

改訂版

# 野生鳥獣被害防止マニュアル

～捕獲鳥獣の食肉等利活用（処理）の手法～



## 野生鳥獣肉の基本原則

- 一. 苦痛を与えない方法で捕獲し食肉等、適切な方法で処理すること
- 二. 食肉処理業の営業許可を得ていない施設で解体処理された獣肉を販売しないこと、購入しないこと
- 三. 屋外で内臓を摘出する場合は、適切な衛生管理の知識及び技術を有し、異常の有無を確認できる者が行うこと
- 四. 異常の見られる個体は、食肉として扱わないこと
- 五. 野生鳥獣肉を生で食しないこと。また、調理・提供する際は、十分に（75℃で1分間あるいは、同等以上の効力を持つ方法）加熱すること

改訂版

# 野生鳥獣被害防止マニュアル

～捕獲鳥獣の食肉等利活用（処理）の手法～

令和4年8月

農林水産省 農村振興局 監修

# 本マニュアルについて

本マニュアルは、「野生鳥獣被害防止マニュアル シカ、イノシシ  
ー捕獲獣肉利活用編ー（平成 28 年 3 月）」を改訂するものであり、  
被害対策の一環で捕獲されたシカやイノシシを食肉およびその他の  
利活用を推進することを目的として作成しています。

食肉処理の衛生管理等については、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する  
指針(ガイドライン)」に則って作成しています。「食品衛生法」や「野  
生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」等の関係法令等  
については、web 等で確認してください。

今後、本マニュアルを活用することで、捕獲された個体の適切かつ  
積極的な利活用が推進されることを期待しています。



# はじめに

近年、ニホンジカやイノシシ等の野生鳥獣の増加とそれによる影響は全国で深刻化しています。特に農作物への被害は年間 158 億円（令和元年度）で、全体の約 7 割がシカ、イノシシ、サルとなっています。森林の被害面積は全国で年間約 5 千 ha（令和元年度）で、このうちシカによる被害が約 7 割を占めます。鳥獣被害は営農意欲の減退、耕作放棄・離農の増加、さらには森林の下層植生の消失等による土壌流出、希少植物の食害、車両との衝突事故等の被害ももたらしており、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ます。

鳥獣被害の深刻化を踏まえ、平成 19 年に「鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律（以降、特措法と称する）」が定められました。その後、被害対策の担い手の確保、捕獲の一層の推進、捕獲鳥獣の利活用の推進等を図るため、平成 24 年、26 年及び 28 年に改正され、対策が進められています。特措法において、被害防止の一環で捕獲した個体については、適切に処理し、有効活用としての利用を図るとされています。

## 鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律（特措法） （捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理）

**第十条** 国及び地方公共団体は、被害防止計画に基づき捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理を図るため、必要な施設の整備充実、環境に悪影響を及ぼすおそれのない処理方法その他適切な処理方法についての指導その他の必要な措置を講ずるものとする。

### （捕獲等をした対象鳥獣の食品としての利用等）

**第十条の二** 国及び地方公共団体は、被害防止計画に基づき捕獲等をした対象鳥獣の食品としての利用等その有効な利用における安全性を確保するため、当該対象鳥獣の食品等としての安全性に関する情報の収集、整理、分析及び提供に努めなければならない。

**2** 国及び地方公共団体は、被害防止計画に基づき捕獲等をした対象鳥獣の食品としての利用等その有効な利用の促進を図るため、必要な施設の整備充実、食品としての利用に適した方法による捕獲等に関する情報の提供、食品としての利用に係る技術の普及、食品としての利用等その有効な利用に係る開発又は需要の開拓の取組等に対する支援、加工品の流通の円滑化その他の必要な措置を講ずるものとする。

**3** 国は、国、地方公共団体、事業者、民間の団体その他の関係者が相互に連携を図りながら協力することにより、被害防止計画に基づき捕獲等をした対象鳥獣の食品としての利用等その有効な利用が図られることに鑑み、これらの者の間の連携の強化に必要な施策を講ずるものとする。

