



「ジビエ」化する獣肉：九州山地A村B 地区における野生獣肉販売事業の事例から

近藤, 祉秋
合原, 織部
福本, 純子

(Citation)

国際文化学研究：神戸大学大学院国際文化学研究科紀要, 57:121-161

(Issue Date)

2022-02

(Resource Type)

departmental bulletin paper

(Version)

Version of Record

(JaLCD0I)

<https://doi.org/10.24546/81013082>

(URL)

<https://hdl.handle.net/20.500.14094/81013082>



「ジビエ」化する獣肉

—九州山地 A 村 B 地区における野生獣肉販売事業の事例から

近藤祉秋・合原織部・福本純子

1 問題の所在

1-1 獣害をめぐる状況

本稿では、九州山地に位置する A 村 B 地区の「ジビエ」(野生獣肉)¹⁾ 事業が現地の狩猟および関連する諸実践に与えた影響を明らかにすることを目的としている。近年、野生鳥獣と人間社会の軋轢、いわゆる獣害が日本国内の中山間地域を中心に大きな社会問題となっている(丸山 1997; 赤星 2004; Knight 2006; 鈴木 2008; 閻 2017)。第二次世界大戦後の林業政策によって山林が針葉樹林化し、野生動物の餌不足が生じていること、過疎化により中山間地域の人口が減少し、野生動物を森へと押し返す力が弱くなっていること、犬の放し飼いがなされなくなったことが原因として挙げられている(羽山 2001: 第 2 章; Knight 2006; 田口 2017: 154-165; 松原 2018)。野生動物による食害は、被害を受けた田畑での営農意欲が低下し、耕作放棄を招いたり(神崎・見宮・丸山 2003)、希少な野生種の絶滅につながったりすることが知られており(羽山 2001: 74-76)、迅速な対応が必要とされた。農林業への被害は、ピーク時には全国で 200 億円を超えていた²⁾。

この状況に対して、1990 年代から 2010 年代にかけて狩猟や害獣駆除に関する法制度の改革や対策事業への資金投入がなされた。1999 年の鳥獣保護法改正では、都道府県知事が独自に保護管理計画を策定し、獣害防除や個体数削減のための方策を定めることができるようになった。2007 年には議員立法により「鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律」(以下、「特措法」と表記)が成立し、農林水産省による獣害対策の施策がなされるようになった。2012 年の特措法の一部改正があり、鳥獣被害対策員や捕獲報奨金の

制度がより充実した(梶・伊吾田・鈴木 2013; 今里 2020)。

上記の施策の結果、日本各地で獣害駆除の事業が盛んにおこなわれるようになった。環境省のホームページに掲載されているデータによれば、2010年代ではイノシシ (*Sus scrofa*) とニホンジカ (*Cervus nippon* 以下、シカと表記する) が毎年 40～60 万頭、駆除および狩猟されている(環境省)。従来、駆除されたイノシシやシカはほとんど利用されず、埋設や焼却といった方法で処理されていた(田村 2017)。2016 年度のデータによれば、全国で捕獲されたシカとイノシシのうち食肉利用された割合は、それぞれ 13.3 パーセント、6.0 パーセントにとどまった(農林水産省 c と環境省の統計データから計算³⁾)。しかし、近年、食用とすることが可能なイノシシやシカの肉が大量に廃棄される状況を改め、駆除で得られた野生獣肉を有効活用するための取り組みが盛んに推進されるようになってきている。このような取り組みに携わる中央政府や地方自治体、各種の事業者は、野生獣肉の商品化を促進することで捕獲圧の強化、獣害の減少につながることを期待すると同時に、中山間地域にある自然資源を生かした地域おこしも企図している(安田 2011; 原ら 2019; 籠橋 2021)。

駆除で得られた野生獣肉の利用促進への支援が特措法の中で明記されたこともあり、駆除されたシカ肉やイノシシ肉を安全に消費できるようにするための仕組みづくりが推進された。2014 年には厚生労働省によって「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」が示され、衛生的な解体方法の普及が推進された(厚生労働省)。2018 年には、農林水産省は全国 17 か所の「ジビエ」利用モデル地区を定めて、捕獲・処理・加工、販売の管理を強化したビジネスモデルの確立を進めている(農林水産省 b)。農林水産省のモデル事業の名称からもわかるように、このような野生獣肉の利用促進をめぐる取り組みでは、「ジビエ」という言葉が好んで使用されてきた。

この「ジビエ」は、フランス語の“gibier”に由来する言葉である。“gibier”は、「野禽獣」を指し、「グロ・ジビエ」(大型動物)、「ジビエ・ド・プリュム」(野鳥)、「ジビエ・ド・ポワル」(猟獣)、「プティ・ジビエ」(小型の野鳥や水鳥)などに細分化されており、料理参考書では種ごとの旬も記載されている(濱田

2018:66)。フランスの食文化に詳しい宇田川悟 (2017) によれば、フランスでは、元来「ジビエ」を食べることは君主や貴族がみずからの権力を誇示する機会であったが、19世紀末以降、狩猟許可を取得した一般市民も狩猟をおこなうことができるようになった。現在でも多くの人々が集団猟とその後の「ジビエ」による宴を楽しんでおり、狩猟許可獣は90種類、捕獲頭数は年間4千万頭に及ぶ。フランスの美食家にとって、「ジビエ」は現在でも欠かすことのできないものだと考えられている (宇田川 2017)。

他方で、近年の日本では、「ジビエ」はイノシシとシカを中心とした野生獣肉の総称として用いられており、フランスのような、対象となる鳥獣に応じた細かい分類はなされていない。また、農林水産省や環境省のホームページでもこの言葉が使われていることから行政用語としても定着しているとみなすことができる。これまで都市部の消費者からは「硬い」「臭いがきつい」というマイナスの印象を持たれがちであったシカ肉・イノシシ肉に対して、ヨーロッパの上流階級や美食家が楽しむ料理としてのイメージがあるフランス語由来の「ジビエ」という言葉を用いることでファッションフード (流行食) としてのイメージ転換が図られてきた (濱田 2018)。また、「ジビエ」事業が獣害対策のみならず、地域振興の手段としても考えられていることから、「信州ジビエ」のように地域名と結びつけられてブランド化が進められている。

1-2 野生獣肉販売事業に関する先行研究

「ジビエ」事業に関する学術研究は、農学、林学、栄養学、微生物学、寄生虫学、経営学、経済学、文化人類学など数多くの分野からなされてきた。農学・畜産学では、衛生的な解体方法 (押田・青木・坂田 2015) や処理施設経営の安定化 (黒崎ら 2020) に関する模索が続いている。栄養学では、シカ肉などの栄養成分に関する研究 (岡本 2018) や食味試験 (清水・馬場・若林 2017; 石田・佐々木 2018) がおこなわれた。微生物学や寄生虫学では、野生獣肉の生食によって生じる感染症や寄生虫症の研究 (Yoshida et al. 2016; 松尾ら 2018) が加速している。経営学では、家畜肉と比べて確立されていない「ジビエ」の流通やサ

プライチェーン⁴⁾に関して検討がおこなわれている(山下2020;伊藤2021)。文化人類学者が学生と連携して、「ジビエ」の商品開発をおこなった事例もある(内藤・高崎2018)。

本稿の問題意識により近いのは、聞き取りや参与観察に基づいて各地域の野生獣肉の販売事業を検討した研究である。農学者の大澤啓志と清水由紀奈(2013)は、栃木県那珂川町「八溝ししまる」事業に関係する役場職員、狩猟者、肉処理施設従業員、飲食店、観光業者などにヒアリングをおこなった。ヒアリングの結果では、イノシシ肉を地場産品として積極的に売り出そうとする飲食店や旅館がある一方で、観光協会や役場は安定供給が難しいため積極的な広報が難しいという態度を示していた。狩猟者の間では、肉の扱いに関するガイドラインを遵守する必要があるため自由度が減ったという意見があるものの、イノシシの解体法を新しい技術として学ぶ楽しさや地域に貢献しているという喜びを感じており、収入増にもつながることから狩猟に対するモチベーションが上がったとされる。大澤と清水は、この事業が成立できたのは行政と猟友会の密接な関係があったからだと論じている。

林業政策に詳しい田村典江(2017)は、北海道釧路市のエゾシカ肉をめぐるフードシステムを調査した。彼女が注目するのは、養鹿業者、ラジオ局、大学、小売店など「異なる主体がそれぞれ自らの経営資源を投じてシカ肉に取り組み、それらが相互に連携している」(田村2017:277)ことである。行政はあくまでも後方支援に回り、さまざまな事業者が前面に出ていることが釧路市の特徴だとされる。この観察に基づいて、田村は農山村で獲れた野生獣肉を都市部に運んで販売することを目指すのではなく、シカ肉消費を「地域に根差したローカルなフードシステム」の一環として捉えるべきであると提言している。田村の提案は、各地域で実施される野生獣肉販売事業の多くが都市への輸出を販売戦略として掲げていることに対する再考を促すものとして興味深い。

人類学者のポール・ハンセン(Hansen 2020)は、北海道十勝地方の調査地で酪農業の機械化・大規模化がシカ狩猟の産業化をもたらしたと報告している。1990年代中盤まで家族経営で運営されてきた十勝地方の酪農業は、食料・農業・

農村基本法が制定された1999年前後にかけて大きく変化し、事業統合によって生まれた大規模な会社が作業の機械化と労働力のアウトソーシングを進めた。その結果、モノカルチャー的な飼料を作る畑が増え、そこにシカが現れるようになった。事業統合の影響で酪農業から引退した年配者は、シカ猟に出かけ、牧草地や畑を守ることで新たな生きがいを見つけている。新しい産業の原動力とみなされるようになったシカ肉を加工する際には、事業統合によって使われなくなった搾乳パーラーや飼料小屋が解体所として復活する場合もある。

森林政策研究者の古賀達也（2021）は、京都府北部の狩猟者が個人で経営する小規模野生獣肉加工施設を調査した。古賀（2021：28）によれば、小規模野生獣肉加工施設が稼働することにより、捕獲個体の利用促進、集落近くでの罠猟の活性化、止め刺しと解体を加工施設が代行することによる狩猟者の負担軽減、狩猟者の収入増加、新規狩猟者の育成などの効果が期待できる。近年の野生獣肉産業においては、スケールメリットの関係上、できるかぎり処理頭数を増加させ、売り上げと供給量を向上させることが優先されがちである。古賀は、野生獣肉の安定供給のためには大規模野生獣肉加工施設が必要となることを認識しながらも、狩猟者の個人経営による小規模野生獣肉加工施設が山間集落における狩猟活動と野生動物管理に与える影響を評価し、支援の対象とするべきだと指摘している。

