



生活衛生ニュース

May 2020
Vol. 7 / No.5 (通巻77号)

発行：(株) 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地 tel.054-634-1000 fax.054-634-1010

ジビエの有効利用とその衛生対策

～そのジビエ安全ですか～

1. はじめに

ジビエとは、狩猟で捕獲されたシカやイノシシなどの野生鳥獣の食肉を意味するフランス語です。ジビエ料理は狩猟の盛んなヨーロッパにおいて食文化として育まれ、主にフランス料理に受け継がれています。我が国でも狩人である「マタギ」の居住する東北地方の山間部をはじめ限られた地域において、ジビエの食文化が知られています。

近年、野生鳥獣の増加に伴い農林業、特に農産物に対する被害が深刻化しています。中でもシカやイノシシによる被害が顕著なため、その個体数を適正頭数に戻す捕獲が行われています。しかし、これらの食用としての有効利用とその衛生対策が課題となっています。

2. 野生鳥獣による被害の現状

平成30年度の農作物の被害額は約158億円にも上り、営農意欲の減退によって廃業する農家も増えています。また、平成30年度の森林の被害面積は6,000ヘクタールで、このうち、シカによる被害が約7割を占めています¹⁾。さらに、シカやイノシシが増え過ぎたため、植物が食い尽くされ、それを必要とする生物が減少し、生態系にも深刻な影響を与えています。

3. シカやイノシシの捕獲と食用への利用状況

野生鳥獣による食害や希少生物の絶滅を防ぐ観点から、各都道府県は法律^{*1}に基づいて「第二種特定鳥獣管理計画」を作成し、これに従い野生鳥獣の個体調整を実施しています。全国のシカやイノシシの捕獲頭数を図1に示しましたが、平成30年度はそれぞれ56万頭、60万頭に上り、それらは平成12年度の約4倍に急増しています²⁾。

一方、ジビエへの利用率は低く、シカが13%、イノシシが6%です。シカやイノシシを捕獲しても大半が埋設や焼却されて

いることから、これらの食用やペットフードなどへの有効利用の拡大が望まれています^{1, 2)}。

※1 法律：「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」(環境省所管)

4. ジビエによる公衆衛生上のリスク

ジビエが原因で発生した人獣共通感染症例を表1に示しました^{3, 4)}。生食または加熱不十分なジビエの喫食によるE型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌O157、サル

