

I 調査結果の概要

1 野生鳥獣の解体頭・羽数

食肉処理施設が平成28年度に処理した野生鳥獣の解体頭・羽数は89,230頭・羽で、シカが55,668頭（解体頭・羽数計に占める割合62.4%）、イノシシが27,476頭（同30.8%）、その他鳥獣が6,086頭・羽（同6.8%）であった。

図1 野生鳥獣の解体頭・羽数（全国）（平成28年度）

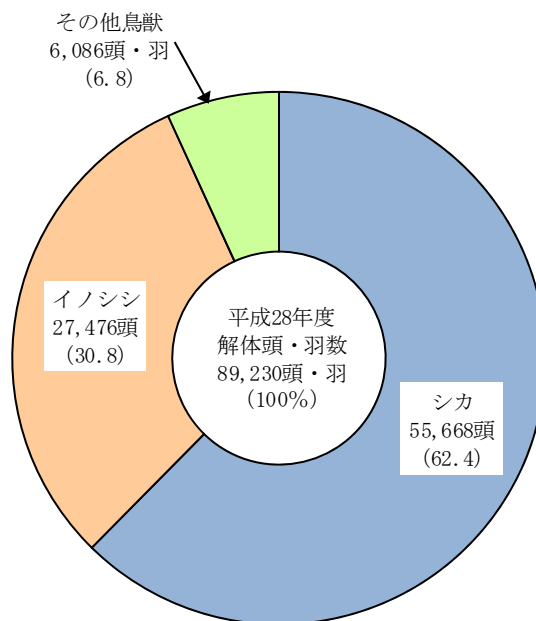


表1 野生鳥獣の解体頭・羽数（全国）（平成28年度）

区分	計	イノシシ	シカ	その他鳥獣				
				小計	クマ	アナグマ	鳥類	その他
	頭・羽	頭	頭	頭・羽	頭	頭	羽	頭・羽
平成28年度	89,230	27,476	55,668	6,086	160	474	5,132	320
割合 (%)	100.0	30.8	62.4	6.8	0.2	0.5	5.8	0.4

注：割合については、表示単位未満を四捨五入したため、合計値と内訳の計が一致しない場合がある（以下同じ）。

表2 （参考）イノシシ、シカの捕獲頭数（全国）（平成27年度）

年度	単位：頭		
	計	イノシシ	シカ
平成27年度	1,174,346	553,740	620,606

資料：環境省「鳥獣関係統計」

2 野生鳥獣のジビエ利用量

野生鳥獣のジビエ利用量は1,283 tで、食肉処理施設における食肉の販売量が1,015 t（ジビエ利用量合計に占める割合79.1%）、ペットフードの販売量が150 t（同11.7%）、自家消費が84 t（同6.5%）、解体処理の請負が34 t（同2.7%）であった。

このうち、食肉処理施設における食肉の販売量を野生鳥獣の種類別にみると、シカが665 t（食肉の販売量に占める割合65.5%）、イノシシが343 t（同33.8%）、その他鳥獣が7 t（同0.7%）であった。

表3 野生鳥獣のジビエ利用量（全国）（平成28年度）

区 分	合 計	食 肉 処 理 施 設 が 販 売						解 体 処 理 の み を 請 け 負 っ て 依 頼 者 へ 渡 した 食 肉	自 家 消 費 向 け 食 肉
		計	食 肉				ペ ッ ト フ ー ド		
			小 計	イ ノ シ シ	シ カ	そ の 他 鳥 獣			
ジビエ利用量	1,283	1,165	1,015	343	665	7	150	34	84
割合（%）									
合計を100とした割合	100.0	90.8	79.1	26.7	51.8	0.5	11.7	2.7	6.5
小計を100とした割合	-	-	100.0	33.8	65.5	0.7	-	-	-

3 食肉処理施設で処理して得た金額

食肉処理施設で処理して得た金額は30億3,000万円で、食肉の販売金額が28億9,300万円（金額合計に占める割合95.5%）、食肉以外の販売金額が9,400万円（同3.1%）、解体処理の請負料金が4,300万円（同1.4%）であった。

このうち、食肉の販売金額を野生鳥獣の種類別にみると、シカが14億8,300万円（食肉の販売金額に占める割合51.3%）、イノシシが13億7,100万円（同47.4%）、その他鳥獣が3,900万円（同1.3%）であった。

表4 食肉処理施設で処理して得た金額（全国）（平成28年度）

区 分	合 計	販 売 金 額										解 体 処 理 の 請 負 料 金
		計	食 肉				食 肉 以 外					
			小 計	イ ノ シ シ	シ カ	そ の 他 鳥 獣	小 計	ペ ッ ト フ ー ド	皮 革	鹿 角 製 品 (鹿茸等)	そ の 他	
食肉処理施設で処理して得た金額	3,030	2,987	2,893	1,371	1,483	39	94	81	6	5	2	43
割合（%）												
合計を100とした割合	100.0	98.6	95.5	45.2	48.9	1.3	3.1	2.7	0.2	0.2	0.1	1.4
食肉小計を100とした割合	-	-	100.0	47.4	51.3	1.3	-	-	-	-	-	-

