

有害鳥獣捕獲とシカ・イノシシの食肉利活用

1 有害鳥獣捕獲とは？

増えすぎた野生鳥獣による農林業への食害が毎年200億円超と深刻化する中、被害の積極的防除として食害を与えるシカやイノシシを捕獲し、適正頭数に戻そうとする施策。



2 捕獲されているのは、いつ？

農林業への被害が発生すると、被害の報告を受けた自治体から地域の『猟友会』や『鳥獣被害対策実施体』へ捕獲の要請があり、計画に沿った頭数の捕獲が実施されます。

以前は野生鳥獣の捕獲は狩猟期(11/15~2/15)に行われていて、狩猟が許されているのはオスのみで、メスや子どもは保護されていました。

現在は被害の状況に合わせてそれ以外の時期でも捕獲が行われている地域が多くなっていて、1年中捕獲している地域もあります。

秋冬



一年中

3 どうやって捕獲しているの？

野生獣の捕獲方法は猟銃で捕獲する『銃猟』とワイヤーで足をくくる『くくりワナ』、箱型のおりに誘い込む『箱ワナ』があります。

食肉利活用する場合は、ワナで捕獲したものが使われるケースが多いです。



4 どのくらい捕獲されているの？

2014年度にはシカが57万7千頭、イノシシが52万1千頭捕獲されています。適正頭数にするためには、シカとイノシシをそれぞれ年間80万頭ずつ捕獲しなければならないとされています。環境省と農林水産省は、2023年度までにシカとイノシシの生息数を半減させることを目標にしています。



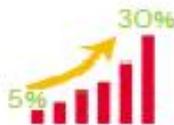
5 捕獲したシカやイノシシはどうなるの？

これまで、捕獲した鳥獣のほとんどが埋設か焼却処分されてきました。安全性の確保、安定供給、販路の確保等が課題で、食肉としての有効利用されるのはごくわずかでしたが、少しずつ捕獲した鳥獣を地域資源として有効活用する動きも促進されてきました。



6 食肉利活用されているのはどのくらい？

現在、捕獲したシカイノシシのうち、食肉利用されているのは全国平均でわずか5%ほどと言われています。最も多く利用されている北海道でも17%、鳥取県で15%。農林水産省は、2019年までに食肉利用率を30%に引き上げることを目標としています。



7 食肉以外の活用は？

捕獲したシカやイノシシは食肉以外でも、皮革や骨を使った工芸品やペットフードにも活用され始めています。



2014年11月に厚生労働省が「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」を作成

2016年12月に「鳥獣被害防止特措法」の一部改正により、目的規定に捕獲した鳥獣の食品(ジビエ)としての利用について明記。食品としての利用等を促進するため、必要な施設の設備充実や人材育成、国民の理解の増進について必要な施策を講ずることを規定。

流通のルールと飲食店・食品加工施設での衛生管理のポイント

シカやイノシシなどの野生鳥獣の流通方法は牛や豚などの家畜とは異なります。
また、寄生虫やE型肝炎ウイルスを保有している可能性がありますから、調理加工時にも衛生管理への注意が必要です。



1 食肉処理業の許可を受けた施設から仕入れましょう



飲食店でジビエを提供するときには、食肉処理業の許可を受けた施設から仕入れなければなりません。
「猟師直送」などと謳ったネット販売を利用することや、知り合いの猟師から直接肉を仕入れること、自分で捕獲したシカやイノシシを食肉処理業の許可を受けた施設で解体処理することなく提供することはやめましょう。

より安全なジビエを提供するために、トレーサビリティが取れているか（いつ、どこで、誰が捕獲し、どのように解体処理されたか）、金属検出器が設置されているかなど、捕獲や食肉処理に関する情報を確認しましょう。

ジビエの加工品（ハム、ソーセージやカレーなどの調理済み加工品、水煮など1次加工された商品）を使用する場合も、原料のシカ肉やイノシシ肉が食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものか、加工は食肉製品製造業などの営業許可を受けた施設でされたものかを確認しましょう。

3 必ず加熱して提供しましょう



寄生虫の感染や腸管出血性大腸菌、E型肝炎などの食中毒のリスクがあるため、必ず加熱調理して提供してください。

生食は上記の感染リスクがあり大変危険ですから、絶対にやめましょう。
肉の中心温度が75℃に達して1分以上の加熱をすれば、感染は予防できます。

調理方法により、75℃以下で加熱する場合は、蓄積温度で75℃1分の加熱と同等の効力を得られるよう、調理時間を長くしてください。

2 仕入れ時に肉の状態を確認しましょう

異臭がないか、獣毛や金属など異物の付着がないかを確認しましょう。（異物混入の対策をしている施設から仕入れることが前提です）



異常が確認された場合、仕入れた施設へ連絡しましょう。

ジビエの調理・加工に使用した調理器具は、使用することに83℃以上の温湯または200ppm以上の次亜鉛素酸ナトリウムなどによる殺菌をしましょう。

生はダメ!!



