



ジビエハンター基礎研修

～ジビエ利用には捕獲からの衛生管理が重要！～

※こちらの二次元コードもしくはURLから本研修の動画を見ることができます



https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/gibier_hunter.html

背景

野生鳥獣を良質で安全な食肉として利用するためには、捕獲段階からの衛生管理の配慮が重要です。

そこで、
食肉に適した捕獲方法、運搬方法などで、
気をつけていただきたい点をご紹介します。

これらの点は自家消費の際にも参考にしてください。



野生鳥獣肉のことを
ジビエって言うんだよ！

まずは、そのジビエとして利用するためには、
衛生管理が必要ということを
知っていただければと思います！

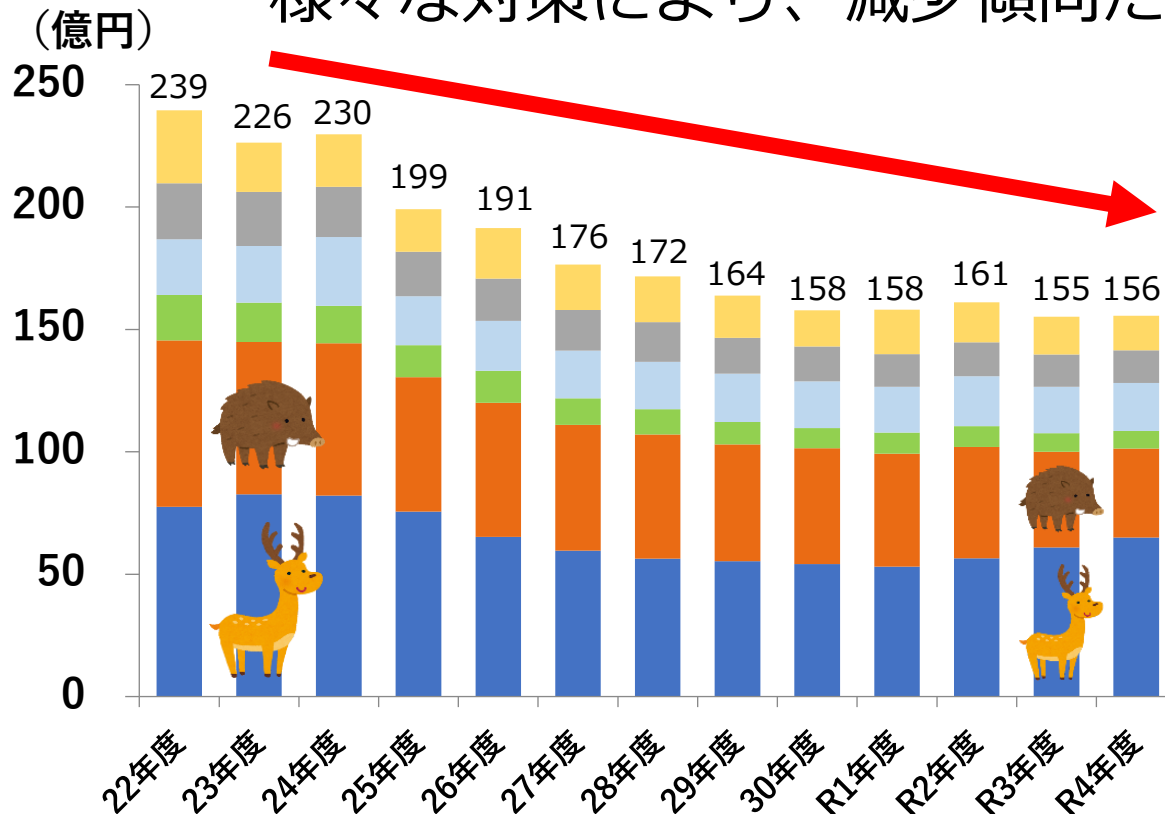
野生動物の被害の現状

野生鳥獣による農作物被害額は**156**億円（令和4年度）



＜農作物被害額の推移＞

様々な対策により、減少傾向だが、近年シカは増加



鳥獣被害は、

- ・ 営農意欲の減退
- ・ 希少植物の食害

などももたらしており、被害額として数字に表れる以上に
農山漁村に深刻な影響を及ぼしている。

なぜ今ジビエ振興なのか？



畑のイノシシ被害



樹園地のシカ被害



被害を防ぐために捕獲は重要！

しかし…

- ・ 埋却処理が負担
- ・ 焼却処理場が足りない
- ・ 捕獲した鳥獣を捨てるのはもったいない



そこで！

**ジビエ等として利用し、農山村の所得向上も期待！
さらに捕獲も進み、被害の低減につながります！**

**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS**

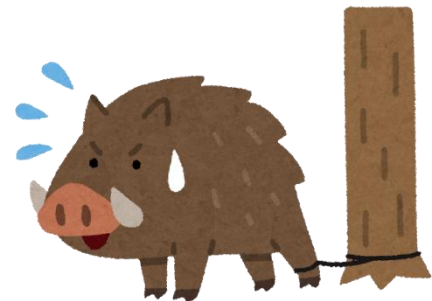
いただいた命を
無駄にしないジビエは、
SDGs としても
注目されています！

捕獲者の心構え

- 捕獲従事者、関係者、第3者の事故を発生させないよう、**安全管理を徹底**すること
- (食肉利用や自家消費する場合)
社会に安全安心な食肉を提供できるよう、**衛生管理を徹底**すること
- 捕獲個体に無駄な苦痛を与えないよう、**アニマルウェルフェアに配慮※**すること

※アニマルウェルフェアに配慮とは・・・

- ・ わなに長時間拘束しない(最低1日に1回は見回る)
 - ・ 急所を正確に狙う
 - ・ 可能な限り速やかに静かに止め刺しを行う など
- 捕獲鳥獣へのストレスを最小限にすること。
このことは肉質や歩留まりの向上にもつながる。



野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針 (ガイドライン)

- ・ **厚生労働省**が策定
- ・ **捕獲から処理、食肉としての販売、消費に至る**
までの**衛生管理を示した**もの
- ・ **捕獲者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等**の
関係者が守るべきもの

自家消費の際の
処理にも参考に
出来るよ！



ガイドラインの構成

第1 一般事項

第2 野生鳥獣の捕獲時における取扱

第3 野生鳥獣の運搬時における取扱

第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱

第5 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱

第6 野生鳥獣肉の消費時（自家消費を含む）における取扱

参考資料：カラーアトラス



ガイドラインの基本的な考え方

- 野生鳥獣は、**家畜とは異なる処理が行われる**ことを踏まえた、独自の衛生管理が必要となる。
- **疑わしいものは廃棄**とすることを前提に、具体的な処理方法を記載。
- 捕獲から食肉処理、販売に至るまでの各段階において、**記録の作成及び保存を行う**よう努めること。
- 食肉処理業者は、食品衛生法に基づき**HACCPに沿った衛生管理**を実施すること。



≠





野生鳥獣肉の取扱者の 体調管理や感染症対策



- **捕獲者を含む野生鳥獣肉を取り扱う者は、**
健康診断などによる健康状態の把握、
下痢、発熱、おう吐等の場合の作業中止の判断などの
食品を取り扱う者としての衛生管理※を行うこと
※食品衛生法施行規則第66 条の2 第1 項別表第17 の7 を遵守
- ダ二等の衛生害虫を介する感染を予防するために、
個体を取り扱う際は、**長袖、長ズボン、手袋等を着用**
し、できる限り個体に直接触れないようにすること
- **血液等の体液や内臓にはなるべく触れない**ようにし、
触れる場合はゴム又は合成樹脂製の手袋を着用する等、
体液等と直接接触しないよう留意すること

食用とすることが可能な捕獲方法

銃器

- ・ **ライフル弾**又は**スラッグ弾**を使用すること
- ・ **腹部に着弾した個体は、食用に供さないこと**



網・わな

- ・ 屋外で止め刺しをする場合には、**野生鳥獣にできる限り苦痛を与えない**よう配慮すること
- ・ 運搬可能な野生鳥獣は食肉処理施設へ生体のまま搬入して衛生的に処理することが望ましい※

※生体搬入は衛生の観点からは望ましいが、実態としてくくりわなの場合、作業者の安全面やアニマルウェルフェアの面から生体搬入は難しい。箱わなで生体搬入する場合、ストレスを与えないように、覆いをかける、施設搬入後も箱わなに入れたまま(生きたまま)長時間放置しないなどの配慮が必要である。

屋外で放血する場合の衛生管理

- 放血に使用する**ナイフ等は使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること**
- 複数の個体を取り扱う場合は、ナイフ等を**1頭ごとに洗淨・消毒**して使用するか、または、複数のナイフ等を**個体ごとに交換して使用**すること
- 放血を行う際は、**ゴム又は合成樹脂製の手袋を使用**し、複数個体の処理を行う場合は**1頭ごとに交換**すること
- **開口部が最小限となるように切開**すること
- 放血は、放血効率を高めるため、**頭部低く**すること



野生鳥獣の運搬時における取扱

- ・ 捕獲個体は、**速やかに食肉処理施設に搬入**すること
- ・ **搬入前に食肉処理業者に搬入予定時刻等の情報を伝達**すること
- ・ 捕獲個体を1頭ずつ合成樹脂製のシートで覆う等により、**個体が相互に接触しないよう配慮**すること
- ・ 運搬に使用する車両等の**荷台は、血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄**すること
- ・ 捕獲者は、**捕獲日時、場所、捕獲方法、捕獲した野生鳥獣の状態等の情報**について記録を作成し、**食肉処理業者に伝達**し、適切な期間保存すること



