

信州ジビエ 活用のためのQ & A

野生鳥獣の肉を資源活用するうえで、皆さんに知っていただきたい内容をQ & A形式でまとめました。

Q & Aでは考え方などの基本的事項を記載していますが、実際には法律の組み合わせなどにより、運用方法が変わる場合もありますので、活用を検討される際は関係行政機関に相談しながら進めてください。

なお、Q & Aの記載内容は、「長野県としての考え方・運用方法」を記載していますので、その取り扱いについては十分ご注意くださいとともに、必要に応じて最寄りの関係行政機関までお問い合わせください。



目次

番号	質問内容	ページ
Q1	野生鳥獣の資源化に関する背景と考え方を教えてください。	2
Q2	自然界で生き抜こうとする鳥獣をあえて捕まえることに抵抗を感じませんか？	3
Q3	そうは言っても野生鳥獣を食べることに微妙な抵抗を感じるのですが…。	3
Q4	野生鳥獣を食べる文化はあるのですか？	4
Q5	商業ベースに乗ってしまうことで野生鳥獣の絶滅が心配されませんか？	4
Q6	資源化の取り組みでは全ての鳥獣を対象とするのですか？	4
Q7	長野県では現状で何頭くらいのシカが捕獲されているのですか？	5
Q8	野生鳥獣に関連する法律と資源化に関連する内容を教えてください。	5
Q9	獣肉販売のうえで食品衛生法により規制される事項は何ですか？	6
Q10	そもそも食肉処理業、食肉販売業って何ですか？	6
Q11	飲食店が野生鳥獣を取り扱う場合、食肉処理業などの許可は必要ですか？	6
Q12	自家消費のために行う解体作業も食衛法で規制されるのですか？	6
Q13	販売するために鳥獣を解体加工する場合で規制される作業行為は何ですか？	7
Q14	なぜ県がガイドラインを策定したのですか？	7
Q15	ガイドラインの位置付けを教えてください。	7
Q16	ガイドラインにはどのような内容が記載されていますか？	8
Q17	ガイドラインの内容はイノシシにも応用できますか？	8
Q18	今回公表されたガイドラインはどのように適用されるのですか？	8
Q19	ガイドラインを実行しようとした場合、特に難しい点は何ですか？	8
Q20	ガイドラインを守らないで食肉加工し、販売した場合は違反になりますか？	9
Q21	ジビエの利用上で考慮すべき食の安全性に関するリスク(危害)を教えてください。	9
Q22	シカ肉は刺身で食べても大丈夫ですか？	9
Q23	シカ肉の販売ではなく、シカ肉の加工品を製造して販売したいのですが。	9
Q24	活用の取り組みを検討する場合は、どこの行政機関に相談すれば良いですか？	10
Q25	獣肉活用の取り組みに関して何らかの支援策はありますか？	10

Q1**野生鳥獣の資源化に関する背景と考え方を教えてください。****A**

豊かな森を擁する長野県には、自然の豊かさの指標であるシカやイノシシ、ヤマドリやキジなど数多い野生鳥獣が生息し、私たちの生活に潤いと安らぎを与えてくれます。

しかし、一方では農山村の山や畑がシカやイノシシたちによって荒らされて農林業被害が深刻化するとともに、近年では鹿により自然植生が食べ尽くされた森林が崩壊を起こすなど、生態系のバランスも大きく崩れた状態に陥っています。

一昔であれば冬場の貴重なタンパク源として、狩猟による捕獲が行われていましたが、生活様式の変化や時代の流れの中で鳥獣を捕獲する機会が減少し、ハンターの高齢化や後継者の減少も次第に進むなど、狩猟の置かれている環境も大きく変化しています。

この先、さらに狩猟の担い手が少なくなれば、ますますシカなどは増加し、問題のさらなる深刻化が心配されます。

農林業被害を減らし、かつ生態系のバランスを保つためには、野生鳥獣の個体数を適度な数に調整(捕獲)する必要がありますが、捕獲作業には多大な労力を要することから、多くの農山村ではハンターの皆さんが大変苦勞しながら捕獲に当たっているのが現状です。

