

第 6 章

活用編

食肉以外の活用、処理方法

- 1 ペットフード
- 2 皮の活用
- 3 微生物による減容化

1 ペットフード

野生獣肉を利用してペットフードを製造する場合

シカやイノシシを活用したペットフードには、ジャーキー、生肉、骨、などがあります。



- 野生獣肉でペットフードを製造する場合は、「ペットフード安全法」に則り、届出、帳簿の備付け、表示の基準、成分規格等を遵守してください。
- 適切な製造管理を行い、安全なペットフードを製造するよう注意しましょう。

農林水産省 ペットフードの安全関係

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/petfood/index.html>

届 出

法人、個人を問わず、犬・猫用のペットフードの製造又は輸入を行う事業者は、事業の開始前に届出が必要です。

立入検査

国及び(独)農林水産消費安全技術センター(FAMIC)が製造業者、輸入業者、販売業者等に対して、立入検査を実施します。

ペットフードの表示

ペットフードの名称、賞味期限、原材料名、原産国名、事業者名及び住所の表示が義務付けられています。

帳簿の備付け

ペットフードの製造、輸入又は卸売を行う事業者は、製造等をしたペットフードの名称、数量などを帳簿に記載し、2年間保存する必要があります。

ペットフードの安全基準

ペットフードの安全を確保するため、農薬、重金属等の上限値を定めた成分規格や、病原微生物に汚染された原材料は用いてはならない等の製造方法の基準が設定されています。

野生獣肉を利用したペットフードの製造管理

- 各工場の設備、品質管理体制等に合わせて製造管理を行ってください。
- 野生動物は、一般的に、寄生虫、細菌等に感染している可能性が高いことが知られています。シカやイノシシの利用に当たっては、十分に加熱するなど、これらの感染症リスクに注意して製造してください。

安全なペットフードを製造するための製造管理の例

1 原料の受入れ

- ・弾等の異物混入防止のため、金属探知機を通した原料を受入れすること
- ・鮮度が良い原料を自社基準に基づき、止め刺し後一定時間内に食肉処理施設に搬入された原料を受入れすること

微生物汚染や（鉛弾の場合）鉛の残留*の可能性があるため、銃弾の経路付近の肉の使用は避けましょう。

※ペットフード安全法では、ペットフード中の鉛の上限値（3 μg/g）が設定されています。

2 原料解凍時の検査

- ・目視により確認すること（解凍時にドリップが多い原料は使用しない）
- ・臭いにより確認すること（解凍凍時に異臭がある原料は使用しない）

3 製造

- ・寄生虫、細菌等の感染症リスクに配慮し、肉の中心部まで十分加熱すること
- ・工場内では微生物等による二次汚染を防ぐため、原料エリアと加熱後エリアを区別すること

4 出荷前の検査

- ・金属探知機による検査すること
- ・微生物（特にサルモネラ菌）の検査すること

ペットフード安全法以外で注意すべき点

- 家畜へのBSE予防の観点から、シカの骨や肉を粉状にしたもの（肉骨粉、肉粉、血粉、皮粉など）をペットフードとして製造、販売することは、原則として禁止されています。ただし、一定の要件を満たす場合は製造が認められていますので、「独立行政法人 農林水産消費安全技術センター（FAMIC）」のホームページ（http://www.famic.go.jp/ffis/pet/sub3_gibier.html）を参照の上、FAMICに相談してください。
- 野生獣の部位（例：クマの胆嚢、シカの睾丸）によっては、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律の適用を受ける可能性がありますので、注意してください。

（動物用医薬品等に該当するか否かの考え方 https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/yakuzi/y_import/）。

2 皮の活用

皮の活用

皮の特徴

鹿革：軽く、柔らかく、吸湿性・通気性がよいという特徴があることから、昔は武具に使われていたこともあり、ジャケットや、手袋、バッグ、セーム革等として活用できます。



猪革：独特の毛穴があり、丈夫で通気性がよい。牛革より薄く、鹿革より厚いという特徴があり、財布やカードケースなどに活用できます。

皮の活用状況

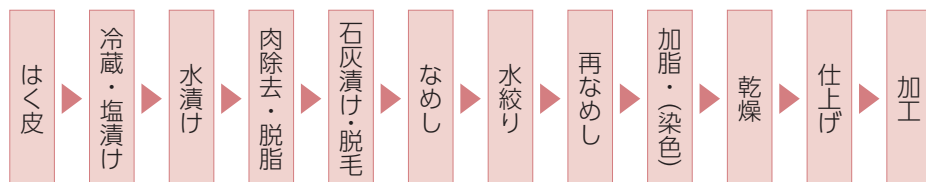
- これまで、国内で利用されている鹿革の多くは、品質の良い中国のキョンや値段が安く大量に入手できるニュージーランドのアカシカなど輸入されているものですが、近年、中国での需要の高まりにより輸入量が減っていることから、国内の鹿革の需要も増える可能性もあります。

