

第4章

その他鳥獣被害対策に 関連する制度・支援

4-1 | 野生鳥獣肉の衛生管理に関する 指針(ガイドライン)の概要

- ・ 鳥獣被害防止特別措置法の改正を受け、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれることから、厚生労働省において、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」が作成されました(平成26(2014)年11月)。
- ・ 本指針においては、野生鳥獣肉の利活用にあたっての、①捕獲、②運搬、③食肉処理、④加工、調理及び販売、⑤消費の各段階における適切な衛生管理の考え方等が示されています。

1 捕獲時における取扱

- ・ 銃による捕獲の際は、ライフル弾又はスラッグ弾を使用し、腹部に着弾しないよう、狙撃。
- ・ わなによる捕獲の際は、捕獲個体を可能な限り生体で食肉処理施設へ運搬。
- ・ 野生鳥獣の外見、挙動から異常の有無を確認。
- ・ 屋外での内臓摘出は、迅速適正な衛生管理上止むを得ない場合に限る。

2 運搬時における取扱

- ・ 必要に応じて冷却するなどしながら、速やかに運搬。
- ・ 1頭ずつシートで覆う等し、運搬時に個体が相互に接触しないよう配慮。
- ・ 運搬に使用する車両などの荷台は、使用の前後に洗浄。

3 食肉処理時における取扱

- ・ 食用の目的で野生鳥獣をと殺、解体するには、食肉処理業の許可が必要。
- ・ 食肉処理業の許可施設は、摂氏83度以上の温湯供給設備や十分な高さを有する懸吊設備を設置すること等が条例で定められている。
- ・ 放血、はく皮、内臓摘出等の各処理において、個体に直接接触する機械器具は1頭処理するごとに洗浄・消毒すること。
- ・ 手指が血液、外皮等により汚染された場合はその都度洗浄・消毒すること。
- ・ 解体前後に異常の有無を確認し、異常が認められた場合は廃棄。内臓については、異常が認められない場合も廃棄することが望ましい。

