

## 第Ⅳ章 イノシシとシカの利活用

---

# 1 野生鳥獣の利活用

近年、イノシシやシカの捕獲数の増加に伴い、捕獲されたイノシシやシカの有効利用が多方面から検討されだした。

- 資源としての利用（肉・皮・薬の原料・肥料・ペットフード）
- 観光目的の地域おこしや村おこし
- 鳥獣管理の手段（被害を軽減するための捕獲費用の補填、地域住民の獣害への関心・協力）
- 廃棄物として焼却もしくは埋設処理されていた捕獲個体の資源化

# 2 肉の利活用を進める上での留意点

野生獣の肉の有効利用を進めるためには、次のような点に留意する必要がある。

- 野生動物には、病原体や寄生虫が存在している可能性があることを認識することが必要である。
- 野生獣の肉の生食が原因と考えられる腸管出血性大腸菌感染症やE型肝炎及びトリヒナ症の感染事例もあることから、食品としての利用に当たっては、中心部まで火が通るよう十分な加熱処理が必要である。また、消費者等に対し、調理の際に十分な加熱が必要なことなど正しい知識について、周知徹底することが重要である。
- より安全、安心な流通を確保するためには、コンプライアンス（法令遵守）、トレーサビリティ（捕獲から流通まで個体ごとに追跡可能な体制をとること）に取り組むことも重要である。
- 野生獣を食肉として利用する場合、捕獲後の処理によって肉の味が大きく変わるため、捕獲者（狩猟者）に対する捕獲後の処理方法の研修を行なう必要がある。
- 現代の日本人は一般に野生獣の肉になじみが薄い。そのため、国内でイノシシ肉やシカ肉を食肉としてある程度普及させるには、調理方法の開発と普及が求められる。

### 3 食品衛生法

捕獲したイノシシやシカを食肉として流通させる場合には、食品衛生法に基づき、

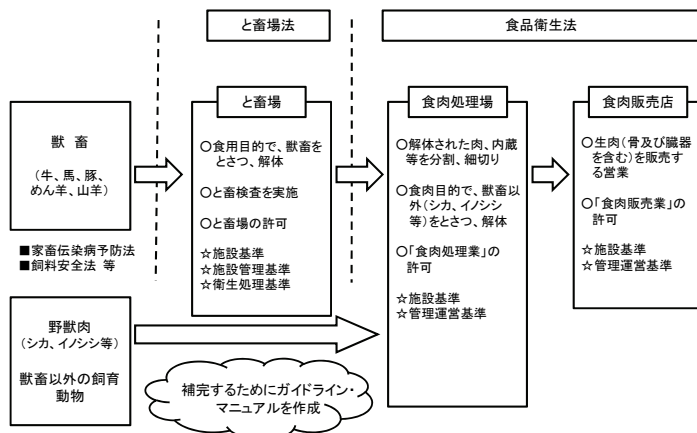
- ①と殺・解体処理を行う施設については、都道府県の条例で定められた施設基準に適合する食肉処理業の許可を受けること
  - ②食肉の処理に当たっての衛生管理は、厚生労働省が定める食肉の調理・保存基準のほか、都道府県の条例で定められた管理運営基準を遵守すること
- が必要である。

#### ① 食肉処理業

食用の目的で鶏、あひる、七面鳥、牛、馬、豚、めん羊、山羊以外の動物を殺し、若しくは解体する営業、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業である。

#### ② 食肉販売業

鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む）を販売する営業である。



#### 獣畜と野生肉等の流れ

北海道が作成した「エゾシカ衛生処理マニュアル概要版（平成18年10月）」

なお、家畜の食肉は、と畜場法で衛生的なと殺・解体や検査が義務づけられているが、と畜場法はイノシシやシカなどの野生動物には適応されないため、多くの自治体ではガイドラインやマニュアルを作成し、食肉の安全性の確保などに努めている。以下にガイドラインやマニュアルの一部を示した。