次頁へつづく

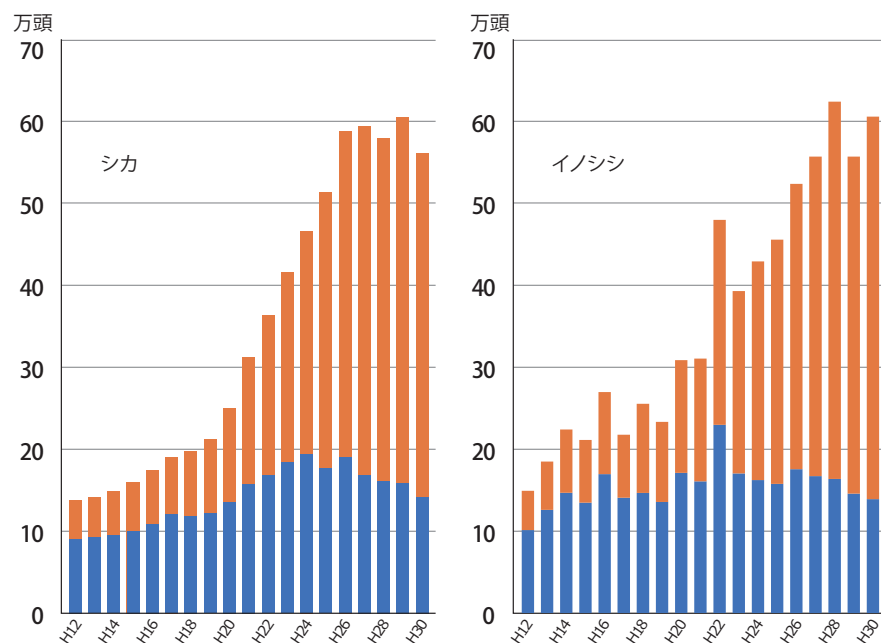


図1 シカ及びイノシシの捕獲頭数の推移(年度)²⁾

■被害防止等を目的とした許可に基づく捕獲(個体調整による捕獲を含む)
■狩猟による捕獲

表1 ジビエが原因で発生した人獣共通感染症例*

年	場 所	原因ジビエ	感染症	患者数(人)
昭和56	三重県	クマ肉の刺身	トリヒナ(旋毛虫)症	172
昭和62	長崎県	シカ肉の刺身	サルモネラ症	28
平成9	山形県	シカ肉の生食	O157	4
平成12	大分県	シカ肉の琉球料理	サルモネラ症	9
平成13	大分県	シカ肉の刺身	O157	3
平成15	兵庫県	シカ肉の生食	E型肝炎	4
平成15	長崎県	イノシシ肉のバーベキュー	E型肝炎	5
平成15	鳥取県	イノシシ肝臓の生食	E型肝炎	2(うち1死亡)
平成17	福岡県	イノシシ肉	E型肝炎	1
平成20	千葉県	ウサギ(の処理)	野兔病	1
平成21	茨城県	シカの生肉	O157	1
平成28	茨城県	クマ肉のロースト	トリヒナ(旋毛虫)症	21
令和元	北海道	クマ肉のロースト	トリヒナ(旋毛虫)症	6

(注) * 参考資料3)、4)より抜粋して作表

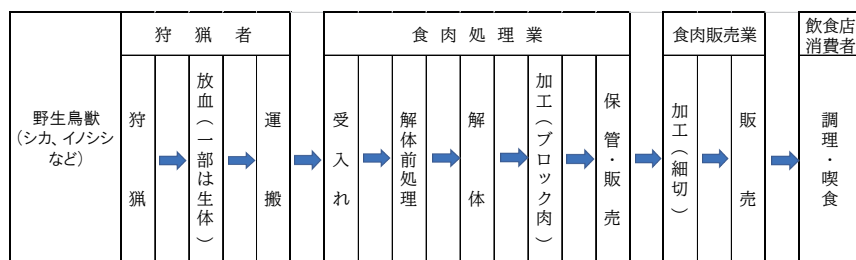


図2 ジビエの狩猟から消費の流れ(イメージ図)

前頁のつづき

モネラ属菌などによる食中毒やトリヒナ、肺吸虫による寄生虫症などの発生が報告されています。

なお、ウイルスや寄生虫による野生鳥獣の感染状況⁵⁾は、野生イノシシの26%は人が重症化し易いE型肝炎ウイルスの抗体を保有(感染した証拠)し、また、シカやイノシシの糞便から寄生虫卵(鞭虫卵、回虫卵、鉤虫卵など)が50%と高率に検出され、更に一部の地域では住肉胞子虫が80%を超える個体の筋肉から認められています。これらの結果は、不適切なジビエの処理によって、狩猟者や解体・加工・調理従事者及び喫食者が感染する機会のあることを意味しています。

近年、静岡県内でも発生がみられるマダニが媒介するリケッチア症の「日本紅班熱」は、致死率の高いことで知られています。マダニの寄生するシカやイノシシを狩猟や解体処理する者は特に注意が必要となります。

5. ジビエの衛生対策

ジビエの狩猟、解体処理から消費までの

イメージを図2に示しました。ジビエは野生肉という特殊性から、牛肉や豚肉などの畜肉と同等の安全を確保するため、厚生労働省は平成26年11月に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」を策定しています。

この指針には、食用として疑わしく、問題がないと判断できないものは廃棄することを念頭に、ジビエ関係者^{※2}が共通して守るべき衛生措置が記載されています。これに規定されている主な衛生管理事項を表2にまとめてみました。

