

- 3 番 少し早いのですが、十分に回答を得られましたので、これで終わりにしたい
と思います。
- 議 長 以上で、3番議員、神保京子君の一般質問を終わります。
引き続き、通告9番、11番議員瀬戸和雄君。
- 1 1 番 本定例会で一般質問、最後の質問者となります。もうしばらく御清聴いただ
ければ幸いです。
- それでは、通告9番、11番議員瀬戸和雄でございます。
- 大きく公約実施の進捗状況と題して質問をいたします。
- 総合地域活性化については、本年の3月29日、一般社団法人神奈川大井の里
体験観光協会という法人が設立をされました。加盟団体の今後の活動に期待す
るところであります。また、昨年12月の町長選において、現町長の小田町長の
資料の中で、県内初の公営獣肉処理施設の開設を目指し、適正処理された肉を
学校などの食育材料としたり、ジビエ料理の食材として活用し、町おこしに役
立てるとしております。
- そこで以下の項目について伺います。
- 1、公営獣肉処理施設の開設に向けてどのような行程を考えているのか伺い
ます。
- 二つ目に、解体処理施設に従事する者は、どのような人材の方を考えている
か。
- 三つ目に、適正処理された肉を学校などでの食育材料及びジビエ料理の食材
として販売するとしておりますが、適正処理とはどのような処理のことを目指
しているのか伺います。
- 最後の4番目には、今、はやっておりますが、豚コレラが確認された場合、
町は、どのような対応をとっていかれるのか。
- 以上、4点、登壇しての質問とさせていただきます。よろしく御答弁をお願
いします。
- 町 長 通告9番の瀬戸和雄議員の御質問にお答えしたいと思います。
- 御質問の「公約実施の進捗状況は」ということで、4点をいただいております。
- 近年、イノシシやシカ等の野生鳥獣は、急激な生息数の増加や生息地の拡大

が生じており、農作物への被害が深刻な状況になっています。その一方で、鳥獣捕獲の中心的役割を果たしている狩猟者については、高齢化が著しく、鳥獣捕獲の担い手の育成・確保が大きな課題になっているところであります。

こうした事態に対応するため、平成27年5月に「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」の一部が改正され、従来の「鳥獣の保護」を基本とする施策から、一部の鳥獣については積極的に捕獲を行い、生息状況を適正な状況に誘導する「鳥獣の管理」のための施策へ転換が図られました。

これにより野生鳥獣の捕獲数は増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用の増加が見込まれるようになりましたが、イノシシやシカなどの野生鳥獣は、牛や豚などの家畜と異なり、餌や飼養方法などの管理がなされていないために、寄生虫やE型肝炎ウイルスを保有している可能性があり、また、家畜とは異なり、食用に解体するときに病気の有無等の検査が義務づけられておらず、これらの動物由来の肉は、食品衛生上のリスクが高い食品と言えます。

このことから、厚生労働省において野生鳥獣肉（ジビエ）の安全性を確保するため、関係者が共通して遵守する「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が策定されました。

このガイドラインでは、ジビエを不特定または多数の者の供与する狩猟者や食肉処理業者、飲食店営業者等が共通して守るべき衛生措置が記載されています。また、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄することを前提に、ジビエの利活用に当たって、捕獲、運搬、食肉処理、加工・調理及び販売、消費の各段階における適切な衛生管理の考え方等が示されています。

さらに、農林水産省では、捕獲した野生のイノシシやシカを処理する食肉処理施設の認証を行う「国産ジビエ認証制度」を平成30年5月に制定しました。

この制度は、ガイドラインに基づいた解体処理時の衛生管理、モモやロースなど各部位への切り分け方、搬入時の個体の状態や枝肉の保管温度を初めとしたデータ記録の管理等を適切に行う食肉処理施設を認証し、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図ることを目的としたところであります。

