



伊豆市食肉加工センター

イズシカ問屋



【 設置の目的 】

伊豆市全域において、森林では食害により裸地化が進み、生態系の変化や土砂崩れの危険性をはらんでおり、農林産物（しいたけ・わさび・稲等）においては年間1億円以上の鳥獣被害が生じていた。

伊豆半島地域におけるシカの生息数は約27,000頭、生息密度は30頭/km²（平成29年度末、静岡県発表）と推定されている。増えすぎた原因として、平成15年までメスジカの狩猟が禁止されていたことや、狩猟者の減少、強い繁殖力等が挙げられている。増加したシカ・イノシシは、生息圏を里山まで拡大し、田・畑の食害や、掘り起こしなどの被害を与えている。

被害対策として、市内では毎年約2千頭以上の有害鳥獣を捕獲していたが、その多くが山へ埋められていたことから、命あつた動物を最大限に有効利用することが大切であると考え、食肉加工センターを設置し、食肉として伊豆市の新たな特産品とすると同時に、個体の買い取りを行うことで狩猟者の捕獲に係る負担を減らし、捕獲意欲の増進につなげていく。

【 建設経過概要 】

平成 20 年 8 月	市長が食肉加工センター建設の意向表明
平成 21 年 4 月	食肉加工センター準備室を設置
平成 22 年 3 月	建設地決定・建築設計業務等委託完了
平成 22 年 7 月	鳥獣被害防止総合対策事業費補助金内示
平成 22 年 8 月	鳥獣被害防止総合対策事業費補助金決定 食肉加工センター建設工事 入札・着工
平成 22 年 9 月	食肉加工センター設備工事 入札・着工
平成 23 年 1 月	食肉加工センター完成（建設工事・設備工事）
平成 23 年 3 月	食品衛生法第 52 条許可（営業許可書）
平成 23 年 4 月	供用開始

【 施設の概要 】

- 1 名称 伊豆市食肉加工センター「イズシカ^{どんや}問屋」
- 2 所在 〒410-3214 伊豆市下船原 410 番地の 1 ☎0558-85-1210
- 3 休業日 土・日曜日及び祝日
- 4 構造等 木造・平屋建・200.60 m²
- 5 事業費 58,825 千円

(1) 事業費内訳

① 建設工事

- ・建築実施設計、工事監理 2,902 千円
- ・建築主体工事 28,990 千円

② 設備工事

- ・設備主体工事 26,933 千円

(2) 財源内訳

- ① 国 費 12,335 千円（鳥獣被害防止総合対策交付金）
3,938 千円（きめ細かな交付金）
- ② 県 費 3,364 千円（鳥獣被害防止総合対策事業費補助金）
- ③ 市 費 39,188 千円

～ 安全・安心なおいしさの秘密 ～

シカ・イノシシの処理工程

安全な食材の秘密その①

個体番号管理で安心

表示ラベルに個体番号を明記し、番号からいつ・どこで・だれが・どんな方法で捕獲したのか追跡調査可能なトレスビリティーを実施。



搬入

捕獲



おいしさの秘密その①

おいしい肉は捕獲方法にあり!

市が行う搬入研修会の受講者が、捕獲後、完璧な放血とすばやく搬入することで、抜群な鮮度を保つ。



洗浄

個体検査



剥皮

洗浄

熟成

食肉加工



安全な食材の秘密その②

剥皮後の洗浄で殺菌効果抜群／電解水(強アルカリ水・強酸性水)を使うことで、強力な洗浄と殺菌効果により解体作業も安全に食中毒菌をシャットアウト。

おいしさの秘密その②

熟成で旨みアップ

骨が付いた状態で数日間、冷蔵保管することで骨から旨み成分(アミノ酸など)が肉に染み込み、同時に余分な水分を激減。



瞬間液体凍結

真空包装

金属探知機による
残弾チェック

冷凍保管

おいしさの秘密その③

液体急速冷凍で旨み成分を閉じ込める
アルコール液による急速冷凍(約20～30分)で一気に-30℃に冷凍することで、細胞組織を壊さず解凍後のドリップを軽減。同時に柔らかさを保持させる。



