

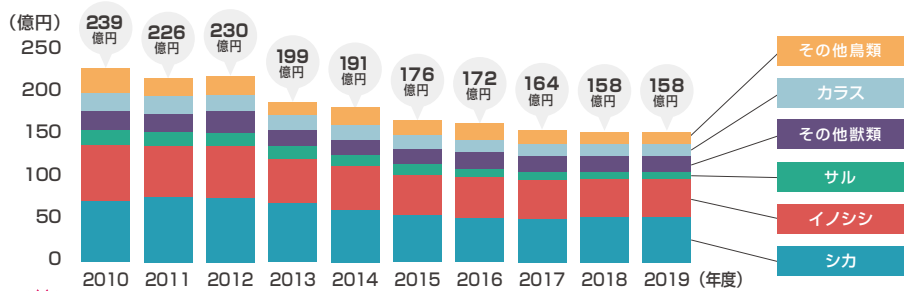
国産ジビエを取り巻く環境

かつてジビエは、ぼたん鍋などの郷土料理として限られたエリアで食べられてきました。しかし最近では、個体数が増え、有害鳥獣として社会問題化しています。現在、国や地方自治体の取り組みにより、野生鳥獣の捕獲が進められていますが、ジビエが食肉として普及するためには、クリアすべき課題があるのも事実です。一方、ジビエの注目度は年々高まりを見せています。高タンパク・低脂肪のジビエは、健康ブームによって消費者からのニーズは高く、また新たな食材として積極的に取り入れる飲食店も増えています。そのような観点から、今後の市場の広がりには大きな期待が寄せられているのです。ここでは、ジビエを巡る現在の状況について確認していきます。

課題1 国と自治体が本腰を入れて取り組む 鳥獣被害の現状

出典：令和3年1月農林水産省農村振興局「鳥獣被害の現状と対策」

野生鳥獣による農作物被害は、2010年度の239億円がピークですが、依然として高い水準となっています。その内訳を見ると、シカ、イノシシがおよそ6~7割を占め、次いでサルやその他の鳥獣となっています。こうした鳥獣被害への対策として、都道府県と市町村による捕獲の強化が推進されたことで、2019年度には被害額は158億円となっています。つまり、それだけシカ、イノシシの捕獲量が増えているということでもあるのです。



農産物被害額

2010年度 **239** 億円 …▶ 2019年度 **158** 億円まで減少! ↓

つまり、捕獲頭数が増加しているということ。
しかし、食肉としての利用はそのうちのごく一部、わずか**9%**ほどと言われています。

被害の原因

- 狩猟者の高齢化による減少
- 過疎化、高齢化による耕作放棄地の増加
- 野生鳥獣の生息域の拡大など

鳥獣害対策

- 捕獲従事者の確保および育成
- ICTを用いた捕獲技術の高度化
- 捕獲鳥獣の利用拡大を図る対策の推進

食肉利用への動きが本格化!

- 2014年 11月：厚生労働省により「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」の策定
- 2016年 12月：「鳥獣被害防止特措法」の一部改正により、捕獲した鳥獣の食品(ジビエ)としての利用が明記される
- 2018年 5月：「国産ジビエ認証制度」の制定により、同制度が開始
- 2020年 6月：食品衛生法の改正により、野生鳥獣肉を処理する施設に対するHACCPに沿った衛生管理の制度化 (2021年6月に完全施行)

今後の目標

利用可能な個体のフル活用など。
ジビエ利用量を、令和元年度(2019年度)の水準から令和7年度(2025年度)までに倍増(4,000トン)させる。

現状

それでも本格化は道半ば…

捕獲頭数は増加したものの、処理加工施設での処理頭数の倍増には各種課題があります。食肉利用の動きは本格化してはいますが、消費者のジビエ認知度向上やジビエに対する衛生面での不安を拭い去ることも大切です。

課題 2

捕獲頭数が増えても、ジビエの流通量が増えない理由 衛生管理の実態

衛生管理は、厚生労働省が策定したガイドラインを遵守して取り組まれているものの、各施設の衛生管理のレベルにはばらつきがある状況となっています。食品衛生の観点からすると、こうした現状では、「食の安全・安心」が確保されず、外食事業者や消費者にとってジビエは「もっと仕入れたいけど、衛生管理に関して不安が残る食材」となっているのです。