まず、1点目の「公営獣肉処理施設の開設に向けてどのような行程を考えて

いるか」との御質問であります。公営獣肉処理施設の開設に当たりましては、まずもってガイドラインを遵守するとともに、国産ジビエ認証制度を活用するなど、より安全で安心な設備と施設運営を行うことが課題となります。

また、経営面で課題もございます。野生鳥獣は、家畜と異なり計画的に捕獲ができないため、常に施設を稼働することが難しく、稼働したとしても人件費等のコストがかかってしまうことが大きな障壁となります。また、捕獲頭数が年間1,000頭以上確保できないと、運営面で採算がとれないとの試算もあり、野生鳥獣のため捕獲し、運搬されてきた個体が、衛生面的に全て食肉として全て使用できるかは、解体しなければ判断は難しいという課題もございます。

平成28年度、県を主体とし、県西地域2市8町及び猟友会、かながわ西湘農業協同組合により協議会を立ち上げ、野生鳥獣肉「ジビエ」の利活用に向け、移動式解体処理車「ジビエカー」の導入について検討してきた経緯もありますが、最終的に捕獲頭数の確保と移動距離から、採算が確保できないと断念したところであります。

しかしながら、有害鳥獣被害対策として、シカやイノシシの捕獲は、本町のみならず近隣市町で共通の課題であり、同時に捕獲したシカやイノシシの解体・処分についても共通の課題であることから、先ほど触れました運営面、経営面の課題から考察しても、公営獣肉処理施設を設置・運営するには、広域での対応が必須であると考えております。

公営獣肉処理施設の開設に当たっては、まずは、先進事例により費用対効果が得られるスキームの検証を行うとともに、広域の枠組み、さらには、より効果的に運営が可能となる施設の設置場所等の検証を進め、事業の可能性をしっかりと検証してまいりたいと考えております。

次に2点目の「解体処理施設に従事する者はどのような人材か」との御質問ですが、イノシシやシカを捕獲し、食用に供する目的で処理、販売、加工する場合は、保健所の営業許可が必要になります。食用に供する目的でイノシシやシカをと殺、解体する営業で、食肉処理業の許可を得ていない施設で解体処理されたイノシシやシカの肉を販売することはできません。また、食品衛生法に基づき、この施設に従事する者は、例えば解体作業用の作業服や長靴の着用、定期的な健康診断と検便を実施するなど、ほかにも作業ごとに細かい衛生管理

が義務づけられています。

また、このほかに、食肉処理業者がその許可施設のみで販売する場合は、食肉処理業の営業許可のみで販売できますが、ほかの施設で販売する場合は、食肉販売業の許可が別に必要となります。

このような条件を踏まえた中で、解体処理施設にどのような方に従事してもらうかについても、しっかりと検討していく必要があると考えております。また、地域の人材を活用した場合には、解体処理に係る技術研修を行うなど、安全で安心な食肉の提供に向けて取り組みを進める必要があると考えております。

次に、3点目の「適正処理された肉を学校などでの食育材料及びジビエ料理の食材として販売するとしているが、適正処理とはどのような処理か」との御質問ですが、適正処理とは、食品衛生法を遵守するとともに、冒頭に御説明いたしました厚生労働省のガイドラインによる衛生管理に従って処理されたものを指します。

現在、捕獲したイノシシやシカのうち、食肉利用されているのは全国平均でわずか5%ほどと言われており、農林水産省では、2019年までに食肉利用率を30%に引き上げることを目標としています。和歌山県では、県内学校給食へのジビエ活用推進に力を入れる事例がございますが、いずれにいたしましても、まずは公営獣肉処理施設を開設するに当たっては、安全で安心であることを第一とし、その上で適正処理された肉を学校などの食育材料として、ジビエ料理の食材として販売することについて、検証していく必要があると考えております。

次に、4点目の「豚コレラが確認された場合の対応は」との御質問でございますが、豚コレラとは、豚コレラウイルスにより起こる豚、イノシシの熱性伝染病で、強い伝染力と高い致死率が特徴であり、感染豚は唾液、涙、ふん尿中にウイルスを排せつし、感染豚や汚染物品等との接触等により感染が拡大していきます。

