

# どうしてジビエ（獣肉）利用は進みにくいのか？

河田 幸視\*

## 1. はじめに

野生動物の都市部での出没は、今でも全国的なニュースとして取り上げられはするものの、もはや珍しい事件ではなくなった。頻繁な出没の背景には、野生動物の個体数が大幅に増加したこと、人間の領域と野生動物の領域を区切る境界が希薄化したことがあるといえよう。個体数の増加や境界の希薄化は、人間による狩猟の減少が大きく影響しているといえる。

皮肉にも、狩猟が最低迷している現在が、おそらくは野生動物の個体数に最も世間の耳目が集まり、有効活用が最も活発に取り沙汰されている時代であろう。こうした現象が生じた背景には、狩猟活動は見た目には私的活動であるが、実際は多分に公益的な面を有していることがあると考えられる。卑近な例を挙げると、狩猟の減少がニホンジカの個体数増加をもたらし、自動車との事故を増やすといったことである。

野生動物の有効利用の難しい点は、ジビエの必要性の減少が背景にあることである。狩猟や獣肉（以下、ジビエと呼ぶ）への需要が減少し、あるいはほとんど消滅した中で、新たに需要を生み出すのは、そもそも無理難題とすらいえる。狩猟のみであれば、捕獲個体の買い取りといった形で活動を活発化可能であるが、ジビエは、数多くの条件がクリアされないと、売り手側は市場に出せず、買い手側はそもそも存在すらしないであろう。

反対に、ジビエに対する十分な需要が生まれると、狩猟低迷や、個体数の大幅増加とそれに関連する諸問題は解決が容易になる。全国的にみれば、ジビエを普及させる取り組みは、この数年間で大幅に増加し、複数の自治体で獣肉衛生処理マニュアルが策定されたり、加工品が試作されている。中には、商品として長期にわたって販売されているケースもある。

しかし、概して言えば、ジビエの利用は決して

芳しいとはいえない。利用が進まない理由については、既に数多くの指摘があり、また、解決のための提言もなされているが、それらを網羅的に整理した文献はなく、特に経済学的観点からの説明は不足しているように思われる。この小論の目的は、主にニホンジカを念頭におきながら、ジビエの利用が進まない問題（以下、ジビエ問題）について、経済学的視点を織り込みながら論じることである。

## 2. ジビエ問題の背景

まず、ジビエの利用は、日本では経済発展とともに減少したこと、さらに、ジビエ問題は、過少利用問題として捉えられることをみている。

### (1) 経済発展との関係

戦後の食糧難が解消されるまでは、ジビエは鯨肉とともに空腹を満たすために活用されたという話を時折伝え聞くことがある。高度成長期を経た1970年代の日本では、石油危機を契機として、第1次産業の衰退に拍車がかかるとともに、第3次産業の比重が高まったと言われる。こうした経済発展に伴う高次産業への移行は、ペティー＝クラークの法則として知られる現象である。狩猟にも、一見この法則が成立しそうであるが、実際にはやや複雑である。筆者の考えでは、もし、狩猟の目的が基礎的食料の確保ならば、この法則は成立するが、スポーツハンティングならば、ケース・バイ・ケースとなり、時には経済発展と共に狩猟は隆盛することがある。

このことを例証するために、筆者が以前、いくつかのヨーロッパの国々の研究者に、その国の経済発展と狩猟の盛衰について尋ねた際の回答にみられる傾向を紹介すると、回答は、2つに類型化された。一つは、経済成長と共に狩猟が衰退するという傾向を観察しているケースであり、いま一つは経済成長と共に狩猟が盛んになるという傾向を観察しているケースである。

こうした異なる傾向を捉える視点として、少なくとも次の2つがあると考えられる。第1の視点は、

\*帯広畜産大学 (Yukichika Kawata)

いわゆるグズネツ曲線と同様に、経済発展と狩猟の盛んさとの関係が逆 U 字型になっている可能性があることである。すなわち、経済発展の初期段階では狩猟は盛んになるが、経済発展がある一定水準に達するとピークを迎え、その後は狩猟が衰退し始めるということである。第1次産業の一部としての狩猟の発展と、その後の高次産業への移行がこうした逆 U 字型をもたらしているのだとすれば、第1の視点は、ペティー＝クラークの法則と整合的である。

