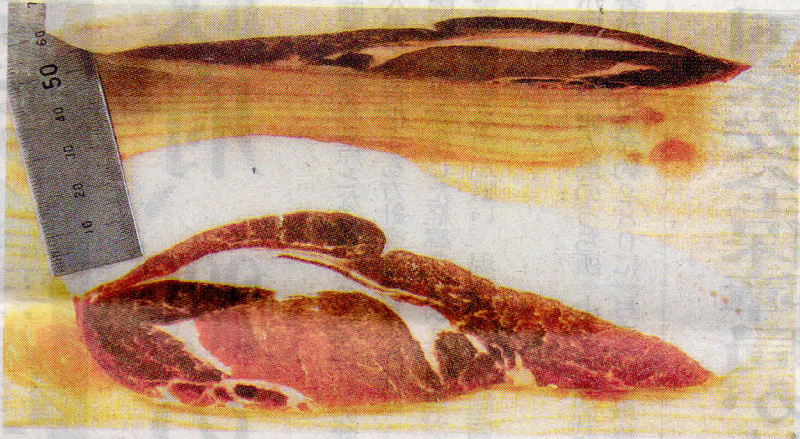


# ジビエ肉を格付け

## 流通量拡大や捕獲数増へ



△  
県のジビエ格付け制度で、Aランク  
(最高等級)とされるイノシシ肉

### 県「学校給食にも使って」

県は7日、野生鳥獣肉(ジビエ)の格付け制度を開始した。シカ肉とイノシシ肉の安全性や品質を分かりやすくすることで、流通量拡大や捕獲数増につなげ、深刻化している農林業への獣害を軽減する狙い。仁坂吉伸知事は「ジビエを食べよ」という運動を強化し、学校給食でも使ってもらえるよう、努力していきたい」と話している。

格付けは、県が書類審査や実地検査などで認証する「衛生管理施設」で可能になる。格付け作業は、獣肉処理の経験などを基準に県が認定する「格付員」が行い、県のマニュアルを基に①皮下脂肪の厚さ②肉の色つや③脂肪の色つやと質を判定。イノシシは3等級、シカは2等級に格付けする。県畜産課によると、格付けされたジビエの流通は本年度中に始まる見込み。

この格付け制度は都道府県で全国初だが、県内ではすでに、

高川町のふるさと振興公社が211年度から公社施設で処理すジビエを格付けしている。公社によると、シカは2等級、イノシシは4等級に格付けし、導入以来全国から注文が来るようになる。効果は表れているという。

12年度に県内でジビエ肉として処理されたのは、イノシシが40匹で、捕獲匹数1万4千匹の%。シカは217匹で捕獲匹数400匹のつち2%。



県農業環境・鳥獣害対策室や林整備課によると、12年度の野生鳥獣による農作物被害額は、05年度以来最多の3億5288万円。うち半数以上がイノシシで、01年度以来最多の1億9104万円。シカも4666万円と多い。シカは樹木も食害し、12年度の林業被害額は約4500万円。