

駆除シカ肉犬フードに



シカ肉を使ったドッグフードの開発を進める帝京科学大生。東京都足立区

「アレルギー予防に有効」

帝京科学大の学生らが、富士麓で捕獲されたシカ肉を使ったドッグフードの開発に取り組んでいる。シカ肉を使ったドッグフードは犬の食物アレルギー予防に有効とされ、注目が高まっているが、ほとんどが輸入品。このため県内で捕獲されたシカ肉のうち、人の食用に向かず廃棄される予定だった部位を活用して試作を作った。8月に県内で開く健康診断会で試作品をだし、アンケートを基に改良を加え、商品化を目指す。民間事業者と連携し、これまで処分されているシカの有効利用も視野に入れている。

《植松利仁》



シカ肉使用の犬用おやつ。試作品（いずれも帝京科学大アニマルサイエンス学科提供）

開発に取り組んでいるのは、同大生命環境学部アニマルサイエンス学科の大辻也。学科長の研究室に所属している4年生23人。都市部の有識者、任事業組合「愛するシカ研究会」（吉野かおる代表）から12月、「富士麓で有害鳥獣として駆除された二ホシシカの肉を用いたドッグフードを作れないか」と打診を受けた。

学生らは卒業研究として大の総合栄養食の開発に着手。千住キャンパス（東京都足立区）にシカ肉を取り寄せ、犬用おやつのカルパス（細いサラミ）を試作した。富士河口湖町のシビエ食肉加工施設で処理したシカ肉を使用。施設

は人の食用に加工しているが、これまで廃棄していた部位をドッグフードとして活用するに決めた。皮や角も使っているという。

同研究所によると、シカ肉は高タンパク、低脂肪で、中性脂肪の減少や食物アレルギー予防に効果がある。シビエ料理が広く普及している海外では、シカ肉を使ったペットフード生産も多いが、国産品はわずかだ。

ペットフードのPRは8日、中日本高速道路と同大が行う愛犬健康診断に合わせ、中央自動車道合坂サービスエリア（SA）で実施。

大辻学科長は「試作品のアンケート結果を基に改良を重ね、ネーミングやパッケージを含めて検討し、製品化した」と話す。

県内では二ホシシカの食害が深刻化しており、県などが山間部などで管理捕獲を進め、シビエ料理への活用を促している。だが富士河口湖町内では昨年捕獲されたうち4頭のうち、食肉処理されたのは68頭と多い。県のガイドラインでは、死んだシカの状態や死後に長時間経過した場合は食肉処理できないとされており、多くが埋設処分されているという。

同研究所は県内でシカ肉を使ったドッグフード作りの事業化を目指し、需要が高まれば埋設処分されているシカの活用も視野に入れている。

吉野代表は「富士麓のペットホテルで提供するなどして地域振興にも役立てたい。資源の活用、愛犬の健康など多方面でメリットがある」と話している。



▽帝京科学大の学生は8日、中央自動車道合坂サービスエリア（SA）で、犬の無料健康診断を行った。

▽中日本高速道路八王子支社と協力して実施。同大生命環境学部アニマルサイエンス学科の学生がSA利用者の愛犬の体重や体脂肪を調べ、

肥満度などを確認。飼い主に1日の食事量など健康維持へアドバイスをした。写真。▽ボメラニアンを飼う東京都昭島市の長谷川弘さん（68）は「犬の健康を見直すきっかけにしたい」と感想。飽食の時代だけに、愛犬のメタボ対策も、飼育責任の範ちゅうか？