また、生態系のバランスを保つための捕獲といっても、野生鳥獣は信州の自然を構成する大切な一員であり、捕獲行為はその大切な命をいただくことにかわりありません。

長野県ではこのような鳥獣被害問題を解決するために、捕獲した野生鳥獣の活用を新たな被害対策に位置付け、野生鳥獣の資源化を進めることとしました。

信州の自然の恵みを大切にいただきながら、鳥獣被害問題を考えていきます。

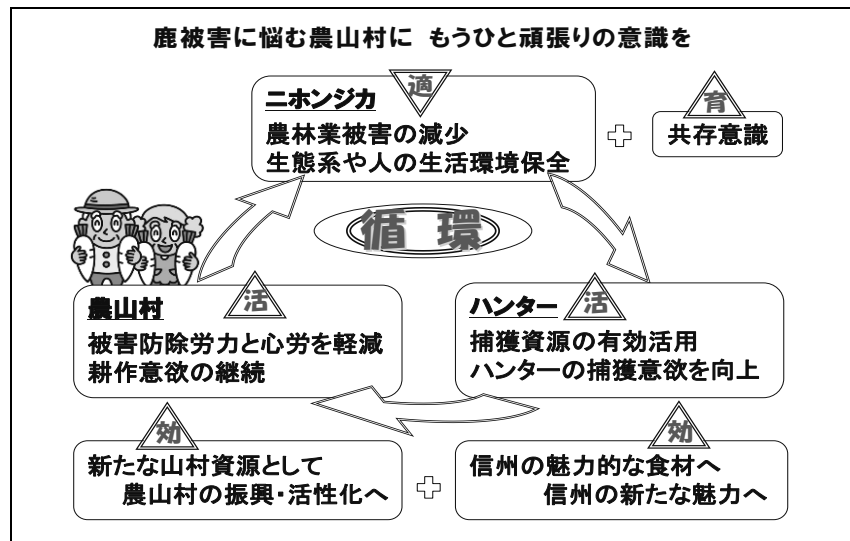
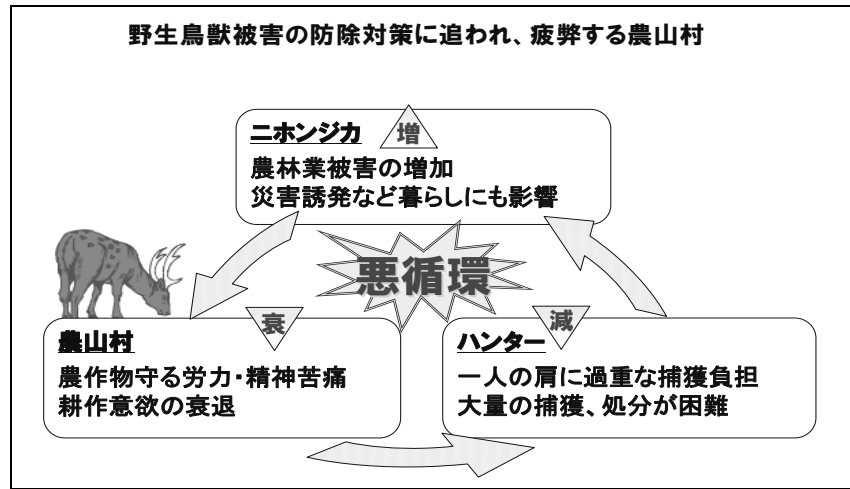


シカに樹皮を剥がされたヒノキ



捕獲したシカを運ぶハンターたち

取り組みのイメージ



Q2

自然界で生き抜こうとする鳥獣をあえて捕まえることに抵抗を感じませんか？

A

野生鳥獣を捕獲することに抵抗感を感じない方はいないと思います。最前線で捕獲作業に当たらなければならないハンターの方が、その点を一番強く感じています。しかし、崩れた生態系バランスの修復や農林業被害軽減のためには、一定の捕獲はやむを得ません。山村は野生鳥獣問題を見て見ぬ振りができない厳しい状況に追い込まれているのです。抵抗は感じつつも、誰かが捕獲に取り組まなければならないのです。

