

コンパネ付きの箱わなを使うことで 捕獲したイノシシの肉質劣化を抑制！

背景

捕獲したイノシシをジビエとして有効活用するため、肉質の劣化を抑えることが必要です。

成果の内容

コンパネ付両扉式箱わなでイノシシを捕獲すると、扉に激しくぶつかる行動はほとんど見られず、肉質の劣化を抑えることができます。



従来式

改良後

- 既存の両扉式箱わなに市販のU字ボルトを使って、コンパネを装着するだけ。



箱わなの形状

捕獲後激突行動
割合 (%)

従来式片扉

2.8

コンパネ付両扉

0.3

- 捕獲イノシシの肉質劣化の原因となる両扉への激突がほとんどなくなります。

【研究者のコメント】

○せっかく捕獲したイノシシですから、より美味しく食べられるようにしたいです。わなの中で激しく動かないので、作業の省力も期待できます。



(畜産部 村上研究員)