# 目次

## 基本編

### 第1章 捕獲個体を利活用するための基本的な考え方

|                   |   |
|-------------------|---|
| 1 野生動物を利活用すること    | 2 |
| 2 捕獲者・処理業者・行政の役割  | 3 |
| 3 捕獲から販売（食肉）までの流れ | 4 |
| 4 衛生管理            | 5 |

## 計画編

### 第2章 食肉利活用事業の進め方

|                |    |
|----------------|----|
| 1 食肉として利活用する目的 | 8  |
| 2 地域の状況を調査する   | 9  |
| 3 事業計画の立て方     | 10 |
| 4 食肉処理施設の計画    | 11 |

## 捕獲編

### 第3章 衛生的な捕獲と運搬方法

|                  |    |
|------------------|----|
| 1 捕獲者に求められる知識・技術 | 14 |
| 2 異常の確認と記録       | 16 |
| 3 血抜き（放血）        | 17 |
| 4 屋外での内臓摘出       | 18 |
| 5 運搬における衛生管理     | 19 |

## 処理編

### 第4章 衛生的な処理方法

|                |    |
|----------------|----|
| 1 食肉処理施設の衛生管理① | 24 |
| 2 食肉処理施設の衛生管理② | 25 |
| 3 従事者の衛生管理     | 26 |
| 4 個体の確認・洗浄     | 27 |
| 5 結さつ（食道・肛門部）  | 28 |
| 6 はく皮          | 29 |
| 7 内臓摘出・枝肉の取り扱い | 30 |
| 8 冷蔵・保管        | 31 |

## 流通編

### 第5章 衛生的な流通・販売方法

- 1 仕入れ・提供時の衛生管理 ..... 34
- 2 販売・消費時の取り扱い ..... 35

## 活用編

### 第6章 食肉以外の活用、処理方法

- 1 ペットフード ..... 38
- 2 皮の活用 ..... 40
- 3 微生物による減容化 ..... 41

## 事例編

### 第7章 被害対策・地域資源としての活用モデルと普及の取り組み

- 1 安心・安全・安定供給の取り組み ..... 44
- 2 捕獲者・事業者が連携した取り組み ..... 45
- 3 被害対策と地域振興としての取り組み ..... 46
- 4 衛生・品質を追求した取り組み ..... 47
- 5 シカ・イノシシの栄養成分と機能性 ..... 48
- 6 学校給食への取り組み ..... 49
- 7 衛生管理の認証・認定制度 ..... 50

## 資料編

### 第8章 参考資料

- 1 人獣共通感染症による健康被害リスク ..... 52
- 2 関連法規・規則 ..... 53

# 用語集

| 用語      | 定義   |
|---------|--|
| 捕獲      | 銃やわな等によりシカ、イノシシを保定したりと殺する行為のこと。本書では、被害防止を目的とした有害捕獲のほか、指定管理鳥獣捕獲や、狩猟等で行う場合も含む。 |
| と体      | 資源的利用を目的として捕殺された個体のこと。   |
| 血抜き（放血） | 食肉とするため、シカ、イノシシから血を抜くこと。   |
| はく皮     | シカ・イノシシの皮をナイフ等で剥（む）くこと。  |
| 処理      | 解体（と殺・血抜き以降の内臓摘出、はく皮）から枝肉の分割・脱骨・細切等までの行為のこと。                                 |
| 枝肉      | と体から頭及び内臓を取り除き、はく皮した状態の骨付き肉のこと。  |
| 食肉      | 販売目的で処理した肉のこと（自家消費のために処理した肉は含まない）。   |
| 食肉処理業者  | と体を食肉処理する者のこと（自家消費用として処理する狩猟者等は除く）。  |
| 食肉処理施設  | 処理業者が食肉処理するために、食品衛生法第 52 条第 1 項の許可を受けた施設のこと。                                 |