治療はなく、家畜伝染病予防法の中で家畜伝染病に指定されており、感染豚の肉が市場に出回ることはありませんが、仮に豚コレラにかかった豚肉や内臓を食べても人体には影響はありません。

大井町には、養豚農場等はありませんが、全県では59戸、約7万頭を飼育さ

れており、豚コレラが発生した際は、県、近隣市町村とが協力して、家畜保健衛生所、県からの情報提供と注意喚起を行うとともに、「家畜伝染病予防法」「特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、蔓延防止のため神奈川県が殺処分等の防疫措置を行います。

また、野生のイノシシへの対応は、豚等への感染予防の観点から、検査の必要性がある場合並びに国等から依頼があった場合は、有害鳥獣捕獲等で捕獲した野生イノシシ等から検査に供する検体の確保を行い、抗原検査を実施するなど対応を図るとともに、感染が確認された場合は、拡散防止対策として経口ワクチンの埋設等により対応が図られているところであります。

繰り返しになりますが、解体処理施設の設置、ジビエの活用に当たっては、導入の可能性についてしっかりと検証を進めるとともに、事業を展開する上では、近隣市町との広域連携の枠組みの中で進めていく必要があると考えております。

以上、回答とさせていただきます。

1 1 番 最後に町長は、広域でのあり方も考えるという御発言がありました。実は、ことしの2月22日ですね、松田町のハーブガーデンで行われました議長、副議長、また局長等による会合があったときに、他の町の議長、副議長、局長の中から、町長の公約にのるような形の中で、広域でというようなお話がありましたというふうに私は聞いております。そこで、町長が広域ということで考えていかなければならないというような、今、発言がございましたけれども、大井町の中で、町長の考え、個々の、個人の考えで、先ほど広域も考えていかないとというお話がありましたけれども、可能と考えているのか、その広域でやるという、営業していくということに対して、いや、これはちょっと無理かなというような考えが、どちらの考えを今現在はお持ちかお尋ねします。

町 長 お答えします。1市というのは秦野市なんですけれど、5町の首長とは、公式では、公式というか、会は公式ですけれども、話の内容は公式ではないんですけれども、本当の、それぞれの思いを話した中では、大井町さんでもし場所があるならやっていただければ、乗りたいという言い方は失礼ですけれど、広域でやりましょうという話も、南もその前に入ってますけれど、公式発言ではありません、当然。公式発言じゃないのに、議会で言ったらどうなのかという

部分ですけれども、思いということなので言わせてもらえば、一緒にやりたいと、また、一緒にやらなければ私はできないだろうという思いがあります。

そんなわけで、もっとさらに言うならば、施設をつくるのは2市8町もまた、JAさん、農協さんなんかも話しかけられてきているんで、施設は簡単にといたら失礼ですが、お金さえあればすぐにできると思います。乗ってくださるかなと私の希望的観測ではあります。しかしながら、内容は、それをどう運営しているかにかかると、どういう人がその中身をやっているのか。要するに、ジビエ認証、ジビエ認証をとった中で、その肉をつくっていかなければ、ただ殺処分しちゃうわけにはいかないんで、肉をとれる、そして私は、ある程度、採算がとれないまでも経費が少しでも少なくなる方法で運営していかなければならないと、私は思っておりますので、その辺の共通認識はまだ、それぞれの首長で、共通認識というか、そうじゃなきゃいけないなという共通認識を、じゃあ、どうしようかというところまで話し合いは行っていません。こんな状況です。