Q3

そうは言っても、野生鳥獣を食べることに微妙な抵抗を感じるのですが…。

A

私たちは生きていくために家畜の肉や野菜など、他の生物の命を食物としていただいています。私たちはその尊い命の犠牲のうえに生かされているという感謝の念を持ち、いただいた命を大切に使うことが重要だと考えます。

<p>Q4</p> <p>A</p>	<p>野生鳥獣を食べる文化はあるのですか？</p> <p>フランスは180万人のハンターを抱えるヨーロッパ随一の狩猟大国ですが、狩猟で捕獲した野生鳥獣の肉をジビエ(jibier-仏語)と呼び、初冬限定の味覚として食通たちは狩猟シーズンを心待ちにし、シーズンが到来するとともにジビエ料理を楽しむ習慣があります。</p> <p>ジビエ料理はフランス料理の中でも最も古典的で高級な料理に位置付けられています。</p> <p>昔の日本では四足動物を食べてはいけないなどの仏教の教えや、肉を食べる食習慣の歴史の浅さなども影響して、野生鳥獣を食べることに抵抗感を感じる方もいるかと思えます。</p> <p>しかし、日本国内、長野県内でも昔からボタン鍋などの山肉料理が「郷土料理」として親しまれていた地域もあり、野性鳥獣を食べることに全く馴染みがないわけではありません。</p> <p>豊かな自然に思いを馳せながら、信州の自然の恵みであるジビエを食す、「食べる環境教育」に参加されてはいかがでしょうか。</p>
<p>Q5</p> <p>A</p>	<p>商業ベースに乗ってしまうことで野生鳥獣の絶滅が心配されませんか？</p> <p>獣肉を資源として活用する取り組みは、増えに増えた野生鳥獣にどう対応していくかということが大前提になっています。</p> <p>長野県では増えすぎて困っている野生鳥獣については、モニタリング調査を実施し、生息頭数の推定や生息状況の把握をしながら個体数の管理を進めており、利用計画については過剰な捕獲にならないような計画で進めることとしています。</p> <p>また、資源化を進めるということは、当然、商業ベースということも視野に入れて取り組むということですが、元々家畜のように安定的に生産できるものでないことを十分認識し、自然の恵みを大切に付けていただくという意識を私たちは忘れてはなりません。</p> <p>生息状況をしっかり把握したうえで活用することは、取り組みに携わる関係者の責務であり、野生鳥獣との共存・棲み分けのためにも重要なことです。</p> <p>この取り組みがより良い形で進むよう、科学的な調査データを基に関係者の皆さんと協力しながら取り組んでまいります。</p>
<p>Q6</p> <p>A</p>	<p>資源化の取り組みでは全ての鳥獣を対象とするのですか？</p> <p>生息頭数が減ることで農林業被害が減少し、かつ、増えすぎた個体数を管理するための捕獲を進めなければならない野生鳥獣が資源化の対象になると考えています。</p> <p>また、兵庫県においてはシカ肉からのE型肝炎感染事例以降、ハンターの自家消費など鹿肉の消費が大きく落ち込んだ経過があり、その結果、狩猟での捕獲を控える傾向にあります。</p> <p>このような状況から、長野県としてはまずニホンジカの資源化を支援したいと考えています。</p> <p>イノシシもシカ同様に農林業被害を引き起こしていますが、イノシシの場合は捕獲による個体数管理が大変難しいことや、シカとイノシシ両方の疾病管理などの衛生対策を同時に確立することに無理があること、また、需要面では一定の引き合いもあることを考慮すると、県が主体的に資源化に関与する必要性が低いことから、当面、イノシシは自主的な取り組みに任せることとしました。</p> <p>しかし、今後、イノシシの生息状況や農林業被害などの状況が大きく変化した場合など、状況に応じて資源化を支援する場合も想定されることから、公表するガイドラインは「信州ジビエ」という名称を付してします。</p>