4 食肉処理施設における捕獲方法別解体頭・羽数

食肉処理施設における捕獲方法別解体頭・羽数割合は、わなが52.8%と最も高く、次いで銃器が44.6%、網が2.6%であった。

これを野生鳥獣の種類別にみると、イノシシではわなが80.1%と最も高く、シカでは銃器が58.9%と最も高かった。

図2 鳥獣種別の捕獲方法別解体頭・羽数割合（全国）（平成28年度）

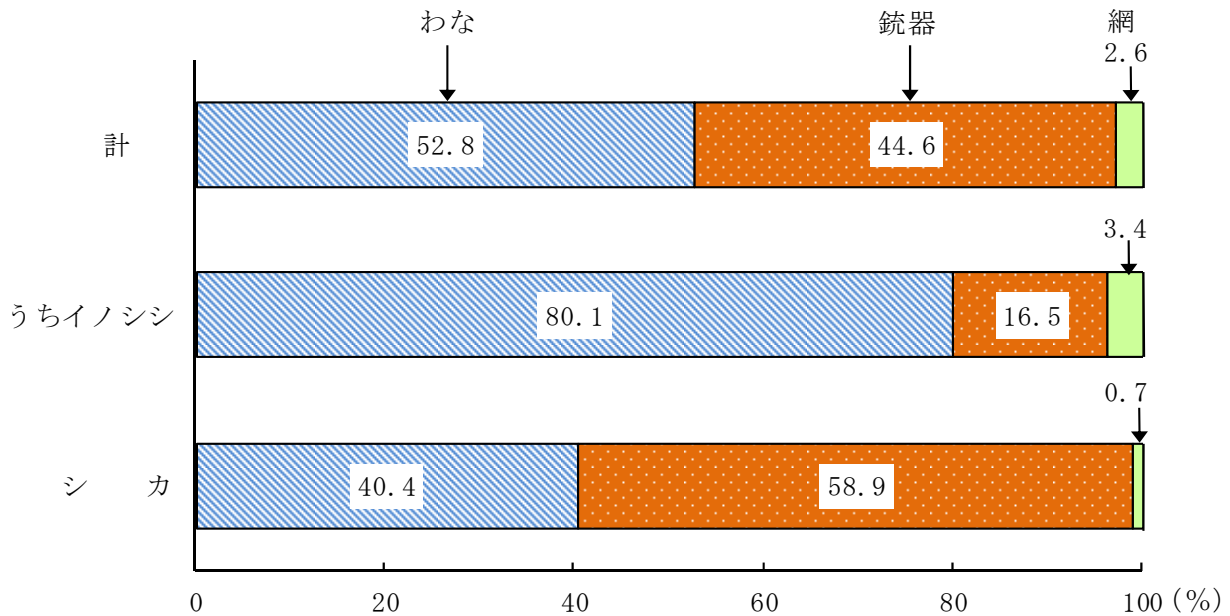


表5 鳥獣種別の捕獲方法別解体頭・羽数（全国）（平成28年度）

区分	解体頭・羽数				割合			
	計	網	わな	銃器	計	網	わな	銃器
	頭・羽	頭・羽	頭・羽	頭・羽	%	%	%	%
計	89,230	2,336	47,095	39,799	100.0	2.6	52.8	44.6
イノシシ	27,476	945	22,007	4,524	100.0	3.4	80.1	16.5
シカ	55,668	401	22,472	32,795	100.0	0.7	40.4	58.9
その他鳥獣	6,086	989	2,616	2,481	100.0	16.3	43.0	40.8