1-3 九州山地の狩猟文化

九州山地地域の狩猟文化を扱った研究には、これまでおもに民俗学と文化人類学によるものがある。民俗学では、当該地域に伝承される狩猟儀礼や関連する習慣に関する研究が聞き書きと古文書の読解をおもな研究方法としておこなわれてきた。柳田国男著『後狩詞記』（柳田 1989 [1909]）が日本民俗学の始まりであるとも目されており、その流れを継いで永松敦（1993）が民俗学的なアプローチからの研究を続けている。文化人類学者による調査⁵⁾としては、合原織部（2017）が椎葉村における猟犬と人間の関わりに関して研究している。本稿でおもに扱う獣肉の利用に関しては、民俗学者の鈴木良好（2019）が宮崎

県西都市のイノシシ飼育に関して狩猟者と卸売業者の実践を比較しながら論じている。本稿ではイノシシやシカの狩猟の事例を検討しており、鈴木は飼育下でのイノシシと人間の関わりに焦点化している。焦点の当たり方は異なっているが、どちらも野生獣肉利用の産業化を検討している。

1-4 本稿のアプローチと現地調査

本稿では、九州山地内のA村B地区で操業する「ジビエ」事業の経営者・従業員と狩猟者に対する聞き取りおよび参与観察をおもなデータとして使用しながら、「ジビエ」加工所を産業的な実践や配慮と狩猟関連の在来実践とが交渉されるコンタクトゾーンとして論じる。「ジビエ」加工所が稼働を始めることで生じたり加速したりした狩猟関連実践の変化を報告することで、国家や地方自治体の政策を受けて再構成される現代の狩猟を取り巻く状況を明らかにすることが目指されている。その際、本稿では、B地区の狩猟者3名がいかにかこの変化を理解し対応したかに焦点を当てる。野生獣肉の販売事業に関する上述した先行研究(1-2節)と比べると、本稿は現地の狩猟者の個別的な対応をより詳細に描写する点で異なる着眼点を有している。

本稿のもととなる現地調査は、九州山地で現代の狩猟実践について調査を進めている合原が2014年3月にA村を訪問して始まった。その後、ジビエ事業に関心をもっていた近藤も加わり、2017年5～6月に合同でジビエ事業に関する調査をおこなった。この時の調査では、ジビエ事業の経営者・従業員、A村の役場職員、有害鳥獣特別対策員を中心とする各地区の狩猟者らに聞き取りをおこなった。その後、近藤は、2018年2月、12月、2020年2月にA村を訪問し、追加の現地調査を実施している。2018年以降の調査では、村内の居酒屋やカフェなどを対象としてより広くジビエ事業にまつわるインタビューを実施する一方で、現地の狩猟文化に関する調査も進めていった。その中でB地区が狩猟の盛んな地区だと言われていたこと、「ジビエ」加工所がある地区なのでより「ジビエ」事業との関わりが深いと考えられたことからB地区に調査の軸足を置くようになった。A村の在来野菜に関心を持つ福本は、2019年7月から本

稿の研究グループに参加し、情報交換をおこなっている。すでに予備調査を終え、今後より本格的な調査をおこなう予定である。なお、本稿ではとくに断りのない限り、民族誌記述は近藤の野帳に基づいている。

本稿で用いられた調査方法は上述した通り、民族誌インタビューと参与観察である。民族誌インタビューは、現地調査を始めた2017年の時点ではA村役場の農林振興課から紹介された話者と合原の知人をおもな対象としておこなった。その後、近藤が他の村人と知り合う中でインタビューを続けていき、「雪だるま式サンプリング」の方法で対象者を増やしていった。民族誌インタビューの所要時間は、1時間～3時間半であった。現在までのインタビュー対象者は、役場職員3名、狩猟者8名、ジビエ事業関係者5名、飲食業関係者5名、その他8名の合計29名である⁶⁾。参与観察では、B地区の「ジビエ」加工所に通い、解体、精肉作業を中心に観察する他、狩猟(銃猟・罟猟)に参加する機会が得られた際には積極的に参加した。

本稿では、「ジビエ」加工所の経営者と従業員2名、B地区在住の狩猟者3名をおもな情報提供者とした。以下に情報提供者の概要を記す。なお、ここに記載する年代は2017年5月現在のものに統一している。ジビエ加工所には3名の常勤職員がいた。K氏(60代・男性)は、「ジビエ」加工所の経営者である。「ジビエ」事業に参入する前はB地区で自営業をしていた。B地区で生まれ育ったK氏自身も狩猟者であり、箱罟・くくり罟を用いていた。H氏(30代・男性)は、調理師免許をもつ料理人であり、加工所で解体専従者を務めていた。「地域おこし協力隊」の隊員としてA村に派遣された。九州地方の都市部に住んでいたが、高校時代の友人から「ジビエ」加工所で解体専従者を募集していることを知り、イノシシ肉やシカ肉の扱い方を学んで自分の料理のレパートリーを増やすことを目指していた。2018年3月に退職し、転出した。M氏(30代・女性)は、シカ革の加工に関心をもって、「地域おこし協力隊」の隊員としてA村に移住してきた。A村では子育て中の女性を作るグループに参加し、シカ革を利用したアクセサリーの開発に従事していた。M氏は2018年3月に退職した後、現在でもA村内に居住している。

B地区の狩猟者3名については以下の通りである。S氏(70代・男性)は、B地区在住の狩猟者。若い頃林業者として隣村から移住してきた。銃猟の狩猟者であり、「セコ長」(猟犬を使って獲物を探索するセコの代表)として狩猟に関する卓越した知識を有することが知られていた。Z氏(60代・男性)は、B地区出身の狩猟者。B地区の有害鳥獣特別対策員を務めた(2014年7月～2017年3月)。20代から狩猟を始め、もともとは銃猟をしていたが、特別対策員になり、「ジビエ」事業のために肉を提供するようになってからは罟猟をおもにするようになった。Y氏(70代・男性)は、B地区出身の元狩猟者である。20代の頃、自衛隊員として長崎県と静岡県で勤務した後、A村に帰村して農業を営む。B地区の老人会長でもある。20代から40代中盤まで銃猟をおこなう。「ジビエ」加工所が忙しい時に解体のアルバイトをしていたことがある。

2 A村B地区とジビエ事業の概要

A村は九州山地に位置する山村であり、2017年4月の人口は1,167名となっている。2017年度の狩猟者登録をしたのは63名である。人口の約5.3パーセントが狩猟免許を持っている計算となる。村の面積のうち、およそ95パーセントは山林であり、耕地として利用できる場所は限られている。そのため、長らく林業が基幹産業であった。現在、ゆず、椎茸などの換金作物の栽培が重要な産業となっている。B地区には43軒あり、2017年度の狩猟者登録をおこなったのは7名である(銃猟:5名、罟猟:6名⁷⁾)。

B地区では、イノシシ、シカ、ニホンザル(*Macaca fuscata*、以下サルと表記する)による農林産物への被害が問題とされてきた。シカはゆず畑に入り込んで葉を食べたり枝を折ったりするほか、稲の新芽をかじることが知られている。イノシシは水田や畑を荒らす。サルは椎茸、大根を食べたり、傷つけたりしてしまう。A村の農林振興課によれば、2010年度から2015年度にかけて、村内全域で毎年152万円～493万円の被害が生じた。A村では、「コバダイコン」とも呼ばれる在来品種の大根と在来品種のイモが知られている。これらは元来山林を切り開いて作られた焼き畑で植えられる作物であったが、今では通常の畑で栽培

されている。在来品種のイモに関してはイノシシが好んで食べ、在来品種の大根に関してはシカが葉を食べ、サルが大根を食べる被害が生じている。在来野菜は地域資源として村おこしの素材としても期待されているため、対策を継続する必要があると考えられている。

獣害対策としては、シカ対策ネット⁸⁾や電気柵が用いられるほか、村が有害鳥獣対策員を雇用し、シカやイノシシなどの捕獲を進めてきた。2014年7月1日から開始された村の有害鳥獣対策員制度では、地区ごとに狩猟者の中から推薦を受けた者が村の有害鳥獣対策員となる。1か月のうち16日以上出猟できる狩猟者が6名雇用され(地区ごとに1名)、村内で獣害被害が発生している田畑の周辺で駆除をおこなう。後述する捕獲補助金と肉の買い取り代金とは別に、対策員には月10万円の報酬が支払われている。対策員は、駆除したシカやイノシシの個体をジビエ加工所に持ち込む努力義務が課せられている。

狩猟と駆除の違いについてもここで簡単に述べておく。A村が位置する県では、イノシシとシカの猟期は11月15日～3月15日と定められている。A村では、駆除は7月1日～3月15日にかけておこなわれている。11月15日以降は猟期とも重複することとなる。狩猟はあくまでも娯楽を目的としておこなわれるものであるが、駆除は獣害被害を軽減する目的でおこなうものである。狩猟の場合、得られた獲物はその日のうちに料理されて狩猟者たちの宴会で自家消費される他、近所や親せきにおすそ分けする場合がある。駆除の場合、「ジビエ」加工所に持ち込まれなかったものについては、埋設や焼却の処理をすることになっている。獣害の被害が深刻化することで、狩猟者は実質的に狩猟ができる期間が夏から冬にかけての8.5か月間に延長された。しかし、以前には狩猟とその後の宴会も含めて「獲って食べて楽しむ」ことが目的であったのが、地区の田畑を守るために「獲らねばいけない」という意識になってしまい、「楽しみ」から「お金稼ぎ」になってしまったと語る狩猟者もいる⁹⁾。

「ジビエ」事業は、有害鳥獣対策員制度と同じく2014年7月1日から始まった。「ジビエ」事業は有害鳥獣対策員制度との関連が強く、村役場との強い連携のもとに実施されている。他地域の類似の事業と同じく、駆除を盛んにすることを

通じて、獣害被害の軽減と地域経済の活性化を同時に達成することが目指されている。当初、B地区の小学校跡地の近くにあった教員住宅を改修した施設（以下、旧施設）で「ジビエ」事業がおこなわれていた。2018年4月、より衛生的な管理ができる新しい施設（以下、新施設）が近くに建設され、以降は新施設のみが利用されている。2019年5月30日には、A村の「ジビエ」は、国が定めたガイドラインに則って生産された「ジビエ」に与えられる「国産ジビエ認証」を取得した。A村の「国産ジビエ認証」取得は、九州で初めて、全国では4番目であった。「ジビエ」加工所では、ブロック、スライスなどの精肉（イノシシ・シカ）とカレーやジャーキーなどの加工品（9種類）を生産し、村内の土産物店、温泉施設、村外の一部のスーパーマーケットで販売している。