食肉の販売の流れ(イメージ)

	牛・馬・豚・めん羊・山羊	鶏・あひる・七面鳥	野生鳥獣(ジビエ) (※)
生産 (狩猟)	畜産農家	養鶏農家	狩猟者
↓ 解体	と畜場法 と畜場における と畜検査	食鳥検査法 食鳥処理場 における 食鳥検査	食品衛生法 解体・加工・販売に 必要な営業許可を取得 した施設
↓ 加工 販売	食品衛生法 加工・販売に必要な 営業許可を取得した 施設	食品衛生法 加工・販売に必要な 営業許可を取得した 施設	
↓ 消費	消費者・飲食店	消費者・飲食店	消費者・飲食店

(※) 農林水産省及び一部の自治体では取扱いについてマニュアルを整備

〈川上と川下を繋ぐ取組〉 流通における取扱ルール策定に向けて

- 川上から川下の各段階においてジビエの流通や取引をスムーズに行うためには、共通の取扱ルールの作成と普及定着が必要。

必要性

商品の荷姿

- ルールがないため、卸売業者等の実需者が求める「荷姿」と異なる場合がある
- ⇒ **大口取引や円滑な流通を阻害**

衛生管理面

- 川下の消費者は、ジビエの食品としての安全性を重要視
- ⇒ **衛生管理の必要性を浸透させることが必要**

情報の表示

- ジビエには、牛肉や豚肉のような共通の表示ルールがない
- ⇒ **消費者が安心して購入できるようにするため、情報表示ルールが必要**

方向性

- シカ肉、イノシシ肉の「カットチャート」「作業手順書」を作成（ロース・モモ・バラ・スネといった部位を示す指針とカットのルールを提示）
- 全国の食肉処理施設が同じ荷姿で出荷⇒大口でも安定供給が可能
- 「衛生管理ガイドライン」を確実に遵守するため
 - 客観的な「チェックシステム」の導入
 - ⇒ 認証検査員による監視、eラーニング活用による知識・手順の確認と習得度チェック
 - チェックシートを利用、定期的な枝肉の細菌検査、器具の拭き取り検査を実施
- 食品加工業者・消費者が必要な情報を得られるラベル表示
商品名（獣種）、産地、加工者、内容量、加工日、消費期限、保存方法、保存温度、金属検出器検査済み、加熱用の表示

- QRコードによる補足情報の添付については2017年度より試験運用を行い利用を検討する

検討スケジュール

今年度内：上記の方向性に沿って統一的な取扱ルールを検討
来年度～：これらを展開するための体制整備や運用手段の検討を行う方針

【鹿肉】	ロース	加熱用
長野県産（富士見高原ファーム）		
金属検出器 検査済み		
加工年月日	2016. 10. 18	内容量
		500g
賞味期限	2017. 10. 18	
保存温度	-18℃以下（冷凍）	
加工者	富士見高原ファーム	
	責任者 ~~~~~	
住所	長野県諏訪郡富士見町富士見6666-1588	
電話番号	0266-67-xxxx	

鹿肉の部位



100gあたり	エネルギー	たんぱく質	脂質	鉄	亜鉛	ナイアシン	ビタミンB12	ビタミンB6	ビタミンB2
一食の目安	536~751kcal	15~34g	13~20g	3.49mg	3mg	3.48mg	0.8µg	0.35mg	0.36mg
鹿	110kcal	22.3g	15g	3.1mg	3.1mg	8mg	0.6µg	0.54mg	0.35mg
牛(サーロイン)	498kcal	11.7g	47.5g	0.9mg	2.8mg	3.6mg	1.1µg	0.23mg	0.12mg
豚(ロース)	263kcal	19.3g	19.2g	0.3mg	1.6mg	7.3mg	0.3µg	0.30mg	0.15mg