第2の視点は、経済成長と共に狩猟が衰退するケースは基礎食料の確保とスポーツハンティングの両方で、逆に経済成長と共に狩猟が盛んになるケースはスポーツハンティングの文脈で生じる可能性があることである。経済発展と狩猟の盛んさとの関係が逆 U 字型になっているという第1の視点は、基礎食料の確保と、スポーツハンティングの両方に当てはまるとしても、ピークに達する経済発展の水準には差があると考えられる。さらに、スポーツハンティングでは、直下でヨーロッパの例を引いて説明するように、増加したまま高い水準で安定する可能性がある。その場合は、ペティー＝クラークの法則とは整合的にはならない。

第2の理由を補足する。図1は、やや古いデータではあるが、ヨーロッパのいくつかの国の経済発展（一人あたり GDP）と人口に占めるハンターの割合の関係を示したものである。これに基づくと、経済発展

の相対的に初期の段階では、人口に占めるハンターの割合は増加傾向を示すが、一人あたり GDP がおよそ 1.5 万ドルを越えると、割合が引き続き増加する国と、減少に転じる国に分れ始める。増加する国は、相対的に緯度が高く、冷涼な国々であり、減少する国は相対的に緯度が低く、温暖な国々である。その後、一人あたり GDP が 2.5 万ドルに達するあたりから、人口に占めるハンターの割合は変化しなくなる傾向にある。一概には言えないものの、傾向としては、高緯度に位置するほどスポーツハンティングには有利と考えられ（なぜなら、動物はより大型なため狩猟対象として魅力的であり、また、気温が低いため捕殺個体の急速冷却など狩猟後の処理がしやすい）、こうした国々では人口にハンターが占める割合は高水準に達して安定すると予測される。低緯度にあり、スポーツハンティングには相対的に不利な国は、当初ハンター数は増加するものの、じきにピークを向えて減少に転じ、低水準で安定すると予測される。

わが国の場合、既に基礎食料の確保の段階は脱している。さらに、スポーツハンティングは盛んとはいえない。つまり、ペティー＝クラークの法則がそのまま当てはまると考えられる。既に河田（2010）で紹介したように、ヨーロッパでスポーツハンティングをおこなう人々の目的の一つは、畜産物よりも質が高いと考えられるジビエを入手するためである。わが国の場合は、ジビエに対してそのような認識は

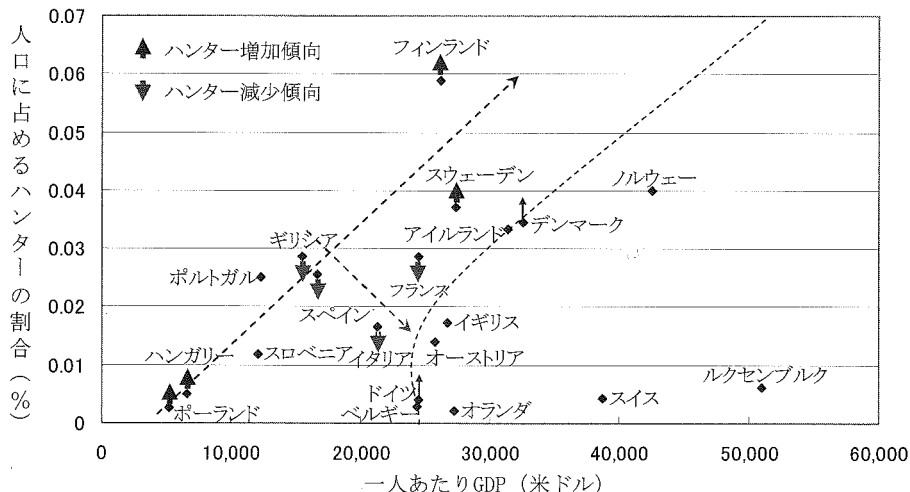


図1 一人あたり GDP と人口に占めるハンターの割合の関係

出典：Kawata (2011)

注：IMF (2007) World Economic Outlook および Chardonnet et al. (2002) のデータを用いて筆者作成

ほとんどなく、狩猟やジビエの利用は衰退こそすれ、自然には増加する状況にはない。このような背景の下で、わが国では狩猟による野生動物の捕獲数が減少していると考えられる。次に、その結果として発生する過少利用問題について述べる。

