

ジビエ Gibier

ジビエとは…

- 狩猟で得た野生鳥獣の食肉を意味するフランス語
- 欧州では、貴族の伝統料理として発展してきた食文化
- 近年国内でも、農業被害防止のために捕獲されたシカやイノシシの有効活用による地域活性化の取組が増加
- 狩猟の対象となっているものは全てジビエ
- 食肉だけでなく、皮・骨等も有効活用が進んでいる



国内のジビエ利用実態（令和3年度）

- 食肉処理施設は全国に734か所（県内には処理加工施設が3か所）
- イノシシ（3万頭）、シカ（9.9万頭）、鳥類（1.4千羽）、クマ（300頭）が解体処理
- 利用量内訳は、食肉が6割（約1,300 t うち7割強がシカ）、ペットフード原料が3割
- 県内では、県北・秩父地域にジビエ料理の店が多い。近年のジビエブームで店舗が増加??

ジビエと家畜伝染病予防法

- ジビエ → 狩猟鳥獣
(鳥獣保護管理法)

イノシシ、ニホンジカ、ツキノワグマ、ノウサギなど獣類20種、キジ、キジバト、マガモ、コガモなど鳥類28種

- 家畜伝染病予防法上の家畜
(本法)

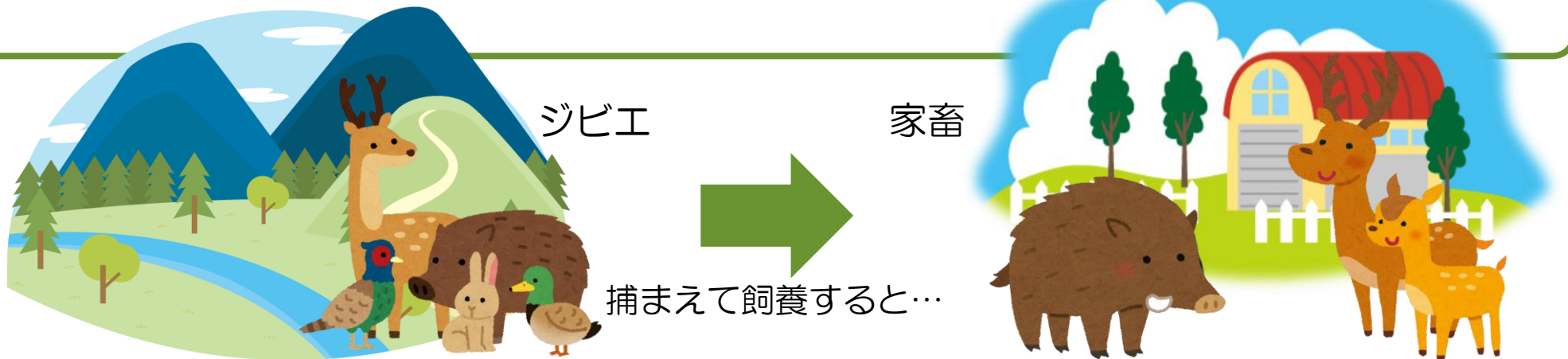
牛、馬、めん羊、山羊、豚、鶏、あひる、うずら、蜜蜂

(施行令)

水牛、鹿、いのしし、きじ、だちょう、ほろほろ鳥、七面鳥

(施行規則)

犬、うさぎ



ジビエの衛生管理の制度


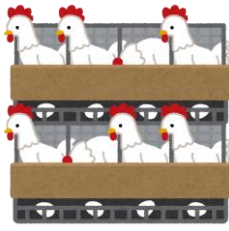


- 業として野生鳥獣肉の食肉加工を行う場合は、食品衛生法の規制対象
 - 基準に適合した食肉処理施設
 - 処理・加工を行うための営業許可
 - 処理加工の工程において守るべき衛生管理の方法に係るガイドライン
 - 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（厚生労働省）
 - 埼玉県野生鳥獣肉の衛生管理取扱要領（食品安全課）
 - 国産ジビエ認証制度（農林水産省）
 - 衛生管理基準・カットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティ確保に取り組む食肉処理施設を認証
- ➡ 現在、31施設が認証（県内施設なし）



国産ジビエ
認証

食肉販売の流れ

～畜産とジビエの違い～

	牛・馬・豚・めん羊・山羊	鶏・あひる・七面鳥	野生鳥獣（ジビエ）
生産 (狩猟)	畜産農家 	家さん農家 	狩猟者 
解体	と畜場法 と畜場における と畜検査	食鳥検査法 食鳥処理場における 食鳥検査	食品衛生法 食肉処理業許可施設で 解体・分割・細切
加工・販売	食品衛生法 加工・販売に必要な 営業許可を取得した 施設	食品衛生法 加工・販売に必要な 営業許可を取得した 施設	食品衛生法 加工・販売に必要な 営業許可を取得した 施設
消費	 消費者・飲食店		

ジビエの食品安全上の注意点

- 野生鳥獣は、家畜と異なり飼養管理されていないため、どのような病原体を保有しているか不明
- 野生鳥獣が、人獣共通感染症や食中毒の原因となる病原体を保有している可能性は常に念頭に置く必要
 - 【国による野生鳥獣の病原体保有状況調査結果】
 - イノシシ、シカから検出されたもの
 - サルモネラ、病原性大腸菌、レプトスピラ、寄生虫（鞭虫、回虫、住肉胞子虫、肝蛭など）、E型肝炎ウイルス
 - 野鳥類から検出されたもの
 - カンピロバクター、トキソプラズマ原虫
- ジビエを食べる際には、十分な加熱処理により食中毒などを予防
 - 過去には、シカ肉の生食が原因でE型肝炎を発症した事例のほか、腸管出血性大腸菌感染症、トリヒナ症、肺吸虫症等が発生
- 狩猟から処理、食肉として販売、消費に至るまで、ジビエの安全性を確保するため、適切な施設、営業許可をもつ業者から購入することが重要

【参考】ジビエの食肉利用に係る各種取り扱い


いのししの豚熱検査

(家畜伝染病予防法に基づく対応)

- 平成30年の豚熱（当時の「豚コレラ」）の国内発生、野生いのししへの感染拡大に伴い、野生いのししの豚熱検査を開始
- 豚熱検査陰性が確認された野生いのししでなければ、ジビエとして利用できない

野生鳥獣の肉類の放射性物質検査

(食品衛生法、原子力災害対策特措法に基づく対応)

- 平成23年の東日本大震災による福島第一原発事故に伴い、同年3月から食品中の放射性物質検査を開始
 - 基準値を超過した食品の回収・廃棄、出荷制限等及びその解除を段階的に実施
 - 検査結果等を踏まえ、国が検査対象都県に対象品目検査頻度等を提示
 - 埼玉県は、野生きのこ・山菜類等、野生鳥獣の肉類、原木きのこが令和4年度検査対象品目（一部地域の野生きのこは出荷制限）
- 県内では、平成24年10月に浦山地区で捕獲されたニホンジカで放射セシウムが基準値超過  出荷・販売自粛
 - 県の確認検査で安全性が確認されたシカ肉のみ、平成26年10月から自粛を解除
- 県内捕獲イノシシでは、基準値超過事例なし