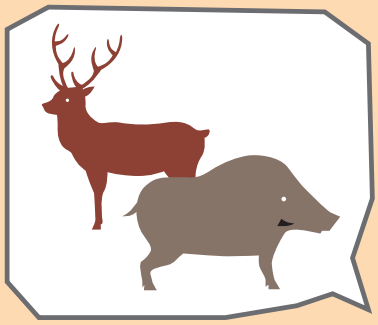

流行するジビエ
－安全に食べるために－

髙井 伸二 Takai Shinji **北里大学獣医学部教授（副学長・学部長）**
専門分野は動物衛生学。研究分野は家畜の細菌感染症など。厚生労働科学研究「野生鳥獣由来食肉の安全性の確保とリスク管理のための研究」は3期目に入っている。

はじめに

イノシシ、シカなど野生鳥獣肉の利活用が急速に拡大しています。いつでも、どこでも、誰でも自由に野生鳥獣肉を購入・喫食できると言っても大げさな話ではありません。古く、日本で獣肉食が禁忌とされた時代には、シカ肉は「紅葉（もみじ）」、イノシシ肉は「牡丹（ぼたん）」など食肉の隠語で呼称され、貴重なタンパク源でもあり、「薬喰い*1」の食材として利用されてきました。野生鳥獣肉の伝統的食文化が受け継がれてきた地域は少なくなりましたが、近年、再び、自然の恵みとしての（本当は害獣として）ジビエが、私たちの身近（国民生活）に戻ってきました。

しかし、残念なことに、自然の恵みである野生鳥獣肉を私たちが安全に楽しむ（食する）ための知識が十分に浸透しているとは言えず、時折、野生鳥獣肉を介した食中毒が発生します。本稿ではジビエを安全に食べるための関連情報を提供します。

野生鳥獣は保護から管理へ…ジビエを支える捕獲頭数の増加

ニホンジカとイノシシの生息域は1980年代からの急速な個体数増加により、それぞれ2.5倍、1.7倍と拡大し、野生鳥獣による被害は全国各地で農林水産業にとどまらず、生態系、生活環境などに深刻な影響を及ぼしています。2011年度の調査では野生鳥獣の推定生息数はシカ325万頭、イノシシ88万頭の合計413万頭で、捕獲頭数は80万頭（シカ41万頭、イノシシ39万頭）でした。

環境省と農林水産省は2023年までにニホンジカを半減させ、イノシシを50万頭まで減少させる方針を示し、2014年5月に鳥獣保護法が「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」（鳥獣保護管理法）に改正され、シカやイノシシは有害駆除動物となりました。これまでも、狩猟時期に加え有害鳥獣駆除の期間に捕獲されたシカやイノシシの有効利用・被害対策が全国各地で多方面から検討されております。

北海道のエゾシカ総合対策はその先駆けであり、捕獲したエゾシカを資源として有効活用することにより、北海道の産業起こしにも結び付けることをめざしました。エゾシカ協会・エゾシカ対策協議会は捕獲したエゾシカの食品としての付加価値を高めるために2006年10月に「エゾシカ衛生処理マニュアル」を作成し、マニュアルに基づく自主的な管理体制を確立、2015年にはエゾシカ肉処理施設認証制度を創設し、エゾシカ肉の利活用をさらに拡大させるしくみを充実させました。

野生動物は「と畜場法」の対象外！

牛や豚などの家畜は「と畜場法」で衛生的なと殺・解体が義務付けられていますが、シカおよびイノシシなどの野生動物は「と畜場法*2」の対象家畜外です。食肉としての安全性を担保

*1 冬、滋養などのためにシカやイノシシなどの肉を食べること。
*2 公衆衛生の見地から，適切なと畜場の経営および食用獣畜の処理について定め、公衆衛生や健康の増進を目的とする法律。

する検査に関する法規制が諸外国（ヨーロッパ、オーストラリア等）のように整備されていません。諸外国（アメリカは禁止ですが）では、狩猟者が野生鳥獣肉を販売用に卸す場合、あるいは狩猟者または事業者が狩猟用飼育動物を販売用に卸す場合は、その衛生管理が法令で規制されています。

わが国では、と畜場法に定める獣畜（牛、馬、豚、めん羊および山羊）および食鳥以外の動物を食肉として販売する場合は「食品衛生法」の規定により食肉処理業の許可を受け、さらに都道府県の「食品衛生法施行条例」の定める施設・設備および衛生管理の基準を遵守（じゅんしゅ）することが定められています。この法律に従って、各自治体では「野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン（北海道ではエゾシカ衛生マニュアル）」を作成し、野生鳥獣の食肉施設・加工施設の認証制等を構築してきました。

一方、急激に生息数と分布域が拡大したため狩猟・捕獲した野生鳥獣肉を適正に処理し利用するための施設並びにシステムの整備が追いついておらず、利用可能な資源が無駄になっています。農水省の野生鳥獣処理施設への調査によると、2016 年度の捕獲獣の約 110 万頭のジビエ利用頭数はシカが 55,668 頭、イノシシは 27,476 頭で、それぞれの捕獲頭数に対して利用率は 10%、5%と極めて低く、その多くが廃棄されています。

このような背景を踏まえて、厚労省は食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するための必要な取り組みとして、狩猟から処理、食肉としての販売、そして消費に至るまで、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込んだ「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を作成しました（2014 年 11 月）。

野生鳥獣肉の安全性を確保するためのしくみ

前述のガイドラインは、消費者（国民）に野生鳥獣肉を供与する者等（営業）を対象とすることから、食肉処理業と飲食店営業等の許可を受け、必要な施設設備を設置していることが前提であり、野生鳥獣肉の衛生管理が食肉（家畜）の衛生管理に比べて劣ることのないように機能することが求められ、野生鳥獣の捕獲、運搬、食肉処理、加工、調理および販売、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。