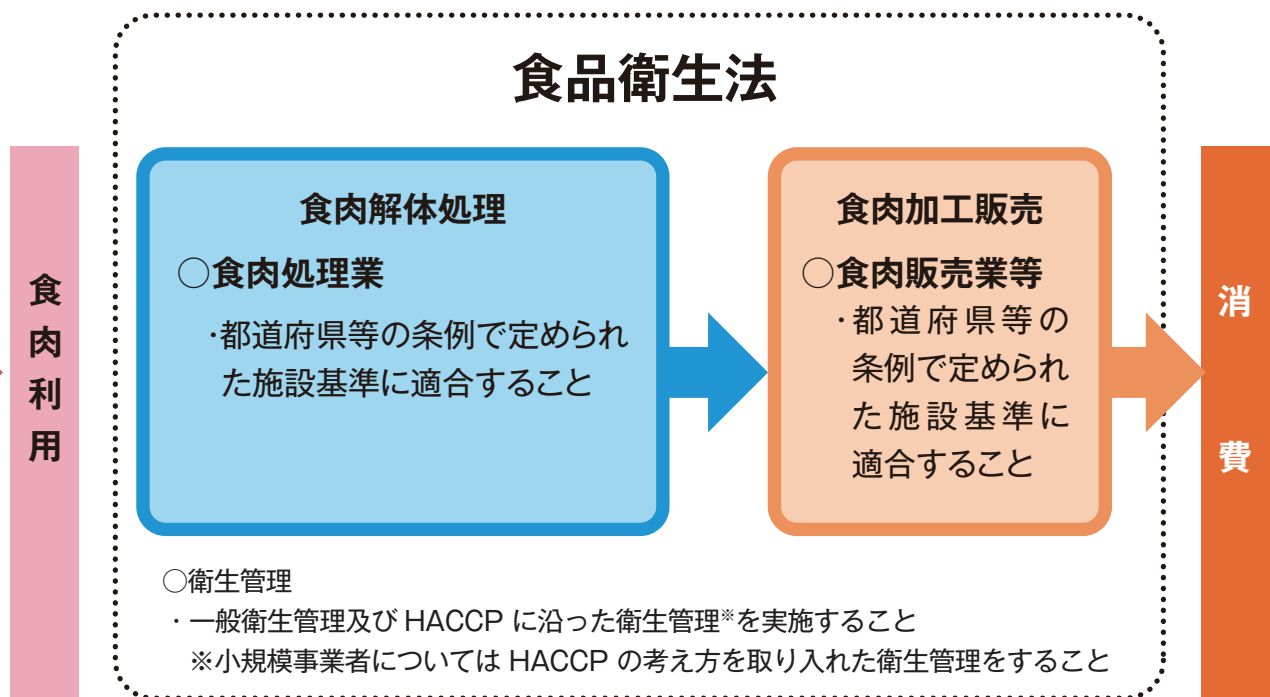
4 加工、調理及び販売時における取扱

- ・ 枝肉等の異常の有無を確認の上、異常が見られた場合は廃棄し、食肉処理業者に連絡。
- ・ 食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、提供に際しては十分な加熱調理(中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法)を行い、生食用としては提供しない。
- ・ 処理に使用する器具等は処理終了ごとに洗浄、摂氏83度以上の温湯等による消毒を行い、衛生的に保管。肉は摂氏10度(凍結したもので容器包装に入れたものは摂氏-15度)以下で保存。

5 消費時における取扱

- ・ 中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により十分加熱して喫食。
- ・ まな板、包丁等使用する器具については処理終了毎に洗浄、消毒し、衛生的に保管。

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン) 平成26年11月厚生労働省作成



●引用文献・掲載URL

「ジビエ(野生鳥獣の肉)の衛生管理」(厚生労働省)

(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01_00021.html)

1 対策のポイント

農作物被害のみならず農山漁村での生活に影響を与える鳥獣被害の防止のため、鳥獣の捕獲等の強化やジビエ利用拡大への取組等を支援します。

また、森林におけるシカ被害の効果的な抑制のため、林業関係者による捕獲効率向上・新規参入の促進や国有林野におけるシカ捕獲等を実施します。

2 事業目標

- ・ 農作物被害を及ぼすシカ、イノシシの生息頭数を平成23(2011)年度から半減(約207万頭〔令和5(2023)年度まで〕)
- ・ 野生鳥獣のジビエ利用量を令和元(2019)年度の水準から倍増(4,000t〔令和7(2025)年度まで〕)

3 鳥獣被害防止総合対策交付金(令和4年度)

市町村が作成した「被害防止計画」に基づく取組等を総合的に支援します。

注:事業の実施に当たっては、市町村が鳥獣被害防止特措法に基づく「被害防止計画」を作成している必要があります。

① 鳥獣被害防止総合支援事業

【整備事業(ハード)】

ア) 事業内容

鳥獣被害防止やジビエ等利活用拡大のための鳥獣被害防止施設(侵入防止柵)、処理加工施設(焼却及び減容化のための施設を含む。)、捕獲技術高度化施設(射撃場)等の整備を支援

イ) 事業実施主体

地域協議会(※1)、地域協議会の構成員(※2)及びコンソーシアム(処理加工施設のみ)(※3)

(※1) 市町村、農林漁業団体及び狩猟者団体などで構成される地域協議会です。

(※2) 地域協議会の構成員である市町村や民間団体等も単独で事業実施主体になれます。

(※3) ジビエ利活用の取組については、市町村、処理加工施設、民間事業者などで構成されるコンソーシアムも事業実施主体になれます。

ウ) 補助率等

(1) 1/2以内等(※4)

(※4) 条件不利地域:5.5/10以内、沖縄:2/3以内

侵入防止柵:直営(自力)施工の資材費のみ支援対象とする場合は定額で支援します。

(2) 施設ごとに上限単価(交付金額の上限設定)を設定

【推進事業(ソフト)】

ア) 事業内容

鳥獣被害防止のための鳥獣の捕獲、被害防除、生息環境管理等に加え、ジビエ等利用拡大のための取組を支援

(1) 被害防止活動の推進

- ・ 箱わな、くくりわな及び囲いわなの導入
- ・ 研修会、生息状況調査、捕獲・追払い活動、被害状況調査、技術実証
- ・ 緩衝帯の整備等の生息環境管理

(2) 実施隊特定活動

- ・ 大規模緩衝帯整備及び誘導捕獲柵わなの導入

(3) ジビエ等の利用拡大に向けた地域の取組

- ・ 搬入促進支援(解体機能を有する車両(ジビエカー)のリース導入)

(4) 鳥獣被害対策実施隊体制強化

- ・ 新規猟銃取得支援

(5) 捕獲サポート体制の構築 他

イ) 事業実施主体

地域協議会及び民間団体等

ウ) 補助率等

(1) 定額、1/2以内等(※5)