1 1 番 町長が、先ほどのやはり答弁の中で、3月の定例会で同僚議員のほうからもジビエカーの質問がありました。確かに前回のジビエカーの話のときには、その話がなくなった、オジャンになりましたというふうな話がありました。それも原因は、私個人的には、なぜジビエカーの導入をやめたか、その理由としては、農道をやはり走るわけですよ。当時のジビエカーは2トン車でやっているわけですよ。ところが、農道で2トン車で走るといのは、相当無理がある状態なわけですよ。そのために、あれは上郡の猟友会の中から話が出たことだと思います。それが、とてもじゃないけれど、2トン車で移動することは無理だよということで、導入を見送ったというふうな話がありました。私は、そういうふうな情報の中で聞いておりますけれども。

今現在、最近ですね、最近は、ジビエジュニアカーという車両ができております。これは小型化されたジビエカーですね。これならば、ある程度の農道においても、活動範囲が広がるというようなことで、私は考えておるんですが、ただ、この町長の公約であります処理場の開設に向けて、これは参考なんですけれども、解体処理施設、全国に590カ所あるんですが、その中で野生のイノシシの捕獲頭数が16万頭。それで、この1施設で、年間で約271トンですね。

で、細分化していくと1日平均1.34トンの処理をするわけですよ。そうすると、それを考えた場合に、解体処理施設をつくって、そこで処理する分に、平均すると、これはあくまでも参考ですけど、1.34トンの処理しかできない中で、だったら、今言ったジビエジュニアカーで十分間に合うのかなというふうな考えを持つんですが、その辺、町長、どうですか。

町長 ジビエカーを小型にした小さな、あれはあくまでも、山の中でとったのを解体処理施設まで持ってくるための、まあ持ってきて、それを処理場に来て肉にするというそのための運ぶツールというふうに理解しているんだけど、違うんですかね。

1 1 番 町長ね。とめ刺しをして解体処理施設まで運ぶんだったら、別に普通の車でも、現に今でも軽トラの車体に載せたりなんかして運ぶことはできるわけですよ。で、このジビエカーというのは、ある程度の処理が、その車の中でできるというのがジビエカーというふうに考えますけれど、町長、当然、確認は、ないですか。

町長 そもそも、とめ刺しして、その場で、何というんですか、血も全部出しちゃうんでしょ、私も一度見させていただきましたけれど。あの作業をやって、中で最低2時間以内に持ってこなきゃいけないんで、ジビエカーに載せて冷凍施設などで冷やした状態で処理施設に持ってきて、そこで、今度、解体しなきゃいけないというような理解しております。そのためのツールであるという認識であります。多分、そうだろうと私は思っております。

解体処理施設に当たっては、先ほど、何とかありましたけれど、私の調べた範囲では、全国に、さっき600くらい、500幾つか、私は600と把握しているんですけど、その施設があって、つい先週ですね、長野のほうに視察に行ってみました。そこはシカがほとんどなんですけれどね。シカが、年間400とか言っていました。で、イノシシはいないんですかと言ったら、イノシシは、年間、いいところ、10頭ぐらいしか持ってこない。で、そこにはシカが主なので、シカの解体処理施設がありまして、ちゃんと持ってきて、準備して、そこで洗浄したりなんかして、最後にパウチの中に肉になって、これは、きょうの午後、イオンに行くんですというふうな説明で聞きました。きれいで、本当に衛生的な肉なんで、当然イオンも扱っているんだと思います。

そういった施設をきちんと通った中で、誰でも販売できると。そこまで持っていけないと、肉の有効活用はできないという認識で、それをできたら、上郡のどこでもいいんですけれども、しっかりしたジビエ処理加工施設をつくった中で、販売もする、で、皮と、そこではスマホのケースに皮を加工したり、シカだからできたのかなと思いますけれども、実際に見せてもらいました。そういった活用をやっていました。で、そもそもそこでは、シカばかりで、シカの肉を食べるといふ風習が近隣の人たちにあるということで、何の抵抗感もなく、例えばとってくると知人の家に野菜でも置くかのように、置いていくと。誰かさんとってきてくれたんだとあって、今夜、これを食べるかと、そんな雰囲気、そもそもそういうところなので、お金をくれとか、そういうことを余りうるさく言わないと。1頭とってきたから何千円ですかと聞いたら、いや、値段はそんな、あつてないようなものだ、そんな状況のところの施設を見学してきました、そういう運営の仕方と、その施設の内容というのは大変勉強になりました。