ジビエの特殊性は野生鳥獣の生息地における狩猟・捕獲ですが、その内臓摘出は食肉処理業の許可を得た施設において行うことを基本とします。しかし、狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点から、本指針に示す、やむを得ない場合に限り屋外での内臓摘出を可能としました。ただし、後述する国産ジビエ認証制度においては、この処理方法については検討委員会を立ち上げて検討することになっています。

最も大切なポイントは、野生鳥獣は無主物（所有者がいないもの）であり、飼料や健康状態等の衛生管理がなされている家畜とはまったく異なります。したがって、捕獲獣の素性は常に分からず、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは躊躇（ちゅうちょ）なく廃棄とすること、さらには、食用とする場合にも安全に喫食するためには十分な加熱を行うことが絶対条件です。このような前提条件からも国・地方自治体の関係部局が連携して関係事業者等に対して野生鳥獣肉の衛生管理の徹底について周知を図ることが指示されています。

不適切な調理により起こり得る病気、それを防ぐための調理方法

ジビエが原因で発生した食中毒（人獣共通感染症）の 2000 年以降の主な集団発生事例を**表**に示します。シカの事例は生食によるサルモネラ症、腸管出血性大腸菌症とＥ型肝炎、さらにはあぶり肉での住肉胞子虫（寄生虫）による下痢と嘔吐（おう）で、イノシシの事例も肝臓の生食と焼き肉によるＥ型肝炎で、いずれも生肉と生の内蔵、あるいは加熱不十分な肉料理が原因と推定された集団発生です。

表 日本におけるジビエが原因で発生した人獣共通感染症の事例

年	発生地（県）	原因食品・動物	感染症	喫食者（人）	患者（人）	死者（人）
2000	大分	シカ肉の琉球（大分の郷土料理）	サルモネラ症	14	9	0
2001	大分	シカ肉の刺身	腸管出血性大腸菌症	5	3	0
2003	兵庫	冷凍生シカ肉	E型肝炎	7	4	0
2003	鳥取	野生イノシシの肝臓(生)	E型肝炎	2	2	1
2003	長崎	イノシシ焼き肉	E型肝炎	12	5	0
2005	福岡	野生イノシシの肉	E型肝炎	11	1	0
2008	千葉	野生ウサギの処理	野兎病（接触感染）	−	1	0
2009	茨城	シカの生肉	腸管出血性大腸菌症	11	1	0
2009	神奈川	野生シカ肉（推定）	不明	15	5	0
2015	滋賀	シカ肉のあぶり	住肉胞子虫（下痢と嘔吐）	17	10	0
2016	茨城	クマ肉のロースト	トリヒナ（旋毛虫症）	31	21	0

一方、牛の生の肝臓の喫食が原因と考えられる食中毒は 1998 年から 2011 年に 128 件（患者数 852 人）発生し、22 件（患者数 79 人）が腸管出血性大腸菌症でした。これらの因果関係は明らかで、これを断ち切るため厚労省は 2012 年 7 月から牛肝臓の生食用の販売・提供を禁止しました。続いて 2015 年 6 月から、豚肉や肝臓の生食による E 型肝炎、サルモネラ・カンピロバクター・寄生虫による食中毒を防止するため、内臓類を含むすべての豚肉について生食用として販売・提供が禁止されました。

わが国では、近年、E 型肝炎が急増しており、国立感染症研究所の調査[*3]では 2012 ～ 2016 年までに 701 例の発生があり、感染源が記載されている 290 例のうち豚（肉やレバーを含む）の生喫食があった症例が 121 例（42％）と最も多く、次いでイノシシ 34 例（12％）、シカ 32 例（11％）の順でした。イノシシやシカなど野生鳥獣肉や内臓の生食のみならず、牛や豚の内臓の生食の危険性を知らないまま、依然として、間違った行為が続いています。食肉であろうが、野生鳥獣肉であろうが、調理する際は、しっかり加熱（中心部 75℃、1 分以上）することと、生肉に触れたものによる交差汚染[*4]に気をつけることが極めて重要です。

図 国産ジビエ認証制度のマーク

国産ジビエ認証

「国産ジビエ認証制度」について

農水省は 2018 年に国産ジビエの利用拡大に当たってジビエが消費者から信頼される食品として流通するように「国産ジビエ認証制度」を立ち上げました。この制度は、捕獲した野生のシカおよびイノシシの食肉処理施設における自主的な衛生管理の推進と、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づいた衛生管理基準の遵守、カットチャート[*5]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の確保等を適切に行う食肉処理施設を認証することによって、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ことを目的とした制度です。 詳細は他に譲りますが、店頭で、認証マーク（図）が付いたジビエが皆様にも近々にお目見えします。

よく加熱して食べよう

シカやイノシシなどは森林や農地に隣接して生息する野生動物であり、畜舎で飼養管理されている家畜とは異なります。したがって、その肉や内臓の生食はウイルス、細菌、寄生虫による感染（食中毒）リスクの高い、極めて危険な行為です。病原体は加熱により死滅します。よく加熱すること、これは、自然の恵みであるジビエ料理を安全に楽しむための絶対条件です。

*3 国立感染症研究所ホームページ参照 https://www.niid.go.jp/niid/images/iasr/2016/07/437d02t01.gif
*4 生肉に触れた手で他の食品に触ったり、調理器具の使い回しなどにより問題ない食品が二次的に汚染されること。
*5 「ロース」や「モモ」など部位ごとの切り分け方を定めたもの。処理業者ごとのばらつきを無くすことを目的とする。