※2 ジビエ関係者;ジビエを不特定多数に供与する狩猟者や食肉処理業者、食肉販売業者及び飲食店営業者並びに消費者

6. ジビエに関連した最近の動向

厚生労働省は平成30年3月、より新鮮で安全なジビエを確保するため、ジビエの解体専用自動車(ジビエカー)による食肉処理業の基準を追加しました。このジビエカーには、解体処理室、給水給湯設備、冷蔵庫などが専用に完備され、今後、近隣に食肉処理施設のない地域で活用されれば、ジ

☆ 食肉のミニ知識 ☆

家畜(牛、豚、馬、めん羊、山羊)の食肉衛生対策はどうなっているの?

家畜をとさつ(食用のために命を絶つ)や解体する場合は「と畜場法」に基づき、食肉センター(と畜場)において獣医師による食肉検査が義務付けられています。

◎食肉検査は次の4工程で大別され、各工程で異常がなく、食用に適した食肉に検印(合格印)が押されて出荷されます。

- ①生体検査(生きている状態での健康チェック)
- ②解体前検査(血液の状態などの異常がないかの確認)
- ③内臓検査(肝臓や胃腸などの内臓の異常がないかの確認)
- ④枝肉検査(肉、腎臓や骨などの異常がないかの確認)

ビエの更なる有効利用が期待されます。

また、農林水産省は平成30年5月に「国産ジビエ認証制度」を設け、厚生労働省の指針を遵守したより高度な衛生管理の担保と、適切なラベル表示によるトレーサビリティ(狩猟から消費までの流通経路の追跡可能な仕組み)を確保することのできる14施設(静岡県内では、伊豆市に1施設、令和2年5月18日現在)を認証しています。

7. 終わりに

ジビエは、臭くて独特の味がするとのイメージをお持ちの方もいらっしゃるかと思います。しかし、最近では国主導によるジビエの食肉としての衛生管理に基づいた普及啓発により衛生的で安全なものとなり、レストランや学校給食の食材や地元の名産品としても利用されています。

ジビエは、脂肪も少なく、栄養価が高く貴重なたんぱく源であるため、単に個体調整に終わることなく、幅広く有効利用されることを期待します。

(文責 幾嶋 隆雄)

(参考資料)

- 1) 捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況(令和2年5月);農林水産省HP
- 2) ニホンジカ・イノシシ捕獲頭数(環境省HP)より引用し、作図
- 3) ジビエを介した人獣共通感染症;食品安全委員会HP
- 4) 壁谷英則;野生動物の食用利用と人獣共通感染症日獣会誌 69p277-283(2016)
- 5) 野生鳥獣肉の病原体保有状況調査結果について;H23～25年度厚生労働科学研究

表2 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針に基づく主な衛生管理事項の概要

衛生管理事項	内 容
1. ジビエ関係者に求める事項	
作業時の感染防止対策	・解体処理する際、帽子、マスク、メガネ、ビニール手袋、防水性のガウン、長靴の着用 ・体表に寄生しているダニなどの侵入防止
情報伝達	・野生鳥獣の生体時やジビエの異常の有無を確認 ・作成した記録を次のジビエ関係者に情報伝達
食肉処理業の営業許可の取得	・家畜とほぼ同等の衛生管理の担保 ・施設基準や管理運営基準の遵守
「カラーアトラス」の活用(厚生労働省監修)	・肉や内臓などの異常の有無を肉眼的に判断 ・肉などを廃棄する際の判断
調理提供する場合の衛生管理	・許可施設で解体されたジビエの仕入れ ・十分な加熱(75℃以上、1分間以上)による食中毒防止 ・E型肝炎など健康被害防止のため、生食の提供禁止
2. 行政に求める事項	
定期的な研修会の実施	・ジビエの異常の確認方法や衛生的な取扱い方法等
3. 消費者に求める事項	
自ら調理する場合の衛生管理	・専門の食肉販売業者からのジビエの購入 ・生食禁止と十分な加熱調理 ・調理後、調理器具の十分な洗浄・消毒