Q7**長野県では現状で どのくらいの鹿が捕獲されているのですか？****A**

長野県ではニホンジカの特定鳥獣保護管理計画を定め、農林業被害の軽減と適正な生息頭数に導くために年間8,300頭の捕獲目標を定め、個体数調整を実施しています。(狩猟捕獲含む)

◆ニホンジカ捕獲実績

年 度	H14	H15	H16	H17	H18
捕獲頭数	6,017頭	5,241頭	7,132頭	6,405頭	9,254頭

Q8**野生鳥獣に関連する法律と資源化に関連する内容を教えてください。****A**

野生鳥獣については「鳥獣保護及び狩猟の適正化に関する法律」(以下、鳥獣法)で鳥獣保護や捕獲に係る規制事項が定められており、次のような規制があります。

◆鳥獣法では狩猟が可能な49種の鳥獣を定めており、これ以外の鳥獣は許可がない限り、捕獲することが出来ません。また、都道府県によって捕獲禁止等の制限のある鳥獣もあります。

鳥類	ゴイサギ、マガモ、カルガモ、コガモ、ヨシガモ、ヒドリガモ、オナガガモ、ハシビロガモ、ホシハジロ、キンクロハジロ、スズガモ、クロガモ、エゾライチョウ、ウズラ、ヤマドリ、オスキジ、コジュケイ、バン、ヤマシギ、タシギ、キジバト、ヒヨドリ、ニューナイスズメ、スズメ、ムクドリ、ミヤマカラス、ハシボソカラス、ハシブトカラス、カワウ
獣類	タヌキ、キツネ、ノリス、ノネコ、テン(亜種のツシマテンは除く)、イタチ(オスに限る)、チョウセンイタチ(オスに限る)、ミンク、アナグマ、アライグマ、ヒグマ、ツキノワグマ、ハクビシン、イノシシ(雑種のイノブタを含む)、ニホンジカ、タイワンリス、シマリス、ヌートリア、ユキウサギ、ノウサギ

◆狩猟鳥獣でも種類によっては1日当りの捕獲数制限があります。(長野県)

マガモ、カルガモ、コガモ、ヨシガモ、ヒドリガモ、オナガガモ、ハシビロガモ、ホシハジロ、キンクロハジロ、スズガモ、クロガモ	合計して5羽以内 (網を使用する場合は狩猟期間を通じて200羽。)
エゾライチョウ	2羽以内
オスキジ、ヤマドリ	合計して2羽以内
コジュケイ	5羽以内
バン	3羽以内
タシギ、ヤマシギ	合計して5羽以内
キジバト	10羽以内
ニホンジカ	オス1頭(メス無制限)

◆ヤマドリの販売禁止

野生ヤマドリの食用販売は認められていません。(鳥獣法施行規則第23条)

人工増殖したヤマドリを食用目的で販売するには、県知事の許可が必要です。(法第24条)

◆違法捕獲した鳥獣の譲渡、販売、加工の禁止(鳥獣法第27条)

