
[成果情報名] イノシシ捕獲後の激突行動を抑制できる箱わな捕獲技術

[要約] 両扉にコンパネを装着したコンパネ付両扉式箱わなでイノシシを捕獲すると、不良肉の原因となる捕獲後の激突行動を抑制できる。

[キーワード] イノシシ、コンパネ付両扉式箱わな、運動、抑制

[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は7.6億円（令和元年度）であり、そのうち、イノシシ、シカによる被害額は約4.1億円と53%を占めている。県では捕獲から有効活用まで一体的に取り組んでおり、収益が見込めることから、ジビエの利用を勧めている。しかし、捕獲時の負荷に起因するPSE、ズル等の不良肉発生が食肉としての利用低下を招き問題となっている。そこで、不良肉発生の原因となる捕獲時の激突行動を抑制するための捕獲技術を開発する。

* 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、見栄えが悪いだけでなく、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。

ズル：筋肉水腫と呼ばれ、筋間に余分な体液が溜まっている状態

[成果の内容・特徴]

1. 両扉式箱わなの扉に、U字ボルトで耐水性コンパネを装着することで捕獲後の激突行動を抑制するコンパネ付両扉式箱わなを製作できる（図1）。
2. コンパネ付両扉式箱わなでイノシシを捕獲すると、激突行動はほとんど見られず、外出血は認められない。また、PSE、ズル、内出血は発生しにくくなる（表1）。

[成果の活用面・留意点]

1. 市町村担当者向け講習会等の技術資料とする。
2. 捕獲後に処分、解体、冷却を速やかに行うことが必要である。
3. 材料費は12mm耐水性コンパネ1枚、4,400円（扉2枚分）、固定用U字ボルト8個、165円×8=1,320円、合計5,720円（購入時価格）である。

[具体的データ]



図1 コンパネ付両扉式箱わな

出っ張るナットを外側に向ける

表1 箱わな閉塞後イノシシの激突行動及び異常肉等発生割合（令和3～4年度）

箱わなの形状	n数	激突行動 割合(%)	外出血 発生割合(%)	PSE発生 割合(%)	ズル発生 割合(%)	内出血発生 割合(%)
コンパネ付両扉式	5	0.3	0	0	0	20
片扉式（従来式）	3	2.8	100.0	100.0	66.7	100.0
コンパネ付片扉式	4	1.3	75.0	50.0	75.0	75.0

注) 1. 片扉式：従来の片扉式、扉は鉄檻状 2. コンパネ付片扉式：1.の扉にコンパネを装着
 3. 激突行動：扉に激しく激突する行動 4. 外出血：発見時体表面に出血をしているもの
 5. 内出血：食肉利用する際、切除が必要なもの

[その他]

研究課題名：捕獲負荷を減少した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4年度（令和3～4年度）
 研究担当者：村上徹哉、福原絵里子