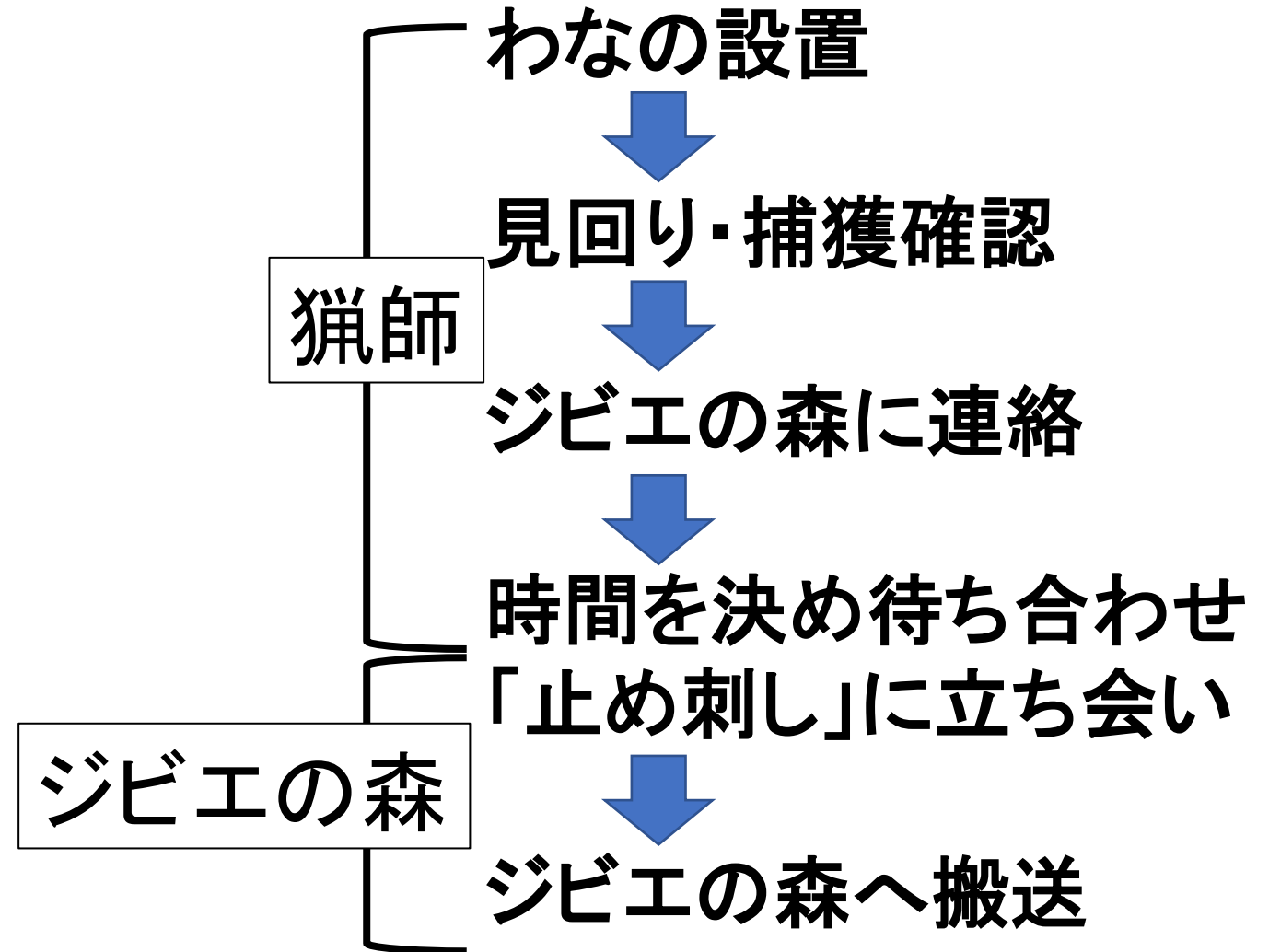


# 捕獲（止め刺し）回収

「止め刺し」とは、  
わなにかかった鹿に  
「とどめをさす」こと。

止め刺しが上手くないと、  
・ 鹿が暴れて肉が傷つく  
・ 血抜きが不十分に  
＞＞肉の品質に影響する

止め刺しに立ち会うのは  
肉の新鮮さを確認するため



# 搬入・洗浄

止め刺し、搬入した鹿は、  
速やかに、大量の水で洗浄する。





# 搬入洗淨 猪鹿工房「山恵」

1月26日  
第1回ワークショップ





# 解体（皮むき・内臓だし）

吊るした状態で、先ず、

- ①食道・肛門結さつ（消化管の中身が漏れないよう）
- ②皮むき作業
- ③頭部を切断
- ④内臓だし（異常がないか確認）
- ⑤付着物トリミング、洗浄

この間、異常がないかチェックしながら作業

「枝肉」の状態まで速やかに解体する。

摘出した頭部や内臓は廃棄する。



# 冷蔵（枝肉状態）

枝肉の状態で吊るしたまま、

残りの血や体液などを抜きながら

3～4日冷蔵で置き、  
表面を乾かす。





# 解体（脱骨、筋とり、精肉、パック）

- ・枝肉冷蔵以降の作業は、清潔区の部屋で作業します。





# 解体（脱骨、筋とり、精肉、パック）





# 脱骨作業の見学と体験

猪鹿工房「山恵」

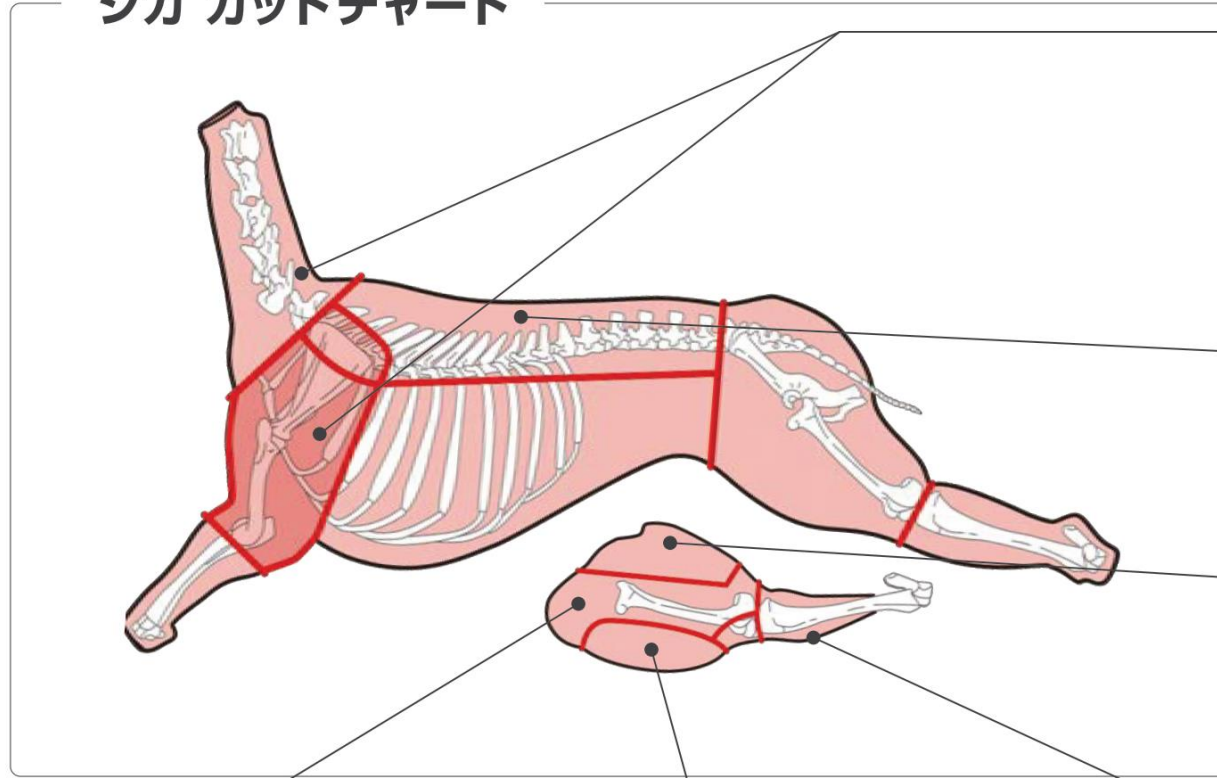
1月26日

第1回ワークショップ



# 解体（精肉、真空パック）

シカ カットチャート



## カタ、ネック

よく動かす部位なので硬いが味がある。ハンバーグやミートボール、ソーセージなど、ミンチにしてよく粘りが出るようにこね、少し豚脂を加えるとジューシーに仕上がりが美味しい。

## ロース

筋繊維が細かく柔らかい。表面の硬いスジを取り除けばステーキなど塊でソテーすると美味しい。

