

狩猟者のみなさまへ ～捕獲個体の有効利用を進めるために～

狩猟者のみなさまには、鳥獣の保護管理に多くの貢献をいただいていたこともあり、ニホンジカとイノシシの捕獲数は年間 100 万頭を超えています。しかしながら、許可を受けて行う捕獲等においては、捕獲個体のうち、食肉として流通して利用されるのは 1 割程度といわれ、有効活用が課題となっています。

国は、捕獲した個体の有効活用を推進し、地域振興を促進する取組を進めています。狩猟者のみなさまには、（放射性物質の関係で食用にできない場合を除き、）食肉利用のための適切な捕獲・運搬を実践いただき、市場流通による消費の推進も含めて有効活用に一層のご理解、ご協力をお願いします。

食肉利用のための捕獲・運搬のポイント

捕獲・運搬の

3 原則

- ① 食品として利用する事を前提とした捕獲
- ② 処理施設への速やかな運搬、冷却、衛生的な処理
- ③ 食品を運搬するという高い衛生意識、食品衛生等に関する適切な知識の習得

捕獲

食用にすることを考え、食用部位を傷めない

- ・銃猟による捕獲又は止めさしを行う場合は、食肉部位及び・内臓を傷つけないよう、頭・首・胸を狙う。
- ・わな猟の場合、速やかにとめ刺しを行い、銃猟と同様に食肉部位及び内臓を傷つけないようにする。
- ・放血に使う刃物などは常に消毒し、清潔なゴム・ビニール手袋を着用して行う。

運搬

捕獲個体を汚染しないように、速やかに

- ・速やかに処理施設に運搬し、冷却する。
- ・運搬車両の荷台は清潔にした上で、運搬する。

食品衛生法の許可を得た処理施設

販売・流通

※自家消費する場合であっても、
国・各地方公共団体発行ガイドラインに準拠して処理すること

捕獲・運搬の詳しい衛生管理は、厚生労働省発行のガイドライン等もぜひ参照ください。

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000065509.pdf>

「カラーアトラス」 <http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/bessi.pdf>

「eラーニング「ジビエビジネス入門」」 <http://www.gibier.or.jp/e-learning/>

■大阪府からのお知らせ

大阪府では、ニホンジカ等の野生鳥獣による農林水産被害や生態系被害を防止するために、捕獲を推進しています。捕獲した野生鳥獣は、食肉等に有効活用することも大切なことです。

野生鳥獣を食肉として利用する場合は、自家消費であっても、厚生労働省発行のガイドライン等に沿って衛生管理した上で、捕獲・解体処理をすることが大切です。

また、捕獲した野生鳥獣を解体処理して食肉として販売する場合には、食品衛生法の許可（食肉処理業や食肉販売業など）が必要です。詳しくは、最寄りの保健所にご相談ください。

生食はダメ！

野生鳥獣の肉は必ず加熱して食べましょう！

生または加熱不十分な野生鳥獣の肉を食べると、E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌または寄生虫による食中毒のリスクがあります。野生鳥獣の肉は中心部まで火が通るようしっかり加熱して食べましょう。また、生の肉が接触した器具の消毒など、取扱いには十分に注意しましょう。

よく観察

捕獲した野生鳥獣をよく観察しましょう！

捕獲した野生鳥獣の外見に異常（脱毛、やせ細っている、奇形など）がないかよく観察し、少しでも異常がある場合は、絶対に食用にしないようにしましょう。

準備が大切

衛生的な食肉加工のために揃えておくとよいもの

- ◇水道設備（泥やダニなどを落とします。高圧洗浄機があると効率的です）
- ◇ナイフ類（消毒しやすいもの、解体工程ごとに合ったものが販売されています）
- ◇懸吊設備（衛生的に作業するために捕獲個体を吊るす設備です）

大阪府環境農林水産部

動物愛護畜産課 野生動物グループ