対策員および他の狩猟者が捕獲したイノシシやシカの個体は血抜きした後、2時間以内に加工所に搬送される。止め刺しの後、2時間以上が経過したものは、買取の対象とならない。他にも買取に関する条件があるが、その点は後述する。搬入されたイノシシやシカは、洗浄された後、皮をはぎ、内臓の摘出がなされる。枝肉を冷蔵庫で保存し、一日程度熟成させた後、骨を取り除き、部位ごとに切り分け、精肉する。精肉されたものは、パッキングされた後、冷凍され、商品として出荷される。これらの作業工程のうち、新しい加工施設では、冷蔵室と精肉作業をおこなう細切室はクリーンゾーンとなっており、着替え・手洗いをした作業員のみが入ることができる。

「ジビエ」加工所では、駆除・狩猟された個体を持ち込んだ狩猟者に対して、持ち込み料と肉の代金を支払っている。持ち込み料はシカ・イノシシともに1頭あたり3,000円¹⁰⁾であり、肉の買い取り価格は、シカ肉はキログラムあたり100円（捕獲個体の全重量）、イノシシ肉は肉質によってキログラムあたり500円～1,200円（食肉として利用可能部位の重量）である。シカ肉とイノシシ肉は歩留まりが違う（シカは約2割、イノシシは約4～5割）ので単純な比較はできないが、イノシシの方が高価で買い取りされるのは地元民の間ではシカ肉よりもイノシシ肉に対する評価が高く、自家消費に回しやすいからだ。これらの金額に加え、ジビエ加工所に持ち込んだか否かに関わらず、報奨金（捕獲補

助金)として1頭あたり8,000円が狩猟者に支払われる。狩猟者は、例えば40キログラムのシカをジビエ加工所に持ち込んだ場合、15,000円、60キログラムのイノシシ(肉重量24キログラム)を持ち込み、中程度の肉質(キログラムあたり900円)と判定された場合、32,600円の収入を得ることができる。図1に「ジビエ」事業における現金と野生獣肉のやり取りされる経路について示した。

表1は、A村内におけるシカ・イノシシの駆除頭数とジビエ加工所で処理された頭数を年度ごとにまとめたものである。駆除頭数は、有害鳥獣駆除として把握できたもののみが算入されており、狩猟での捕獲頭数は入っていない。2017年の調査時点では、「ジビエ」加工所に持ち込まれるシカ肉・イノシシ肉はほぼ駆除された個体のものであり、その8割は各地区の有害鳥獣特別対策員によって仕留められたものだと思われている。表2は、全国のシカ・イノシシの駆除頭数と処理施設での解体頭数から、処理施設で精肉される割合を年度ごとにまとめたものである。この計算方法は、農林水産省dで定義される「ジビエ利用率」とは異なり、狩猟での捕獲頭数を含まず、許可捕獲(おもに駆除を意味する)の数値のみを使っている。A村での計算方法に合わせて、この数値を採用した。

全国レベルでみると、解体所が整備されていない地域も多く、駆除後に利用される割合が伸び悩んでいる(表2)。A村ではそれぞれの年によって大きなばらつきが見られるが、初年度と比べると、ジビエ加工所で食肉として処理されるシカやイノシシの割合が徐々に増加傾向にあることがわかる(表1)。しかし、逆に言えば、現在でも半数近くの駆除個体がいずれも買取られず廃棄されている。これは、後述するようにジビエ加工所では出荷する「ジビエ」の衛生管理を進めるため、シカ肉やイノシシ肉に対する厳しい買取条件を設けていることに由来している。

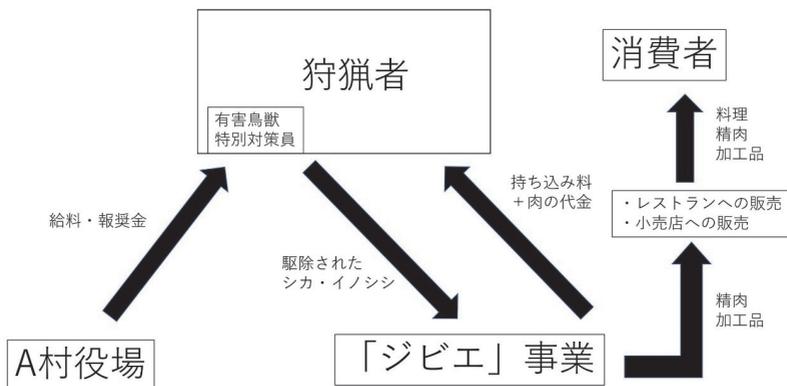


図1 ジビエ事業の模式図（聞き取り・現地調査から近藤作成）

	シカ駆除／ 処理（割合）	イノシシ駆除／処 理（割合）	全体 駆除／ 処理（割合）
2014年度	633頭／ 173頭（27.3%）	78頭／ 25頭（32.0%）	711頭／ 198頭（27.8%）
2015年度	630頭／ 243頭（38.5%）	189頭／ 56頭（29.6%）	819頭／ 299頭（36.5%）
2016年度	440頭／ 189頭（42.9%）	146頭／ 32頭（21.9%）	586頭／ 221頭（37.7%）
2017年度	498頭／ 179頭（35.9%）	86頭／ 48頭（55.8%）	584頭／ 227頭（38.8%）
2018年度	805頭／ 384頭（47.7%）	146頭／ 42頭（28.7%）	951頭／ 426頭（44.7%）

表1 A村内のシカ・イノシシ駆除頭数とジビエ加工所での処理実績（A村農林振興課のデータをもとに近藤作成）

	シカ駆除／ 処理（割合）	イノシシ駆除／処 理（割合）	全体駆除／ 処理（割合）
2016年度	418,200頭／ 55,668頭（13.3%）	457,700頭／ 27,476頭（6.0%）	875,900頭／ 83,144頭（9.4%）
2017年度	443,000頭／ 64,406頭（14.5%）	409,200頭／ 28,038頭（6.8%）	852,200頭／ 92,444頭（10.8%）
2018年度	429,400頭／ 74,136頭（17.2%）	462,600頭／ 34,600頭（7.4%）	892,000頭 ／108,736頭 （12.1%）
2019年度	465,700頭／ 81,869頭（17.5%）	507,500頭／ 34,481頭（6.7%）	973,200頭 ／116,350頭 （11.9%）

表2 全国のシカ・イノシシ駆除頭数と処理施設での処理実績（環境省；農林水産省のデータから近藤作成、2018～2019年度の捕獲頭数は速報値を用いた）

3 「ジビエ」事業がもたらした変化

3-1 銃猟から罠猟へのシフト

「ジビエ」事業が現地に与えた影響のひとつとしては、銃猟から罠猟へのシフトを加速させたことが挙げられる。本節ではZ氏の狩猟歴を検討して、この変化についてより詳細に検討してみよう。A村の場合、銃猟には猟犬を連れてセコが獲物を追い立て、射手のマブシが待ち構えているところにやってきた獲物を撃つという集団猟と猟犬と狩猟者1名でおこなう個人猟がある。罠猟では、「ウジ」や「ミチ」と呼ばれる獣道に罠を仕掛け、定期的に見回って、獲物がかかっている場合、止め刺しをして回収する。猟の形態上、基本的には個人でおこなわれる。

Z氏は、1970年代（当時25歳）に初めて狩猟に参加した。猟を始めた頃、Z氏は猟犬を3頭飼っていたオジとともにイノシシ猟に出猟し、オジがセコ、Z氏がマブシを担当していた。狩猟者は「山師」と呼ばれる林業関係者であることが多く、Z氏のオジは炭焼き、Z氏は伐採の仕事をしていた。当時、イノシシやシカを現在ほど頻繁に見かけることはなく、ノウサギも狩猟されていた。Z

氏のオジは、イノシシ狩りに出かける時にウサギ用のくくり罠を仕掛けていた。針金一本で作ることができるため、Z氏のオジは狩猟に大量の針金を持参していた。より以前には（とくに食料の乏しい戦時中には）「モマ」（ムササビ）も狩猟されたことがあったという。「モマ」は、夜間発砲が禁止されるまでは狩猟の対象であった。夜になると懐中電灯で「モマ」を探し、発見すると「モマ」がいる木を枝などで叩いて驚かせ、動いたところを先端に輪をつけた棒を使って捕獲していた。これがうまくいかない場合には銃で仕留めることになっていたとされる。現在では夜間発砲は禁止されており、「モマ」の猟がおこなわれていたのは60～80年ほど前のことであると考えられる¹¹⁾。

Z氏はオジとともに出猟していたが、より大きな人数で出猟する場合もある。Y氏によれば、イノシシの集団猟（巻狩り）は、通常5人から7人ほどでおこなわれ、B地区では集団猟のリーダーとしてS氏が活躍してきた。集団猟の組織の仕方としては、兄弟やおじなどの親族を中心とするのが一般的であった。Z氏と同じく、Y氏もオジから狩猟を習っていた。猟犬の所有者がリーダー（セコ）となり、マブシを配置する。初心者は獲物が来ないところに配置して、経験者は獲物を通る確率が高い場所を担当することになっている¹²⁾。「千年マブシ」という言葉があるように、マブシ役は忍耐を要する役回りである。獲物を探索するのは猟犬の役目であり、狩猟の成功の鍵を握る存在である。猟犬のリーダーは「ハナイヌ」と呼ばれる。猟犬を仕込むうえでは、素質のある犬を見抜くことと経験豊かな猟犬と同行させる機会を増やすことが重要となる。鉄砲の音を聞いて驚かないようにしつける必要もある。獲物の分配は、1970年代には1斤（600g）の単位ごとにおこなわれ、猟犬も分配の対象となった。つまり、5人と犬2匹で出猟した場合、獲物は7等分される。獲物を仕留めた射手は、獲物の頭部をもらうことができるというルールもある¹³⁾。銃猟で獲られたイノシシ肉は止め刺しから間を置かずに血抜きや内臓の摘出といった作業ができることからより品質の良い肉であるとみなされていた¹⁴⁾。

以下は、合原が同行した猟犬を使った銃猟の様子である。

2014年3月23日、午前8時にB地区の狩猟者3人と狩りに行く。狩猟者は、S氏(セコ)、Z氏(マブシ)、C氏(マブシ)であった。B地区から軽トラックで30分ほどの、B地区の狩猟組のカクラで狩猟をおこなう。セコが率いた猟犬は3匹であった。すべて柴犬で体長は30~40センチと小柄であったが、「狩猟歴は9年以上でよく走り、よく囃む」と言われていた。猟犬の首には無線機がとりつけられ、山の上から犬を放して獲物を探索した。セコは、イノシシやシカが通った場所などを確認しながら猟犬を放した。その後、猟犬は走って山を下っていき、セコは猟犬が走っている場所を目で見て追うことはできないために、マブシが無線機を聞きながら猟犬の位置や獲物を見つけた(起こす)場所などを把握する。しかし、猟犬は走りっぱなしではなくて、時にはセコのところに戻ってくる。