<p>Q9</p> <p>A</p>	<p>獣肉販売のうえで食品衛生法により規制される事項は何ですか？</p> <p>捕獲した鳥獣を販売する場合で、「解体していない一頭丸ごとの個体」(放血まで実施)を飲食店や食肉処理業者に販売する場合は、食品衛生法(以下、食衛法)で規制の対象外となるため、許可は不要ですが、「内臓摘出した個体や解体した個体・肉」を販売するためには、食衛法で定められた食肉処理業、又は食肉販売業の営業許可施設が必要となり、その施設内で処理することが義務付けされます。</p> <p>また、これとは別に個人で調理師免許の資格を所持する場合がありますが、その資格だけで食肉を販売することはできません。</p> <p style="text-align: right;">【食品衛生法に基づく営業の施設についての基準等に関する条例 別表第1、別表第2】</p>
<p>Q10</p> <p>A</p>	<p>そもそも食肉処理業、食肉販売業って何ですか？</p> <p>食肉処理業は、食用の目的で鳥若しくは獣畜(鶏、あひる、七面鳥、牛、馬、豚、めん羊、山羊を除く)をと殺し、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と定義しています。</p> <p>食肉販売業は、鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む)を販売する営業と定義しています。</p> <p>処理業者がその店舗のみで販売するために食肉の処理を行う場合は、食肉販売業の営業許可で出来ることとし、更に卸行為を伴う場合には食肉処理業の許可も必要となります。</p> <p style="text-align: right;">【食衛法施行令 第35条第11号、第12号】</p>
<p>Q11</p> <p>A</p>	<p>飲食店が野生鳥獣を取り扱う場合、食肉処理業などの許可は必要ですか？</p> <p>飲食店で提供される野生鳥獣肉の安全性の確保を図るため、保健所の指導に基づき必要な営業許可を受けてください。</p> <p>(1)野生鳥獣の枝肉等を仕入れる場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れてください。</p> <p>(2)営業上使用する野生鳥獣のとさつ又は解体を行う場合は糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、食肉処理業の施設基準を満たした施設設備を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受けてください。</p> <p>※ 平成26年11月14日付けで厚生労働省から「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)について」が示されたことから、これまで「飲食店で未解体の丸の個体を「食材」として仕入れ(又は譲り受け)、料理人が自ら捌き、「料理」としてお客さんに提供する範囲であれば飲食店営業許可の範ちゅうであり、食肉処理業や食肉販売業の営業許可は不要」としていましたが、上記のとおり改正しました。</p>
<p>Q12</p> <p>A</p>	<p>自家消費のために行う解体作業も食衛法で規制されるのですか？</p> <p>食衛法が適用される範囲は、あくまでも「業」として行われる範囲です。</p> <p>従って、自家消費のために行われる解体処理作業は食衛法で規制されません。</p> <p>ただし、自家消費用として加工処理された肉が第三者の手に渡り、第三者が更に販売した場合、その販売は食衛法の違反行為となります。(営業許可施設以外での解体・加工)</p>

<p>Q13</p> <p>A</p>	<p>販売するために鳥獣を解体加工する場合で、規制される作業行為は何ですか？</p> <p>獣肉を食肉利用する場合、特に販売に供する場合は、食中毒などの衛生上の危害発生を防ぐ点から、解体加工の作業内容に一定の制限を設けています。</p> <p>家畜(鶏、あひる、七面鳥、牛、馬、豚、めん羊、山羊)以外の獣畜については、と殺以降の作業を営業許可施設内で実施する旨、食衛法で定められていますが、捕殺した野生鳥獣を野外で放血する場合には衛生マニュアルの作業手順により衛生的に実施してください。</p> <p>また、放血の次の作業は内臓摘出や解体加工となりますが、食肉に付着する細菌数のコントロールや食中毒の危害を防ぐため、内臓摘出以降の作業は営業許可施設内で実施することが食衛法で義務付けられています。</p> <p style="text-align: right;">【長野県における食衛法の運用・指導】 【ガイドライン資料編 P.18 狩猟現場における解体工程のふきとり検査結果 参照】</p>
<p>Q14</p> <p>A</p>	<p>なぜ、県としてガイドライン策定に取り組んだのですか？</p> <p>野生鳥獣被害に悩む農山村において、捕獲した野生鳥獣をジビエ(肉)として有効活用することで農林業被害対策を円滑に推進することに狙いを置いて、平成17年度に料理人の方々を主な対象に食材としてジビエのPRを実施しました。</p> <p>ところが、ジビエを流通させるには、病気の検査体制や食肉処理に係る衛生基準が未整備であり、家畜と比較して衛生管理対策が十分なされていないことから、現状では食材として安心して利用できないというご意見を多くいただきました。</p> <p>近年、食の安全に関する問題が社会的に大きく取り上げられる状況もあり、今後行政がジビエの利用促進を進める上では、獣肉の食肉加工における衛生管理対策を示し、消費者を健康被害から守る仕組みを整備することが重要と考え、県でガイドラインの策定に取り組むこととしました。</p>
<p>Q15</p> <p>A</p>	<p>ガイドラインの位置付けを教えてください。</p> <p>流通している(家畜の)食肉は、と畜場法と食衛法で衛生管理と安全性の担保がなされていますが、ジビエはと畜場法が適用されず、食衛法の規制のみであるため、と殺・解体はそれぞれの施設が独自の処理方法で行っています。</p> <p>ガイドラインでは野生鳥獣を取り扱ううえで、特に注意すべき事項や作業手順を具体的に示すことで、と畜場法に近い役割を担いたいと考えています。</p> <p>【ガイドラインの位置付けイメージ】</p> <p>食肉販売上の安全性のハードル</p> <p>ここ数年で食の安全に対する消費者のニーズ、ハードルが急に高まった。</p>

