

野生鳥獣被害対策の推進について

野生鳥獣による農林業等被害に対応するため、市町村や猟友会等、関係機関との連携を強化し、①防除、②捕獲(個体数調整)、③生息環境整備の対策を総合的に実施している。

(1) 農林業被害の状況

管内の野生鳥獣による農林業被害額は、平成 22 年度に 1 億円を超えたが、23 年度から減少に転じ、令和 5 年度は約 13 百万円と、平成 22 年度比では約 13%にまで減少している。

農業被害はイノシシ及びニホンザルによる被害が多く、林業被害ではニホンジカ及びカモシカの被害が多い。

○ 野生鳥獣被害額の推移

(単位：千円)

区分	H22 年度	R 元年度	R 2 年度	R 3 年度	R 4 年度	R 5 年度
農業被害	79,367	12,292	9,838	8,985	15,211	13,335
林業被害	20,885	915	68	420	170	50
計	100,252	13,207	9,906	9,405	15,381	13,385
(全県)		936,376	836,110	795,437	738,012	774,674

※ 令和 6 年度分は現在集計中

○ 鳥獣別被害状況

(単位：千円)

年度 種類	R 元年度	R2 年度	R3 年度	R4 年度(A)	R5 年度(B)	前年度比 (B/A)
カモシカ	342	42	61	60	54	90%
ニホンザル	2,320	1,748	1,222	1,090	1,769	162%
ニホンジカ	1,491	663	1,111	4,333	4,599	106%
イノシシ	2,355	2,191	2,289	3,064	2,772	90%
ツキノワグマ	924	177	58	223	85	38%
その他	5,775	5,085	4,664	6,598	4,106	62%
合 計	13,207	9,906	9,405	15,381	13,385	87%

(2) 鳥獣の捕獲実績(許可捕獲+狩猟)

(単位：頭・羽)

	R 元年度	R2 年度	R3 年度	R4 年度(A)	R5 年度(B)	前年度比(B/A)
カモシカ	3	7	4	5	1	20%
ニホンザル	189	368	234	306	234	76%
ニホンジカ	133	243	310	289	338	117%
イノシシ	220	201	210	146	272	186%
ツキノワグマ	53	25	22	15	55	367%
その他	645	415	674	590	161	27%
合 計	1,243	1,259	1,454	1,351	1,061	78%

※ 令和 6 年度分は現在集計中

(3) ジビエ振興について

○ 管内の野生獣肉加工施設

施設名	所在地	運営主体	設立年月日
美麻ジビエ工房	大町市美麻 11690-1	美麻ジビエ振興会	H24. 1. 20
(株) 大地	大町市常盤 3828-24	中山 靖基	H27. 10. 29
白馬ジビエ工房	白馬村大字北城 4683-2	白馬樅の木ホテル社長	H29. 11. 20

※令和 6 年度県内の野生鳥獣肉加工施設数：32

(佐久 4、上田 2、諏訪 6、上伊那 4、南信州 7、木曽 1、松本 1、北ア 3、長野 3、北信 1)

【美麻ジビエ工房の概要】

○設 立 平成 24 年 1 月 20 日

○所 在 地 大町市美麻 11690-1

○運営主体 美麻ジビエ振興会 (NP0 法人)

・ 会員数 17 名 (大北地区猟友会美麻支部会員のうち、5 名が猟銃免許所持者)

○目 的 美麻地域等で増加した農林業被害軽減のため、捕獲したニホンジカ、イノシシ等を衛生的に解体・処理・加工しジビエを食肉として普及する。

○元気づくり支援金による施設・設備整備の経過

年度	事業費	支援金	事業内容
H24	6,889	4,626	解体室・処理室・加工包装室整備、備品 (冷凍庫、真空包装機等)
H28	4,169	2,776	冷凍冷蔵コンテナ、鮮度保持電場装置、滅菌水生成装置、金属探知機、電動ノコギリ等
H30	677	506	発信機付き罠による捕獲管理、暗視カメラによる鹿動向調査
R 6	2,308	1,181	ジビエ料理講座、小中学校関連事業、冷凍設備
計	14,043	9,089	

