
[成果情報名] イノシシ、シカ捕獲後20時間以内の処分によるPSE肉の発生抑制

[要約] イノシシ、シカのPSE肉発生は、わな捕獲後20時間以内に処分することで抑制できる。また、片扉式箱わなの鉄柵扉にコンパネを貼り付けると、肉質低下の原因となる激突行動は少なくなる。

[キーワード] イノシシ、シカ、箱わな、PSE肉

[担当部署] 畜産部；中小家畜チーム

[連絡先] 092-925-5232

[対象項目] 野生鳥獣

[専門項目] 鳥獣害対策

[成果分類] 技術改良

[背景・ねらい]

福岡県における農林水産物の鳥獣被害額7.6億円のうち、イノシシ、シカによる被害額は約4.1億円で、鳥獣被害額の53%を占めている。県では捕獲獣の有効利用を推進しているが、現状では約1割しかジビエに利用されていない。ジビエの利用率が低い要因として、捕獲時の抵抗による過剰な運動やストレスによって、PSE肉等の不良肉の発生があげられる。そこで、捕獲後の留置時間とPSE肉の関連を明らかにするとともに、内出血の発生等による肉質低下の要因の一つである激突行動を抑制する方法を確立する。

* PSE肉：豚肉において、Pale（淡い肉色）、Soft（軟質で）、Exudative（滲出性のある）な肉。と畜時の強いストレスが原因で発生するとされ、見栄えが悪だけでなく、保水性が低く、味、加工適性も劣るため、取引価格が低くなる。遺伝的要因、処分（と殺）時のストレス、処分後の冷却不良等が原因とされる。

[成果の内容・特徴]

1. イノシシ、シカをわな捕獲後20時間以内に処分することで、30時間以上留置して処分する場合よりPSE肉の発生割合は減少する（図1）。
2. 片扉式箱わなを使用する場合、従来の鉄柵扉にコンパネを貼り付けることにより（図2）、肉質低下の原因となる激突行動回数は減少する傾向にある（図3）。

[成果の活用面・留意点]

1. 留置時間が20時間以内とは夜間捕獲、翌朝確認後、速やかに処分した場合であり、30時間以上は翌々朝以降に処分した場合である。
2. PSE発生を抑制するためには、捕獲後の処分、解体、冷却を速やかに行う必要がある。
3. 箱わなの扉にコンパネを利用する場合は、破損防止のため12mm以上のコンパネを使用する必要がある。

[具体的データ]

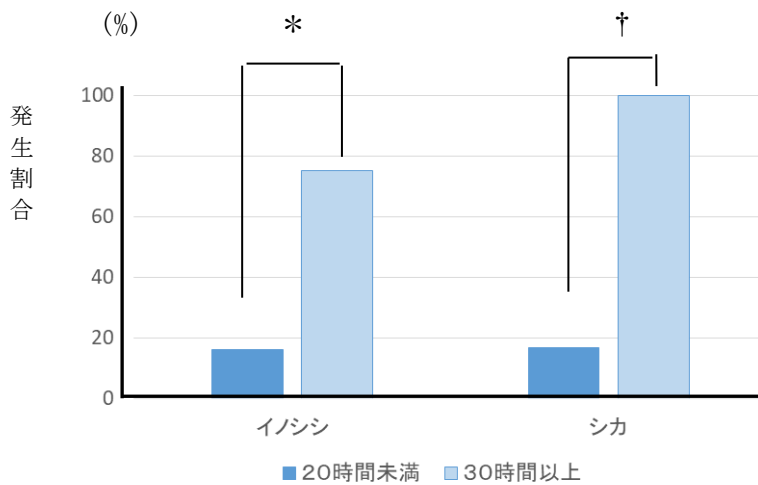


図1 留置時間別によるPSE肉発生割合(平成30~令和2年)

- 注) 1. イノシシは足わなおよび箱わな、シカは足わな捕獲
 2. 足わなで捕獲した場合、くくった足側部分の損傷は対象としない
 3. 留置時間：わな捕獲から処分までの時間
 4. *、† : $P < 0.05$ 、 $P < 0.1$ (Fisher's exact test)



図2 コンパネを貼り付けた片扉式箱わな

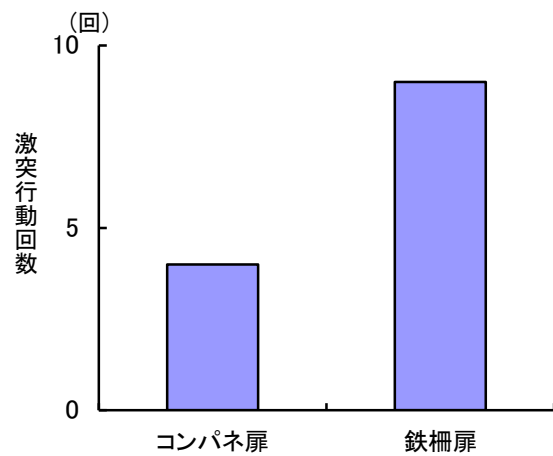


図3 扉形状の違いによる激突行動回数(令和元~2年)

- 注) 激突行動回数：箱わな捕獲後、センサーカメラで30秒録画を繰り返し3時間録画、各録画の最初の数秒間に激突行動があった録画ファイル数

[その他]

研究課題名：ジビエ有効活用可能な効率的捕獲方法の開発
 予算区分：国庫事業（農林水産物鳥獣害防止対策事業）
 研究期間：令和2年度（平成30~令和2年）
 研究担当者：村上徹哉、福原絵里子