エゾシカ衛生処理マニュアル；北海道

エゾシカ有効活用のガイドライン；北海道

信州ジビエ衛生管理ガイドライン；長野県

信州ジビエ衛生ガイドライン；長野県

シカ肉の衛生及び品質の確保に関するガイドライン；山梨県

猪肉に係る衛生管理ガイドライン；島根県

「あがしし君工房」衛生管理マニュアル；群馬県中之条

「あがしし君工房」清掃マニュアル；群馬県中之条

「あがしし君工房」解体・カットマニュアル；群馬県中之条

## 4 北海道における取組

北海道では、エゾシカ保護管理計画（第3期：平成20年3月）を策定している。有効活用の項で「資源としての価値を高めて、需要を確保することにより、捕獲数の増加が見込まれ、被害対策に要する経費の軽減を図ることが期待できる。」「また観光振興や地域振興も視野に入れ、供給から需要まで総合的な有効活用の一環したシステムの構築を図り、（中略）その価値を一層高めるための施策を検討し、関係団体、機関と連携して実行することにより、持続的な資源管理を行い人間とエゾシカの共生を図るものとする。」としている。

エゾシカによる森林や農作物の食害を減らすため、道では被害防止対策やエゾシカの生息個体数管理などを総合的に進める一方、平成17年度より「エゾシカ有効活用検討委員会」を中心とした野生エゾシカ肉の安全性確保と安定供給に向けた検討を開始し、「エゾシカ衛生処理マニュアル」および「エゾシカ有効活用のガイドライン」が策定（平成18年10月）され、有効活用の推進によって個体数の減少と被害の軽減を目指している。

北海道のエゾシカ捕獲数と食肉処理場での処理頭数は、以下のとおりである。

	平成 17 年度	平成 18 年度	平成 19 年度
狩猟	49,819	41,139	42,113
許可捕獲	28,538	28,501	30,843
合計	78,357	69,640	72,956
処理頭数	6,998	8,948	11,224
処理場数	51	63	72

## 5 今後の課題

現在、野生鳥獣の利活用について、多くの自治体や民間企業などが関心を持ち、処理加工施設等の整備が行われている。野生鳥獣による農作物被害を軽減するために捕獲した個体の利活用は、資源利用、被害防止対策の費用補填、地域住民の獣害への関心を持たせるなど多くの利点があげられるが、課題もある。

食肉処理加工施設を継続的、安定的に運営することが重要であり、

- ①安全性の確保（衛生管理、法令順守、ガイドライン等の周知徹底、品質確保）
- ②肉の安定供給（捕獲体制の整備、解体処理施設等の整備）
- ③普及啓発（価格、購買促進、調理法の開発・広報）

などの課題がある。

## 6 各地における取組事例

- 5-1. 群馬県中之条町獣肉処理加工施設「あがしし君」
- 5-2. おおち山くじら生産者組合
- 5-3. いのしし肉加工販売所（ヘルシーBOAR）
- 5-4. 鹿皮革産業振興対策事業
- 5-5. 奥多摩町食肉処理加工施設「森林恵工房 峰」
- 5-6. 長野県における野生鳥獣の有効活用
- 5-7. 阿寒町エゾシカ産業
- 5-8. 北海道新冠町エゾシカ食肉加工

地 域	行 政		団 体 等				
事業主体	都道府県	市町村	農協	狩猟者	研究機関	NPO 法人等	その他
		○	○				
対 象 種	イノシシ			分野	食肉処理・加工・販売		

## 1. 事業概要

施設場所：群馬県吾妻郡中之条町折田

施設運営：沢田農業協同組合

実施時期：平成 17 年度より事業検討開始、平成 19 年度より稼働

事業経費：総額約 4 千万円

## 2. 経緯

群馬県吾妻郡においては、イノシシによる水稻及び果樹に対する被害が 4 月～11 月にかけて発生している。被害対策として防護柵の設置や捕獲を実施しており、捕獲したイノシシの肉の利活用を目的に、吾妻郡 7 町村が事業主体となり、小規模土地改良事業施設整備（活性化施設整備）事業として開始した。



「あがしし君工房」

施設面積：約 101 ㎡

### 3. 安全対策等

安全対策として各種マニュアルを作成し、衛生管理を行っている。

- ◇ 解体・カット作業マニュアル
- ◇ 衛生管理マニュアル
- ◇ 清掃マニュアル
- ◇ イノシシ捕獲・搬入マニュアル

### 4. 稼働実績

イノシシの肉処理施設を稼働したのは、平成 19 年度からである。平成 19 年度は 130 頭を処理し、販売実績として約 580 万円であった。

イノシシの買い取り価格は 3 ランクに区分している。販売平均価格は、バラ肉で 2,700 円/kg、モモ肉で 4,000 円/kg、背ロースで 4,700 円/kg、ハムが 4,000 円/kg 等である。