ジビエカーについては、私はそういう認識で、ジビエカーで処理できる、そんなものじゃないと。売り出すんだったら、そんな処理の仕方はやってもしょうがないと思っています。

1 1 番 ということは、今現在では、ジビエカーの導入は考えていないということで、あくまでも解体処理場の開設を目指すという理解でよろしいでしょうか。

町 長 もちろん、その開設を目指すわけですが、先ほどの繰り返しになりますが、運営面とそのスキーム、どういうふうにするかスキームというのをしっかりして、赤字にならない程度のやり方は検証していかなければ、スタートは切れないと仕事だろうと思います。その運営費についても、もし広域で可能となれば、それぞれに負担をさせていただく中で、十分に運営できるスタイルをとっていかなければ、そこまで検証しなければスタートできない仕事だなと思っています。

1 1 番 それでは、2項目めに入らせていただきます。先ほど解体処理施設に従事する者とはいうところで、衛生管理をしっかりしてる、資格をもちろん持った方とか、厚生労働省のラインに沿った形の中で、やはり、従事するということでございますけれども、今、伊勢原でやっておりますけれども、ここに従事す

る人は、やはり、ここが、伊勢原の施設は、ほかには販売をしていないというわけではないんですけど、主に食肉として利用しているのが宿坊と、あと、その周辺の商店の方だけで、流通をしているのがね。ほかには流通をさせていないというのが現状なわけですよ。その中で、やはり解体処理する人というのは、それなりの技術とか、そういうものがやっぱり、必要になってくるんじゃないかな。ただ基準に達していればいいというものじゃないし、そこで、これ参考まで、皆さんもテレビなんかでよく見ていられると思いますけれども、ここに、まあ、これは伊勢原のジビエをやっているところの代表の人ですけども、これもやっぱり、伊勢原の場合は、頭数のやはり確保が非常に難しいということで、ほかには流通がされていないというところがございますけれども、処理をするに当たっては、皆さんもテレビで見られていると思いますが、静岡県浜松市天竜区の片桐邦雄さんという人が、皆さんテレビを、この方、まあ見て御承知だと思いますが、この人は、最初は、銃による猟をして、それを自分のところのお店で販売をしてやっていたというのは、前にあったそうです。

しかしながら、衛生面とか、先ほどの町長も言われました、とめ刺しをして2時間以内に処理をしなければならないという、それじゃないとジビエに臭みが残ったりするということで、これではだめだということで、御本人は銃じゃなくて罠を重点に、自分でいろんな罠を試行錯誤してつくって捕獲、生け獲りですよ。その場でとめ刺しするんじゃなくて、生け獲りにして、なおかつ、それを自分の車で、自分の家の解体処理施設にまで持ってきて、その場で処理を、血抜きをして、処理をするというところで、このお店は、竹染という、今現在でもやっておりますが、これはもう全国各地からお客さんが来ているというような状況があるんで、それだけやっぱり、これだけのものを、肉を処理する、できるというふうな方は、この方が独学でやっているということでございますけれども、今では、この解体処理をするに当たって、こういうふうな、先ほど町長が言われたけれども、一応、その衛生管理とか、そういう何かいろいろガイドラインに載っているだけの問題じゃなくて、いかに的確な処理というのが、先ほど言われましたけれども、何というのかな、人材を育てるというか、それには相当の、やっぱりいろんな時間とかそういうものが必要だというふうな、自分は思っているんですけども、先ほど、この従事する者に対しては、今後、

考えていくというふうな話ですけれども、今現在、大井町で解体処理、自分の、四季の里あたりで出しているシシ汁なんてやっている猟友会の中で解体処理している人は、猟友会の中で3名ぐらいだと思うんですが、そういう方たちの中で採用していくような、そういう考えはないでしょうか。