卸し販売店へ

7 取扱い店舗

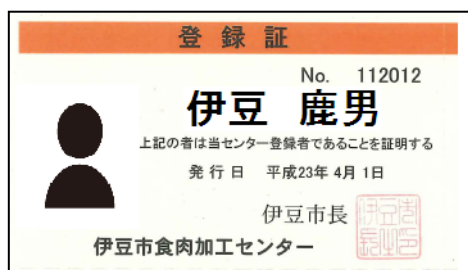
店 舗	住 所	電 話
ヤマモトフードセンター	伊豆市下船原 6-1	0558-87-0818
有限会社 谷口精肉店	伊豆市柏久保 555-3	0558-72-0537
水口精肉店	伊豆市土肥 465-3	0558-98-0155
株式会社 豪匠	伊豆の国市田京 152-1	0558-76-1333
相原精肉店	伊豆市修善寺 691-8	0558-72-3524
有限会社 太田精肉店	賀茂郡東伊豆町奈良本 977-1	0557-23-0298
有限会社 マルゼン精肉店	伊豆市湯ヶ島 234	0558-85-0429
あまぎナチュラルストア	伊豆市柳瀬 608-37	0558-83-2855
合同会社 伊豆 SEEKER ※ネット販売のみ	伊豆市修善寺 693-17	info@izu-seeker.com

8 イズシカ問屋受入条件

(1) 搬入できる者

伊豆市内に住民登録されている猟友会員か伊豆市有害鳥獣捕獲隊員のいずれかに該当する者で研修会を受講した者。「食肉加工センター登録証」を発行する。

(登録証見本)



(2) 買い取り制度

シカ	イノシシ	単価
30 kg～39 kg	25 kg～39 kg	8,000 円
40 kg～54 kg	40 kg～54 kg	10,000 円
55 kg～	55 kg～	14,000 円

※捕獲の際の損傷箇所等、精肉にならない部分を減額する。

9 食肉加工センター搬入状況

伊豆市食肉加工センター 受入実績

シカ

月	名目	搬入数				買取数	捕獲種別			許可区分			
		オス	メス	合計	非買取		銃	わな	手捕り	有害捕獲	管理捕獲	一般狩猟	学術研究
H23		226	196	422	26	396	59	363	0	119	154	149	0
H24		351	251	602	19	583	82	520	0	160	236	206	0
H25		371	337	708	26	682	69	639	0	235	256	217	0
H26		328	272	600	11	589	32	558	10	118	284	198	0
H27		476	344	820	2	818	28	792	0	87	526	191	16
H28		564	393	957	81	876	37	913	1	455	498	4	0
H29		526	468	994	44	950	13	982	0	171	759	64	0
H30		455	379	834	23	811	6	828	0	191	607	36	0
R1		430	406	836	31	805	0	759	0	124	660	52	0
R2		472	445	917	38	879	0	915	0	148	749	14	0
総合計		4199	3491	6773	301	6510	326	7269	11	1808	4729	1131	16

イノシシ

月	名目	搬入数				買取数	捕獲種別			許可区分			
		オス	メス	合計	非買取		銃	わな	手捕り	有害捕獲	管理捕獲	一般狩猟	学術研究
H23		19	18	37	5	32	1	36	0	19	9	9	0
H24		76	71	147	4	143	9	137	0	52	57	38	0
H25		39	29	68	11	57	7	61	0	53	10	5	0
H26		67	38	105	7	98	2	103	0	65	0	40	0
H27		51	39	90	13	77	1	89	0	68	2	19	1
H28		104	90	194	24	170	2	192	0	156	0	38	0
H29		46	49	95	13	82	3	92	0	71	0	24	0
H30		99	103	202	23	179	0	202	0	156	11	35	0
R1		71	73	144	12	132	0	141	0	115	0	29	0
R2		117	77	194	17	177	0	196	0	133	21	40	0
総合計		689	587	1082	129	970	25	1249	0	888	110	277	1