### 5. 今後の課題

年間の処理頭数は 200～250 頭を予定していたが、実際には予定数の半数程度であった。現在は吾妻郡内からイノシシを受け入れているが、今後郡外からの個体を受け入れるかを検討。また、試食会では人気はあるが、購入には繋がらない。ウインナー、サラミ、レトルトカレーなどに加工することで消費の拡大を図る。

地 域	行 政		団 体 等				
事業主体	都道 府県	市町 村	農協	狩猟 者	研究 機関	NPO 法 人等	その 他
							○
対 象 種	イノシシ			分野	食肉処理・加工・販売		

## 1. 事業概要

施設場所：島根県邑智郡美郷町

施設運営：おおち山くじら生産者組合（有害鳥獣駆除班員 62 名で設立）

実施時期：平成 16 年度より事業検討開始

事業経費：総額約 2 千 5 百万円

## 2. 経緯

島根県旧邑智町（現美郷町）においては、イノシシによる農作物等に対する被害が発生し、近年約 500～700 頭のイノシシを有害鳥獣による捕獲を実施している。旧邑智町では、鳥獣害への関心を通して住民の活力を引き出すための手段として駆除されたイノシシを資源化した。イノシシを「害獣」から「資源」とみなす「食からの地域おこし」を目指して事業を開始した。



「邑智食肉処理加工場」

施設面積：約 90 ㎡



### 3. 安全対策等

安全対策として、E型肝炎ウィルスサンプリング、イノシシ寄生虫検査、イノシシ有効利用ガイドラインを作成している。また、肉の品質を確保するため処理場まで生体搬送を実施している。

### 4. 稼働実績

イノシシの肉処理施設を稼働したのは平成16年度からであり、平成19年度の処理頭数はウリ坊（幼獣）が184頭、子が92頭、成獣が75頭の合計351頭であった。処理個体は全て有害鳥獣捕獲個体である。

販売平均価格は、バラ肉が3,500円/kg、モモ肉が3,000円/kg、ロースが4,000円/kg等である。



### 5. 今後の課題

資源化の取り組みについては、高齢化による人材不足が課題である。そのため、熟成・加工等を担う技術者、品質管理技術者、販路開拓・拡大等を担う人材の育成事業を実施している。



「シンボルマーク(商標登録第4906334号)」

No. 5－3	いのしし肉加工販売所（ヘルシーBOAR）
---------	----------------------

地 域	行 政		団 体 等				
事業主体	都道府県	市町村	農協	狩猟者	研究機関	NPO 法人等	その他
		○		○			
対 象 種	イノシシ			分野	食肉処理・加工・販売		

## 1. 事業概要

施設場所：長崎県江迎町

実施体制：いのしし肉加工販売所、ヘルシーBOAR

実施時期：平成15年4月30日より稼働

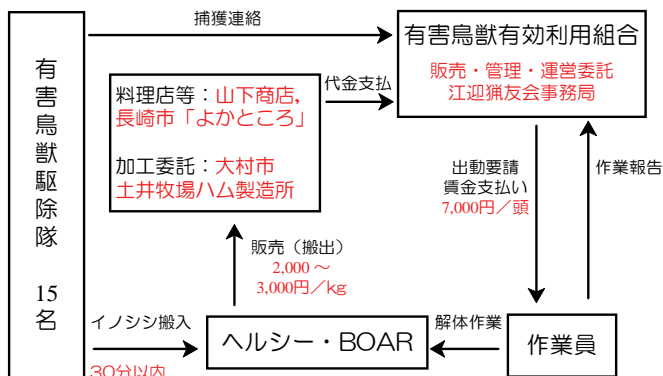
建設費：865万円

## 2. 経緯

長崎県江迎町では、イノシシの捕獲数が少ない時期は、捕獲者で分け合って食べていたが、捕獲数の増加に伴って処理（食べる・埋める・燃やす）が間に合わなくなった。また、イノシシを町の特産品として流通させれば町の活性化に繋がる上、農作物被害対策になると考えて事業に取り組み始めた。



