

Ⅲ 捕獲した鳥獣の食肉利活用について

1 捕獲鳥獣の食肉利活用等に関する制度と支援

- 捕獲鳥獣は専ら埋設、焼却処分等によって処理されており、食肉としての有効利用は一部地域にとどまる状況。食肉の普及に向けて、安全性の確保、安定供給、販路の確保等が課題。
- 被害防止活動の一環として捕獲した鳥獣を地域資源として有効活用する観点から、農林水産省において、①地域における捕獲鳥獣の食肉処理加工施設の整備、商品開発、販売・流通経路の確立などの取組を支援するほか、②捕獲鳥獣の食肉利用のためのマニュアル作成や研修を実施。
- 平成26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」を作成。

(※)家畜と異なり、と畜場法に基づく処理の義務づけはない

制度等

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)平成26年11月厚生労働省作成

食品衛生法

食肉利用

食肉処理加工(※)

- 食肉処理施設
 - ・都道府県等の条例で定められた施設基準に適合すること
- 食肉処理
 - ・条例で定められた管理運営基準や調理・保存基準に適合すること

食肉販売

- 食肉等販売業
 - ・都道府県等により条例によって定められた施設基準に適合すること

消費

食肉利活用における課題

- 安全性の確保 (衛生管理、品質確保等)
- 肉の安定供給 (捕獲体制の整備、処理施設の整備)
- 販路確保 (価格、調理法の開発等)

有害捕獲

※鳥獣保護法第18条の規定により、捕獲鳥獣を捕獲場所に放置することを禁止

埋設 焼却

埋設・焼却処理

- 埋設処分(資材・役務)
- 焼却施設の整備
- 民間施設等での焼却処分 (鳥獣被害防止総合対策交付金)

特別交付税措置

- 鳥獣被害防止特措法に基づく被害防止計画の取組に対して、市町村が処分に要した経費の8割を手当

食肉処理加工

- 食肉処理加工施設の整備
- 食肉利活用衛生管理マニュアルの作成
- 食肉利用のための研修の実施 (鳥獣被害防止総合対策交付金)

食肉販売

- 新商品開発、販路開拓など
- 加工・販売施設の整備 (6次産業化ネットワーク活動交付金等)



いのししカレー



シカ肉ハヤシライス

国による支援

2 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）概要

- 鳥獣保護法の改正を受け、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれることから、厚生労働省において、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が作成された（平成26年11月）。
- 本指針においては、野生鳥獣肉の利活用にあたっての、①捕獲、②運搬、③食肉処理、④加工、調理及び販売、⑤消費の各段階における適切な衛生管理の考え方等が示されている。

【狩猟時】における取扱

- ・銃による狩猟の際は、ライフル弾又はスラッグ弾を使用し、腹部に着弾しないよう、狙撃。
- ・わなによる狩猟の際は、捕獲個体を可能な限り生体で食肉処理施設へ運搬。
- ・野生鳥獣の外見、挙動から異常の有無を確認。
- ・屋外での内臓摘出は、迅速適正な衛生管理上止むを得ない場合に限る。

【運搬時】における取扱

- ・必要に応じて冷却するなどしながら、速やかに運搬。
- ・1頭ずつシートで覆う等し、運搬時に個体が相互に接触しないよう配慮。
- ・運搬に使用する車両などの荷台は、使用の前後に洗浄。

【食肉処理】における取扱

- ・食肉処理施設に「摂氏83度以上の温湯供給設備」「十分な高さを有する懸吊設備」を設置するよう、条例で定めることが望ましい。
- ・1頭ごとに、内臓摘出等の作業終了時には機械器具を洗浄。
- ・解体前後に異常の有無を確認し、異常が認められた場合は廃棄。内臓については、異常が認められない場合も廃棄することが望ましい。

【加工、調理及び販売】における取扱

- ・枝肉等の異常の有無を確認の上、異常が見られた場合は廃棄し、食肉処理業者に連絡。
- ・食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、提供に際しては十分な加熱調理を行い、生食用としては提供しない。
- ・処理に使用する器具等は処理終了毎に摂氏83度以上等の消毒を行い、保管。肉は摂氏10度（凍結容器包装のものは摂氏15度）以下で保存。

【消費時】における取扱

- ・中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により十分加熱して喫食。
- ・まな板、包丁等使用する器具については処理終了毎に洗浄、消毒し、衛生的に保管。

3 捕獲鳥獣の利活用の実態

○ 捕獲鳥獣は専ら埋設、焼却処分等によって処理されている一方で、捕獲鳥獣を地域の資源として有効活用する観点から、その食肉を利活用する取組が全国的に増加傾向。

○ 捕獲鳥獣の処分の状況

- ・ 捕獲現場等での埋設処理
..... 約8割
- ・ ゴミ焼却場等で焼却処理
..... 約5割
- ・ 食肉利用
..... 約1割

(30市町村に対し、捕獲獣の処理方法についての聞き取り調査(複数回答可))

○ 処理加工施設の整備状況

近年、捕獲した鳥獣の処理加工施設の整備に対する関心の高まりとあわせて、処理加工施設の整備も全国で増加傾向。

42カ所(平成20年12月)



172カ所(平成27年6月)
(都道府県からの聞き取り)



4 各地における取組事例

○ 国の鳥獣害防止総合対策事業等において、地域における捕獲鳥獣の処理加工施設を整備

北海道上川郡鷹栖町

【主な獣種】 エゾシカ

(事業主体) 鷹栖町鳥獣被害対策協議会

(運営者) 北建建設(有)

(利用状況)