通常であれば、猟の前日に獲物の出没状況を確認するために狩猟者は山を歩いて食害、足跡や糞を確認するが、このときには前日の確認は行われなかった。しかし、普段から獣害対策のための駆除を行っているために、イノシシやシカがどのあたりに出没するかを予測して、当日の狩場を決めた様子であった。

合原は、Z氏・C氏とともに行動した。マブシは、犬に取り付けた無線機の音を聞くための機械を手にとっており、猟犬の鳴き声や様子を伺いながら、獣道に当たる場所で待機する。C氏から200mほど離れた場所でZ氏が待機していた。無線では、猟犬が何度か鳴いたことが確認されたが、獲物が見つかった様子ではなかった。午後12時頃に、山のなかで何かが動き、ガサガサと木が動いたところをZ氏が銃で撃ち、体長60センチほどのメスジカを仕留めた。セコとマブシが連絡を取り合い、その日は獲物は出てこない様子であるために猟を終わりにすることとなった。セコは、マブシが待つ場所まで軽トラックで移動してきたが、その際に、「ムジナ」(ニホンアナグマのことを指す)を1匹みつけて撃ったという。その日捕獲した獲物はシカ1頭と「ムジナ」1匹だった。それらの獲物は解体されず、C氏が持って帰った。(合原の野帳、2014年3月23日)

S氏、Z氏やY氏はイノシシ狩猟に銃と猟犬を使用していたが、罠でイノシシを捕獲する者もいた。Z氏によれば、B地区では炭焼きをしていた村外出身のT

氏が罾でイノシシを捕獲していた。この時期には、首や胴体を締める「ヌッコミ」(胴くり罾)¹⁵⁾が用いられていた。獲物の首が胴くり罾にかかった場合、獲物が動くたびに罾が締め、窒息状態に至る。そのため、狩猟者が発見した時にはすでに獲物は死んでいる場合が多い。血抜きがされないまま時間が経ってしまうので、胴くり罾が使われていた時代には「ワナジン」(罾で獲れたイノシシ)は品質が劣るとされていた。後述するようにT氏はバスで出かけて、村外でイノシシ肉を販売することもあった。Z氏の見解では、村内では「ワナジン」の評判が良くなく村内では売れないこともあったため、T氏は狩猟のことについて詳しくない者が多い村外まで出かけてイノシシ肉を販売していたのだという¹⁶⁾。

「ワナジン」に対する評価は、今では大きく変わっている。大きなきっかけは、2007年のくり罾の規制強化であった。これ以降、ツキノワグマの錯誤捕獲を防止するため、輪の直径が12cm以上のくり罾は使用できなくなり、実質的に胴くり罾は禁止となった。現在、A村でよく使われているのは、前足くり罾である。このタイプのくり罾では、トリガーとなる台を踏み抜くとワイヤーが閉まり、獲物の足を締め付けて動けなくさせる。A村の免許保持者は5基、特別対策員は9基、このような罾の支給を受けている。自分で自作している狩猟者も多い。前足くり罾では、狩猟者が発見するときには獲物が生きていたので、止め刺しをおこなうことができ、食用部位の肉質を良い状態に保つことができる。

「ジビエ」事業が始まってからは、より罾猟に有利な状況もたらされた¹⁷⁾。第2節で述べたとおり、「ジビエ」加工所では駆除されたシカやイノシシを買い取る際に衛生上の配慮から厳しい制限が課されている。止め刺しから2時間以内の搬入という制限は、林道沿いに罾を仕掛ける罾猟の場合、守ることができるが、銃猟の場合、止め刺しがなされる場所をあらかじめ定めることができず、獲物が崖から落ちた場合、それを回収する必要もある。銃猟で仕留められたイノシシやシカを買い取る場合には、弾が分散しないスラグ弾を用いた銃やライフルを用いて、内臓に被弾していないヘッドショット(およびネックショット)の状態に仕留められたものでなければならない。弾が消化管を損傷すると、

その内容物が飛散し、病原体などが肉に付着する可能性が懸念されている。また、猟犬が獲物を噛んだ跡が「ニエテル」（うっ血している）ものも、衛生上の配慮から買取の対象とならない。つまり、猟犬を用いた銃猟は、罾猟と比べて回収に要する時間が多い点で不利だけでなく、止め刺しがおこなわれる状況をコントロールしづらいことから、せっかく肉を得ても「ジビエ」加工所での買い取りの条件を満たさない場合が少なくない。B地区のベテラン狩猟者であるS氏は、2017年5月の調査時点で「ジビエ」加工所にイノシシ1頭、シカ1頭ずつしか提供していない。この点についてS氏は、「ジビエ」加工所の買い取り規則を挙げ、猟犬を使った狩猟をおもにおこなっている自分にとって「ジビエ」加工所が買い取ることができるような肉を提供するのは難しいと説明した。S氏は、合原が同行した2014年3月（「ジビエ」事業以前）の銃猟行以来、猟犬を使った巻き狩りをおこなうことは稀になったと語っていた¹⁸⁾。

それでは、猟犬を使った狩猟をおこなう他の狩猟者はどうしたのであろうか。Z氏は、「ジビエ」事業が始まる前まではイノシシやシカの狩猟では銃猟一筋であった。しかし、2014年7月に有害鳥獣対策員事業と「ジビエ」事業が始まると、Z氏は猟友会の推薦を受けて有害鳥獣対策として駆除に出かけ、その猟果を「ジビエ」加工所に持ち込むことが求められるようになった。Z氏は、ジビエ事業では搬入時間を早める必要があること、銃猟だと頭部以外に当たったものや猟犬の噛み跡があるものは買取してくれないことに言及して、2014年以降は罾猟をおこなうことが多くなったと言っていた¹⁹⁾。Z氏は、「ジビエ」事業に肉を持ち込むことの努力義務がある有害鳥獣特別対策員になることで狩猟のスタイルを大きく変更させる必要があった²⁰⁾。

罾猟が盛んになることは、猟犬を放すのが難しくなることを意味する。獲物を追って追跡する猟犬が罾にかかってしまうためである。Z氏は、もめ事になる可能性があるので、くくり罾を仕掛けてあるところの付近では猟犬を放さないようにしていると語っていた。「ジビエ」事業の経営者であるK氏も、近年、巻き狩りがおこなわれるのが稀になったのは、罾が仕掛けてある猟場が増えたからだと考えていた²¹⁾。ジビエ事業を含む近年の獣害駆除の動向は、猟犬を使っ

た銃猟よりも罟猟のほうが有利に働く場合が多く、銃猟から罟猟へのシフトが生じていると言える。「ジビエ」事業は、有害鳥獣特別対策員事業と結びついて、そのシフトを加速させている。

3-2 「ジビエ」の衛生管理と加工

次に加工の側面についてみていこう。「ジビエ」加工場でのシカの解体手順について、当時加工場の専従解体者であったH氏がシカを解体した時のものを使って説明する。記録されたのは2017年5月31日であり、この時期は「ジビエ」加工所の旧施設が稼働している時期であった。

- ① 前肢と後肢の関節（中足骨と脛骨の間か）に切れ目を入れて、ひねることで外す。
- ② 頸部に横一文字にナイフを入れた後、首をもってひねり、首と胴体を切り離す。
- ③ 後肢にフックをかけて吊り上げる（首が下を向く）。
- ④ 床についた血を洗浄
- ⑤ 後肢から首に向かう方向で皮を剥いでいく。最初はナイフを使って切れ込みを入れるが、後から皮と肉の間に拳骨を入れるようにして皮を剥いでいく。途中、皮を剥ぎづらいところにはナイフに持ち替えて作業する。
- ⑥ 皮を剥ぎ終わったら高圧洗浄機で肉を洗う。
- ⑦ 肛門の近くを切り取る。糞のサンプルを取り、封をする。
- ⑧ 食道の先端をビニール袋で包み、輪ゴムで結索する（内容物の逆流を防ぐ）。その後、肛門側でも同様にする。
- ⑨ 性器の周辺を切り取り、捨てる。
- ⑩ 後肢から首に向かって、ナイフを入れ、開腹する。
- ⑪ 内臓をバケツに捨てる。
- ⑫ 高圧放水機で肉の内側を洗う。
- ⑬ ホースから出てくる電解水（次亜塩素酸水）で肉を洗う

⑭ 部位ごとに肉を切り分け、冷蔵庫に移動させる

H氏は当初、B地区の狩猟者から解体の基本的な流れについて学んだ後、「ジビエ」事業に早くから取り組んでいた和歌山県で研修を受けた。⑤で拳骨を使って皮を剥いていたが、そのやり方は和歌山での研修中に学んだことである。できるかぎりナイフを使わずに解体することで、ナイフの跡が皮に残らず、皮をきれいなままで残すことができる。同僚のM氏がシカ皮を使ったアクセサリー作りをおこなっていたため、皮を傷つけない方法での解体が必要とされていた。⑦で採取された糞のサンプルは、宮崎大学に持ち込まれ、寄生虫の有無が調べられる。解体中に何度も洗浄がおこなわれる(④、⑥、⑫、⑬)のは、衛生面での配慮であると考えられる。

「ジビエ」加工場では、シカやイノシシを獲った狩猟者が解体するのではなく、あくまでも加工場のスタッフが解体することになっている。H氏の解体方法は国のガイドラインで示される衛生上の注意点を踏まえたものであり、他県の「ジビエ」加工所でおこなわれているやり方もかなり近い(cf. 押田・青木・坂田2015)。ガイドラインに沿った解体方法を遵守しているため、「ジビエ」加工場でおこなわれる解体方法は、B地区の狩猟者が従来用いていたやり方とは異なる部分がある。例えば、B地区の狩猟者であれば、シカを解体する際に川の水で洗うことがあるが、「ジビエ」加工所では衛生上の懸念からそのような処置は認められない。上記の解体手順からわかるように、H氏は肉の洗浄をする際には高圧洗浄機や電解水を使っていた。

解体を見学した近藤は、H氏の解体が手際よいものであるという印象を抱いた²²⁾。解体の所要時間も1時間ほどであった。しかし、S氏は、「ジビエ」加工所の解体者が「捌きかたを知らない」と厳しい評価をしている。「ジビエ」加工所ではシカを逆さ吊り(頭が下を向く)状態で解体しているが、S氏はシカを解体する際には首を吊り上げる(足が下を向く)形で解体するのが正しいやり方であると考え。S氏によれば、彼がシカを解体する際には、シカの首を吊り上げた上で後肢と背ロースを外してから開腹する。シカの「スタッブラ」(背ロース)