飲食店での取り扱いの留意点や事故

飲食店でジビエを仕入れる際には、食肉処理業を取得した施設で処理された肉であることを確認して利用するよう、ご留意下さい。

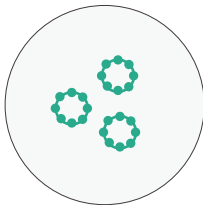


ジビエに関係する病原体と感染

適切な加熱調理がされていない場合は、寄生虫の感染や腸管出血性大腸菌、E型肝炎といった食中毒のリスクがあります。食中毒を防止するためには、調理の際には中心部の温度が75°Cで1分間以上、またはこれと同等以上の方法により、十分加熱をしましょう。詳しくは30ページで解説します。

ウイルス感染

E型肝炎ウイルス



※ E型肝炎ウイルス

細菌感染

腸管出血性大腸菌(O157、O26、O111など)、サルモネラ



※ サルモネラ

寄生虫感染

サルコシスティス、肝蛭、トキソプラズマ、肺吸虫



※ サルコシスティス



**外食事業者が食中毒のリスクを発生させないように、
ジビエを活用できるような体制作りも重要です。**

課題
3

消費者が求める「安全・安心」を担う
国産ジビエ加工処理の現状

全国には、約590箇所の野生鳥獣肉の処理加工施設があり、多くの施設は少人数で運営されています。また、施設に搬入される野生鳥獣の状態は様々であり、実態を表にまとめると、以下のようになります。

数字で見る野生鳥獣肉の食肉処理加工

処理加工施設数

施設	施設数
シカ専用の処理施設	83
イノシシ専用の処理施設	144
シカ及びイノシシ専用の処理施設	304
シカ・イノシシ以外の野生鳥獣も取り扱う処理施設	175
合計	706

出典:厚生労働省「令和元年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査」

処理加工にあたる人数

人数	施設数
1~2人	552
3~5人	140
6~10人	9
11人以上	1

2017年に行われた「野生鳥獣資源利用実態調査」によれば野生鳥獣の処理加工施設は、その大多数が小規模による運営となっていることが分かる。

出典:厚生労働省「令和元年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査」

部位別販売価格 (Kg単価)

部位	シカ	イノシシ
モモ	¥2,158	¥3,210
ロース	¥3,296	¥4,436
肩	¥1,648	¥3,660
ヒレ	¥3,757	¥4,114
スネ	¥1,084	¥2,113
その他	¥983	¥2,823

出典:令和元年度農林水産省「野生鳥獣資源利用実態調査」

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場(食肉処理業)の年間処理頭数

平成30年度実績	シカ	イノシシ
50頭以下/年	336	410
50頭超~100頭以下	74	72
100頭超~300頭以下	67	50
300頭超~500頭以下	13	13
500頭超~1000頭以下	18	3
1000頭超~1500頭以下	5	0
1500頭超	6	1

出典:厚生労働省「令和元年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査」

処理加工施設における厚生労働省「ガイドライン」遵守状況

処理加工施設において、衛生管理のガイドラインがどの程度守られているかを調査してみると、実施率の高い項目と低い項目があることが分かります。実施率の低い項目は、専用機材の導入や高い専門性が必要なため守られていないケースが多くありますが、消費者の不安を払拭し、ジビエの流通量を増やすためにはこうした衛生管理が大切だと言えます。

