

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。

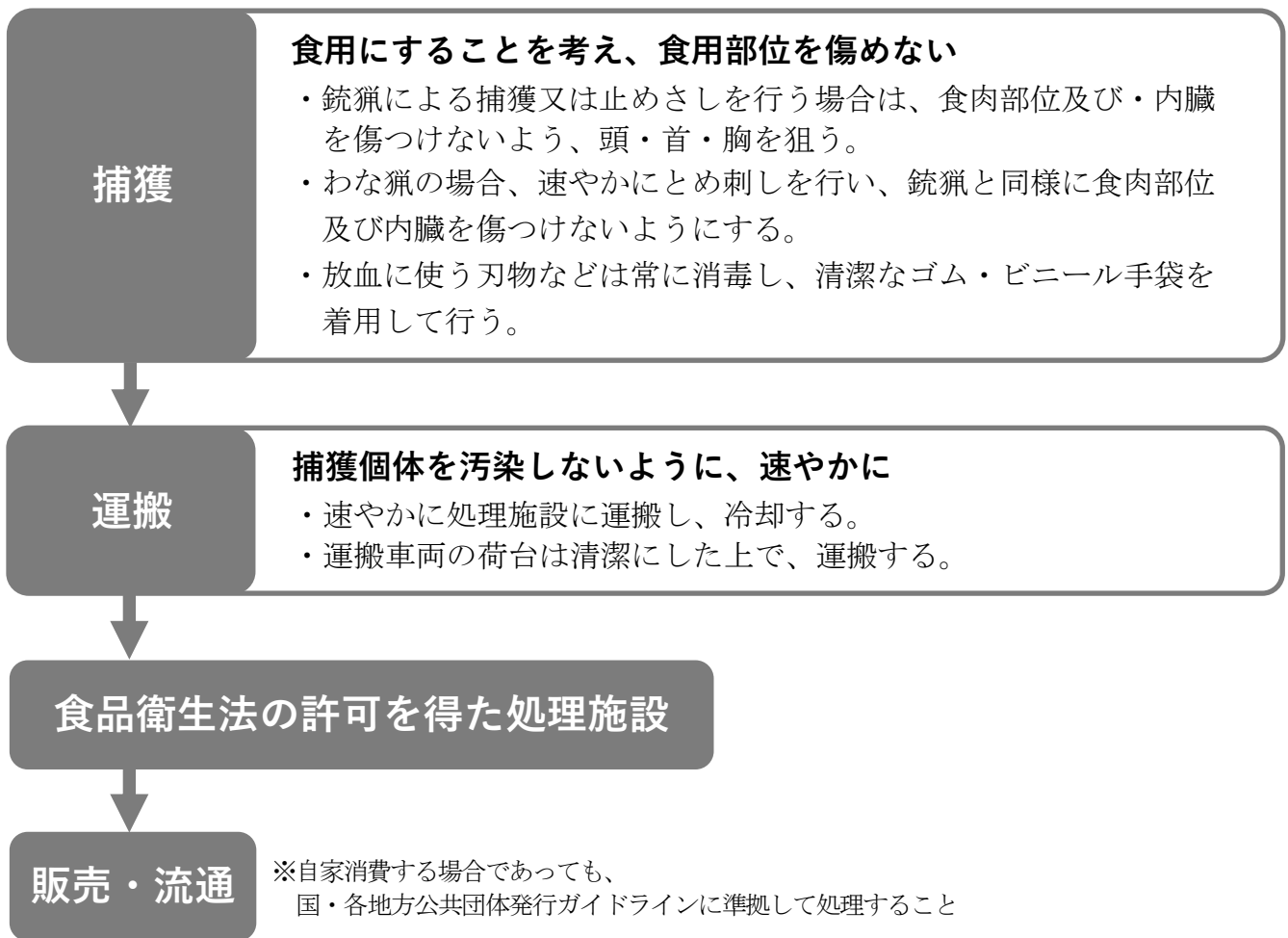
食肉利用のための捕獲・運搬のポイント

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

※各地方公共団体発行のガイドラインもあわせて参照下さい



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-Shokuhinzenbu/0000065509.pdf>

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

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

■岡山県からのお知らせ

岡山県では、野生鳥獣による農林被害の低減を図り、適正な生息数に導くために捕獲を推進しており、捕獲したニホンジカ、イノシシを有効活用する取組もあわせて進めています。

食肉等として有効活用する際には、衛生管理など知っておくべきことも多くあります。また、自家消費であっても、食中毒等を防ぐためにガイドライン等に沿って捕獲等を行うことが大切です。

※捕獲した野生鳥獣を解体処理して食肉として販売するため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。

捕獲した野生鳥獣を食肉として利用するために活用ください！

◆野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン（ニホンジカ・イノシシ）

<http://www.pref.okayama.jp/soshiki/328/>

（ガイドラインの送付を希望される場合は、岡山県鳥獣害対策室までご連絡ください。）

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）