## 内モモ

筋繊維が細かく柔らかい、よく動かす部位なので味もある。塊肉の中にスジはない、大きな塊肉でロースト、パン粉をつけてカツなどが美味しい。

## 外モモ

モモの中でも筋繊維が荒くかたい部位。スライスして焼肉、生姜焼き、ストロガノフなどが美味しい。あまり焼きすぎない、煮込み過ぎないことがポイント。

## シントマ

柔らかくきめ細かな部位。スジを取り除けば、料理に使いやすい。一口カツや唐揚げにすると美味しい。

## スネ

特にスジが多くかたい部位。シチューや時雨煮などしっかり煮込んでも味がありとても美味しい。



# 一旦、冷凍庫へ

真空パックしてから  
速やかに冷凍庫で  
冷凍保存する。



# ラベル付け

冷凍した真空パック  
の状態で

- ①金属探知機にかける  
(鉛玉の検知)
- ②計量
- ③商品ラベル付け
- ④再び、冷凍保存し出荷





# ジビエの森の商品

鹿肉、猪肉のほか

ジビエ加工品も製造販売



# 安全で美味しいジビエを提供するために

食材を扱う施設として安心してご利用いただけるよう、  
衛生服の着用、調理器の洗浄、解体処理、パック処理、  
出荷に至るまで、  
一貫して責任者の管理のもとで行っています。  
金属検出器や目視によるチェックを実施し、  
食の安全につとめています。



# 安全で美味しいジビエを提供するために

法令や公式ガイドラインを遵守し、  
安全な食材を提供しています。

- ・厚生労働省 野生獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）
- ・愛知県「野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン」
- ・愛知県「衛生管理マニュアル」

## 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

本ガイドラインについては、イノシシ及びシカを念頭に作成しているが、他の野生鳥獣の処理を行うに当たっても留意すべきである。

また、本ガイドラインは、不特定又は多数の者に野生鳥獣肉を供与する者等を主な対象とするが、食中毒の発生防止のため、自家消費に伴う処理を行う者が参考とすることも可能である。

なお、本ガイドラインにおける「狩猟」には、有害鳥獣捕獲による捕獲等も含まれる。

### 第1 一般事項

#### 1 基本的な考え方

- (1) 野生鳥獣肉の処理に当たっては、野生鳥獣を屋外で捕殺、捕獲するという、家畜とは異なる処理が行われることを踏まえた、独自の衛生管理が必要となる。
- (2) 本案は、野生鳥獣肉を取り扱う者が、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取組として、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するため、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込んだものである。また、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄することを前提に、具体的な処理方法を記載している。

#### 2 記録の作成及び保存

食中毒の発生時における問題食品（違反食品等又は食中毒の原因若しくは原因と疑われる食品等をいう。以下同じ。）の早期の特定、排除を可能とし、問題食品の流通や食中毒の拡大防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するため、狩猟から食肉処理、販売に至るまでの各段階において、記録の作成及び保存を行うよう努めること。