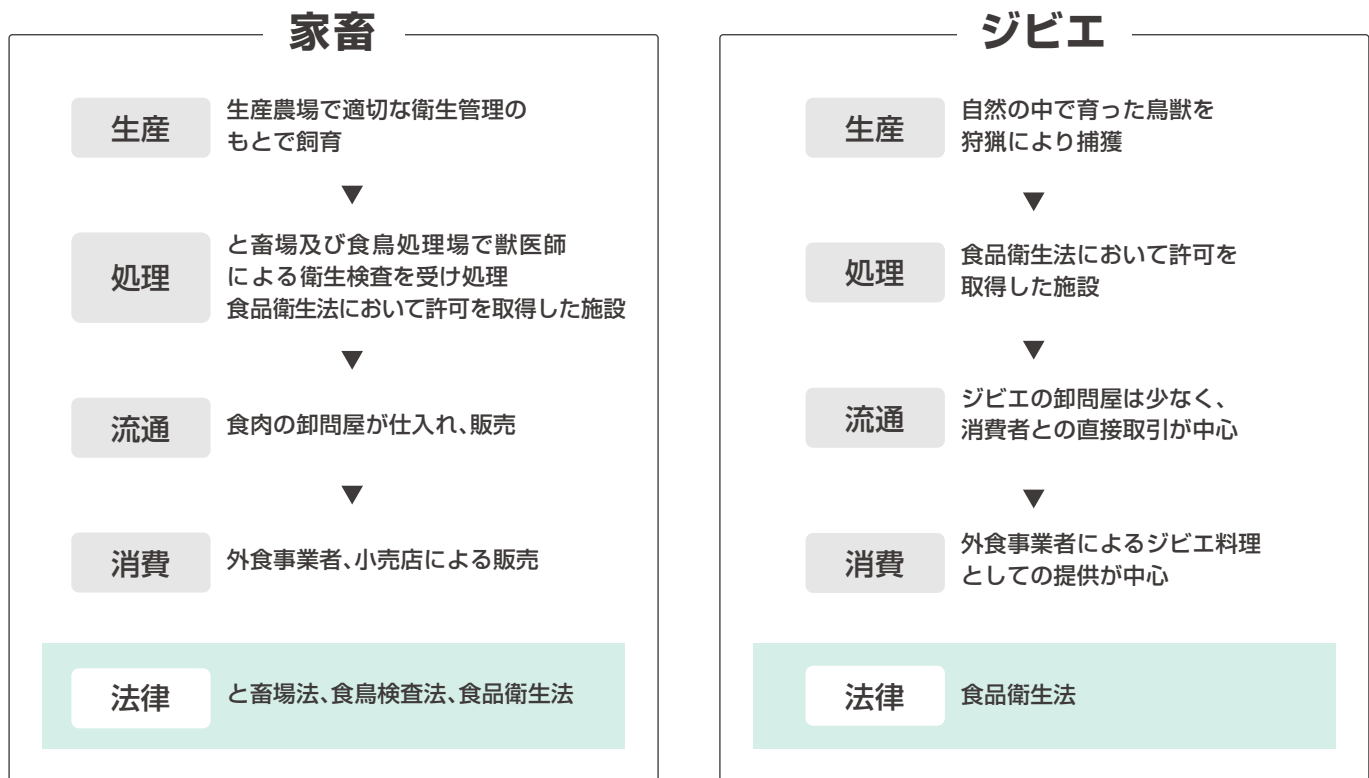
実施率の高い項目	実施率の低い項目
① 異常個体は食肉処理施設に搬入せず廃棄とする(99.9%)	① 疾病・異常排除の記録(37.7%)
② 異常個体に使用した器具類の速やかな洗浄・消毒(98.7%)	② 金属探知機の実施(39.2%)
③ 食用に供する部位が10℃以下になるよう速やかに冷蔵する(98.4%)	③ 定期的な細菌検査の実施(56.8%)

出典:令和元年度 厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査」

※ ()内は遵守率(自己点検による)

家畜とジビエの違い

家畜とジビエでは、生産現場から消費者の手元に届くまでの全ての段階で違いがあります。その違いを確認することで、ジビエをどのように扱うべきかのヒントが見えてきます。ここでは、家畜とジビエの流通経路を辿ってみます。



※ 家庭内消費の規制は無いが、その他すべての飲食物に対しては規制対象

衛生管理を徹底するために必要なこと

シカやイノシシの捕獲頭数は増加傾向にあるが、狩猟の現場や処理加工施設での適切な処理が徹底されないために、消費者に対する「安全・安心」が担保されていない現状があります。そうした現状を打破するための全国統一のルール、安全性を客観的にチェックする仕組みが必要です。