○令和 5 年度の加工販売実績・・・すべてニホンジカ

・ 処理頭数 147 頭

・ 販売実績

販売先業種別	名称・所在地	売上実績	割合 (%)	(R 2 年度)
食肉販売店	大国屋精肉店 (白馬村)	25	0.9	0
飲食・レストラン等	農園カフェ・ラビット (大町市)	500	17.9	275
飲食・レストラン等	食堂喫茶カイザー (大町市)	600	21.5	232
農産物販売所	地場の郷 (大町市)	190	6.8	
食料品・酒類販売	種山商店 (大町市美麻)	380	13.6	
飲食・レストラン等	ぽかぽかランド (大町市美麻)	120	4.3	
飲食・レストラン等	花まめや (大町市美麻)	350	12.5	
飲食・レストラン等	フェニックスホテル (白馬村)	—	0	30
飲食・レストラン等	白馬ギャロップ(株) (白馬村)	—	0	30
宿泊業	The Hakuba Company (白馬村)	—	0	10
宿泊業	中山高原キャンプ場 (大町市美麻)	110	3.9	
	その他 (デリシア等)	520	18.6	1,070
計		2,795	100.0	1,647

美麻ジビエ工房の施設補修・改善項目

令和7年7月24日

NPO法人美麻ジビエ振興会

これまでの経緯

- ・美麻ジビエ振興会は令和6年12月20日付で、任意団体からNPO法人へ移行。
- ・ジビエ処理施設「美麻ジビエ工房」は2012年に開設。経年劣化等による老朽化。
- ・冷凍機は令和6年度に県元気づくり補助金で更新。クーラーは6月に自己資金で導入。

施設の改修・改善項目 ※緊急性の高い順

- ・排水系統の改善：浄化槽の法規改正前の施設なので、本来は浄化槽の更新が必要。
ただし、資金不足のため、さしあたり、グリーストラップの設置が最重要課題。
- ・金属探知器（銃弾検知用：X線など）の導入
- ・天井のカビ対策（張り替え）、ドア枠の腐食個所の補修。
⇒湿気による天井のカビ。ドアの枠が木製のため、床接触部が床洗浄時の水により腐食。
- ・ウインチ用天井レールの位置変更。
⇒冷蔵室の入り口を設立当初の位置から変更したため、枝肉をウインチで吊ったまま冷蔵室に搬入できない状態になっている。
- ・冷蔵室内の吊り下げ機構の改良（U字型レール導入）
⇒複数の枝肉が冷蔵室に保管される場合、搬入日の古い順に枝肉が奥へ追いやられるが、精肉作業は古い枝肉から行うため、搬出に手間がかかる状況になっている。
- ・水道管の位置変更
⇒冬季に工房室内でも配管が高頻度で凍結してしまう。
- ・湿気対策：換気扇の修理、新設。仕切り壁への通気窓の設置。
⇒現在、工房室内の湿度が非常に高く、時計やPCが結露で壊れる状況。
- ・屋根の雨垂れ対策
⇒雨が降ると工房正面全体が滝のようになる。
- ・皮むき用フックの床への設置。
⇒既設のフックは構造に問題があり、使用が困難な状況。
- ・急速冷凍機の導入 ⇒製品クオリティーの向上

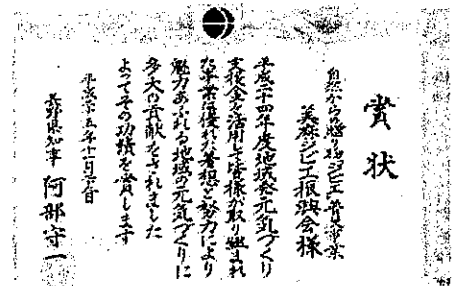
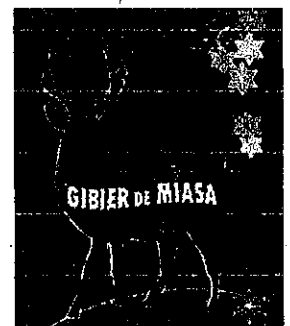
NPO 法人美麻ジビエ振興会の紹介