5 食肉処理施設が卸売・小売した食肉の鳥獣種別販売価格

食肉処理施設が卸売・小売した食肉の鳥獣種別の1kg当たりの販売価格は、イノシシが3,857円、シカが2,030円、その他鳥獣が4,674円であった。

卸売・小売した販売価格階層別施設数をみると、イノシシは各階層に広く分散し、シカは8割強の施設が4,000円未満であった。

表6 食肉処理施設が卸売・小売した食肉の鳥獣種別販売価格（全国）（平成28年度）

単位：円/kg

区 分	イ ノ シ シ	シ カ	そ の 他 鳥 獣
平 成 28 年 度	3,857	2,030	4,674

図3 食肉処理施設が卸売・小売したイノシシの販売価格階層別施設数（全国）（平成28年度）

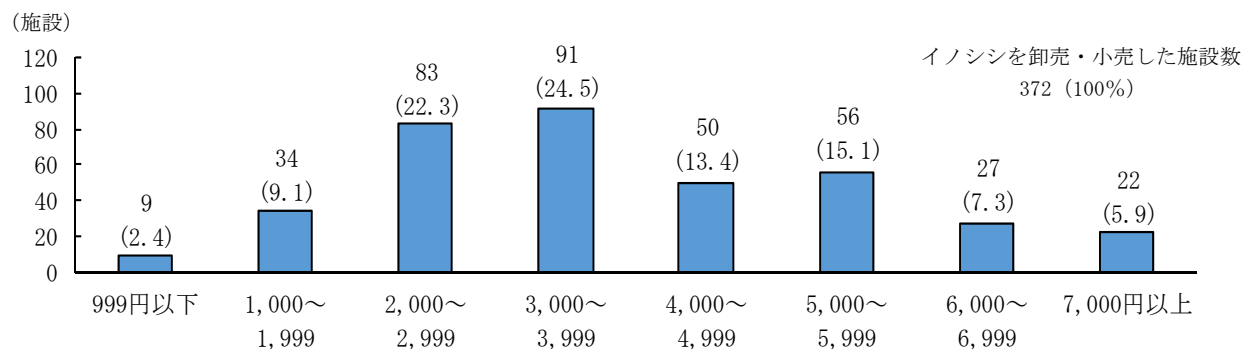


図4 食肉処理施設が卸売・小売したシカの販売価格階層別施設数（全国）（平成28年度）

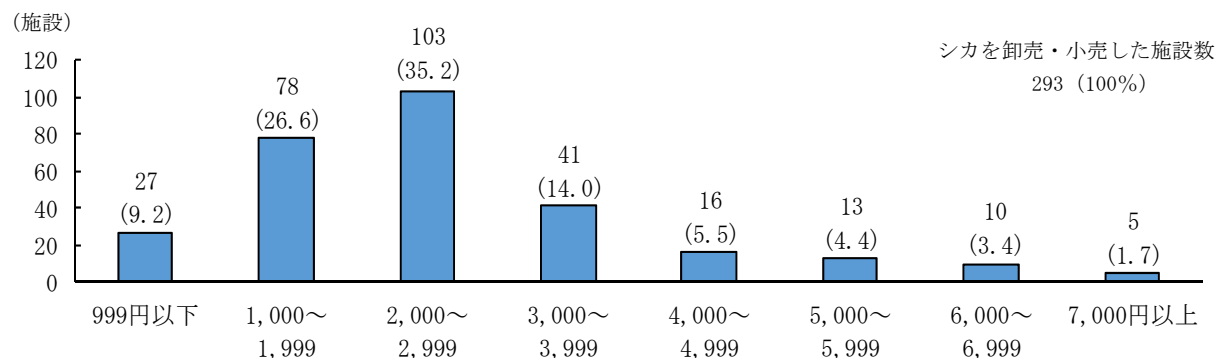


表7 (参考) 畜産食肉(国産)の部分肉価格(首都圏)(平成28年)

単位：円/kg

区 分	豚 肉 ¹⁾			和 牛 ²⁾		
	ロ ー ス	モ モ	肩 ロ ー ス	肩 ロ ー ス	モモセット	肩
平 成 28 年	1,069	666	1,045	4,052	3,738	3,596

資料：(公財)日本食肉流通センター調べ(平成28年)

注：1)は、豚カット肉「I」である。

2)は、和牛チルド「3」である。

6 食肉処理施設が卸売・小売した食肉の販売先別販売数量

食肉処理施設が卸売・小売した食肉の販売先別販売数量割合は、卸売業者が38.8%と最も高く、次いで外食産業、宿泊施設が26.1%、小売業者が13.3%であった。

これを、野生鳥獣の種類別にみると、イノシシでは卸売業者が29.8%と最も高く、次いで消費者への直接販売が22.8%、外食産業、宿泊施設が21.7%であり、シカでは卸売業者が43.3%と最も高く、次いで外食産業、宿泊施設が28.3%、小売業者が10.7%であった。

図5 食肉処理施設が卸売・小売した食肉の販売先別販売数量割合(全国)(平成28年度)

