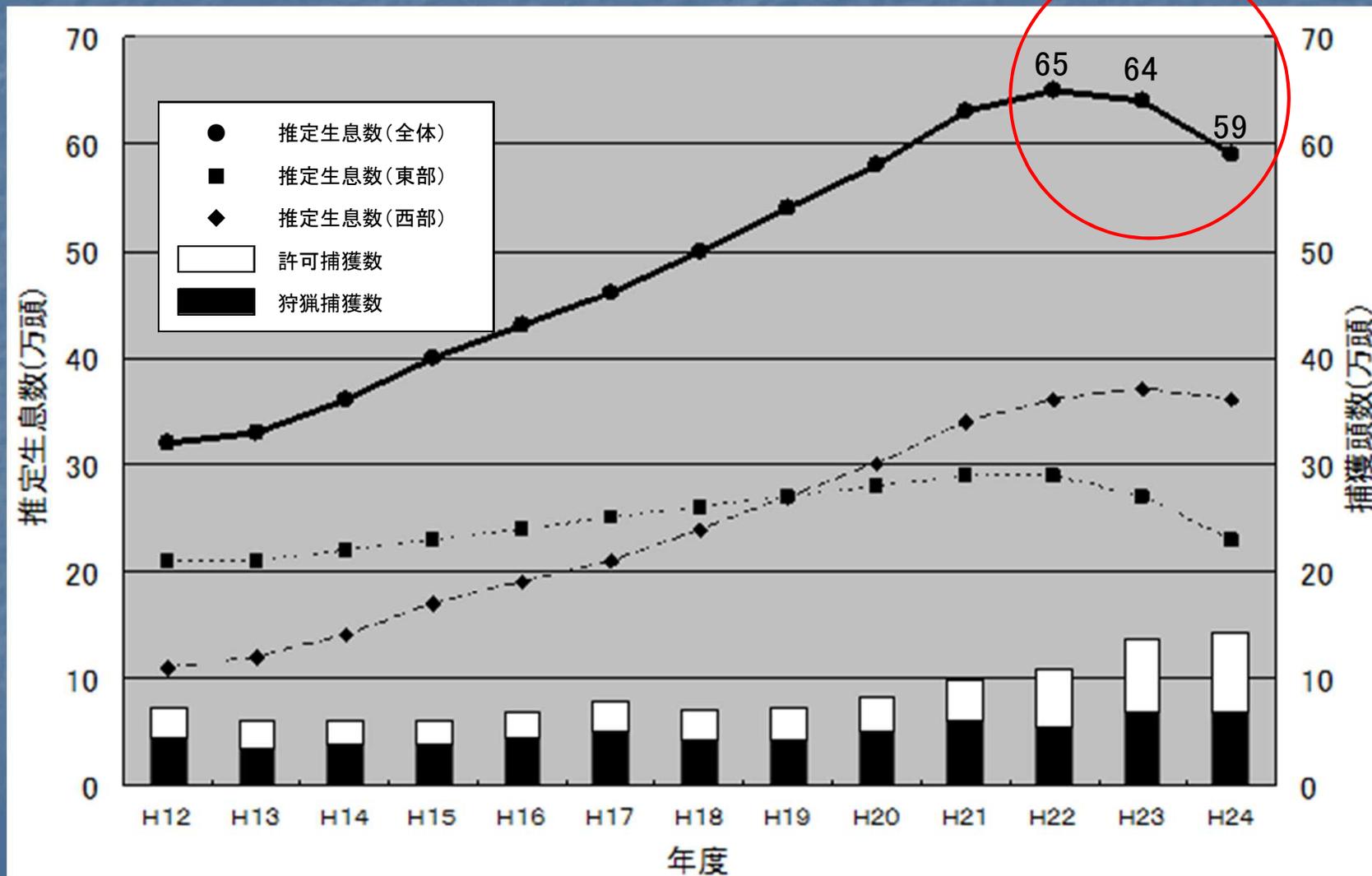


北海道のエゾシカ対策について

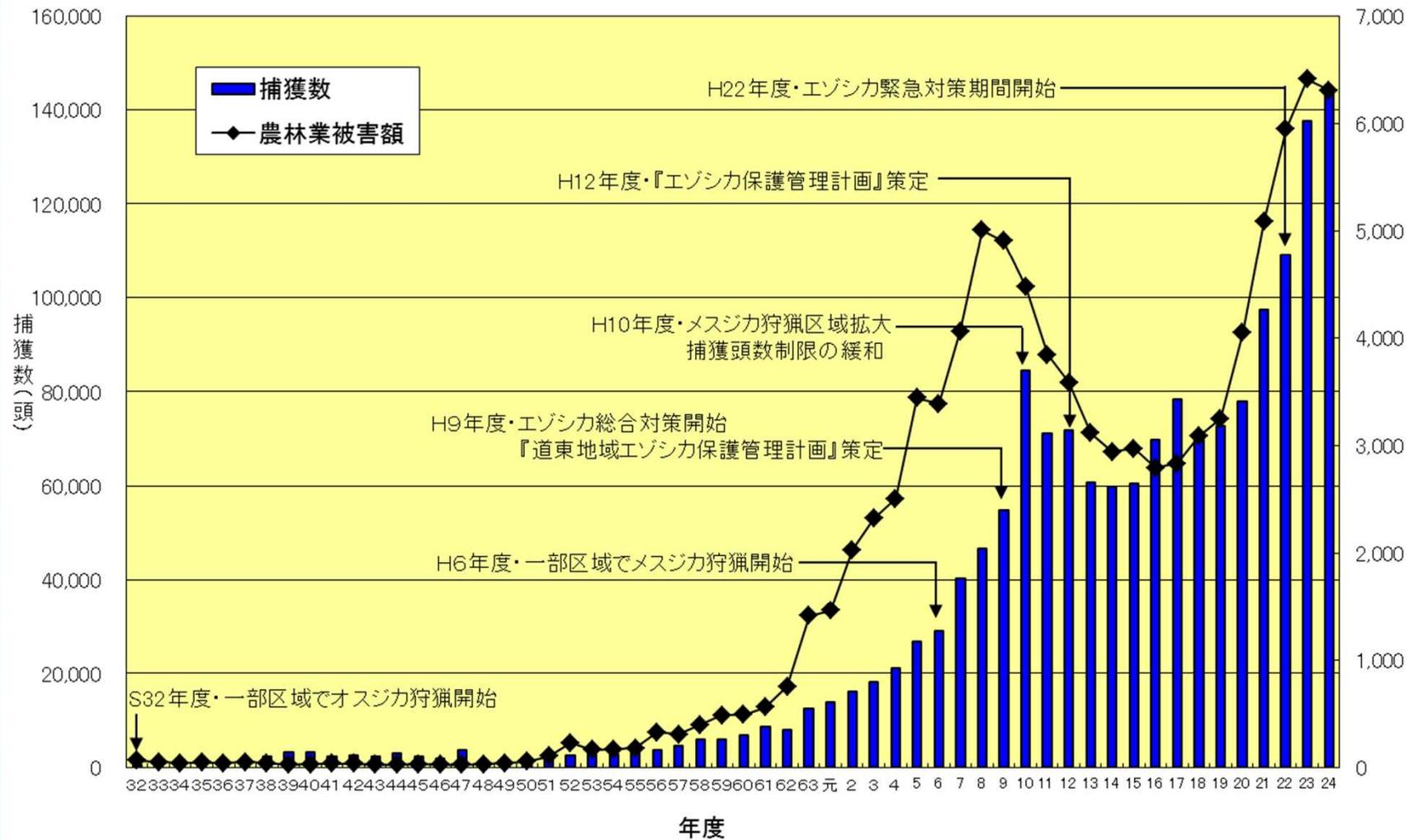


北海道 環境生活部
環境局 エゾシカ対策課

エゾシカの推定生息数



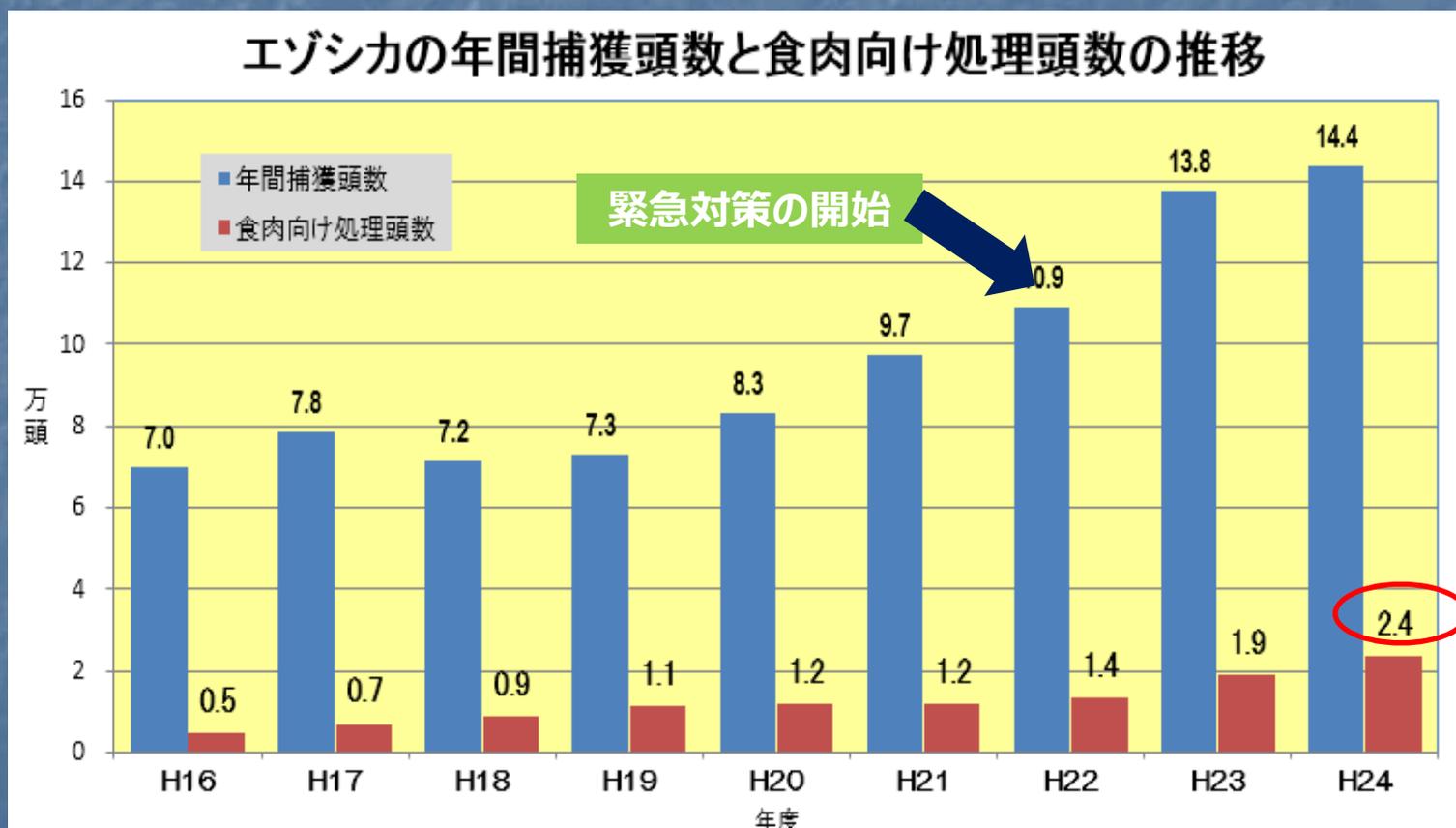
エゾシカ捕獲数とエゾシカによる農林業被害額の推移



被害額 (百万円)

■エゾシカ肉の処理現状

- ◆エゾシカの生息数、農林業被害額の増加に歯止めかからない状況が続いたことから、平成22年度から「緊急対策」を実施