○ 最強の健康食“イズシカ肉” ～シカ肉の成分から魅力にせまる～

シカ肉は、脂肪分やコレステロールが少なく、牛・豚よりもたんぱく質が多いため消化が早い。特に肉を食べながら日本人に不足がちな鉄分が摂取できる、健康食として優れた食材といえる。

食品名	カロリー	水分	たんぱく質	脂質	カリウム	鉄
ロース肉/100g	kcal	g	g	g	mg	mg
シカ肉	91	77.6	22.0	1.2	353	4.1
牛肉	316	56.4	16.5	26.1	240	2.4
豚肉	157	71.3	19.7	7.8	340	1.1

◆カロリーと鉄分

鉄分は、1日に1.5mgが人体から失われています。厚生労働省の「食事摂取基準」での奨量は、年齢によって異なるものの10.5～14.0mg/日と設定されています。

しかし、摂取状況は1日あたり7mg～10mg程度にとどまっており、日本人の平均的な食生活では鉄分は不足がちで、ダイエットや偏食をするとたちまち不足してしまいます。

特に女性の4人に1人は鉄分不足と言われ、意識して摂る必要があります。

※シカ肉や魚の赤身が持つ鉄分は「ヘム鉄」といい、人体内にある鉄分と性質が似ているために体内吸収率が高い。

◆たんぱく質と脂質

脂質は、総エネルギー摂取量に占める割合「脂質エネルギー比率」として、29歳未満では20～30%、30歳以上では20～25%の範囲内に収めるよう厚生労働省の「食事摂取基準」に設定されています。

ところが、ほとんどの年代においてそれは守られず、特に30歳代の男性と30～50歳代の女性が脂質を過剰に摂取していると言われており、脂質の摂取量を控える努力をする必要があります。

◆「リノール酸」

幼いシカの脂肪には、共役リノール酸をはじめ、多価不飽和脂肪酸が多く含まれています。共役リノール酸には、脂肪燃焼、体脂肪減少、悪玉コレステロールの血管内沈着を防ぐ作用、さらには抗ガン作用や免疫を高める作用もあります。

○ シカの豆知識 ～繁殖力抜群なシカの生態～

◆繁殖と行動特性

メスシカは満1歳（生まれた翌秋）で栄養条件が良ければ秋に発情し、7割以上が妊娠して翌春（5月から6月）に出産する。

2歳以上の妊娠率は8割以上と言われ、通常は1産1仔であるが、まれに2仔を出産する。

縄張りを持つオス1頭が複数のメスと交尾する。いわゆる一夫多妻の繁殖形態をとるため、メスを捕獲しないと生息数を減らすことは極めて難しい。

シカはほとんど助走せずに1.5m以上の障害物を跳び越える能力を持つ。しかし防護柵など障害物では上を跳び越えるよりも、隙間や下をくぐり抜けることの方が多い。

◆農作物・森林被害の特徴

牛と同じ反すう動物であるシカは、一部の有毒な植物（アザミ・シクナゲ等）を除き1,000種を超える植物の葉・芽・樹皮・果実を餌としている。その量は1日約3kg以上となる。

シカにとっては、農作物だけでなく集落周辺の雑草の大半が餌となる。特にシカの餌が乏しくなる冬から早春の農地、林道や農道のり面、果樹園などに茂る青草は格好の餌である。

それ以外にも、水稻のヒコバエ（2番穂）レンゲやクローバー、ナンテン、サカキなどの植木も餌となる。

特にシカの密度が高い森林では、樹皮剥ぎによる樹木の立ち枯れや、食害によるクマ笹等下層植物の衰退が見られる。