は、狩猟者に人気がある部位であり、イノシシ肉と比べてシカ肉に対する評価が低いB地区ではこの部位のみを切り取って、後は食べない場合もあるという。この手順で解体することで消化器の内容物が(最重要視される)背ロースを汚染する懸念が少ないという²³⁾。「ジビエ」加工所の解体手順では、⑩の後、⑭の手順がおこなわれるが、S氏は⑭の一部を先におこなってから⑩をおこなう。この時、首を吊り上げるやり方で解体することで背ロースの部位を切り取る作業がやりやすくなる。他方で、「ジビエ」加工所ではすべての部位を食肉加工することが目指されており、首を上にする解体方法は国のガイドラインで示されたやり方とは違うため、採用することは難しい。「ジビエ」加工所とB地区の狩猟者の間でそれぞれの目的に応じた異なる解体方法が採用されている。

なお、S氏は自分が「ジビエ」加工所での解体作業に関わらないのは、「板場の資格」(調理師免許のこと)を持っていないからであると述べている。S氏によれば、「ジビエ」事業が始まる前には狩猟者や地区の人々が集まる会合を持ち、事故が起きないように注意すること、衛生面に配慮した「きれいな肉」を出すことについて確認しあったが、みずからのような狩猟者は「資格」がないから事業に関わることはなく、「任せている」のだという。「ジビエ」加工所の繁忙期には解体の手伝いをしているY氏は、調理師免許を持っているわけではないし、解体所の運営には保健所のチェックが必要であるが、野生獣肉の処理に特別な資格が必要なわけではない。S氏は、みずからの狩猟のスタイルとも相性が良くなく、解体に関しても異なる見解をもつ「ジビエ」事業から距離を置いている。

イノシシに関しても、B地区で通常おこなわれる(加工所外での)解体のやり方とジビエ加工所内で採用されるやり方との間には違いがある。もっとも違いが現れるのがイノシシの体毛の処理方法と抜骨するかどうかである。イノシシは硬い体毛で覆われているため、何らかの方法で体毛を除去する必要がある。B地区の狩猟者は、加工所外で解体をする際にはガスバーナーもしくは焚火を使って、体毛を焼き、カミソリで剃って仕上げている。この方法で処理すると、毛根が残り、肉がジョリジョリとした食感となる。Y氏は、イノシシ肉は「毛が

ついているからこそまい」と語り、ジョリジョリとした食感の肉が喉を通る時の快感を強調した²⁴⁾。現地調査では、Y氏やS氏および他地区の狩猟者を訪問した際にイノシシ肉をおすそ分けしてもらったり、イノシシの焼き肉やシシ鍋の相伴に預かったりしたことがあったが、その際には毎回毛根付きのイノシシ肉であった。他方で、「ジビエ」加工所では、毛根付きの肉は村外者には奇異に映ると考えて、湯引きをして、毛根を取り去る加工をしている。A村内の温泉施設では、併設されているレストランでイノシシ肉の料理を注文することができるが、その際には「ジビエ」加工場で処理された肉が使用されているため、毛根の食感を感じることはなかった。

もう一つの違いは、抜骨するかどうかである。B地区では、「寒ジシ」（冬のイノシシ）を使って作るシシ鍋が珍重されているが、シシ鍋を作る時にはイノシシの骨も入れる。これが豚骨の要領でよい出汁となる。「ジビエ」加工所では、冷凍した精肉と加工品のみを取り扱っているため、肉はすべて抜骨される。

このように「ジビエ」加工所では、地元のB地区でおこなわれてきた解体方法ではなく、村外者にとって受け入れやすい「ジビエ」を作るために配慮がなされていることがわかる。獣肉を「ジビエ」として産業化するためには、人口が限られる地元民向けではなく、村外者、とくに都市部の消費者に受け入れられる商品として提供する必要があるとジビエ事業関係者は考えているが、すでに紹介したようにB地区の狩猟者は毛根を取り去ってしまう湯引きで処理されたイノシシ肉の味は物足りないという感想をもっている。

3-3 「ジビエ」の販売

「ジビエ」事業が開始したことによる変化を考える上で重要となるのが野生獣肉の流通に関する変化である。これまでは狩猟者が捕獲したイノシシやシカの肉に関して、狩猟者本人が解体した後、自家消費する（冷凍庫で備蓄するのも含む）、近隣におすそ分けする、もしくは個人で販売するという方法のどれかが取られていた。「ジビエ」事業が開始してからは、野生獣肉を個人で販売しなくても「ジビエ」加工所に持ち込んで肉の代金を受け取り、換金できるように

なった。「ジビエ」事業が始まる以前から、野生獣肉は現金を通じて売買する商品であったため、商品の管理が狩猟者個人の私的なものから「ジビエ」加工所という一種公的なものへと変化したのだと言える。これも近年、有害鳥獣の駆除が盛んになることによって生じた変化のひとつであると考えることができる。野生獣肉の商品化は、S氏を含む年長の狩猟者が狩猟を始める以前からおこなわれていたこともあり、(前述したように)肉の加工法や解体に関して苦言を呈するS氏のような意見はみられたが、商品化自体に反対する言説はB地区およびA村内他地区の狩猟者からも聞かれることはなかった。

それでは、B地区の狩猟者はこれまでどのように野生獣肉を販売してきたのだろうか。Z氏の語りの中にはT氏という村外出身の狩猟者がバスに乗ってイノシシ肉を村外に売りに行くという話が登場した(3-1節)。Z氏の回想によれば、T氏は、村内でイノシシ肉を販売することもあったようだが、村外で販売するのが主であったという。その際、近隣にある事業者や旅館などにイノシシ肉を持ち込み、販売していた。S氏も同様にT氏のことを記憶していた。S氏やZ氏によれば、個人間でイノシシ肉が売買される際には1斤(600gに相当)3,000円の値段がつけられていた。大体1キロ5,000円から6,000円ほどの値段であり、古老たちが若かった1950～60年代にはイノシシ肉は現在よりも「貴重品」であったという。この点は、当時の冷蔵庫の要領が小さかったため、肉の保存が難しかったこととも関連している²⁵⁾。

S氏によれば、狩猟者が隣町にある精肉店にイノシシ肉を持ち込んで買ってもらうこともあった。しかし、買取価格が安く、その店はイノシシ肉を「二束三文」で買い取るとS氏は言っていた。隣町の精肉店に持ち込むのはあまり利益が上がらないので有力な買い取り先ではなかったようで、聞き取りをした狩猟者のうち、S氏以外にこのことに言及する者はいなかった。

S氏によれば、この当時、イノシシ肉の売買に熱心だったT氏のような狩猟者は「山師」としてやってきた村外出身者であり、彼らは「椎茸[栽培]をやらない」人たちであった²⁶⁾。村外出身者は土地を所有しておらず、商品作物として重要な位置を占めていた椎茸栽培に参画する道が閉ざされていた。イノシシ肉の販

売は、村外出身者にとって現金収入を得る貴重な機会であったと考えられる。

他方で、シカ肉は、近年まで本格的に売買されることがなかったようだ。その理由として、近年集落の近くに出没するようになるまで、通常シカを見かけるのは山奥であり、そもそもシカとの遭遇が珍しかったという点が挙げられる。S氏やY氏によれば、シカを見かけるようになったのは、ここ30年くらいのことである。また、B地区をはじめとするA村の人々はシカ肉よりもイノシシ肉を高く評価する傾向があり、この点もシカ肉が一部の例外を除いて売買の対象とならなかったことの一因である。しかし、Z氏は2002年前後にシカ肉を低脂肪の肉を好む女性向けに売ったことがあると語っていた²⁷⁾。

「ジビエ」事業が野生獣肉の商品化を始めたのでは必ずしもなく、商品化をより強め、流通経路の拡大をもたらす現象であった。A村役場での聞き取りによれば、A村の「ジビエ」事業では、一般の消費者よりもレストランなどの業者に卸すことを目指している。都市部の消費者は料理方法を知らない場合が多いため、「ジビエ」料理に関心があるレストランが主なターゲットとして選ばれた²⁸⁾。ただ、一般消費者向けの小売りをやっていないわけではなく、村内の温泉施設や物産館などで冷凍肉と加工商品を購入することができる。

村外に「ジビエ」を出す際には肉ごとの違いが現われるようだ。K氏への聞き取りでは、イノシシ肉は県内都市部での需要が見込めるが、九州外への出荷は少ない。かわりに、シカ肉のほうが関西圏や東京などでの需要があるという²⁹⁾。2018年9月からは九州内のイオングループの店舗の一部でA村産のイノシシ肉が販売されるようになったが、シカ肉は対象となっていない。この点も需要の違いを示すものであると言える。

「ジビエ」事業に関わるK氏以外の人々も、肉ごとの需要の違いを認識していた。地域おこし協力隊隊員として村の「ジビエ」加工所で働いたH氏は、東京を訪問した際、シカ肉のほうがイノシシ肉よりも価値が高いものとされていると感じ、驚いた。H氏の出身である九州内の都市では冬のイノシシ肉がシシ鍋として盛んに消費されるのに対して東京などの地域外の都市部では必ずしもそうではないことがわかって興味深かったという³⁰⁾。

その後の調査も含めて、A村産の「ジビエ」は、県内外のフランス料理店、イタリア料理店、カレー専門店、高級スーパー、焼き肉店などさまざまな業種のレストラン・小売店に卸されていることがわかった。県外への販路の開拓にあたって貢献したのがD氏である。九州内の都市に在住するD氏は、地域の産品を関東・関西・東海の料理人に紹介するコンサルタント業を個人でおこなっていた。「地方のものを地方に運ぶ」³¹⁾ことを目標としており、訪問販売のセールスのように飛び込みでレストランを訪問して、料理人の顧客を獲得してきた。D氏はA村の在来野菜に関心を持っていて、役場とのコネクションがあった。A村では、M地区の営農グループを中心に在来種の大根（2節参照）が栽培されており、2013年にはA村の在来野菜を顧客の料理人に販売する試みをおこなった経験がある³²⁾。D氏がもつ料理人とのコネクションを生かして、A村産の「ジビエ」も村外の料理人に盛んに紹介された。

3-4 シカ皮の太鼓作り

「ジビエ」事業がもたらした変化の中には、肉以外の利用方法に関するものもある。Y氏は、元狩猟者として「ジビエ」事業が始まった頃からこの事業に関与している。現在、彼自身が狩猟をおこなっているわけではないので、シカやイノシシの肉を提供することはないが、繁忙期に解体の手伝いをしていた。「ジビエ」事業に関わる中でY氏は駆除されたシカの皮が廃棄されて無駄になってしまうことを「もったいない」と感じていた。何かに使おうと思って、大きなシカが獲れた時にはその皮を保管していた。ある時、韓国ドラマで太鼓が出てきたのを見て、A村でも伝統的にシカ皮を使った太鼓を作ってきたことを思い出し、シカ皮を使った太鼓を作ることを思い立った。この時期、A村の「ジビエ」事業では地域おこし協力隊員として派遣されたM氏がシカ皮を作ったアクセサリーの商品開発を担当していたこともあり、村役場ではシカ皮を使った工芸に関する書籍を入手していた。Y氏はこれらの書籍を読んでシカ皮の工芸について知識を深め、シカ皮の太鼓づくりを始めた。2016年頃から太鼓を作り始めており、これまでに作ったのは15個ほどである。太鼓の直径が30センチメー