## (2) 過少利用問題

ジビエと畜産物は根本的に異なる点がある。ジビエの利用量はある範囲でなければ広く社会的に問題が生じうるのに対して、畜産物は一般にそうした問題をもたらさない点である。例えば、ワインの搾りかすやホエーを給餌した豚が、近年話題にのぼることがある。仮に、こうした特殊な生産をおこなっている豚の飼育をやめると、産業廃棄物処理業兼業の養豚業者にワインの搾りかすやホエーを渡している業者は、残滓の引き取り先を一時的に失うことで影響を受けるかもしれないが、それ以上の問題は生じないであろう。他方で、例えばニホンジカの場合、ジビエの利用がなくなると捕獲数が減少し、それはその地域のニホンジカの個体数の増加に結びつき、自動車事故、鉄道事故、農林業被害、植生被害といった数多くの問題を甚大化させてしまう。

言い方を変えるならば、ジビエの利用は何らかの理由で利用量が変化した場合に、過剰利用や過少利用という問題を併発させる。現在、野生動物の文脈で問題となっているのは過少利用であろう。漁業のように資源量の減少が問題となっている場合には過剰利用問題と呼ばれる。過剰利用問題では十分な需要が存在しているため、稀少な財をいかに効率的に配分するかを考察する経済学の俎上に載せ易い問題であるが、過少利用問題は需要が減退した状態を考えるために、経済学的にはいっそう扱いにくい問題といえる（河田，2009a）。

さらに言うならば、こうした特性を有した過少利用は、少なくとも次の2つの捉え方を区別し、理解する必要があると考えられる。すなわち、捕獲が少なすぎる結果、個体数が増加して社会的に問題が生じるという意味での過少利用（捕獲数の意味での過少利用）と、個体数自体は狩猟で調整されているものの、捕獲個体を有効活用できていないという意味での過少利用（有効活用数の意味での過少利用）である。こうした捕獲数と有効活用数の乖離は、過剰利用の文脈では生じないものである。

時として、捕獲数さえ適切に調整されれば、有効

活用の意味での過少利用問題も解決するといわんばかりの議論がなされることがあるが、それは、上記の捕獲数の意味での過少利用問題と有効活用数の意味での過少利用問題が十分に区別されていないためかもしれない。私たちは、過少利用という問題には、これまであまり直面してこなかったため、過剰利用と同じ思考経路で考えてしまうのであろう。

## 3. なぜ日本では伝統料理として残らなかったのか

ヨーロッパの国々では、ジビエは猟期に伝統料理として利用され、一般の人々が喫食する機会は、国にもよるが日本よりは恵まれている。日本では、近年でこそジビエ料理の普及が試みられているものの、季節料理や伝統料理として食するという習慣は、戦後これまで間には形成されてこなかった。とはいえ、10年単位でジビエ普及の取り組みがなされており、ここ数年は、毎月のようにジビエの活用に関する新聞記事を目にする。一部の地域や商品については、成功の様子が伝わってくる。しかし、総じて言えば、多くの取り組みは成功裡には進まず、試験的なものや一過的なものにとどまっており、販売の定着や拡大はできていない。

ヨーロッパ諸国と日本との、こうした違いの原因は何であろうか。その1つは、文化的な違いに求めることができるかもしれない。しばしば指摘されるように、ヨーロッパは狩猟民族、日本は農耕牧畜民族という違いがある。ヨーロッパでは、狩猟は貴族文化の一部としてスポーツハンティングの形でおこなわれ、ジビエは高級食材であるのに対して、日本では、狩猟は害獣駆除の一環として農民がおこない、ジビエは仏教で禁じられた食材とみなされてきた、という括り方をすることが可能かもしれない。このように考えると、日本においては、農山村の衰退とともにジビエの利用が減退するのは自然なことであり、ヨーロッパにおいては、伝統料理として残る余地があったといえる。

日本では、1970年頃から食事エネルギー摂取量は変化しなくなり、食生活の成熟化が始まったと言われる（荏開津，2008）。ジビエは、こうした食生活の充実の中で選択されなくなったといえる。経済学では、所得の増加とともに需要が増える財を上級財、減る財を下級財と呼称する。ヨーロッパでは、少なくとも