「ヘルシー  
BOAR」



イノシシ肉加工販売所(ヘルシー・BOAR)の組織図

### 3. 稼働実績

年度	年間処理頭数	販売実績
H17	96 頭	約 190 万円
H18	47 頭	約 90 万円
H19	40 頭	約 70 万円

### 4. 今後の課題

- ・ 販路拡大
- ・ 加工施設の人材確保
- ・ 取り扱うイノシシの規格の再検討（現在は 30～50kg 程度のメスを加工している）
- ・ 販売方法の再検討（ブロック肉の販売や 200g パックでのスライス肉販売など）

地 域	行 政		団 体 等				
事業主体	都道 府県	市町 村	農協	狩猟 者	研究 機関	NPO 法 人等	その 他
							○
対 象 種	ニホンジカ			分野	皮革利活用		

## 1. 事業概要

事業主体：日本鹿皮革開発協議会（全日本養鹿協会）

実施時期：平成 20 年から開始

## 2. 事業内容

平成 20 年 6 月から経済産業省所管による「皮革産業振興事業・鹿革産業連携補助事業」を活用し、全日本養鹿協会がコーディネーターとなり「日本鹿皮革開発協議会」を結成した。事業は、害獣対策として駆除されたニホンジカ皮革の資源化や国内外に通用する新しいシカ皮革製品の開発と普及をすすめ、皮加工、資源化技術を確立すると共にそれを利用する産業の創造を目的としている。

## 3. シカ革特性分析調査

ニホンジカ皮革の特性を検査した結果、中国産やニュージーランド産のシカ皮と同等の値であった。

種類/区分	厚さ (mm)	引張強さ (MPa)	伸び (%)	引裂強さ (N/mm)	見掛比重 (g/cm <sup>3</sup> )
ニホンジカ	1.2	28.6	85.8	53	0.57
エゾシカ	1.2	33.3	96	57	0.47
中国産	1.7	32	90	55	0.48
ニュージーランド産	2.2	30	90	43	0.50

注) ニホンジカは 5 枚、エゾシカは 2 枚の平均値

#### 4. 製品開発試作品



ポーチ  
(飼育エゾシカ：石川産)



吟付革ビジネスバッグ  
(ニホンジカ：宮崎産)



厚手手袋  
(ニホンジカ：宮崎産)



トートバック  
(ニホンジカ：宮崎産)

#### 5. 今後の課題

シカ産物利用事業を資源循環型産業として推進するためには、設備投資と技術対応及び普及啓発活動を含む総合的な戦略が必要であることから、共同推進体制の構築が必要である。

地 域	行 政		団 体 等				
事業主体	都道 府県	市町 村	農協	狩猟 者	研究 機関	NPO 法 人等	その 他
		○					○
対 象 種	ニホンジカ			分野	食肉処理・加工・販売		

## 1. 事業概要

施設場所：東京都奥多摩町留浦

実施体制：東京都奥多摩町が整備、運営は民間業者

実施時期：平成 16 年度より整備、平成 18 年度より稼働

事業経費：総額約 3 千 8 百万円（敷地造成 1 千万円、施設整備  
約 2 千 7 百万円）

## 2. 経緯

奥多摩町では東京都特定鳥獣保護管理計画並びに実施計画に基づき、ニホンジカの個体数調整を実施している。これまでは、全て埋設処理又は焼却処分されてきた。今後、ニホンジカの食用肉化を実現し地域の貴重な資源を活用することで、地場食材（加熱用食肉）としてのシカ肉を「奥多摩の特産品」として地域の活性化と観光振興を図る目的で平成 16 年度から事業が開始された。



「森林恵工房 峰」

敷地面積：約 156 m<sup>2</sup>

延床面積：約 89 m<sup>2</sup>

### 3. 安全対策等

安全対策として各種マニュアルを作成し、衛生管理を行っている。

#### (1) 検査

- ◇ 解体時における抜取検査
- ◇ 食肉における大腸菌等検査
- ◇ 保存試験検査
- ◇ シカ肉の栄養成分検査

#### (2) トレーサビリティの徹底

- ◇ ニホンジカ解体及び食肉作業マニュアル作成
- ◇ ニホンジカ捕獲・運搬マニュアル作成
- ◇ 食肉処理加工施設衛生管理マニュアル作成
- ◇ 全商品に製品番号を記載 等

### 4. 稼働実績

ニホンジカの肉処理が本格稼働したのは、平成 18 年度からである。平成 18 年度は 158 頭から約 458kg、平成 19 年度は 104 頭から約 243kg の食肉を処理した。

