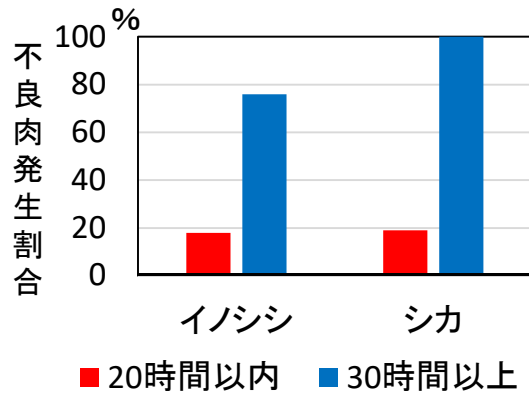


イノシシ、シカの不良肉抑制方法

背景 イノシシ、シカの不良肉発生がジビエ肉利用の課題でした。

成果の内容 **捕獲後のすみやかな処分** で不良肉の発生は抑えられます。

また、**箱わなをコンパネ扉** にすることで、激突行動が少なくなります。

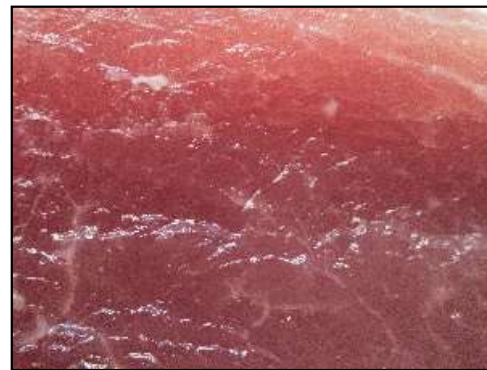


イノシシ、シカを捕獲後20時間以内（夜間捕獲後、翌日速やか）に処分すると、不良肉発生は抑えられる。



不良肉

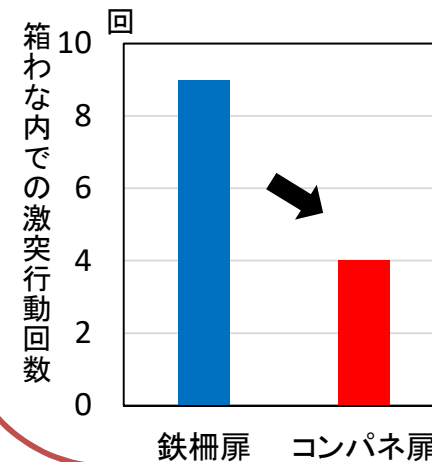
淡い肉色
締まりがない



正常肉

鮮紅色
適度な締まり

コンパネ扉の箱わな



箱わなの鉄柵扉にコンパネを取り付けると、肉質低下の原因となる激突行動が減少する。