一部の人々にとってジビエは上級財であるが、日本では、ほとんどの人にとってジビエは下級財であるといえよう。

少し話しがずれるが、International Union of Game Biologists (通称, IUGB) という、日本ではさほど知られていない組織があり、定期的に国際会議を開催している。これは狩猟獣を専門とする生物学者が活躍する場であり、多くの学者はハンターであったり、実際にハンティングをした経験を有している。そもそも日本では狩猟獣という観点から研究する学者はほとんどいないと思われる。こうした違いにも、ヨーロッパと日本の狩猟に対する文化的相違が色濃く表れているといえよう。

#### 4. 情報の不完全性

経済学では、完全情報が仮定される。すなわち、売り手も買い手も売り買いする商品の情報を不足なく知っていると仮定される。ところが、財の中には売り手は知っているが、買い手は知らない情報が存在することがあるのが現実である。これを情報の非対称性という。もし売り手が買い手の無知に付け込んで、品質が劣った食品を品質が高い食品と偽って販売するならば、それは食品偽装問題となる(詳しくは、根井(2009)、荒井(2009)を見よ)。

こうした売り手と買い手の情報へのアクセスの違いを主として食品の文脈で説明する際に、探索財、経験財、信用財(あるいは信頼財)という用語が用いられる。探索財は、購入前に消費者が品質について確認可能な財、経験財は、調理時や喫食時に品質を確認可能な財、信用財は品質が確認不可能な財である(Nelson, 1970; Darby and Kami, 1973)。信用財は、例えば、仮にホエーを一定期間、毎日3リットル与えた豚をホエー豚と呼称することにしている時に、本当に決められた通りにホエーが与えられたのかや、仮に与えられていても、ホエーパウダーを水に溶かしたものをホエーと称しているのではないかといった疑念を、買い手の側は確認する術がないというケースである。

ジビエの場合には、さらに複雑となる。なぜなら、市場に出回っている食品は、一般には探索財、経験財、信用財のいずれかに分類され、そのどれであっても売り手側は情報を有しているが、ジビエの場合は例外的であり、売り手にとっても信用財や経験財と同様に

なるケースがあるためである。具体的には、少なくとも次の2点を指摘できる。一つは、ジビエとして利用される野生動物がどのような環境で生活したか、いま一つはどのような捕獲のされ方をしたのか、についての情報が、売り手の側にも十分でないということである。

同じ野生であっても、魚類の場合、棲息環境や食性は比較的限定的であり、捕獲方法は非常に統一的といえるかもしれない。いずれにせよ、捕獲された魚類の品質は比較的均質と考えられる。ところが、野生動物の場合、どこで何を食べて育ったかに、比較的幅が生じうる。とりわけ、イノシシのように雑食性の場合、ありとあらゆる動物性、植物性のもを食べている可能性がある。何を食べてきたかによって、個々のイノシシの味には違いが生まれるかもしれない。よく言われるのは、どんぐりを食べて育ったイノシシは美味しいとか、穀物を食べて育ったカラスは美味しいといった話であるが、狩猟した鳥獣が期待通りの餌を食べてきたという保証はない。

加えて、野生動物は、捕獲時のストレスが肉質に大きく影響を与えられている。ストレスの影響には個体差があるであろうし、そもそも、捕獲のされ方は個体ごとに異なるため、結果的に、売り手側にも肉質は判然としなくなる。これは検査である程度の予測をしたり、食することで確認できるため、経験財的である。しかし、通常の食品の場合には、ひとグループの経験財は同様の品質(同じように品質を調整)であるのに対して、ジビエのケースでは個体ごとに品質が異なってしまう点と、売り手サイドも十分な情報を持っていない点が特殊である。

このように、ジビエは品質が一定ではなく、さらに、品質の情報を買い手側だけでなく売り手側にも十分には持っていないといった特徴がある。このことは、ジビエの売り手、買い手の双方にとってマイナスであるだけでなく、ジビエの普及を阻む問題点の1つといえる。この問題の解決のヒントとなりうるのは、北海道で試みられている一時養鹿であろう。一定期間飼育をすることで、人為的に餌を調整可能であるし、人馴れすることで、捕殺時のストレスの問題を軽減可能である(河田, 2009b)。ただし、一時養鹿は、飼料費が嵩むという問題があることに留意が必要である。