トルほどのもので3万円ほどの値段をつけている。Y氏は、県内の老人クラブでおこなう作品展にシカ皮の太鼓を出品し、2回の入賞経験がある。

Y氏は、「ジビエ加工所」で大きなシカが獲れると皮を譲ってもらうようにしている。肉が残っている生皮を高圧洗浄機で洗い、肉を除去した後、石灰と食塩を混ぜた水の中に一定時間（夏は1週間、冬は3週間）漬けて、毛を抜いている。その後、皮を伸ばして乾して、太鼓に貼り付けることができるようにしている。Y氏はシカの首の方ではなく、腹のほうの皮を使っているが、そちらのほうが音が良いとシカ皮で太鼓を作ったことがある年長者から聞いたことがあったのだという³³⁾。

4 考察

4-1 「ジビエ」化する獣肉

ここまでA村の「ジビエ」事業を事例として、「ジビエ」事業が始まる以前と以後の野生獣肉にまつわるさまざまな実践を描いてきた。本稿の事例から明らかになったのは、生産・加工・販売それぞれの局面において重要な変化が生じており、これらが一体となって「ジビエ」の出荷を可能としていることだ。同時に、「ジビエ」はA村産のシカやイノシシの肉で作られた製品であるが、B地区の狩猟者たちのコメントからもわかるように地元のやり方からは一定程度の距離を置いて作られるものであることがわかった。「ジビエ」は、アナ・チン(2019)の言葉を借りれば「スケラブル」（規格化可能）な肉であり、従来の流通圏を超えて輸出しうるものとするため、あえて地元の文脈から切り離されて生産されている。

この点と関連して、沖縄県のブタ肉産業を研究した比嘉理麻(2015)は、ブタの屠畜場における過程を「脱動物化」という概念で表現した。比嘉によれば、ブタ肉は屠殺された個体の「動物性」をはぎ取る屠畜場での過程を経て、「食べられる肉」、そして、「きれいな肉」になる。「ジビエ」の場合も、同様に買い取りされる個体の選別、解体方法への配慮、寄生虫や病原体の検査、商品として価値が高くなるやり方での加工を踏んだ上で食用に適した「ジビエ」として従

来の流通圏を超えて消費されることとなる。流通圏を拡大させるため、村人たちがこれまでおこなってきた狩猟や解体の方法ではなく、産業的な手法が導入されている。

大規模な養豚をおこなうアメリカ北西部の企業を研究したアレックス・ブランシェット (Blanchette 2000) は、できるかぎり標準化されたブタ肉を生産しようとする管理者の尽力を描いているが、その中には畜産工場での労働者にバイオセキュリティの意識を徹底させることも含んでいる。ブランシェットによれば、人間による動物の支配として描かれがちであった工場畜産は、動物のニーズにあわせた人間の社会性の再構築も同時並行的におこなっている。標準化され、匿名性を帯びた、疎外された商品に近いものを作るためには、生産過程のさまざまな側面において、多くの人々の行為と非行為が必要とされている。

比嘉とブランシェットの指摘を踏まえながら、本稿では「ジビエ」化という言葉を提案したい。「ジビエ」化とは、野生獣肉を「ジビエ」として都市部に向けて輸出できる商品へと変えていく一連のプロセスを指す言葉である。アクターネットワーク論的な発想をとるならば、この一連のプロセスには、これまでシカ肉やイノシシ肉と関わりをもっていたのとは大きく異なる人々、設備、規範が関わっており、このネットワークの中に巻き込まれることで野生獣肉が「ジビエ」に変貌すると言える。例えば、地域おこし協力隊員としてA村に派遣されたH氏は、和歌山県で習った(ガイドラインで示されたものに近い)解体方法を使って、解体することで新しい実践をA村に持ちこんだと言える。彼が使っていた電解水や高圧洗浄機もこれまでのB地区の解体実践では用いられてこなかったものだと言える。

「ジビエ」化がもたらす変化は、新しい要素が入り込んでくることを意味するだけではなく、これまで野生獣肉の生産に関与してきた人間やイヌの身体にも及ぶ。B地区での銃猟は人間と猟犬が協力して獲物を捕獲する過程である。銃猟の場合、獲物は自由に動き回っている状態で狩猟がなされるため、動物個体の命を奪う過程における不確実性が高い。猟犬は獲物の動きを止め、人間が止め刺しを比較的安かつ確実におこなうのを助けてくれる存在として、銃猟に

においては欠かせない存在であった。しかし、食肉産業の文脈では、屠畜過程におけるイヌの介在は病原体の汚染の懸念や肉質の低下といった別の不確実性をもたらす。そのため、猟犬ではなく、罠によって獲物の動きを止めて止め刺しをおこなう罠猟がより有利となる状況が生まれた。罠は獲物だけでなく、猟犬にとっても危険であることから、罠は猟犬の自由な活動を抑止する力をもつ。結果的に現在の銃猟者と猟犬は「ジビエ」の生産過程に参加することがかなり難しくなっている。「セコ長」としてA村の狩猟者から敬意を集めたS氏が自分は参加する「資格」がなく、「ジビエ」事業の勤務者に「まかせている」と語るの、このような状況を踏まえたものであった。「ジビエ」化は、野生獣肉の生産に関わる諸々の主体に生政治的な作用を与えることで、人間（およびイヌ）と獲物との関係性を変化させつつある。Z氏が長年続けた銃猟から罠猟へと狩猟方法を転換させたのはその好例である。

加工の面から言えば、「ジビエ」化は、狩猟肉が食肉産業をめぐるサプライチェーンの中に位置づけられるとともに、狩猟肉らしい性質を除去される過程をともなっていた。例えば、イノシシの体毛に関しては都市部の消費者の嗜好を反映して、体毛を残すのではなく、完全に除去するようになった。このような過程を経ることで、「ジビエ」は必ずしも狩猟肉を日常的に食しているわけではない都市部の消費者にとっても食べやすいものとなり、サプライチェーンに組み込まれるものとなる。同時に、都市部の消費者にとってなじみやすい肉は、B地区を含むA村の人々にとっては物足りないものであった。

栃木県那珂川町の「八溝しまる」事業を調査した大澤と清水(2013)によれば、地元で長く住んでいる人々は知人の狩猟者からおすそ分けをしてもらうのが一般的なイノシシ肉の入手方法であるから、地元の間人は事業で販売されているイノシシ肉を買わないだろうという地元農家の意見を報告している。本稿での議論に引き寄せて考えれば、ここで問題となっているのは単純に値段や入手ルートだけではない。産業的な配慮のもとに生産された「ジビエ」は、現地人の嗜好に必ずしも沿うものではなかったことを考え合わせると、値段や生産量の問題がクリアされたとしても肉に対する嗜好の違いの問題が残る。「ジビエ」がこ

のまま同じようなやり方で生産される場合、現地の人々にとって必ずしも利用しやすいものではない。

田村 (2017) が論じたローカルなフードシステムの一部としての野生獣肉食という論点を踏まえれば、この嗜好の違いはより詳細に検討する必要がある。例えば、野生獣肉食をより身近なものとするために学校給食でシカ肉やイノシシ肉の料理を提供する取り組みがおこなわれている (田村 2017)。その際には衛生面への配慮は十分におこないながら、A村のように伝統的に野生獣肉食の文化がある地域では、できるかぎり地元で好まれる方法で加工するのが望ましいと考えられる。学校給食を通じて地域の食文化に親しんでもらうはずであったのに、村の狩猟者が作る毛根が残ったままのイノシシ肉に対して嫌悪感を抱かせるようになってしまっただけは逆効果であるとも言えるからだ³⁴⁾。

イノシシ肉やシカ肉に対して「ジビエ」という名前を与えるのは、イメージ戦略としての側面があることはすでに述べた。濱田慎吾 (2018) が正しく指摘するように、「ジビエ」という言葉が盛んにメディアを賑わす裏にはグリーンウォッシュ (環境によいイメージを装うこと) 的な意識が見え隠れしている。濱田の指摘につけくわえるならば、A村の事例の検討を通して、「ジビエ」はその表象 (名前) が変わったのみならず、よりマテリアルな次元でもこれまでの野生獣肉とは異なっていると言える。それは、都市の消費者の購買意欲を刺激するイメージ戦略に適合するように、地元で食べられてきた野生獣肉とはマテリアルな面でも異なった存在として生産されているのだ。

4-2 B地区の狩猟者たちの対応

上述した「ジビエ」化の状況に対して、B地区の狩猟者はどのような対応をとっているのだろうか。本稿で取り上げた3名の狩猟者はそれぞれ異なる対応を見せていた。S氏は、「セコ長」として猟犬を使った狩猟のエキスパートであった。すでに論じたように「ジビエ」事業は猟犬を使った狩猟との相性が必ずしも良くないため、「ジビエ」化が進行することでS氏は狩猟をおこないづらくなってしまった。S氏は、「ジビエ」事業に対して一定の距離を保って接していると言

えるが、それは「ジビエ」事業が彼の愛好する狩猟方法に対して抑圧的な作用をもたらしてきたからだと言える。とりわけ彼の狩猟者としての名声は猟犬を使った狩猟で得られたものであったため、狩猟方法を切り替えることはおこなわれなかった。S氏は高齢であったこともあり、「ジビエ」化により実質的に狩猟から引退することになった。

Z氏は、S氏と同じ地区の狩猟者としてともに出猟することもあったが、彼の場合はS氏とは異なる対応をとっている。Z氏は有害鳥獣特別対策員として駆除をおこなう際には罟猟を選択し、「ジビエ」事業にできるかぎり肉を持ち込むようにしている。しかし、銃猟の経験も長いZ氏は、罟猟が猟犬にもたらす負の影響について自覚しており、罟猟のおこなわれている区画では猟犬を放さないように注意をおこたらない。Z氏は、「ジビエ」事業と有害鳥獣対策員という新しい仕組みに柔軟に対応し、うまくバランスをとる道を模索している。

Y氏は、「ジビエ」事業で解体のアルバイトをする中で、シカ皮の太鼓づくりに目覚めた。狩猟や野生獣肉とは直接関係ないようにも思われるが、「ジビエ」事業がシカ皮の有効活用を考えるようになったことで生まれた取り組みである。Y氏は、「ジビエ」事業の枠組みを超えて、みずからが尽力する老人会で開催された県レベルの展覧会にシカ皮の太鼓づくりを出品し、入選という評価を受けている。Y氏は、解体のアルバイトという狩猟者としての技能を生かした「ジビエ」事業との関わり方を継続しながら、これまでの生活ではなかった工芸品づくりを楽しんでいる。

