

駆除したシカを「ペットフード」に加工して製造 小諸のブランド商品として

- これらの課題を受け、小諸市では、ただ単に「焼却処分費を無くすこと」だけではなく、
- ◆ 駆除したシカを小諸ブランドのペットフード商品として製造すること
 - ◆ 働く場（解体施設）を作ることで雇用を生み出すこと
 - ◆ 「ペットフード関連の企業を小諸に誘致すること」
 - ◆ 「近隣の市町村で駆除されたシカを回収することで、広域的にシカ処理問題を解決すること」
 - ◆ 「黒字化した場合、利益を捕獲従事者に還元することで、減少する捕獲従事者の確保・地位の向上につなげること」等、多数の戦略をもって、「地方創生」を実現していきます。

商品化までの流れ



捕獲されたシカは商品化施設へ運ばれます（写真は商品化施設内の二次処理室）



職人の手によって解体され精肉になります（写真は商品化施設内の一次処理室）



精肉の一部は金属探知機や放射線検査器によって安全性が確認された後、冷凍されペットフードメーカーに販売されます。
また、精肉の一部はミンチ肉にし、加熱・殺菌したのち、真空パックして小諸ブランドのペットフードの原料として外部メーカーに製造を委託します。



精肉をミンチ肉にし、ボイル機により加熱・殺菌した肉に寒天を加え、パウチにします。（寒天の配合・パウチは外部業者が行います）

※この他に、シカの皮についても販売し、商品化する計画を進めています。

小諸ブランドの ペットフード

肉食動物であるイヌやネコには動物性タンパク質が必須で、脂肪はあまり必要ではありません。また、腸が短く、穀物を消化する酵素をあまり持っていないため野菜や穀物は完全に消化できない体の構造になっています。

一方、市販されている多くのペットフードには穀物が多く含まれています。近年、アレルギーを持つペットが増加傾向にありますが、穀物を食べる習慣が無かったイヌやネコにとって、穀物がアレルギーの原因となることが多いという研究報告があります。また、糞の多くが消化されなかった穀物類であるという研究がされています。

そこで小諸市では、ペットの健康を考え、タンパク質が豊富な「シカ肉」とアレルギーの要因となりにくい「寒天」のみで作られたペットフードの製造・販売をめざし、シカの解体施設を南城公園入口に建設しました。現在は麻布大学獣医学部にて小諸ブランドのペットフードの試作品を用いて、皮膚病の軽減や肥満防止効果の臨床実験を行っています。

小諸ブランドのペットフードの販売は来年度を予定していますが、販売された際は、ぜひ購入を検討してみてください。