さらには、安全・安心という観点でも、ジビエは特殊である。ジビエ、特にベニソン（シカ肉）は、健康食品として宣伝されることがあり、実際に、アレルギー体質の人が摂取しやすい肉類といわれている（笠井・長谷川 2000, 尾碕, 2001）。これは、家畜と異なり、基本的には化学物質を含んだエサを食べていないためといえる。その意味で、とりわけアレルギー体質の人には、畜産物よりも安心で安全な食材といえる。ただ、上で指摘したように、野生動物の成長の過程では、人の監視は皆無かほとんどのに等しい。このため、何を食べて成長したのかは売り手にも情報が無い。化学物質等で強度に汚染された草本を食べたり、疾病を有しているとしても、検査によってそのことが全てわかるとは限らない。その意味では、畜産物に比べて安全・安心の水準は低いともいえる。このことは、売り手、買い手の両方にとって、ジビエは信用財的な側面を有しているということである。

## 5. 供給面での諸制約

ジビエの供給にあたっては、既に述べた以外にもいろいろな問題がある。ここではそれらを整理する。供給面の問題の1つ目は、仕入れ頭数を安定化できないことである。野生動物は、もともと生産効率を考慮して頭数が調整されたり、捕獲がなされるわけではない。個体数自体に変動があり、捕獲数も可変的である。このため、一定の頭数が常に確保できるとは限らない。このことは、解体処理において遊休人員を発生させ、生産の効率を低下させてしまう。

供給面の問題の2つ目は、歩どまりが低く残渣処理費用が高むことである。食用の家畜は食肉生産に適した形に改良がなされているが、野生動物はそうした改良はなされていない。このため、歩どまりは一般に低い。もし、ジビエ以外の部位が活用されないならば、それは産業廃棄物として処理されることになり、一定の課金がなされる。こうした残渣処理費用が高むことは、有効利用が進まない理由の1つとして指摘されている。例えば、滋賀県日野町のケースでは、処理費用はキロ100円、1頭あたり平均2500円かかっている（日本農業新聞2011年1月11日）。

供給面での問題の3つ目は、処理施設のコストである。野生動物はと畜場法の規定から、家畜用の

食肉解体場に搬入して解体することができない。このため、解体処理場を準備するコスト（既存の施設の利用率、あるいは新規の建設費用）が必要となる。狩猟のたびに、不特定の場所から搬入する必要があるため、捕獲数も少ないとすれば効率が悪く、また、解体処理場に搬入される頭数は家畜と比較してかなり少ないと考えられる。処理頭数が増えれば分業が可能となり、1頭あたりの処理費用を下げるができるのだが、野生動物の場合は搬入数に限度があり、こうした分業のメリットを十分に活かすことができないかもしれない。

供給面での問題の4つ目は、供給時期の制約である。家畜の場合、増体量は季節による変動を示さないのが一般的であるが、野生動物の場合はエサが少なくなる冬期に対応して増体量も季節変化をする。同様に、脂肪の量も変化すると考えられる。他方で、猟期は秋から冬にかけての時期が一般的であり、とりわけ猟期の末はもっとも脂が乗らず、増体も少ない（体重が減少することすらある）時期である。これは、ジビエとして最良の時期に利用できないという不利な面を表している。

## 6. 食味に関する課題

これはある程度主観や好みに関わる問題のため、個人的な感想を踏まえつつ述べたい。味については、2つのバイアスが発生しうると考えられる。一つは、食べなれた味に引きずられるバイアスである。イノシシは比較的ブタに近く、食べやすいと考えられるので、以下ではシカを念頭に置く。シカ肉（ベニソン）は赤身肉であり、日本人には食べ慣れていないタイプの肉であると考えられる。このため、もし、幼少時から食べていたらおいしいと感じたかもしれないが、食べ慣れていないために違和感を覚えるケースは少なくないと思われる。

いま一つは、ジビエと知って食べた場合である。筆者は以前にアカシカの肉をそれとは聞かずに食べた時、牛肉にしてはジューシーさが少ないものの非常に美味で、鶏肉や豚肉よりも美味しいと感じたことがあった。しかし、後からアカシカの肉と聞いてからは、それほど美味しいとは感じなくなった記憶がある。このように、ジビエという先入観があることで、本来の評価が阻害されてしまう可能性がある。

ジビエを産業として成り立たせるためには、ジビエ

であることを明確にして売らざるを得ない。すると、ジビエという先入観のために、評価が割り引かれる可能性がある。これに対する最も適切な対処方法は、ジビエ本来の味を広め、また幼少期からジビエを食べ親しんだ子供を増やすという方法であろう。しかし、こうした正攻法はかなりの時間がかかると予想される。

