

# 捨てるところが無いジビエ

処理加工施設にとって大きな課題のひとつに、廃棄処分となる部位が多いことが挙げられます。ところが、ジビエには捨てる場所がないと言われるほど、皮や骨、余った肉には活用方法があるのです。

## ジビエのココが売れる

### 骨を売る

埋設処理や焼却処理で悩まされるのが骨。これまで捨てていた骨も見方を変えれば、立派な食材に変わるという事例を紹介します。

**事例** 一般社団法人 日本ラーメン協会  
**「ジビエが生んだ新たな旨味(コク)」**

ラーメン産業の振興・発展を目指す日本ラーメン協会。その活動は、高齢化社会や資源枯渇といった社会問題に対して、ラーメンによって解決の道を探るといった分野にまで広がっています。そうした活動のなか、ラーメンのスープにジビエの骨から取ったダシを使ったジビエラーメンを開発し、協会加盟の店舗での販売を行なっています。京都府京都市下京区にある「拳ラーメン」では、夏の限定メニューとしてジビエを使った「クールビズラーメン」(複数店舗で開催)を提供。多くのお客様からの反響を得て、人気メニューとなっています。

鴨ガラとシカ骨を組み合わせた、他には無い冷製ジビエスープのラーメン。無化調でありながらコクのあるスープはジビエの力！



**事業者データ**

一般社団法人日本ラーメン協会  
 住所：〒103-0004 東京都中央区東日本橋3-12-12 第5高野ビル5階  
 Email：info@ramen-kyokai.jp

### ペットフードで売る

シカはペットフードとして、イノシシはペットフードや飼料としての利用ができます。主な加工品をご紹介します。

**ジャーキー**



肉や内臓を乾燥させ、ペットフード(犬・猫用)として活用可能。

**おしゃぶり**



骨を加工して、ペットフード(犬・猫用)として活用可能。

**ふりかけ**



肉や骨などを乾燥・粉碎し、ペットフードとして活用可能。

**肉骨粉**



肉、内臓、脂肪、骨、皮といった原料を粉碎後、加熱・圧搾し、飼料用油脂を抽出。その残渣(ざんさ)を乾燥・粉碎したもの。イノシシの肉骨粉は、確認手続により、飼料やペットフード用原料として製造可能。シカの肉骨粉は、いずれの用途にも使用できない。

**販売事例** 宮城県 TAG-KNIGHT  
**鹿ジャーキー**



国東半島の豊かな自然で育った野生ジカの肉を乾燥させた大変おいしいペットのおやつです。

## 皮を売る

通常では、剥皮した皮は廃棄処分となりますが、ジビエの皮を有効活用している事例を紹介します。



### 事例 1 山口産業株式会社 「独自技術で人と自然に寄り添う」

東京都墨田区で1938年から皮革製造工場を営む山口産業では、植物タンニンで皮をなめす独自技術「ラセッター製法」を用い、人と自然にやさしい革づくりを行っています。

#### 事業者データ

山口産業株式会社  
住所：〒131-0042 東京都墨田区東隅田3-11-10  
電話：03-3617-3868



### 事例 2 一般社団法人やさしい革 「追い求めたのは、使う人へのやさしさ」

山口産業の独自「ラセッター製法」で作られた皮革素材を使用した、使う人にやさしい皮革製品。そうした製品を素材の生産過程から消費に至るまで、広めるための様々な活動を行っています。

#### 事業者データ

一般社団法人やさしい革



### 事例 3 一般財団法人地球人間環境フォーラム 「地域に役立つ皮の力」

全国の獣害対策で捕獲されるシカやイノシシの皮をなめし、地域の産物として活用することで、地域活性化に役立つことを目的としてスタートした「MATAGIプロジェクト」。2008年には支援する産地数がわずか2件だったが、2018年11月現在で290カ所にまで拡大しています。

#### 事業者データ

一般財団法人地球人間環境フォーラム

## 皮を売るにあたっての留意点

皮を売るには、食肉処理施設で行うべき作業がいくつかあります。

- シカやイノシシの剥皮後、頭や足先などは切り落とす
- 獣脂、肉が残らないよう、刃物を使い丁寧にこそげ落とす  
緩やかなカーブのある台の上に獣皮を広げると作業しやすい。刃物については、脂削ぎ用の電動トリマーを使用してもよい
- 獣脂等を取り除いたら、皮の内側(肉側の面)に食塩をたっぷりと振り、保存する(常温でよい)  
水分が抜けると皮が乾燥してくる。その状態で鞣し業者へ送る
- 上質な革製品にするには、鮮度の良いうちに速やかに獣脂等を取り除くのがポイント

※ 事業者によっては、はく皮後脂等の除去をしなくても回収している場合もあります