販売先は、奥多摩町内の民宿、旅館、飲食店等のみで、町外には販売していない。



- ・ 背ロース肉：5,000 円/kg
- ・ モモ肉：4,000 円/kg
- ・ 前肢等雑肉：2,000 円/kg

## 5. 効果

町内の民宿、旅館、飲食店を通して、町外から訪れる観光客などに提供することで、観光振興を図る。また、過疎地域における雇用の創出とシカ被害問題の現状を広く都民に発信できるなど地域振興の観点からも期待できる。

## 6. 今後の課題

当施設に搬入されるニホンジカは、特定計画に基づく捕獲個体（狩猟による捕獲個体は受けいれてない）であるため、許可頭数が限られ、シカ肉の安定供給が困難となる恐れがある。



搬入されたオスジカ

処理施設内風景





処理施設へ搬入



剥皮作業

分割・細切



地 域	行 政		団 体 等				
事業主体	都道 府県	市町 村	農協	狩猟 者	研究 機関	NPO 法 人等	その 他
	○						
対 象 種	ニホンジカ			分野	利活用		

## 1. 事業概要

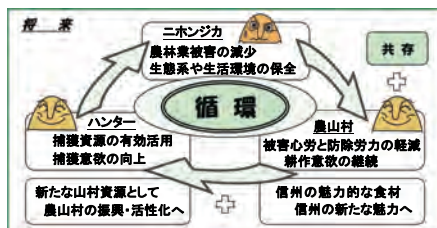
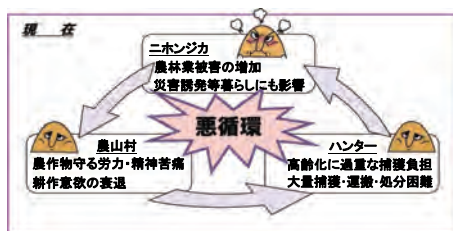
施設場所：長野県全域

実施体制：長野県関係部局

実施時期：平成 17 年度より実施

## 2. 経緯

長野県では「長野県ニホンジカ特定鳥獣保護管理計画」を策定し、農林業被害の軽減や農山村の活性化を図るためや、鳥獣被害対策の円滑化のために捕獲した野生鳥獣の有効活用を進めるため事業が開始された。



## 県内各地の取り組み

### ★大鹿ジビエ

村内の宿、飲食店がジビエを観光の目玉として活用。村を挙げて資源を地域内で循環させる取組みの好事例。



シカ肉ハヤシライス  
(村観光協会)

### ★鹿食免

(かじきめん)

鹿食免を活用した  
諏訪ブランドの確立



諏訪大社で販売されている、免罪符(鹿食免)。

### ★信州の特徴

あるお土産

加工業者による、  
レトルトや缶詰等の  
商品開発の取組み。



新たに開発された、  
信州鹿のレトルトハヤシソース

## 新たな方策 — ペットフード化の検討 —

### 1. ペットフード製造技術開発 (H19、林務部)

目的：捕獲したシカ活用促進のための簡易製造技術の開発

内容：乾燥肉(ドライフード)の試作、製造工程・ポイントの取りまとめ

試作：スジ、アバラ、内臓などの試作品完成

### 2. 試作品の検査・分析・テストの実施 (H19～20 年度、林務部・商工部)

検査分析：製品の細菌検査、成分分析を実施

嗜好性テスト：ブリーダー等にサンプル配布・テストを実施

### 3. 事業化に向けた検討 (H20 年度、商工労働部)

研究会：販路研究など事業化に必要な要件  
を検討

試作品のテスト販売等を計画



地 域	行 政		団 体 等				
事業主体	都道 府県	市町 村	農協	狩猟 者	研究 機関	NPO 法 人等	その 他
						○	○
対 象 種	エゾシカ			分野	食肉処理・加工・販売		

## 1. 事業概要

施設場所：北海道釧路市阿寒町

施設運営：北泉開発株式会社、(有)阿寒グリーンファーム、  
(有)阿寒オーストリッチ

実施時期：平成 17 年度より事業開始

## 2. 経緯

阿寒町は、道東地域最大のエゾシカ越冬地になっており、農林業に対する被害も深刻な状況が続いている。個体数を減らすために、狩猟や有害駆除による捕獲を実施しているが、ハンターの高齢化や捕獲経費が高額になるなど諸問題が起きていた。そこで、シカ肉の利活用対策を確立させ、食肉としての流通システムを整備することで、ハンターのやる気につながり、ハンター人口が増え、個体数の抑制につながると思われた。そこで、阿寒町では、「エゾシカ研究会」を平成 16 年 3 月に発足し、阿寒町商工会青年部、道猟友会釧路支部阿寒 3 部会、シカ肉料理に取り組んでいるホテル関係者、養鹿牧場を開始した民間事業者、森林保護のためエゾシカに給餌している前田一步園財団などが参加している。