有効利用の早期促進を目的とするのであれば、こうした正攻法と平行して、私たちが食べ慣れた味に近づけて提供することが、もっと考慮されてよいのではないかと考えられる。例えば、ウシやブタの脂や脂肪を混ぜて、食べ慣れた味に近づけることで、違和感を減らす方が、短期的な有効利用の促進には効果的と思われる。

また、活用されにくい部位は、積極的に加工用に回す方がよいと思われる。例えば、鹿肉はドッグフードにすることが可能であり、いくつかの企業が実際に商品化して販売している。こうした加工をすると、シカ肉のイメージが悪化するという意見があり、それには一理あるものの、利用される部位が偏り、また、残滓が多く残る現状では、少しでも活用部分を増やして販売額を上げ、コストを下げるのが先決ではないであろうか。

## 7. おわりに

本稿は、経済学的視点を織り交ぜながら、ジビエの利用が進みにくい理由を考察した。需要サイドでは、そもそもジビエが必要とされなくなっている。その背景には、日本ではかつて、狩猟は害獣駆除の一環として農民がおこない、ジビエは仏教で禁じられた食材であったこと、戦前、戦後に活用された時期はあったものの経済発展とともに狩猟が衰退し、食の成熟化とともに利用はさらに減退した可能性があることを指摘した。捕獲数の増加は確かに必要であるが、有効活用を伴わなければ、ジビエの過少利用問題の本質的な解決にはならない。

供給サイドでは、ジビエの品質に関する情報、例えば、何を食べて育ち、捕獲時にどの程度のストレスを受けたのかといった、肉質にダイレクトに影響しうる要因について、売り手側も十分な情報を有していないという問題がある。加えて有害物質や疾病を体内に持っていたとしても、それがわからないまま供給されてしまう可能性を否定しきれない。

一般には、自然のものを食べて増体するため畜産物よりも化学物質に関しては安全・安心といえるが、こうした面を考慮すると、一概にジビエのほうが安全・安心とは言い切れない。さらには、仕入れ頭数を安定できない、歩どまりが低く残渣処理費用が嵩む、処理施設に関する費用が嵩む、供給時期に制約があり、最良質のジビエが提供できるとは限らないといった課題がある。

さらに、とりわけシカ肉(ベニソン)は赤身肉であり、日本人には食べ慣れない味であるため、違和感を覚えたり、あるいはジビエと聞いて食べることで味を過少評価する可能性がある。そうした中で、ジビエに対する需要を増やそうとすることは決して容易ではない。そもそも、経済学では、一般的に需要がない財の需要をどのように導き出すかという思考はしないため、経済学の立場から解決策を提示するのは簡単ではない。ジビエが持つ味がそのまま受け入れられ、評価される素地を作ることが先決と思われる。

最後に、上記では触れなかった諸点について述べておきたい。まず、制度的な面については、本稿では割愛した。例えば、販売するためには食品衛生法などを遵守して解体をおこなう必要がある。それらを割愛した理由は、既に一部の自治体の獣肉衛生処理マニュアルで情報が十分に整理されていることと、筆者の理解では、解釈の仕方に幅が存在する余地があり、一概にまとめてしまわない方がよいためである。

次に、捕獲のあり方についてである。処理場への運搬費用などを考慮すると、特定の地域で大量に捕獲する方が効率的と考えられる。しかし、この方法では遺伝的に類似した個体がまとめて捕獲され、遺伝的多様性の保持の観点から望ましくないことや、捕獲対象にされた地域の個体が逃げ延びる可能性をほとんどなくしてしまい、アニマルウェルフェアの観点からも望ましくないことから、局所的に全頭を捕獲するという方法がなされないように留意することが必要と考えられる。

第三に、ジビエの利用とはやや離れるが、本当に困難なのは、ジビエとして利用が難しい野生動物のケースである。例えば、かつてサルやオオカミは黒焼きにされ、薬などとして利用されていた。しかし、こうした利用は今日にあってはほとんど非現実的である。すると、ジビエとしての利用が見込まれず、

かつ個体数が増加して問題が起きている野生動物は、どのように個体数を調整し、どのように有効利用をするのかという難題が存在する。ジビエとしての有効利用は、そもそもは過少利用問題の解決の文脈で提示されたものと考えられる。本稿の主題からはずれるため、議論はしないものの、こうした野生動物についてはジビエとしての有効利用以外の観点から考える必要があり、またそうすることによって、ジビエとして利用されている野生動物の管理の方法にも幅をもたせることができるであろう。

## 文 献

Chardonnet, Ph., des Clers, B., Fischer, J., Gerhold, R., Jori, F. and Lamarque, F. 2002. The value of wildlife, *Revue Scientifique et Technique Off. Int. Épiz.*, 21(1): 15-51.