(2) 各メニューにおいて、上限単価(交付金額の上限設定)を設定

(※5) 事業メニューには、取組内容に応じた加算措置や上限単価があります。

② 緊急捕獲活動支援事業

ア) 事業内容

捕獲頭数に応じて捕獲活動経費を支援

(注) 交付金や捕獲報償金等は、税法上の雑所得等に該当しますので、課税対象となり確定申告等が必要となる場合があります。

イ) 事業実施主体

地域協議会、都道府県及び市町村

ウ) 補助率等

(1) 定額(※6)

(※6) 鳥獣の種類や処理方法に応じて設定されている上限単価の範囲で定額支援します。

③ 都道府県活動支援事業及び都道府県広域捕獲活動支援事業

ア) 事業内容

都道府県が行う広域捕獲活動、生息状況調査、人材育成等の取組を支援

イ) 事業実施主体

都道府県

ウ) 補助率等

(1) 定額(※7)

(※7) 限度額の範囲内で定額支援します。

4 シカ等による森林被害緊急対策事業（令和4年度）

森林におけるシカ被害を効果的に抑制するため、都道府県による広域的な捕獲の取組や複数の都道府県にまたがる国有林野における国土保全のための捕獲事業、林業関係者による捕獲効率向上対策、新技術の開発・実証、及びノウサギ被害の対策手法の検討（※）を実施・支援します。

（※）ノウサギ被害対策については、林野庁で委託調査を実施しています。

①シカ広域捕獲支援事業

ア) 事業内容

複数の市町村にまたがる森林域で予防的に実施する広域捕獲を推進するために、生息調査や捕獲戦術の策定等を支援します。

イ) 事業実施主体

都道府県

ウ) 補助率

定額

②シカ捕獲効率向上対策事業

ア) 事業内容

林業関係者によるシカの捕獲効率向上のため、捕獲に必要な技能の導入等を支援するとともに、その成果についてノウハウを整理し、横展開を図ります。

イ) 事業実施主体

都道府県（補助）、民間団体等（委託）

ウ) 補助率

定額

③シカ被害対策技術実証事業

ア) 事業内容

効果的なシカ被害対策を実施していく上で特に有効なICT等を活用した新たな捕獲技術等の開発・実証を実施します。

イ) 事業実施主体

都道府県

ウ) 補助

定額

● 参考資料

「国産ジビエ認証制度」について

農林水産省では、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図るため、衛生管理及び流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保等に取り組む食肉処理施設の認証を行う制度（平成30年5月制定）を運用しています。



● 認証基準

- 厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づく衛生管理の遵守
- カットチャートの遵守
- 表示ラベルの記載事項の遵守
- トレーサビリティの確保



1. 衛生管理の遵守

厚労省ガイドラインに基づいた食肉処理施設の徹底した衛生管理

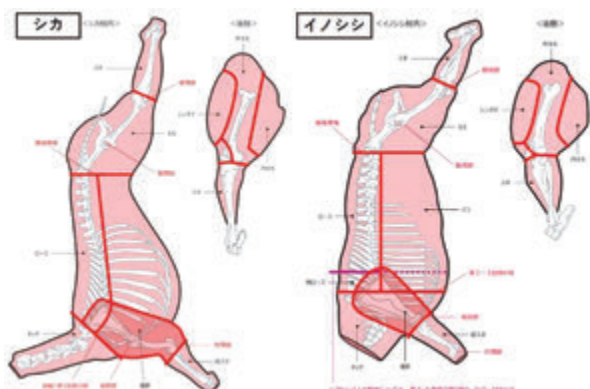


解体処理後の適切な温度管理による冷蔵



金属探知機
弾丸や金属片の確認

2. カットチャートの遵守



「カットチャート」に基づき、部分肉にカットし、流通規格を遵守

3. 表示ラベルの遵守

商品名：鹿肉ロース（スライス）
捕獲地：〇〇県 **加熱用**
内容量：500g
賞味期限（※）：〇〇〇〇.〇〇.〇〇
保存方法：-18℃以下で保存
加工者：
（名称）〇〇〇〇〇〇
（住所）〇〇県〇〇都〇〇町〇〇〇
金属探知機：検査済み

2次元コード

2次元コードなどで示す情報

- ① 捕獲年月日
- ② 捕獲地域
例）〇〇県××町
- ③ 捕獲方法
例）銃／くくり罠／箱罠など
- ④ 性別等
例）♂／♀、幼獣／成獣
- ⑤ 体重（内臓摘出後）
- ⑥ 解体年月日
- ⑦ 加工年月日
- ⑧ 捕獲者
- ⑨ 個体識別番号
- ⑩ 認証施設・責任者
- ⑪ 電話番号