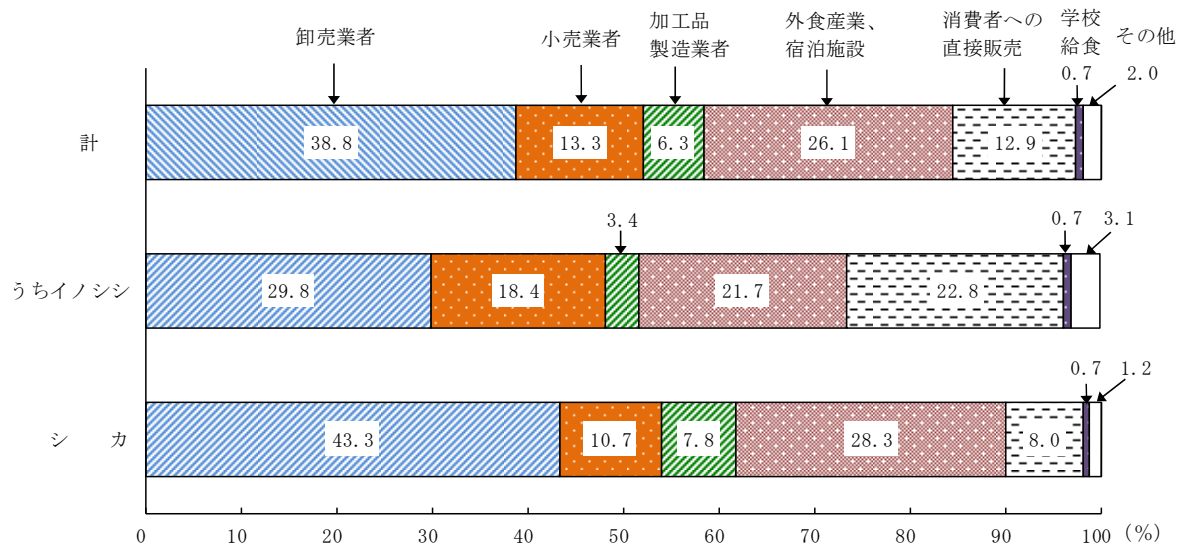


表8 食肉処理施設が卸売・小売した食肉の販売先別販売数量(全国)(平成28年度)

単位: kg								
区分	計	卸売業者	小売業者	加工品製造業者	外食産業、宿泊施設	消費者への直接販売	学校給食	その他
販売数量								
計	904,941	350,731	120,432	56,930	236,097	116,753	6,246	17,753
イノシシ	303,055	90,457	55,825	10,366	65,619	69,120	2,268	9,401
シカ	595,844	257,969	64,043	46,545	168,504	47,402	3,978	7,404
その他鳥獣	6,042	2,305	564	19	1,975	231	-	948
割合(%)								
計	100.0	38.8	13.3	6.3	26.1	12.9	0.7	2.0
イノシシ	100.0	29.8	18.4	3.4	21.7	22.8	0.7	3.1
シカ	100.0	43.3	10.7	7.8	28.3	8.0	0.7	1.2
その他鳥獣	100.0	38.1	9.3	0.3	32.7	3.8	-	15.7

7 解体頭・羽数規模別食肉処理施設数

野生鳥獣の解体頭・羽数規模別に食肉処理施設数をみると、50頭・羽数以下が283施設と最も多く、全体の半数を占めた。

一方、1,001頭・羽数以上の階層では、1,001～1,500頭・羽数が7施設（1.2%）、1,501頭・羽数以上が6施設（1.1%）であった。

図6 解体頭・羽数規模別食肉処理施設数（全国）（平成28年度）

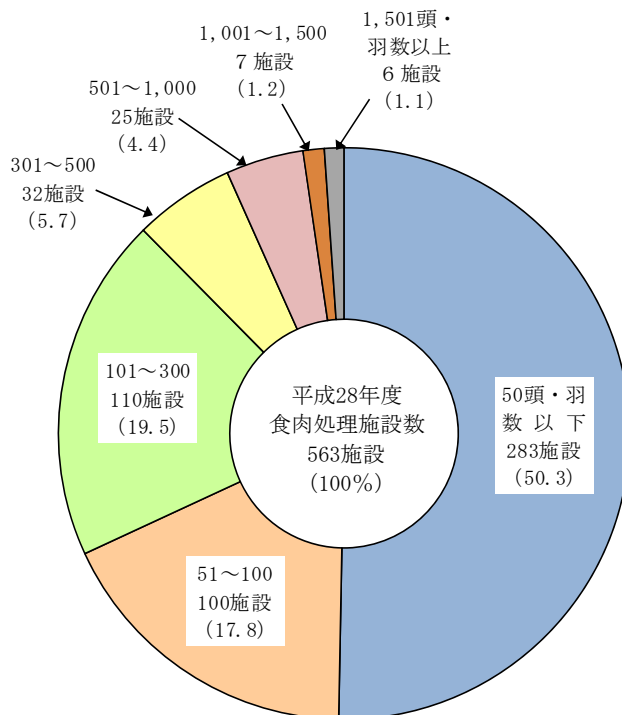


表9 解体頭・羽数規模別食肉施設数（全国）（平成28年度）

区分	解体頭・羽数規模							
	計	50頭・羽数以下	51～100	101～300	301～500	501～1,000	1,001～1,500	1,501頭・羽数以上
平成28年度	563	283	100	110	32	25	7	6
割合 (%)	100.0	50.3	17.8	19.5	5.7	4.4	1.2	1.1