令和 7 年 7 月 24 日

NPO 法人美麻ジビエ振興会会長 合津富吉

背景・経緯

美麻は豪雪地帯のため、本来はシカやイノシシは生息していないはずですが、2006 年頃からシカ・イノシシによる農作物の被害が出始めました。これは、全国的な生息数の増加に加え、地球温暖化による生息地拡大が原因と言われています。これに対して、まず 2010 年に有志 8 名が罾猟の資格を取り、住民自ら害獣の駆除に乗り出しました。さらに、捕獲した獲物を有効活用するために、2012 年に長野県の補助金を獲得し、シカ・イノシシ肉の処理場「美麻ジビエ工房」を開設、同時に非営利団体である「美麻ジビエ振興会」を立ち上げました。この補助金事業では、それまでに行ってきた、ジビエ料理講習会や、食育の一環としての小中学校でのジビエ給食などの啓蒙活動についても評価され、県知事表彰を受けました。その後現在まで 10 年以上にわたり、ジビエの普及活動を通して地域の活性化と環境保全、さらには住民の生活の安全確保に貢献してまいりました。大北地域では現在でも特にサルとシカの数が増加しており、獣害対策としての当振興会の活動は益々重要性を増しています。また、一般市民への SDGs の概念の浸透により、国内自給率 100% の食肉であるジビエに対する注目も高まっています。



駆除された害獣を山に放置することは、熊や猪の肉食化や猛禽類の鉛中毒を引き起こすため、駆除とジビエ利用のタッグはとても有効なシステムと言えます。最近では美麻道の駅で毎月 29 日に開催される「お山とお肉のピクニック」や大町文化祭などへ積極的に出店しジビエの普及を行っています。また、令和 6 年度は、小学校への食育活動として、美麻小中学校 7 年生への鹿前足の解体体験を実施しました。当振興会では、これまでメンバーの高齢化が課題でしたが、移住者を中心に 40・50 代の参加も少しずつ増えています。さらに、令和 6 年 12 月には NPO 法人格を取得し、新たなスタートを切りました。



ミネラル豊富で脂肪ゼロ、さらに国内自給率 100%の SDGs 食材であるジビエ鹿肉を、地元の皆さんにこそ広めたい。令和 6 年度は長野県元気づくり補助金を活用して、プロの料理人を講師に招いたジビエ料理教室を 2 回開催しました。2 回ともにとても好評で、市外からも何名か参加いただきました。この料理教室は今後も継続し、美麻ジビエを特産品として大北地域へ広く発信していきたいと考えています。



課題

ジビエの解体・精肉加工はボランティア作業として週に数日実施しており、平日土日を問わず、皮剥き・内臓処理は早朝のくくり毘の見回り後、朝 5～8 時までの出勤前に行い、精肉作業は帰宅後、17 時頃から遅いときは 24 時頃まで行っています。作業に対し支払われる手当はごく少額で、仕事を持つ若手メンバーにとっては大変な負担となる作業です。また、老朽化した設備によるランニングコストの負担増に加え、電気代や燃料費の高騰も追い打ちをかけ、当振興会は現在、存続の危機に瀕しています。

一方で近年、ジビエに対する注目と需要が全国的に高まっており、大北地域を中心に取り組んできた普及活動をより推進していきたいと考えていますが、上記の課題、特に設備の老朽化や能力不足がそれを阻害しているのが現状です。そのため、設備の更新・改善によるランニングコストの抑制と作業効率化を行い、それに伴い捕獲個体受け入れ数の増加や、これまで残渣として廃棄せざるを得なかったグレードの低い肉や皮・骨などの有効活用を促進して行きたいと考えています。地域の特産として付加価値の高い加工食品等の開発、地域のワークショップや学校教育への協力などを通じて、経営改善とジビエ普及活動の拡充につなげていきたいと願っています。