#### 3 HACCP（危害分析・重要管理点方式）に基づく衛生管理

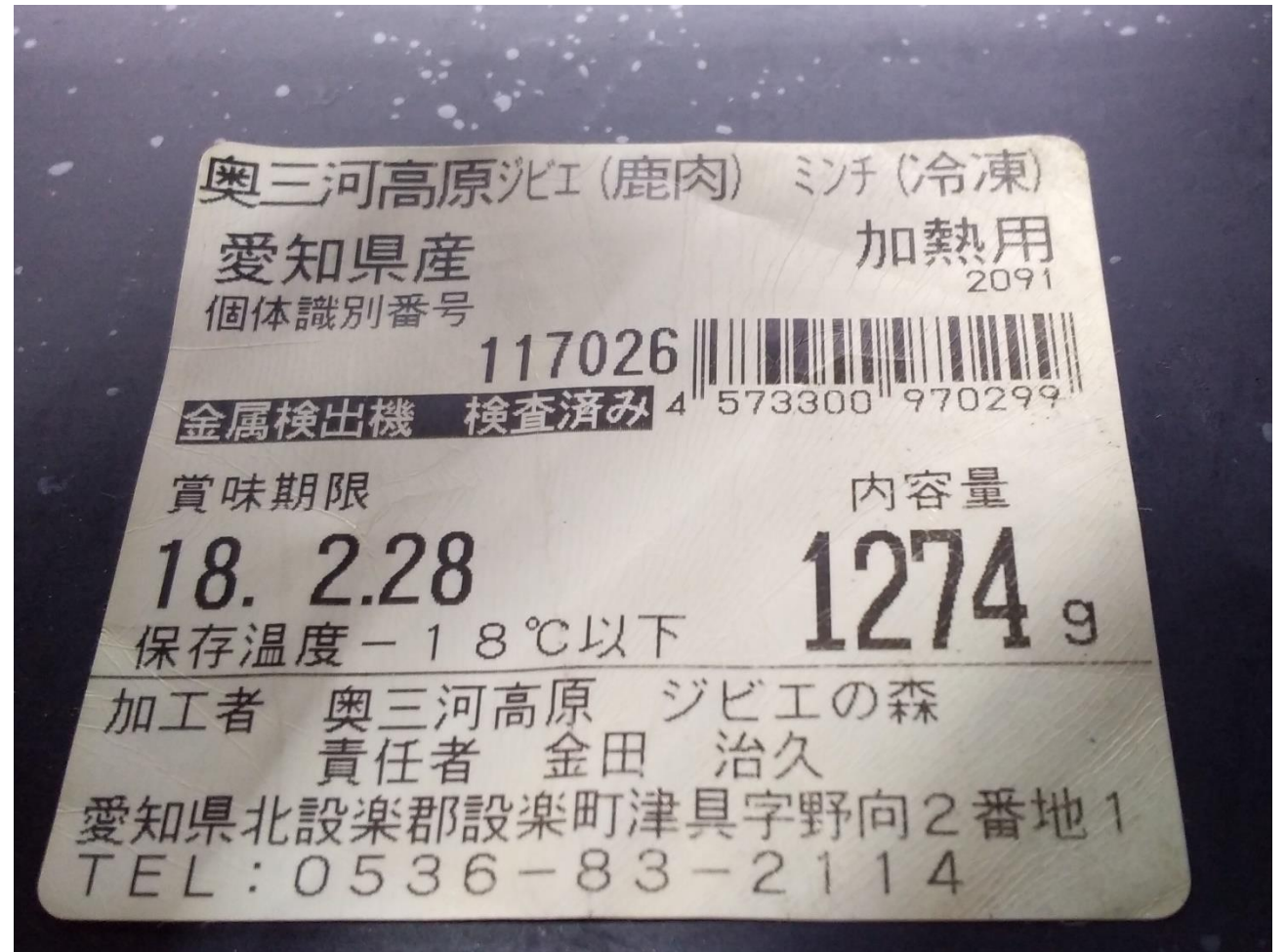
HACCPの導入により、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながる等、食品の確実な衛生管理による安全性の確保が期待されることから、野生鳥獣肉の処理についても、HACCPに基づく衛生管理を行うことが望ましい。HACCP導入の検討に当たっては、「と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令の公布

# 個体識別番号による捕獲処理状況の管理

個体の管理

狩猟状況の確認記録

異常の確認記録





ご清聴ありがとうございました