※賞味期限又は消費期限を表示

出荷製品に掲載する情報

4. トレーサビリティの確保

認証施設で処理する個体ごとに個体識別番号を付し、製品のトレーサビリティに関する記録（捕獲～処理～保管～出荷に至る一連の記録）を管理・保存



認証を取得した事業者は、認証機関に認証マークの使用申請を行うことで、認証マークを使用可能

安全・安心なジビエの提供



より安全なジビエを提供し、
消費者の信頼を確保

コラム

狩猟者のみなさまへ ～豚熱対策のお願い～

- イノシシで豚熱(旧称・豚コレラ)が発生すると、**その地域のイノシシ肉の利用が制限される可能性**があるなど、**狩猟にも大きな影響**があります。
- イノシシで豚熱の感染が「ない地域では**清浄性維持**」・「ある地域では**早期の清浄化**」のために!
- 皆さん一人一人の、洗浄・消毒対応が重要です!

ウイルスがいる場所

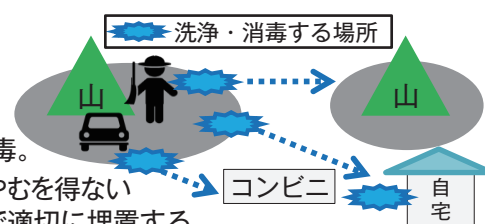
- 豚熱感染イノシシが確認された地域は特に注意が必要です。
- 感染したイノシシは糞便中などにウイルスを排出し、環境中(土壌、植物など)を汚染します。
- 環境中にウイルスがいる山に入ると、靴、車両のタイヤ、猟具等に付着して豚熱ウイルスを拡散させるおそれがあります。



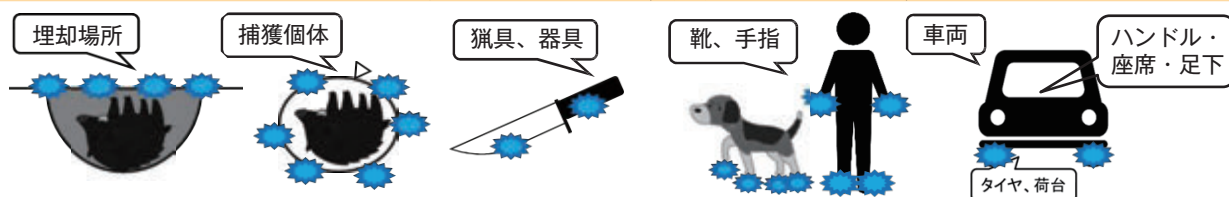
感染を広げないために必要な行動

いつ、何をすればいいの?

- 狩猟した後、大きく移動する際に「洗浄」・「消毒」を実施。
(具体的には、別の山へ移動するとき、山を降りるとき、移動途中でコンビニなどに立ち寄るときなど。)
- 自家消費用の解体時には、**使い捨て手袋、衛生的な着衣**(レインコート、防護服等)を使用。※レインコートは使い捨て又は洗浄・消毒。
- 解体後の内臓等は、**放置せず二重に袋につつま衛生的に処理するか、やむを得ない場合は消毒等を適切に行い、公衆衛生の確保等に十分に配慮した上で適切に埋置する。**
- 豚熱感染確認区域から、自家消費用を含む肉等を持ち出さない。
※「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」に従ってジビエ利用する場合は除く。
- 自宅に帰ってから特に念入りに「洗浄」・「消毒」を実施。次の猟場にウイルスを持ち込まない。



消毒のポイント(場所、ものなど)



洗浄・消毒の方法

- 靴の裏、タイヤ周り
→ ブラシ・水などで土などの汚れを落とし、消毒する。
(ウイルスは肉や血液だけではなく、糞尿、唾液等が混じっている土などにも含まれている可能性があります。靴裏やタイヤの溝の土などをブラシ等を使いながら逆性石けん液などで洗い流し、確実に洗浄・消毒します。)
- 器具(ナイフなど)
→ ブラシ・水などで血液などの汚れを落とし、消毒する。
- 消毒方法
→ アルコールスプレーや逆性石けん液等を噴霧器、じょうろ等でかけて行います。
手指や衣服、猟具・ナイフなどで消毒薬のニオイや薬の残存が気になる場合はアルコールで。
※消毒薬は、薬局・ドラッグストア等で販売されています。



※事業等で、高リスクな場所を複数訪問する場合等での衛生対策は自治体担当部局の指示に従ってください。
※死亡イノシシ発見時は、接触を避け、自治体で検査等を行う可能性があることから、各自治体へ連絡してください。