## 3. 阿寒町エゾシカ産業の流れ

### (1) 生体捕獲から食肉加工センター

阿寒湖温泉地区（(財)前田一步園）で生体捕獲されたエゾシカは、北泉開発(株)養鹿牧場にて一時養鹿された後、(有)阿寒オーストリッチ運営の地域資源活用センターにおいて、と殺・解体され、

(有)グリーンファーム運営の食肉加工センターで解体処理・販売される。

数ヶ月飼育することによって肉質が向上し、高品質で均一な個体の提供が可能となる。野生シカとの違いが明確になれば、付加価値の高い阿寒産のシカ肉の提供ができる。

## (2) 有害鳥獣捕獲から食肉加工センター

有害駆除されたエゾシカは、地域資源活用センターと食肉加工センターに搬入される。

## (3) 狩猟による捕獲から食肉加工センター

ハンターにより一般狩猟されたエゾシカは、地域資源活用センターでは扱わないので、食肉加工センターで受け入れることになる。

# 4 生体捕獲及び処理頭数

生体捕獲及び食肉利用は、平成 17 年度から開始された。平成 20 年度は、全道的に少雪で阿寒湖畔へ季節移動してくる個体数が少なく、捕獲頭数も少なかった。

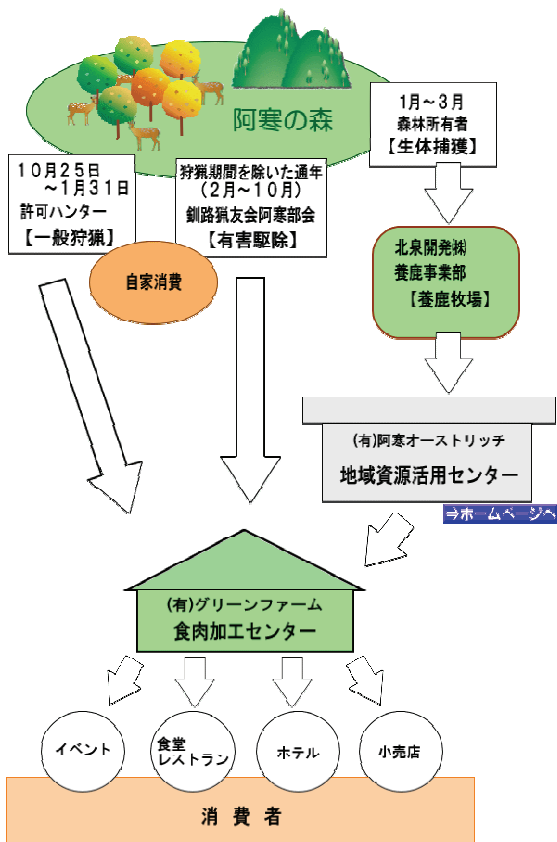
平成 18、19 年度は、狩猟と有害鳥獣捕獲個体を合わせ約 500 頭を処理し、一時養鹿個体と合わせて約 1,000 頭処理した。



屠畜場



部分仕上げ作業



阿寒町におけるエジジカ産業の流れ

## 5. 衛生管理

(社)エゾシカ協会は、「エジジカ衛生処理マニュアル」に沿って処理を実施している事業者に対し認証制度を設け、「エゾシカ肉の推奨」を行っており、平成19年9月21日に認証された。

## 6. 販売

一時養鹿肉と野生肉を分けて販売している。モモ・ロース等は、レストラン・飲食店向とデパート等小売店に販売している。裾肉は、ハンバーガー用、レトルト食品（カレー・シチュー）で活用している。



エゾシカバーガー



レトルトカレー・シチュー

## 7. 課題

エゾシカ肉を新しい産業として確立するためには、需要と供給を結ぶパイプをいかに構築するかが課題である。販路を開拓し、安心して食卓に送るためには、衛生基準が高く安定して生産できる処理施設が必要である。