町 長 今現在、どこに、そして、どんなふうに住物をつくって、どう運営するかを検討する意向でございます。継続的に何年か、やっていくには、もちろん猟友会の方のお力がなければできないことですが、食肉処理となると、ハンターの腕がいい、よし関係なく、肉の処理ということですので、できれば私は、そういう方のお力もかりながらですけれども、きちんと免許を持った方に中に入っていて、委託でもいいし、いろんなやり方はあろうかと思っておりますけれども、理想としては、そういった食品関係の仕事の一つとして、そういう施設に当たっていただくのが一番いいことなんですけれども、今度は捕獲数のところではどうなるかという問題も出てくるかと思っております。

いや、実は、この鳥獣肉といったところの被害については、そしてとって肉にして活用して残渣を調理するという方法と、最初から、とってきたイノシシを丸ごと見せるという、何といったこれ、処理できる方法もあると聞いているんですよ。実際にやっているところがあります、やっている業者があります。丸ごと入れちゃって、10日間ぐらいで骨になってしまうと。で、残りは全部、野菜とかの肥料になるんというだけけれど、その肥料を持っていく人が、今、余り、大量に出る人いないんで、それを何とかこれから考えなきゃいけないなんて、そんな話を私は、聞いた話、見た話しか知りませんが、そういう施設の処理も確かにあるんですね。で、全部まとめてやらないまでも、残渣を処理するという方法もあります。どっちにしても、ジビエの肉をとった後、残渣が出るんだったら、その両方を考えていかないと、私はこの仕事を進めていくには、うまく両方きちんとやらないといけないのかなと思っています。

いずれにしても、猟友会さんも含めて、またきのう、この前行ったところでは、鉄砲で撃った肉は受け付けないと言っていました。そして、もちろん金属検知器なんて、検査器というんですか、最終的に、最後にできた商品とその金属検査器の中を通るんですけれども、最後にやっぱり凍った状態で見ると反応がいいということで、で、鉄砲で撃っていないんだから弾なんて入っていない

はずですよねと言ったら、それがどっこい、鳥なんて撃った人はイノシシだっ
て撃ったりする。ちょっと軽症のやつが、そのまま元気していると、それを捕獲
すると肉にならない。そういった、見せてもらいましたけれどね。ちっちゃい
弾が入っているんですよ。これが、名前ついていましたけれど、私は、専門家
じゃないからわからないんですけれど。そういった状況なので、最後は、ちゃ
んと金属検査器を通さなければ売り物にならない。

だから、今、話を元に戻すと、そういう意味では、罠で持ってきた、罠でく
くるようなとか、何というのか、つくり罠とかこの罠がありますね、それでと
ったものを主体に、そこではやっているということで、そういう話でした。し
かし、料理すると、鉄砲で撃つ場合もありますし、いずれにしても、そういっ
たものをどう処理するかということを、先ほど申し上げましたように、全体の
スキームの中で組み立てて、これでいこうというときに、初めて広域で話をし
た中でね。じゃあ、いわゆるイノシシって、言ってみれば公害みたいなものだ
と最近言い始めた声を聞いていますが、これは確かに公害の一部になっちゃう
のかなと思いますけれども、そういったような意味で、広域でお互いに金を出
し合って考えていこうと。今、その程度の段階でしか行っておりません。

1 1 番 人材については、国のほうも人材の育成等については支援をするというところ
でやっておりますので、今後、人材の育成をしなければ、こういう開設して
も仕事にならないわけですから、その辺は今後の、どういうあれにしていくか
見ていきたいと思います。

それで、人材、これは公営でやることになると、処理施設を開設した場合に
公営でやるということになると、常時、365日、担当者を従事する考えなのか、
また、今で言う非常勤としての対応にするのか、その辺の考えはどうでしょう、
お持ちでしょうか。

