

と体給餌のQ&A ～基礎編～



と体給餌とは？

と殺した動物を、毛皮や骨などが付いた状態で飼育動物に与える給餌方法のことです。



通常餌



捕獲されたイノシシの後肢

なぜ、と体給餌を行うの？

理由① 動物福祉の問題

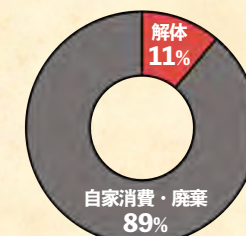
飼育下の肉食動物の餌は、ヒト食用に加工された生肉をそのまま給餌しています。このような給餌方法は、皮や骨を引き裂く行動などを発現する機会が減り、野生と比べて採食に費やす時間も短くなってしまいます。その他にも消化時間が短く消化不良を起こしたり、筋肉が衰えて噛む力が弱まるなど、様々な健康問題を引き起こしています。一方、毛皮がついた「と体肉」は、肉食動物本来の採食様式を引き出すだけでなく、時間をかけて採食できることや、ストレス指標となる常同行動を改善できる点で、動物福祉に配慮した給餌方法とされています。

野生動物由来の

なぜ、と体給餌を行うの？

理由② 野生動物の廃棄問題

日本国内で1年間に捕獲されたシカ・イノシシの個体数は合計で約130万頭にのぼります。なお、捕獲された鳥獣のうちジビエとして利活用されている割合は約11%であることから、生命倫理と死体処理に伴うコストや環境への影響の面からも、捕獲した野生動物の有効利用が求められています。



シカ・イノシシの利用率

※自家消費は狩猟者が捕獲した鳥獣を自らジビエとして利用すること。

野生鳥獣資源利用実態調査（農林水産省、2023）より算出

一般的な給餌なの？

海外の動物園では、家畜を用いて少なくとも1940年頃（Roe & Cleave, 2005）から一般的に行われています。日本では、2017年に大牟田市動物園が獣害問題を受けて捕獲されたヤクシカを用いてと体給餌を行ったことをきっかけに、全国の動物園で実施されています。

日本では何園が実施？

2023年に本コンソーシアムで実施したアンケートによると、日本動物園水族館協会に加盟している91園館のうち、少なくとも25園館で、これまでと体給餌が行われています。

※本コンソーシアム調べ

ジビエ・と体肉は違う？

野生動物由来のと体肉を、食用に加工したものがジビエとなります。本コンソーシアムでは、野生動物由来に限らず、皮剥ぎをしていない（＝動物が皮を引きちぎる行動が発現できる）状態の肉を「と体肉」としています。

野生動物の給餌は病気のリスクがあるでは？

野生動物は家畜と異なり衛生的な管理下ではなく、寄生虫や病原性のウイルス類などを保持している可能性があります。そのため、と体給餌の肉は殺虫・殺菌処理をして、安全を確保して用います。

殺虫・殺菌処理はどうやるの？

野生動物が持つ寄生虫や病原性のウイルスなどから、飼育動物や飼育員を守るために、人間の食品衛生と同レベル（従来の餌と同様）の安全性が求められます。しかし、高温で加熱処理を行うと、肉のタンパク質の変性が生じ、肉の食感も変化して大型肉食獣の嗜好に合わず採食拒否に繋がる可能性があります。そのため、と体の殺虫・殺菌処理には、安全かつ生肉に近い食感を保つことができる方法として、「凍結処理（5日間）」と「低温加熱殺菌処理（中心温度が63℃・30分と同等以上の加熱）」を組み合わせる方法が採用されています。

野生動物由来の屠体給餌マニュアル（伴ら、2021）より

誰が低温加熱殺菌処理をしているの？

2024年3月現在、以下の施設で野生動物由来のと体肉を低温加熱殺菌処理をして動物園・水族館に提供しています。

- ALSOK千葉株式会社（千葉）
- 株式会社野生動物命のリレーPJ（愛知）
- タイガー株式会社（島根）
- ★株式会社系島ジビエ研究所（福岡）
- 株式会社イノP（熊本）

★…と体処理に関する技術指導・研修会等を実施可能

※本コンソーシアム調べ

どの飼育動物に給餌している？

日本では、大型ネコ科動物（ライオン・トラなど）へのと体給餌が最も多く行われています。その他にも中型ネコ科（サーバル・ヤマネコなど）、イヌ科（オオカミ・リカオンなど）、ハイエナ科、クマ科、猛禽類（ハゲワシ・コンドルなど）、ワニ目などへのと体給餌も実施されています。



※本コンソーシアム調べ