一部の売れる部分だけを販売するのではなく、人気のない部位を売るためにどのように加工するのか、産業廃棄物となる残滓の処理量を少なくするためには、エゾシカ全体が同じように売れる商品開発が必要である。

## 8. その他

エゾシカによる林業被害の補填として、植林活動などに対し、エゾシカ森林基金を開設しており、エゾシカ肉販売利益の一部を前田一歩園に寄付している。

地 域	行 政		団 体 等				
事業主体	都道 府県	市町 村	農協	狩猟 者	研究 機関	NPO 法 人等	その 他
							○
対 象 種	エゾシカ			分野	食肉処理・加工		

## 1. 事業概要

施設場所：北海道日高支庁新冠町

施設運営：(株) 静内食美楽

実施時期：平成 17 年度より事業開始

## 2. 処理施設



- ・ 面積：160 m<sup>2</sup>
- ・ 設置費用：2,500 万円  
(既存施設、中古器具使用)
- ・ 従業員数：3 名

## 3. 特徴

- 衛生的な処理を目的に処理場での内臓摘出を行うため捕獲後 2 時間以内搬入という規則を作った。そのため現在は、近隣市町村のみからの受入となっている。
- 一次処理者（内臓摘出限定）の営業許可を受けて、遠方の捕獲地からの受入体制を構築している。
- 枝肉の熟成（1～2 週間）を行っている。
- 開設当初から鹿性別、年齢、捕獲場所・捕獲者等のトレーサビリティ可能な記録を行っている。



- 独自に捕獲者7名を登録し、3名から約90%の個体を買入れしている。着弾位置は、基本的にネック・ヘッドの物に限定している。



一次処理室（エゾシカ枝肉）



熟成（7～10日間）

#### 4. 受入頭数

期 間	区 分	頭
1 期	駆 除	69
2 期	駆 除	277
	狩 猟	249
3 期	駆 除	261
	狩 猟	156
4 期	駆 除	381
	狩 猟	143
5 期	駆 除	63
	狩 猟	18
合 計	平成 17 年 4 月～平成 20 年 11 月まで	1,617

注）決算期間は 10 月 1 日～9 月 30 日

#### 5. 地域への影響

近隣市町村での捕獲頭数は増加している。また、駆除（許可捕獲）時の廃棄物処理費用は低減していると推定される。

## ■エゾシカ肉の衛生管理の概要

食肉は、食肉処理工程等において、微生物汚染を受けやすく、微生物の増殖に必要な栄養分や水分を適度に含んでいます。

また、その工程上、加熱して微生物を殺すことができません。

そこで、衛生的な食肉を生産するためには、衛生上特段の配慮が必要となります。

エゾシカ肉についても、と畜場などで実施している処理を参考に十分な衛生管理が必要になります。

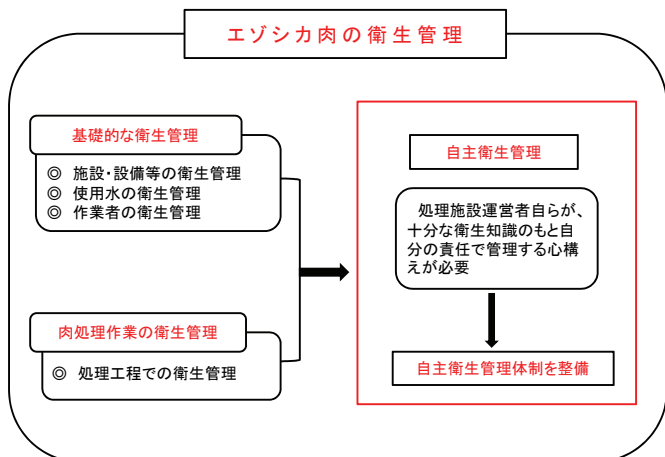
衛生管理は、大きく分けて次の2つを確実に行わなければいけません。

### ▲ 基礎的な衛生管理

エゾシカ肉を衛生的に処理するために施設・設備等、使用水及び作業者の衛生管理が必要です。

### ▲ エゾシカ肉処理作業の衛生管理

処理作業の各工程ごとにおける衛生管理が必要です。



## ▲ 自主衛生管理

安全で衛生的なエゾシカ肉を消費者に提供するためには、処理施設運営者自らが、十分な衛生知識をもって、「製品の安全と衛生は自分の責任で管理する」という積極的な心構えで、適切な衛生管理を行うことが必要です。