猪肉の部位

猪肉のロティ

ステーキ、すき焼き
カツレツ、鍋、ハム
スライスソテー

猪ロースト

猪肉のももハム

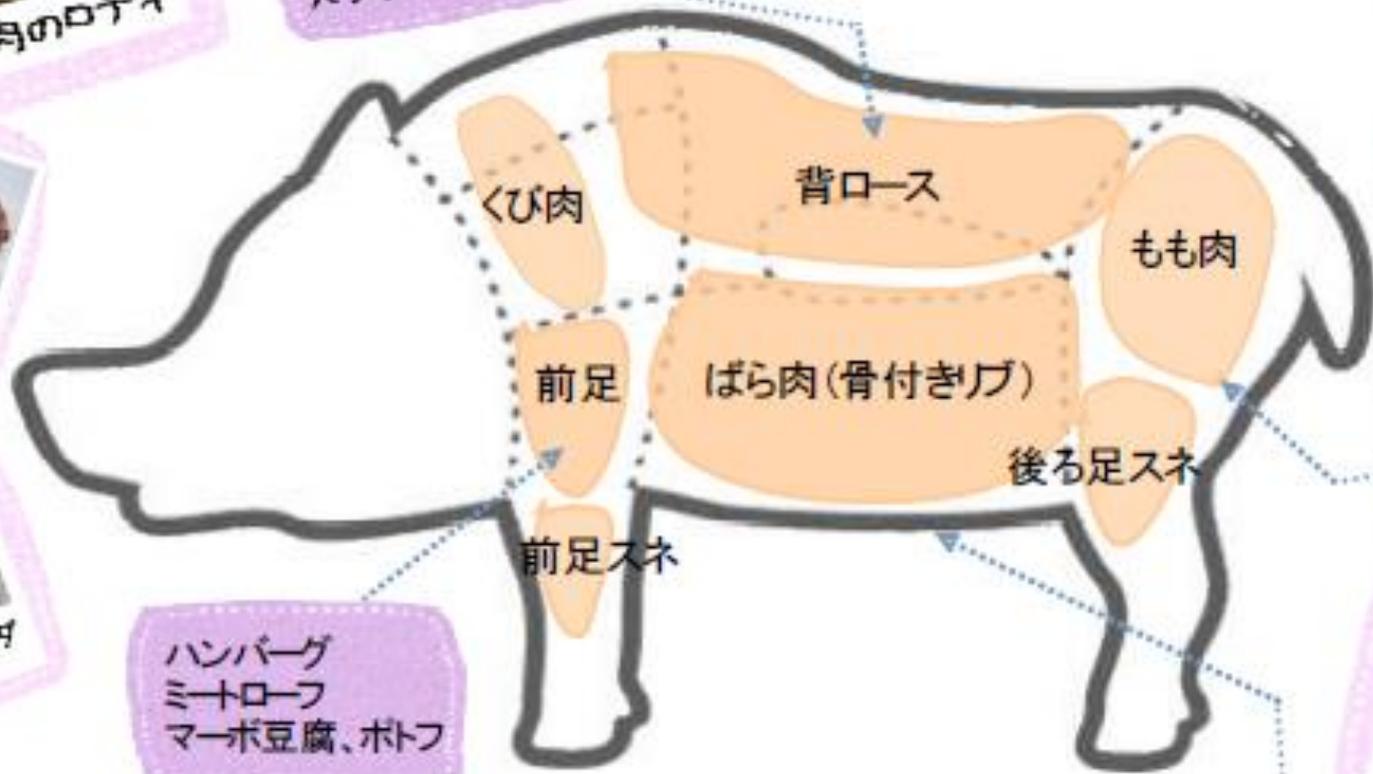
からあげ、燻製
生姜焼き
すき煮、メンチカツ

猪肉ポテトサラダ

ハンバーグ
ミートローフ
マーボ豆腐、ポトフ

猪すき煮

鍋、ベーコン、
シチュー、肉巻き
スライスソテー



100gあたり	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	糖質	ナイアシン	ビタミンB12	ビタミンB6	ビタミンB2
一食の目安	596~751kcal	15~34g	13~20g	3.49mg	3mg	3.48mg	0.8μg	0.35mg	0.36mg
猪	268kcal	18.8g	19.8g	2.5mg	3.2mg	5.2mg	1.7μg	0.35mg	0.29mg
牛(サーロイン)	498kcal	11.7g	47.5g	0.9mg	2.8mg	3.6mg	1.1μg	0.23mg	0.12mg
豚(ロース)	263kcal	19.3g	19.2g	0.3mg	1.6mg	7.3mg	0.3μg	0.32mg	0.15mg