※イノシシに豚熱が発生している地域があります。

感染を広げないようにタイヤや靴を消毒してください。(詳細は参考資料を参照)

野生鳥獣に関する異常の確認

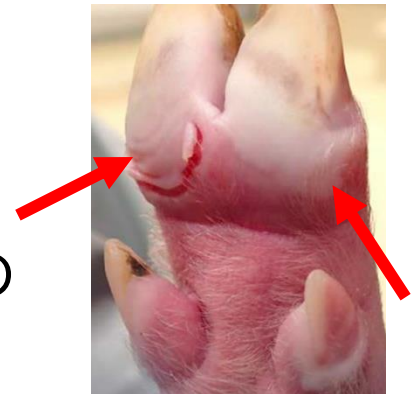
捕獲しようとする又は捕獲した野生鳥獣に以下の異常が一つでも見られる場合は、食用に供してはならない。

- ・ 足取りがおぼつかないもの
- ・ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの
- ・ 顔面、その他に異常な形を有するもの
- ・ ダニ類等の寄生が著しいもの
- ・ 脱毛が著しいもの
- ・ 痩せている度合いが著しいもの
- ・ 大きな外傷が見られるもの
- ・ 皮下に膿を含む**できもの**が多く、の部位で見られるもの
- ・ **水ぶくれ**やただれ等が多く見られるもの
- ・ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの
- ・ その他、外見上明らかな異常が見られるもの

できものの例
(豚の膿毒症)



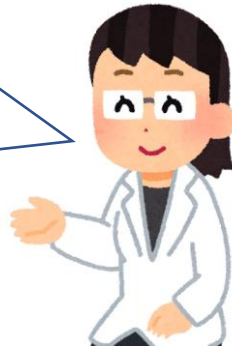
水ぶくれの例
(豚の口蹄疫)



野生鳥獣肉の消費時における取扱

- 野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、**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**すること

自家消費や
譲渡されたものを
消費する際も同じです！
十分加熱して食べてね！



～「75℃、1分」と同等な加熱殺菌の条件～
「70℃、3分」、「69℃、4分」、
「68℃、5分」、「67℃、8分」、
「66℃、11分」、「65℃、15分」

※中心温度計で確認しましょう！

- まな板、包丁等**使用する器具を使い分ける**こと
処理終了毎に洗浄、消毒し、
衛生的に保管すること



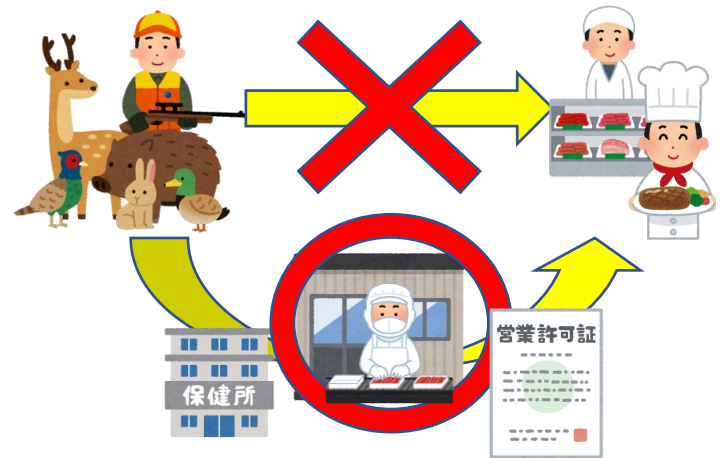
食品衛生法

所管省庁：厚生労働省

目的：食品の安全性の確保のために

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、
国民の健康の保護を図る。

対象範囲：**すべての飲食物**



その法律の中で・・・

シカやイノシシなどの野生鳥獣肉を食用として販売する目的で、と体の解体処理を行う場合は、**食品衛生法に基づく「食肉処理業」の許可を有する施設**で行わなければならない。



食用とする野生鳥獣を食肉処理業の許可を得ていない施設で解体処理し、販売することは違法です！！

これに違反した場合は罰則規定（2年以下の懲役または200 万円以下の罰金）があります。

お問合せ先

興味を持っていたただけた方、より詳しく学べる
ジビエハンター育成研修に参加してみませんか？
農水省HPをチェック



https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/gibier_hunter.html

農林水産省 農村振興局 農村政策部 鳥獣対策・農村環境課 鳥獣対策室

電話
相談

専用電話 平日9:30～18:15 ☎03-3502-6571
(土日祝日及び年末年始を除く)

メール
相談

専用メールアドレス gibier-soudan@maff.go.jp

その他ジビエに関する相談もお受けしますので、
お気軽にお問合せください!!