Y氏は、40代の頃に腰のヘルニアを患い、銃猟免許の更新ができず、持っていた2丁の銃を手放すこととなった。だが、軽トラックを使って林道沿いでおこなうことができ、より腰への負担が軽い罟猟に転向することはなかった。その理由として、銃猟はセコとマブシ、猟犬の連携があつて、獲物と戦うから楽しいが、罟猟は仕掛けて見回るだけだから「おもしろみがない」とY氏は説明した³⁵⁾。Y氏は、S氏と同じく銃猟へのこだわりが強いが、それは銃猟が猟犬や仲間と連携しながら、逃げる獲物を銃で仕留めるスリルをともなう「おもしろみ」がある活動であるからであった。ここで興味深いのは、銃猟を続ける

ことができず、罾猟に参画する意図がないY氏にとって「ジビエ」事業は解体のアルバイトをしに行くところではないように見えるが、実際には「ジビエ」事業を通してY氏はシカ皮の太鼓づくりという新しい趣味を見つけていることだ。

これら3名の狩猟者の対応からわかるのは、「ジビエ」加工所がさまざまな差異を有する実践や考え方が混在するコンタクトゾーンとなっていることである。確かに、このコンタクトゾーンでは罾猟やガイドラインに基づいた解体法が優勢であり、他の実践を抑圧しているように思われる部分もある一方で、シカ皮の太鼓づくりのような過去に盛んであったが現在ではあまり顧みられることがなかったものが復活する契機をもたらすこともある。本稿では、それぞれの狩猟者が異なるやり方で「ジビエ」事業と向き合うあり方を報告することで、「ジビエ」化をもたらす変化の大まかな方向性を明らかにするとともに、より不確実性に富んだ反応も射程に収めようとした。

5 結論

本稿では、A村B地区で操業する「ジビエ」事業の事例から、獣害対策に端を発する野生獣肉販売事業が現地の狩猟および関連する諸実践をいかに変化させてきたかについて現地調査をもとに明らかにしてきた。著者らは、本稿で報告した民族誌データをもとにこれらの一連の変化を指す言葉として、「ジビエ」化を提示した。「ジビエ」振興は、シカやイノシシの肉を捨てるのが「もったいない」という「伝統」的な野生獣肉利用の規範への回帰とも考えられがちであった。だが、本稿では、「ジビエ」化がむしろ新しい産業的な配慮に基づいた実践を現地社会にもたらすことで過去の実践への単純な回帰では説明がつかないような変化をもたらしたことを明らかにした。そして、B地区の狩猟者3名がみせた、それぞれ異なる対応を踏まえれば、コンタクトゾーンとしての「ジビエ」加工所は、在来実践から産業的な実践への一方向的な変化をもたらすだけでなく、より複雑な交渉をとまなうものとして理解されなければならないだろう。「ジビエ」事業を扱った先行研究では、狩猟者の変化や対応に焦点化したものは未

見であり、本稿で提示した「ジビエ」化はこのような独自のアプローチから生まれたものだと考えられる。

本稿で残された課題としては、A村の「ジビエ」事業に関連する流通業者やレストランなどの村外のアクターがどのように「ジビエ」事業と関わっているかについてまだ全貌が明らかになっていないことが挙げられる。本稿で紹介したのはおもにA村B地区での現地調査の結果であり、村外でのマルチサイテッドな調査が必要とされている。また、新型コロナウイルス感染症による外食産業への打撃は、レストランなどへの販売をおこなっている「ジビエ」事業に影響を与えることが考えられる。この点についても今後さらなる調査が求められている。

謝辞

本稿のもととなった現地調査の実施にあたり、A村のみなさんの多大な協力を得た。調査の実施には科学研究費補助金(17H00949)の補助を受けている。吉田彩子氏、井口純氏からは草稿にコメントをいただいた。謝意を表したい。本稿は、国立民族学博物館共同研究(若手)「消費からみた狩猟研究の新展開：野生獣肉の流通と食文化をめぐる応用人類学的研究」(研究代表者：大石高典)の成果の一部である。

注

- 1) 本稿では「野生獣肉」という表記を用いる。「野生鳥獣肉」としなかったのは、本稿ではおもにシカやイノシシの獣類を扱っているためである。また、「狩猟肉」という表現もよく使われているが、法制度上、「駆除」と「狩猟」は別個の活動として扱われている。「ジビエ」事業は「駆除」との関連性が強いとため、混乱が生じやすいと考え、「狩猟肉」という表現は用いないこととした。
- 2) ここ数年、全国の被害総額は150億円～170億円へと減少している(農林水産省a)。しかし、被害額はあくまでも農家などの申告に基づくものであり、離農や耕作放棄によって作付けが減少したり、被害の申告がなされなくなったりした場合、被害額の数値が減

少していても問題は解決に向かっていとは言えない。山端直人らは、このような数値化しづらい被害の実態を集落へのアンケート調査を通じて推計する方法を三重県で試行している（山端・飯場・鬼頭 2017）。

- 3) 計算の際には、許可捕獲（ここではおもに駆除を指す）の数値のみを使用し、狩猟での捕獲頭数は算入していない。この計算方法は、農林水産省 d が定義する「ジビエ利用率」とは異なるが、A 村での計算方法に合わせたものとなっている。A 村での計算方法については 2 節で論じる。なお、農林水産省の「ジビエ利用率」に準じた計算では、シカ 9.6%、イノシシ 4.4% となる。
- 4) 「サプライチェーン」という言葉は、原材料や部品の入手、製造、加工、流通、消費までの一連の流れを指す言葉であるが、大規模に流通する工業製品に使われる傾向がある。しかし、近年、流通経路が拡大しつつある「ジビエ」に関してもこの言葉が使われるようになってきている（山下 2020）。
- 5) 関連するテーマについての聞き書きの成果としては、シンジルト（2016）、熊本大学文学部総合人間学科社会人間学コース狩猟肉調査チーム（2018）がある。
- 6) 近藤は「ジビエ」事業に関する A 村内での動向だけでなく、それと関わる村外の動向についても調査をおこない、九州地方の大学研究室、A 村産の野生獣肉が販売される店舗やレストラン、A 村とのコネクションを持つコンサル業者などを訪問している。調査全体の枠組みとしては、ひとつのテーマをめぐって複数の地点で現地調査をおこなう「マルチサイトッド民族誌」（Marcus 1995; cf. 赤嶺 2010; チン 2019）の手法をとっている。しかし、本稿の問題意識とは異なるため、村外での調査については割愛し、インタビュー対象者の人数にも含めていない。
- 7) A 村の概況に関する情報は、村役場での聞き取り（2017 年 5 月 31 日）、村役場ホームページ、村史を参照してまとめた。本稿では、村名・地区名を匿名で表記しているため、参照したホームページや村史の書誌情報・URL は掲載しない。
- 8) なお、シカ対策ネットが新しい捕獲の機会を生じさせている。シカ対策ネットに引っかかり、身動きが取れなくなるシカが出てきているのだ。A 村では、ゆずが重要な商品作物であり、村内で数多く栽培されている。前述したように、シカはゆずの葉を食べ、枝を折る被害をもたらすため、ゆず園の周りをシカ対策ネットで囲うことで被害を防いで

いる。それでもシカはゆず園の中に入ろうとするようで、結果としてシカ対策ネットに絡まってしまふ例が増えていた。このように身動きが取れなくなったシカの中には人が発見する前に死んでしまい、中にはイノシシによって食べられた跡が残っているものもある。他方で、人が早期に発見できた個体は、山中よりもアクセスが良い位置での捕獲となるため、ジビエ加工場への搬入に適している。2017年5月31日には、ジビエ加工場に49キログラムのシカが搬入されたが、これはB地区在住者のゆず園に入ろうとしてシカ対策ネットに絡まってしまった個体であった。

9) A村T地区の狩猟者(60代・男性)、2017年5月31日の聞き取り。

10) ジビエ事業が始まった当初から2018年度末までは5千円であった。

11) Z氏への聞き取り(2018年2月7日)による。

12) 他地域では経験を積ませるために初心者や獲物が来やすい場所に配置する例もあるが、B地区では、経験の浅い狩猟者がイノシシを仕留めそこなう可能性が高いため、まずは獲物が来る確率が低いと予想される場所に配置して、出猟する経験を積ませるようにしている。また、狩猟者たちは猟の前日に偵察に出かけ、足跡や痕跡の有無を調べることでどの場所に獲物がある可能性が高いかを事前に予想している。狩猟者の配置はこの偵察の結果によって定められる。

13) イノシシの脳は美味な部位であると考えられている。茹でて塩をつけて食べるのが現在では一般的であるが、生で食べることもあったと言われている(I地区の狩猟者、70代男性、2017年5月29日)。

14) Y氏への聞き取り(2020年2月18日)による。

15) Z氏への聞き取り(2018年2月7日)によれば、胴くり罠以外にも、獣道に銃をしかけ、通った獲物がトリガーを引っ張ると発砲される仕掛け銃(「スエジュウ」)や、餌に爆薬を混ぜて餌が食べられると爆発する「ハレツダマ」といった罠が使われていたことがあるという。しかし、これらの罠は現在では用いられていないし、どの時期まで使用されていたかは不明である。

16) Z氏への聞き取り(2018年2月7日)による。

17) 本稿では、箱罠について記述していない。A村B地区ではK氏を除いて箱罠を使用していない。著者らが訪問した時期には、K氏が箱罠を積極的に利用していることはなく、

箱罾の利用についてまとまった情報を得ることがなかったためである。

18) S氏への聞き取り (2017年6月1日) による。

19) 聞き取りの結果ではZ氏以外の有害鳥獣特別対策員もくくり罾で駆除をする者がほとんどであった。また、所持する免許に関しても、6名の有害鳥獣特別対策員は罾猟免許のみか、罾猟と銃猟の両方の免許を持っている者であった。

20) Z氏への聞き取り (2018年2月7日) による。

21) K氏への聞き取り (2020年2月17日) による。

22) 近藤は、内陸アラスカの調査地で動物の解体を自分でおこなったり、補助役になったりしたことが幾度もある。その際の実験から考えると、手際のよい解体のコツのひとつは骨と骨をつなぐ関節の部分を的確に見つけ、ナイフを入れていくことである。これがうまくできると、後はひねるだけで簡単に部位を切り分けることができる。