衛生管理を円滑にかつ効果的に進めるためには、処理作業にたずさわる人それぞれの責任と役割を明確にする自主衛生管理体制を整備することが必要です。

## ■エゾシカ処理衛生マニュアルの主な記載項目

- 処理施設での受け入れ
  - ◇ 野生個体（と体）の受け入れ
  - ◇ 生体の受け入れ
  - ◇ 個体記録
- 処理施設での処理
  - ◇ 剥皮
  - ◇ 内臓摘出
  - ◇ エゾシカの異常確認
  - ◇ 枝肉の取扱い及び製品化
- 施設・設備等の衛生管理
- 使用水の衛生管理
- 食肉処理作業者の衛生管理
- 自主衛生管理マニュアルの作成
  - ◇ 処理作業の衛生管理マニュアル
  - ◇ 施設・設備等の衛生管理マニュアル
- エゾシカ肉処理作業の衛生管理モデル
- 施設・設備等の衛生管理モデル
- 点検記録表モデル

北海道HP：

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/sika/ezosikamanual.htm>

## ■信州ジビエ衛生管理ガイドライン

食肉処理・販売については、食品衛生法や関係条例などで必要事項が定められていますが、ジビエを食肉として活用するうえでは、これに加えて衛生面で配慮しなければならない事項があります。

本ガイドラインでは、食品衛生法等でカバーされない部分を中心に必要な事項を補足します。

## ■信州ジビエ衛生マニュアルの主な記載項目

### (1) 処理作業編

- 関係者の心構え
- 狩猟者等の注意事項・作業手順
  - ◇ 捕獲個体の取り扱い
  - ◇ 放血の手順
  - ◇ 運搬時の取り扱い
  - ◇ 捕獲個体の処理業者への引き渡し
  - ◇ 効果的な捕獲方法
- 処理業者の注意事項・作業手順
  - ◇ 作業に必要な施設
  - ◇ 処理作業の流れと衛生措置
  - ◇ 自主検査
  - ◇ 製品の表示

### (2) 調理編

- 加熱調理と食中毒の防止
- 加熱調理の実際
- 加熱調理工程の中心温度測定調査の結果
- 感覚による温度確認

## シカ肉の衛生及び品質の確保に関するガイドライン (山梨県；平成20年9月)より抜粋

### ■ガイドライン作成の目的

本ガイドラインは、野生シカの捕獲から解体・流通に至る衛生的な処理方法を体系的にマニュアル化し、狩猟者、食肉処理業者、飲食店営業者、行政担当者関係者に、適切な取り扱いなどについて理解を促すことにより、安全で安心なシカ肉の利用を促進することを目的としています。

### ■シカ肉の衛生及び品質の確保に関するマニュアルの 主な記載項目

- 作業工程別衛生管理
  - ◇ 捕獲
  - ◇ 放血
  - ◇ 運搬
  - ◇ 搬入
  - ◇ 受入
  - ◇ 解体前処理
  - ◇ 解体（皮剥ぎ、内蔵摘出、洗浄・トリミング）
  - ◇ 加工（分割・脱骨・小分け）
  - ◇ 保管
- シカの解体施設に必要な設備器具
- 食品衛生法に基づく営業許可施設の基準
- シカ肉流通を目的とした表示内容
- 点検記録表
- 調理

## ■ガイドライン作成の目的

イノシシは、と畜場法の対象獣畜とされておらず、猪肉は公的な検査を受けることなく取引されている。そのため、衛生的で安全な猪肉の確保を図ることを目的にこのガイドラインを定めるもので、イノシシ又は猪肉を食肉用として処理・販売する者に適用する。

## ■ガイドラインの主な記載項目

- 目的
- 定義
- 狩猟者等が遵守すべき事項
- 飼育者が遵守すべき事項
- 処理施設の構造基準
- 猪肉処理責任者の設置
- 衛生的措置基準
- 食肉の製品検査
- 出荷・販売に係る措置

島根県HP；

[http://www.pref.shimane.lg.jp/life/syoku/anzen/eisei/bse/inosisi\\_guideline.data/inosisi\\_guidelin.pdf](http://www.pref.shimane.lg.jp/life/syoku/anzen/eisei/bse/inosisi_guideline.data/inosisi_guidelin.pdf)