<p>Q16</p> <p>A</p>	<p>ガイドラインにはどのような内容が記載されていますか？</p> <p>◆衛生管理ガイドライン 野生鹿の食肉利用において、食衛法の外に、と畜場法に準じて衛生的に配慮すべき事項を定めた自主基準です。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・取り組みに関与する関係者の責務 ・狩猟者の遵守事項 ・処理業者の遵守事項 <p>◆衛生マニュアル ガイドラインの遵守事項について、作業手順、注意事項を写真などにより、具体的に解説しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・捕獲個体の取り扱い ・処理作業の流れと衛生措置 ・加熱調理の考え方、加熱試験の結果 <p>◆資料編 食中毒関係資料、 疾病・衛生検査データ、 食品衛生法関係法令(抜粋) など</p>
<p>Q17</p> <p>A</p>	<p>ガイドラインの内容はイノシシにも応用できませんか？</p> <p>今回作成した内容はニホンジカを対象としていますが、イノシシの処理にも作業マニュアルの内容や衛生に関する考え方は応用できます。 ただし注意する点は、保有する疾病の違いがあるということで、衛生的な取り扱い方法についてはシカもイノシシも大きな違いはありません。</p>
<p>Q18</p> <p>A</p>	<p>今回公表されたガイドラインは どのように適用されるのですか？</p> <p>飲食店営業など、食衛法施行令第35条では各種営業許可の内容を定めており、食肉処理業や食肉販売業も営業許可の種類として規定されています。 ジビエの衛生管理ガイドラインには、食肉処理業、食肉販売業以外に飲食店営業、食肉製品製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業なども関連すると考えられますが、特に食肉処理業と食肉販売業で加工される製品は「生」の状態を出荷・販売されるため、他の営業許可形態で製造された製品に比べて、取り扱い方法によっては細菌の汚染や増殖など食中毒の危険性が高くなります。 これらのことを考慮し、ガイドラインは食肉処理業と食肉販売業に適用することとしました。</p> <p>また、ジビエを取り扱う他の営業許可についても、ガイドラインの内容は全く関係がないということではなく、食中毒を避けるために必要な衛生事項を記載しているので、参考としてください。</p>
<p>Q19</p> <p>A</p>	<p>ガイドラインを実行しようとした場合、特に難しい点は何ですか？</p> <p>野生鳥獣は自然の中で捕獲しなければならず、肉の質を落とさないようにするため、いかに早く衛生的に内臓を摘出するかという点にポイントは絞られます。 販売する肉とするためには、捕獲から運搬、解体処理までの対応時間など、「衛生」を意識した対応が重要であり、いかに実施するかが難しい点になります。 捕獲以降、作業全体の流れをしっかりとシミュレーションし、流れに応じた衛生措置をとりましょう。</p>