町 長 先にお断りしておきたいんですけど、この話はまだ私と一部の人だけで、
町ではね、公式に課長推進会議とかそんなのでは一切取り上げておりません。
ですので、公設か公営かという、そんな段階ではありません。私の、先ほど瀬
戸議員にお話ししたように、思いということで。質問されていますので、いい
機会なのでみんなに言っているつもりですけれど。公設民営になるか、あとは、
公設にしても、何というのかな、委託してしまうとか。私は、町で公営するの

はかなりしんどい仕事だろうし、委託するなり、そういったほうがずっと現実的だなと思っています。

1 1 番 それでは、3番目に行きたいと思います。適正処理された学校などの食育材料及びジビエ料理の食材として販売するとしておりますが、適正処理とはどんな処理かというところの質問になります。

利用促進には、いろいろな課題があり、一つに捕獲頭数に占めるジビエ頭数が少ない。また未利用部位、これは先ほども町長が何度かおっしゃっておりますけれども廃棄が多いというところで、食育に対して、食育にできる頭数は、1頭にして約1%しか食育として利用できないというデータの中にありますけれども、これを実施するに当たり、今、町長は、いろんな状況の中で、食育にするだけの頭数の捕獲頭数の少ない中で、果たして食育に使えるのか、また、同時に、ほかに販売するだけの食用の肉を加工できる見通しがあるのかどうか、その辺の考えをお願いします。

町 長 2市8町というか、広域でやればかなりの数は、数的には集まると思います。それをどれだけ効率よく食肉に加工して、食肉としてとれる部分がどれだけあるのかというのは、ちょっと私も、いろんな資料の中でしか見て、わかりませんので、その辺を含む、これからもし具体的な話が来たときには、重要な部分なので検証していかなければいけないかなという思いはあります。

で、この前行ったところでも、全国で45校、学校で、そこはシカの肉ですけれども、カレーライスの中に入れてたり、45校ということ聞いています。もっとも、あれですね、こういった肉を食べる習慣というか、味覚というか、そういった文化のあるところは抵抗感がないんだろうと思いますし、さほど抵抗感がないんだろうと思います。私も実際に食べさせてもらいました。本当においしかったです。だけれど、これ、シカの肉ではなくてイノシシの肉だよと言われてたら、どれだけの人が反応するかなというのは、非常に興味のあるところでございます。しかし、このそういった文化をつくるといたら大げさですけれども、だんだんとそういったシカの魅力みたいな、イノシシの肉の魅力みたいなものをやっていけば、かなり自分なりにまた売れるだろうし、逆に、この前行ったレストランでは、日本ジビエ認証の理事の、理事長だったかな、がやっているシェフの方がつくった料理が、これまた相当箔がある人が、箔というか、

有名な人がつくったからおいしく感じちゃうんだけど、本当に上手につくってました。

で、逆に上手だと、シカの肉かイノシシの肉かわからない。わからないんじやジビエにならないなというところもあったんですけど、これはシカなんですかと、そんな感じです。食べていると、普通の牛肉と味は違いますけれども、レストランでそういった、要するに1万円払っても食べますよという、そういう人たちが。それも一つの商売であろうかなと思いますので、いろんなことが考えられるんですけど、いずれにしても、とったイノシシを埋葬処理、捨てちゃっていいのか。また肥料みたいにしちゃっていいのか。せつかくだから肉にして食べようか、その辺の選択肢を今後考えなけりゃいけないのかなと思っています。