- ・ 平成20年10月から施設が稼働。
平成20年度は400頭程度のエゾシカを受入。
- ・ 加工処理したシカ肉は、主に缶詰・生ハム・ペットフード等へ商品化するほか、動物園へ動物の餌として販売。
- ・ 平成21年度は約350頭、22年度は約350頭、23年度は約340頭、24年度は約500頭のシカを処理しており、今後も安定的な供給・販路の確保が課題。



エゾシカの缶詰



エゾシカの生ハム

島根県江津市

【主な獣種】 イノシシ

(事業主体) 江津市鳥獣被害対策協議会

(運営者) 「榎の郷」猪加工販売センター

(利用状況)

- ・ 既存施設に併設して平成21年3月から稼働。
- ・ 加工処理したイノシシ肉は、コロッケや精肉として販売。
- ・ 平成21年度は38頭、22年度は37頭、23年度は60頭、24年度は33頭のイノシシを処理。
- ・ 積極的な新商品開発と県内外での販売活動を継続。



平成22年度開発新商品
「ピロシシ」
(ピロシキ+イノシシ)



毎年県外イベントに
参加

和歌山県日高川町

【主な獣種】 イノシシ、シカ

(事業主体) 日高川町

(運営者) (財)日高川町ふるさと振興公社

(利用状況)

- ・ 平成22年5月から施設を稼働し、地元ハンターや農業者等が捕獲したイノシシ等を加工・販売。
- ・ 主に食肉として販売するほか、商品開発、レシピ集作成にも注力。
- ・ 平成23年度はイノシシ123頭、シカ164頭、24年度はイノシシ159頭、シカ136頭を処理。



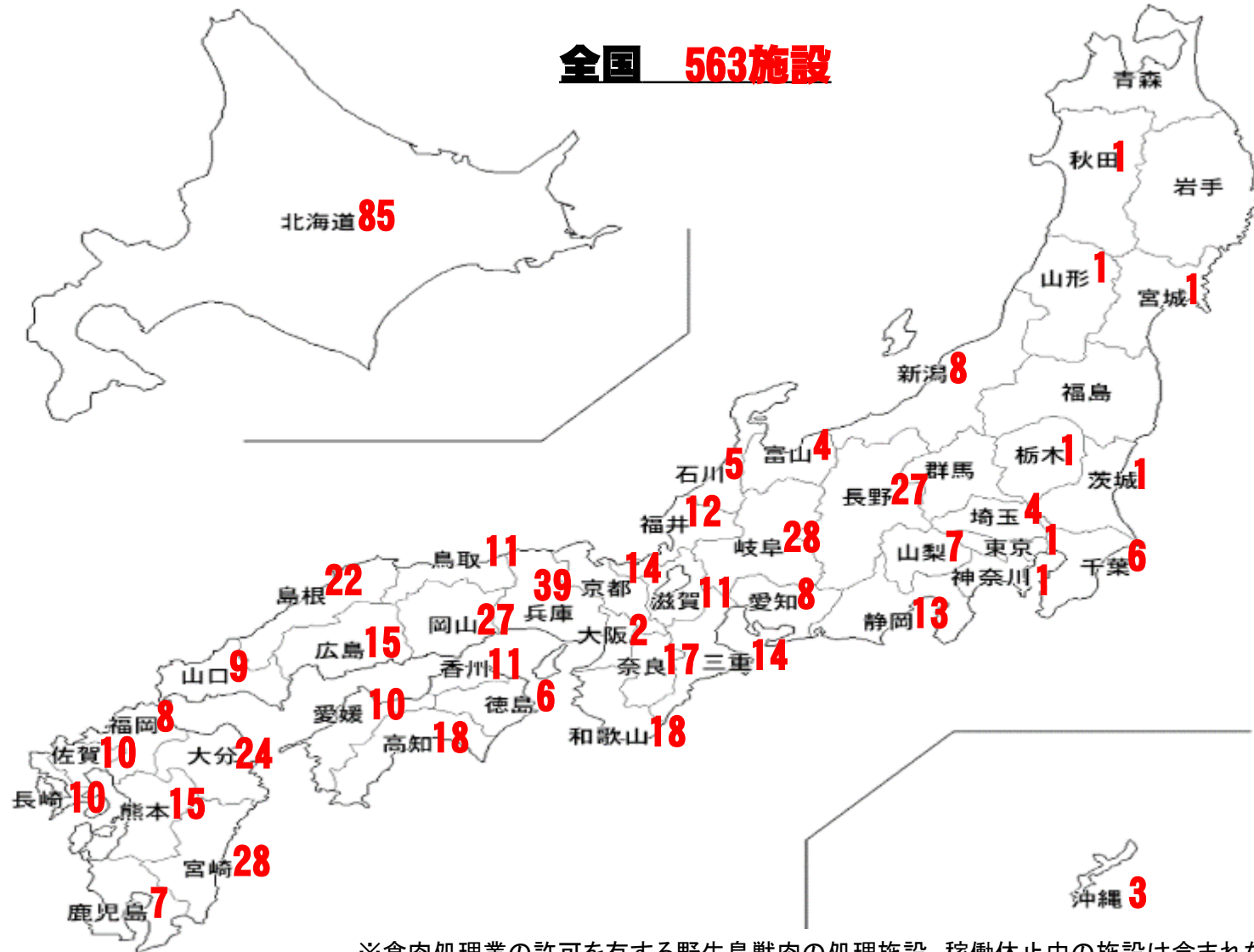
シシ肉入りのカレー



レシピ集

ジビエ処理加工施設の数、分布等

○ 食肉処理業の許可を有する野性鳥獣肉の処理施設は全563施設(平成28年度)。



※食肉処理業の許可を有する野生鳥獣肉の処理施設。稼働休止中の施設は含まれない。
平成29年度 農林水産省大臣官房統計部調査。