<p>Q20</p>	<p>ガイドラインを守らないで食肉加工し、販売した場合は違反になるのですか？</p> <p>A ガイドラインは法的な位置付けはなく、あくまでも県の自主基準となるので、ガイドラインを遵守しないこと自体は違反行為ではありませんし、罰則規定もありません。 しかし、Q14でも触れたとおり、社会的に食の安全が求められている状況を考慮すると、ガイドラインのような一定のルールに則って製造される商品は利用者から益々求められ、そのような商品づくりに努めることは営業を行ううえで必要な条件とも言えます。</p>
<p>Q21</p>	<p>ジビエの利用上で考慮すべき、食の安全性に関するリスク(危害)を教えてください。</p> <p>A まず、食肉利用における危害は食中毒が主なものとなります。 ジビエに関連する食中毒の原因を分類すると、①野生鳥獣が元々病気を保有している場合、②解体加工の作業で食肉に病原性細菌などを広げてしまう場合、の2つに分類されます。 ①は特殊な病気でない限り、しっかりと加熱調理することで感染の危険性は除去され、②は正しい作業手順により避ける確率を高めることができます。 正しい作業手順等はガイドラインやマニュアルに記載しましたので参考としてください。 また、野生鳥獣が保有する病気等で、食の安全性に関わるものについても定期的に調査を実施し、ご利用される皆様の安全・安心の確保に努めてまいります。</p> <p style="text-align: right;">【ガイドライン資料編 P.4 食肉の変質に関する微生物と食中毒】</p>
<p>Q22</p>	<p>シカ肉は刺身で食べても大丈夫ですか？</p> <p>A シカ肉を刺身で食べることには食中毒の危険が伴います。 前の設問でも回答しましたが、もともとシカが「E型肝炎ウイルス」を保有している可能性があることに加え、処理過程で肉表面に細菌を付着させてしまうことがあるため、シカ肉の生食はE型肝炎だけでなくO-157やサルモネラ、カンピロバクターなどの食中毒となる危険性が高まります。 焼肉屋でよく発生するカンピロバクター食中毒は、肉の加熱不足が引き起こす食中毒ですので、しっかりと加熱調理をしたうえで食べてください。</p> <p style="text-align: right;">【ガイドライン資料編 P.8 食肉に起因する食中毒などの疾病】</p>
<p>Q23</p>	<p>鹿肉の販売ではなく、鹿肉の加工品を製造して販売したいのですが。</p> <p>A どのような加工品(燻製、瓶詰など)を製造するかにより、必要な営業許可が変わります。 具体的に実施したい内容のイメージがある場合は大雑把なイメージでも結構ですので、最寄りの保健所までご相談ください。</p>

<p>Q24</p> <p>A</p>	<p>活用の取り組みを検討する場合は、どこの行政機関に相談すれば良いですか？</p> <p>獣肉活用に必要な許可を得るためには、複数の機関にご相談いただく必要があります。状況によっては関連する部署が一同に集まってお話を聞かせていただきます。どの部署でも結構ですので、お気軽に声をお掛けください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆鳥獣の捕獲許可 地方事務所 林務課、又は、市町村役場 野生鳥獣担当 ◆施設整備に関する助成・融資、地域振興対策としてのサポート要請 地方事務所 林務課、農政課、商工観光課 ◆食品の営業許可、衛生指導 保健所 食品・生活衛生課 ◆鳥獣の病気になる相談 家畜保健衛生所、食肉衛生検査所
<p>Q25</p> <p>A</p>	<p>獣肉活用の取り組みに関して何らかの支援策はありますか？</p> <p>野生鳥獣(特に鹿)の活用を促進するための施設整備に関する助成制度や、衛生管理体制を推進するための病気等の定期検査、地域における取り組みやPR支援など、一体的な支援策を現在検討しています。</p> <p>支援策の内容が決定した段階でお知らせしますので、必要に応じて最寄りの地方事務所へご相談ください。</p>

Q&A作成：衛生部 食品・生活衛生課、林務部 森林整備課

適用年月日 平成19年9月19日

改正年月日 平成27年3月24日