23) S氏への聞き取り (2017年6月1日) による。

24) Y氏への聞き取り (2020年2月18日) による。また、A村で居酒屋を経営する男性は、Y氏と同じく幼少期からこのやり方で処理されたイノシシ肉を食べているため、毛根付きのほうがより美味であると考えている。他方で、鹿児島出身でそのような方法で処理されたイノシシ肉になじみがなかった男性の妻は、毛根付きのままのイノシシ肉を初めて見た時には食欲がわかなかったという (A村で居酒屋を経営する夫婦、2018年2月6日の聞き取り)。

25) S氏への聞き取り (2017年6月1日)、Z氏への聞き取り (2018年2月7日) による。

26) S氏への聞き取り (2017年6月1日) による。

27) Z氏への聞き取り (2018年2月7日) による。

28) A村農林振興課での聞き取り (2018年2月8日) による。

29) K氏への聞き取り (2017年6月1日) による。

30) H氏への聞き取り (2018年2月6日) による。

31) D氏は、食品が地方から東京への一方向的に流れていく東京一極集中型の流通状況を批判的に捉えている。彼は東京や関東圏でのコネクションも有しているが、地方と地方をつなぐことを主にやりたいという考えをもっている (2020年2月19日の聞き取り)。

32) D氏への聞き取り (2020年2月19日の聞き取り) による。

- 33) Y氏への聞き取り(2020年2月18日、2021年5月13日)による。2021年5月13日の聞き取りは電話でおこなった。
- 34) もちろん、肉に対する嗜好は変わりうるので、B地区の狩猟者が将来的には湯引きをしたイノシシ肉を好むようになる可能性も排除することはできない。
- 35) Y氏への電話での聞き取り(2021年5月13日)による。

参考文献

赤星 心

2004「「獣害問題」におけるむら人の「言い分」—滋賀県志賀町K村を事例として」『村落社会研究』10(2), 43-54,

赤嶺 淳

2010『ナマコを歩く：現場から考える生物多様性と文化多様性』東京：新泉社。

石田光晴・佐々木 陽

2018「ニホンジカ肉の脂質性状および呈味性」『日本鹿研究』9：5-12。

伊藤匡美

2021「ジビエ流通の現状と課題—ジビエの普及と流通基盤の整備」『青山経営論集』55(4)：25-41。

今里 滋

2020「わが国における狩猟・獣害対策の歴史と課題」『同志社政策科学研究』21(2)：15-29。

宇田川悟

2017「フランス人とジビエ—その伝統と哲学」『Vesta—食文化のひろば』108：6-11。

大澤啓志・清水由紀奈

2013「獣害対策のシシ肉を地域特産にする試みをめぐる関係者意識：栃木県那珂川町「八溝しまる」事業を事例に」『農村計画学会誌』32：263-268。

岡本匡代

2018「ニホンジカ(エゾシカ)肉の成分とその利用」『日本鹿研究』9：1-4。

押田敏雄・青木和夫・坂田亮一

2015 「シカ肉の有効活用を目指して：衛生的なシカの解体処理方法の検討」『畜産の研究』
69(12)：1043-1052。

籠橋有紀子

2021 「出雲北山地域の鹿肉の活用～商品開発を通じた地域貢献活動の展開～」『島根県立
大学出雲キャンパス紀要』17：9-17。

梶 光一・伊吾田宏・鈴木正嗣

2013 『野生動物管理のための狩猟学』朝倉書店。

神崎伸夫・見宮 歩・丸山直樹

2003 「山梨県におけるイノシシ，サルによる農作物被害の実態と農家の意識」『野生生物
保護』8(1)：1-9。

熊本大学文学部総合人間学科社会人間学コース狩猟肉調査チーム

2018 『狩猟肉の民族誌』熊本：熊本大学文学部シンジルト研究室。

黒崎弘平・平田麻理奈・伊藤菜々都・山野はるか・吉田詞温・汪 斐然・小泉聖一・小林
信一

2018 「飲食店におけるシカ肉の利用に関する研究」『日本鹿研究』9：23-26。

古賀達也

2021 「狩猟者による小規模獣肉処理場の新設が野生動物管理に与える影響—京都府の事例
から—」『林業経済』74(3)：17-30。

合原織部

2017 「猟犬の「変身」——宮崎県椎葉村における猟師と猟犬のコンタクト・ゾーン（接
触領域）に着目して」『コンタクトゾーン』9: 72-97。

清水友里・馬場萌子・若林素子

2017 「大学生のシカ肉に対する嗜好調査」『日本食生活学会誌』28(3)：195-201。

シンジルト編

2016 『狩猟の民族誌：南九州における生業・社会・文化』熊本：熊本大学文学部シンジルト
研究室。

鈴木克哉

2008 「野生動物との軋轢はどのように解消できるか？—地域住民の被害認識と獣害の問題

化プロセス』『環境社会学研究』14: 55-69。

鈴木良幸

2019「九州山地におけるイノシシ飼育——宮崎県西都市の事例」『BIOSTORY』31: 54-61。

田口洋美

2017『クマ問題を考える—野生動物生息拡大期のリテラシー』山と溪谷社。

田村典江

2017「野生鳥獣肉の利用拡大とローカルフードシステム：釧路市の事例から」『ランドスケープ研究』81(3): 274-277。

チン, A.

2019『マツタケ：不確定な時代を生きる術』赤嶺淳訳, 東京：みすず書房。

内藤直樹・高橋優子

2018「野生生物マネジメントへの市民参加—徳島大学におけるクラウドファンディングによるジビエ商品開発」『ワイルドライフ・フォーラム』22(2): 16-19。

永松 敦

1993『狩猟民俗と修験道』東京：白水社。

濱田信吾

2018「ジビエ文化とジビエブーム —消費社会研究から考える」『農業と経済』84(6): 65-69。

羽山伸一

2001『野生動物問題』地人書館。

原 道寛・辰巳佳次・古澤和也・田中智一・矢部希見子

2019「福井の地域活性化のためのジビエの現状と利活用に関する調査研究」『福井工業大学研究紀要』49: 311-318。

比嘉理麻

2015『沖縄の人とブタ：産業社会における人と動物の民族誌』京都：京都大学学術出版会。

松尾加代子・森部絢嗣・高島康弘・粕谷志郎・吉田彩子・阿部仁一郎・ウィラチャイ・サイジュンタ・吾妻 健

2018 「シカ肉の生食による肺吸虫感染の可能性」 『日本獣医師会雑誌』 71 (8) : 449-453。

松原英夫

2018 「里山の衰退とシカの脅威について一価値ある資源の有効利用に向け」 『大阪経済法
科大学 21 世紀研究』 9 : 1-21。

丸山康司

1997 「「自然保護」再考—青森県脇野沢村における「北限のサル」と「山猿」」 『環境社会
学研究』 3 : 149-164。

閻 美芳

2017 「野生動物に積極的に関わらない選択をする限界集落の "合理性" —栃木県佐野市秋
山地区を事例として」 『環境社会学研究』 23 : 67-82。

安田 亮

2011 「イノシシで町が動き出した」 小寺祐二 (編) 『イノシシを獲る—ワナのかけ方から
肉の販売まで』 農文協、pp.12-26。

柳田国男

1989 [1909] 「後狩詞記」 『柳田国男全集 5』 pp. 9-54, 東京 : 筑摩書房。

山下裕丈

2020 「ジビエのサプライチェーンとビジネス・エコシステム」 『経営情報学部論集』 34(1・2) :
125-140。

山端直人・飯場聡子・鬼頭敦史

2017 「集落アンケートを用いた鳥獣被害金額算出方法の検討—三重県における鳥獣被害金
額算定の試行」 『農村計画学会誌』 36 : 363-368。

Blanchette, A.

2020 *Porkopolis: American Animality, Standardized Life, and the Factory Farm.*
Durham: Duke University Press.

Hansen, P.

2020 From Agribusiness to Deer Hunter: "Placing" Food Industrialization and
Multispecies Health in Tokachi, Hokkaido. In Manzenreiter, W., R. Lützel
er and S. Polak-Rottmann (eds) *Japan's New Ruralities: Coping with Decline in the*

Periphery. Routledge, pp.27-47.

Knight, J.

2006 *Waiting for Wolves in Japan: An Anthropological Study of People-Wildlife Relations*. University of Hawai'i Press.

Marcus, G. E.

1995 Ethnography in/of the World System: The Emergence of Multi-Sited Ethnography. *Annual Review of Anthropology* 24: 95-117.

Yoshida, A., K. Matsuo, J. Moribe, R. Tanaka, T. Kikuchi, E. Nagayasu, N. Misawa and H. Maruyama

2016 Venison, another source of *Paragonimus westermani* infection. *Parasitology International* 65: 607-612.

参考ウェブサイト

環境省

「捕獲数及び被害等の状況等」

(<http://www.env.go.jp/nature/choju/docs/docs4/index.html> 2020年12月4日閲覧)

厚生労働省

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」

(<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000065509.pdf> 2020年12月4日閲覧)

農林水産省 a

「鳥獣被害対策コーナー」

(<https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/> 2020年12月4日閲覧)

農林水産省 b

「ジビエ利用モデル地区について」

(<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/model.html> 2020年12月4日閲覧)

農林水産省 c

「野生鳥獣資源利用実態調査」

(<https://www.aff.go.jp/j/tokei/kouhyou/jibie/index.html> 2021年5月13日閲覧)

農林水産省 d

「トピックス3 消費が広がるジビエ」

(https://www.aff.go.jp/j/wpaper/w_aff/h30/h30_h/trend/part1/chap1/c1_3_00.html 2021年5月13日閲覧)

Becoming “Jibie”: An Ethnography of a Small-Scale Game Meat Business in Kyushu Mountains, Japan
Shiaki KONDO, Oribe GOHARA, Junko FUKUMOTO

This paper aims to elucidate the effects of the game meat (called *jibie* in Japanese, borrowing from *gibier* in French) business to the local hunting (and other related) practices in a village adjacent to Kyushu Mountains. We focus on the three hunters in the study community and describe how each understood the transformations and reacted to them. Based on the observations during the fieldwork, we propose the concept of *jibie-ification*, which stands for the processes in which the meat of hunted Shika deer and wild boar turning into what people call *jibie* through bundles of practices, bodies, relations, regulations, and instruments to make such processes possible. Recent game meat business tended to be understood as a return to the age-old value of not wasting the meat of dead animals. However, in reality, they are rather agents of new changes because they bring rural Japanese communities new sets of practices and regulations of biosecurity. Furthermore, the varying reactions by the three hunters reveal the fact that the *jibie* workshop as a contact zone does not always bring a unidirectional change from local practices to industrial ones. Rather, we need to pay attention to more subtle interactions between local hunters and new industrial interests.

Keywords : Jibie-ification, vermin problem, biosecurity, animal, hunting
キーワード : 「ジビエ」化、獣害問題、バイオセキュリティ、動物、狩猟