

発表タイトル	有害捕獲されたカラスは食資源として利用可能か？
発表者所属名	学融合推進センター 助教
発表者氏名	塚原 直樹
<p>カラスによる農作物被害は約 21 億円に達している（農林水産省 平成 24 年）。その他、営巣による配電トラブル、家畜や展示動物への咬傷、街中での騒音、糞害など、前述の農業被害以外にもカラスによる深刻な被害がある。これらの被害軽減のため、日本全国で箱罠によるカラスの捕獲が行なわれている。捕獲には箱罠の設置費用や維持のためコストがかけている（東京都では年間 1 億円程度）が、捕獲されたカラスは、ほぼ 100%が有効利用されることなく、処分されている。もし、カラスの肉に食資源としての利用価値が見出されれば、コストの一部を還元できるかもしれない。しかしながらカラスは屍肉を食べる動物であり、生物濃縮による汚染など安全面が危惧される。そこで本研究は、カラスの肉の栄養成分の他、食肉としての安全性を調べることを目的とした。また、カラスは死にまつわるイメージなどから、食用するには抵抗を感じる人が多いと推察されるが、どの程度の割合の人がカラスの肉を食べたいと思うのか、受容性も調査した。</p> <p>長野県および神奈川県にて有害捕獲されたハシブトガラスとハシボソガラスを屠殺した後、浅胸筋を採取した。採取した浅胸筋について、遊離アミノ酸、無機類、残留農薬、残留抗生物質、細菌類の定量を行った。その結果、カラスの浅胸筋にはタウリンと鉄分が豊富に含まれることがわかった。また、長野県で捕獲されたカラスの一部において農薬で使用される Dichloro-diphenyl-trichloroethane とヒ素、水銀が検出されたが、大量に摂取しなければ問題ない程度の微量であった。神奈川県ではすべての項目において検出限界以下であった。したがってこれらの解析結果から、カラスの肉は栄養面で優れており、また、今回の分析では安全面でも問題が無かったことから、食資源として利用できる可能性が高いことが示された。</p> <p>30-50 代の 142 人の主婦を対象とした受容性の調査の結果、15%がカラスの肉を食べたいと回答した。カラスの肉を食べたい理由として、珍しいからと回答した割合が 66%であった。カラスの肉を食べる上で重要な条件として、衛生面での安全性と回答した割合が 44%、味と回答した割合が 32%であった。カラスの肉の安全性が証明でき、また、許容できる調理法を開発できれば、珍しいという理由で購入される可能性は高く、市場性はあることがわかった。</p> <p>なお、本研究は平成 26 年度総合研究大学院大学学融合推進センター公募型研究事業の助成を受けて行われた。</p>	