

野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会 資料

シカ肉・イノシシ肉の食肉利用の現状、課題

特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会

捕獲時の課題

有害捕獲	捕獲時、必ずしも食肉用を前提としていない
わな猟	時間の経過と共に打ち身や内出血が発生しやすい
銃猟	腹部に被弾した個体の持ち込みもある
感染症の見極め	発症個体が滅多にないため見極めが難しい
	参考となる写真が少ない

と畜場・食肉処理場と解体処理加工施設の一般的な違い

	と畜場・食肉処理場	解体処理加工施設
搬入頭数	計画的	捕獲に依存 雌雄、体重が一様ではない
解体処理技術	専門的技能	自己流 講習の場がない
施設整備	基準に沿った設計	施設ごとに違う 処理頭数や資金計画により差が出る
衛生管理	徹底	専門知識が不十分 専門的な知識を学ぶ場がない
肉質管理	徹底	専門知識が不十分 専門的な知識を学ぶ場がない
行政指導	徹底	専門技能を持った職員がいない 鳥獣被害対策主務課に獣医を配置している県はわずか
担当部局	決められた部局	多くが鳥獣被害対策の主務課

一般的な解体処理施設の課題

運 営		捕獲個体	施設整備計画	整備機器		
自己資金 ※1	個人	-搬入もと- 本人 仲間の狩猟者	自己資金の範囲内	冷凍庫	冷凍ストッカー ※2	肉の管理がずさんになる
					業務用冷凍庫 ※3	
					プレハブ冷凍庫 ※4	処理頭数に見合っていない
				冷蔵庫	少ない	レール接続がまちまち ※5
					懸吊	あまり多くない
				洗浄方法	水道水	
					高圧洗浄	
消毒器 ※6	まちまち	熱湯、温湯器、熱湯器				
公的資金を活用 ※1	指定管理者	-搬入もと- 地域内の狩猟者	類似施設を参考	冷凍庫	業務用冷凍庫	
					プレハブ冷凍庫	処理頭数に見合っていない
				冷蔵庫	比較的多い	レール接続がまちまち
					懸吊	ほぼ設置
				洗浄方法	高圧洗浄	
					イオン電解水	
				消毒器	比較的多い	まな板には対応していない

※1 解体処理施設の面積・資金

公的資金活用例

関東1	イノシシ	101m ²	4,000万円
関東2	イノシシ	69m ²	2,200万円
関東3	シカ	89m ²	3,800万円
甲信東海1	シカ	100m ²	3,000万円
甲信東海2	シカ	90m ²	3,000万円
甲信東海3	シカ	200m ²	5,800万円
近畿1	イノシシ、シカ	76m ²	2,800万円
中国四国1	イノシシ、シカ	90m ²	2,500万円
中国四国2	イノシシ	60m ²	2,100万円
中国四国3	イノシシ、シカ	288m ²	7,200万円
中国四国4	シカ、イノシシ	106m ²	3,500万円
九州1	シカ	84m ²	2,000万円
九州2	イノシシ	60m ²	2,000万円
	平均	109m ²	3,377万円

自己資金活用例

甲信東海1	シカ、イノシシ	30m ²	500万円
甲信東海2	シカ、イノシシ	40m ²	700万円
甲信東海3	イノシシ	43m ²	1,500万円
九州1	イノシシ	36m ²	800万円
九州2	シカ、イノシシ	38m ²	1,100万円
九州3	シカ、イノシシ	96m ²	1,500万円
	平均	47m ²	1,017万円

※2、3、4 冷凍庫



※2 冷凍ストッカー



※3 業務用冷凍庫



※4 プレハブ冷凍庫

※5 レール接続



冷蔵庫に連結



冷蔵庫に連結されていない
理由: プレハブが既製品であったため

※6 消毒器



熱湯湯沸かし器



ナイフ消毒器

解体処理加工施設 その他

産廃の処理(実態)

血液

- 煮沸、燃焼して埋設等
- 下水に処理
- 産廃として処理

内臓等

- 燃焼して埋設等
- 産業廃棄物扱い
- 家庭ゴミ扱い

解体処理加工施設の設計、機器の整備、保管(課題)

設計

- 地元の業者が設計しており経験がない
- 軽トラックが入らない
- レールが低すぎて個体が床に接触
- 保健所の指導に沿って設計したら導線が良くない

機器

- 安い機器を入れたため使えない
- 処理頭数に見合わない大きな機器を導入
- 金属探知機の性能に差

保管

- 売れ残った肉(部位)が在庫となって貯まる

流通販売