- 1 1 番 町長が今、言われたように、開成町は除いて1市4町、広域でやれば、それだけの材料は確保できるというようなお話でございましたけれども、まず広域で開設して1カ所でやる部分については、広域でやったからといって、一遍にそれを処理ができるわけじゃないですよ。言いかえてみれば、町長が言ったように、罾で捕獲して、その場で処理施設のところでとめ刺しをした肉だけしか食材にしないというような中で、それぐらいの中でやるんでしたら、それは余裕でできるかと思えますけれども、そうすると、頭数が、広域でやった場合の頭数が一遍にば一と、それは先ほど言いましたけれども、そんな1日の平均したって1.34ですから、そんな多くの、ものによっては、後で4番で出てきますけれども、豚コレラに感染しているイノシシ、幾ら肉を食べても、内臓を食べても、人間の体には影響がございませんというようなことであっても、だから影響なければ、こんなもの感染したって構わない。この肉を使ってもらえというわけにはいきませんから、そうした場合に、やっぱり学校のこの給食とか、ほかに販売をするのには、ちょっと、私の考えですから、これは。ちょっと無理があるんじゃないかなというふうな、今、自分では考えているんですけども、町長はあくまでも広域でできれば大丈夫と。広域はどうか、それはわかりませんが、町単独でやるかもどうかもわかりませんが、今、現行の町長の今の気持ちから言って、町で給食に使ったり、食用として販売したりする、それを今、現時点でそれは可能かどうかということ考えた場合に、

町長はどのように考えますか。

町長 繰り返しになりますが、日本ジビエ認証をとった処理施設をつくってそこを運営すれば、日本中どこでも売ることができます。当然、給食だって可能です。問題は、そのジビエ認証をとるのはとれたとしても、しっかりと運営していかないといけないというのが、一番の今の課題と感じております。

1 1 番 認証をとれば、それはどこでも販売とか何とかするのは、これは可能なんです。それはわかりますよ。ただ、私が言っているのは、それだけの頭数をここで、大井町で、今、単独の場合ですよ。今、こういう1市4町の中で、それだけの頭数を捕獲することができて、なおかつ、その認証をとった中で、それが販売すること、今、現時点で可能と考えているかということ、今、お聞きしました。

町長 すみません。まだ私ね、2市8町全部、認可がどれくらいとれていますかと数値を持っていないんですよ。調べないといけないという話出ているんですけども、私の行ったところの施設では、年間300頭とれば、施設は採算ベースに合いますという。それは単なるホームページか何かの、と、あと、前回、この前、1週間前に行ったところの施設長が言う話は300、そこは400頭でもですけれど、300頭とれるなら何とかありますよという、そういう説明なんで、それを丸飲みするしか私は知識がありませんので、そういうふう聞いておりますので、300頭ぐらいなら2市8町で、年間、とれるのかなという思いがありますけれど、多分それをどうしよう、それだけ処理できるのかなと思うと心配になります。

以上です。

1 1 番 残り時間も少ないようなので、最後の感染したイノシシが確認された場合の対応ということで、農水省もこれで、先ほども町長のお話がありましたけれども、餌でワクチンをまいた中で散歩をしたり、また、養豚場に入らないように、ちゃんと義務づけたりすることの形をとられていることで、それはわかります。ただ、今、岐阜県でも、けさ、養豚場で感染しているのを報告されたというようなことが、けさのテレビで言うておりましたけれども、町として、幾ら国のほうでやるからといっても、町としてそれを確認された場合に、まずはどういうふう対応ができるのかなというところをお聞きしたかったんですが、どうで

すか。いや、なけりゃいいです。

地域振興課長 豚コレラが確認された場合ということでございますが、先ほど、冒頭の町長の答弁にもございましたように、こちらは当然、近くまで感染情報がだんだん近づいてきているというような情報の把握ができると思います。また、神奈川県の家畜保健衛生所等の資料もありまして、基本的には野生のイノシシであるとか、感染しているかどうか、その辺は捕獲した個体を調査して、感染を認めている場合は経口ワクチンを散布する、そういった対応になるかどうかと思います。

いずれにしても、町では調査ができませんので、この辺は神奈川県、また当然、国でもそうですが、連携して対応していくことになるかどうかと考えております。

以上です。

議 長 以上で、11番議員、瀬戸和雄君の一般質問を終わります。

これで、一般質問が全て終了し、本日の議事日程を終了いたしました。

これをもちまして散会いたします。

お疲れさまでした。

(14時30分 散会)