Darby, M.R. and Karni, E. 1973. Free Competition and the Optimal Amount of Fraud. *Journal of Law and Economics* 16(1): 67-88.  
 Kawata, Y. 2011. Economic Growth and Trend Changes in Wildlife Hunting, mimeo.  
 Nelson, P. 1970. Information and Consumer Behavior. *Journal of Political Economy* 78(2):311-329.  
 荒井一博(2009)『自由だけではなげいけないのか\_経済学を考え直す』講談社選書メチエ.  
 佐開津典生(2008)『農業経済学 第3版』岩波書店.  
 尾崎亨(2001)「注目されるエゾシカの有効利用」『酪農ジャーナル』54(9):53-55.  
 笠井孝正・長谷川忠男(2000)「未利用資源、野生エゾシカ肉の特性とその利用」『New Food Industry』42:1-8.  
 河田幸視(2009a)「自然資本の過少利用問題」浅野耕太編『自然資本の保全と評価』ミネルヴァ書房 pp. 11-28 所収.  
 河田幸視(2009b)「一時養鹿を併用したニホンジカ管理の可能性と課題」『三田学会雑誌』102(2):213-235.  
 河田幸視・バーマニス＝ヤニス・オゾリンジ＝ヤニス(2010)「ラトビア国におけるジビエの利用」『畜産の研究』64(9):899-906.  
 日本農業新聞(2011)「鹿解体施設採算割れ」2011年1月11日13面.  
 根井雅弘(2009)『経済学はこう考える』ちくまプリマー新書.

### 【農業畜産情報】

#### 豚肉取引規格の改正案まとまる

日本食肉格付協会は、08年度から検討を進めてきた「豚肉取引規格」について、このほど改正案をとりまとめ会員等に通知した。現行の豚肉の格付では総合評価方式により、枝肉重量、背脂肪厚、外観、肉質、仕上げ全項目が各等級の条件を満たさなければ“格落ち”となる。

新たな改正案では、①枝肉重量と背脂肪の厚さによる範囲、外観（均称・肉づき、脂肪附着）②肉質等級（光沢、締まり・きめ、脂肪の色沢・質）—に分離して評価をする分離評価を採用するとしている。これにより、肉質に対する評価がより取引規格に適切に反映されるようになる。また、枝肉重量・背脂肪と肉質等級をそれぞれ別に区分評価することにより、牛肉の格付けのような「A-3~1」「B-3~1」「C-3~1」と9区分で表示されることになる方向だ。

現行の豚枝肉取引規格は61年に設定されて以降、過去5回にわたり枝肉重量や背脂肪厚の改定がなされてきたものの、格付の評価方式など根本的な部分はこの50年間変わらず運用されてきた。

#### 3月のブロイラー用ひな出荷羽数2桁減

鳥インフルエンザ、東日本大震災の影響によりブロイラー用の鶏ひな出荷・え付羽数の動向が注目されているが、3月のひな出荷・え付羽数は前年比11.1%減と、前月の8.9%減を上回る減少幅となった。このため5月のブロイラー出荷羽数も10%前後減少するものとみられる。

日本種鶏卵協会が集計した3月の鶏ひな出荷・え付羽数（ブロイラー77、レイヤー35のふ化場の集計）によると、ブロイラー用は前年比11.1%減の4,937.8万羽となった。全国推計も11.1%減の5,086万羽と予想している。2月は8.9%減、3月は鳥インフルエンザに大震災の影響が加わり2ヶ台の減少となった。

主要産地のえ付羽数をみると、鹿児島県は前年比0.6%減の1,037万羽と微減にとどまったが、鶏インフルの影響が大きかった宮崎県は8.1%減の939万羽、大震災の影響が大きかった岩手県は31.0%減の609万羽、青森県も27.0%減の246万羽と大幅な減少となった。