皮の活用における課題

- 食肉処理施設で廃棄されている皮には、余分な脂や肉片の付着していることや、皮を剥ぐ際のナイフ傷、四肢や尻尾・頭部の未処理等によって、一般的な獣皮としての活用は難しい状況です。
- 皮を鞣（なめ）す工場では、大きな機械で大量の皮を鞣（なめ）す必要があるため、少ない枚数では、単価が高くなってしまいます。

皮の製造方法・加工方法

- 皮に余分な脂や肉片の除去に手間が掛かることや、商品価値のある鞣（なめ）し技術が無ければ、地域だけで生産加工するのは難しいです。
- 専門業者に原皮を鞣してもらい、皮革素材を地域の資源としてクラフト素材や製品として、加工・販売する方法を検討しましょう。



皮～革までの処理工程（例）

3 微生物による減容化

微生物による減容化の方法

食肉処理施設から出てくる残渣や食肉として活用できない個体を処理するため、微生物による減容化を行っている地域もあります。家畜ふん尿（牛糞）及び木質チップのみを使用し、好気性発酵を促すために1週間から10日ごとに繰り返すだけで減容化することができます。



微生物による処理の注意事項

① 付近の生活環境への配慮

発酵床を用いて捕獲個体の減容化処理を行うと、少なからず不快な臭気や蒸気の発生が認められます。したがって、捕獲個体の減容化施設の設置に当たっては、近隣住民の生活環境に影響を与えない場所を選定することが望まれます。また、発生する汚水が施設外へ流出しない構造とするなどの配慮が必要です。

② 病原性微生物、ウイルス、寄生虫などのリスクへの配慮

野生動物は様々な病原性微生物やウイルス、寄生虫など、人獣共通感染症を引き起こす病原体を保有している可能性があります。捕獲個体の減容化処理を行う場合は、施設の入出口に車両の消毒ポイントを設けるといった病原微生物やウイルスの拡散防止対策に加え、作業中はマスクや手袋を着用するなど、従事者自身の感染防止対策が必要です。

③ 野生動物の捕食行動への影響

捕獲個体の減容化処理により発生する臭気におびき寄せられ、クマやキツネなどの野生動物が、減容化中の捕獲個体を採食しようと施設内に侵入する可能性があります。野生動物の適切な生活環境の中での捕食行動を変化させたり、食い散らかしにより周辺を汚されることのないよう、野生動物を侵入させない構造とすることが必要です。

出典：「微生物によるエゾシカの減量化処理手引書」（北海道 エゾシカ対策課）

微生物による処理の課題

「発酵物は、焼却処理し、埋設すること」

- シカを原料とする肥料及び飼料は、平成13年に国内で牛海綿状脳症（BSE）が発生して以降、牛への誤用や流用を防止する目的から、肥料・飼料の製造及び工場からの出荷に関して、農林水産省による一時停止要請が継続されています。
- 発酵物は最終的には埋設するか、焼却処理し焼却灰を埋め立て処理することになります。



参考

有害鳥獣の捕獲後の適正処理に関するガイドブック ～自治体向け～

増えすぎたイノシシやシカの捕獲が強化される一方、捕獲後の処理システムが十分に整備されていないことが課題となっており、捕獲事業の推進にも影響が出ています。

このガイドブックでは、捕獲された鳥獣の処理に関する処理方法（化学処理、焼却、生物発酵処理等）について方法の概要やコスト等を掲載している他、法令上の位置づけや処理方法、生活環境保全の観点からの留意点などが分かりやすく解説されています。



国立研究開発法人 国立環境研究所のホームページを参照してください。

https://www-cycle.nies.go.jp/jp/report/pdf/choju_tekisei_guidebook.pdf