→年間捕獲頭数は、着実に増加し、24年度には過去最高の**14万頭**越え



エゾシカの処理頭数は、道内だと畜・解体されるめん羊、山羊の約5倍！

エゾシカ衛生処理マニュアル策定の経緯

エゾシカ対策の推移

- 平成9年度～エゾシカ総合対策を実施
 - 平成9年度 道東地域エゾシカ保護管理計画を策定
 - 平成12年度から概ね5年ごとにエゾシカ保護管理計画を策定し、個体数管理を実施

【個体数調整の一環としての有効活用の検討】

- ・平成 9年度……エゾシカ対策連絡会議(庁内組織)
- ・平成13年度……エゾシカ対策協議会エゾシカ有効活用WG(庁内組織)
- ・平成17年度……有効活用検討委員会(外部委員会)を設置

→ 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、捕獲物の処理負担を軽減するとともに、北海道の産業起こしに結びつけていくことを目指す。

エゾシカ協会

- ・平成11年度……エゾシカ協会が設立(翌年には社団法人化)
【構成員】 学識経験者、獣医師会、自治体、関係事業者
- ・平成13年度……エゾシカ肉を流通するための体系の整備に関する要望
- ・平成15年度……野獣肉の処理法、衛生基準の検討に関する要望
本協会は、現在では、衛生処理マニュアルの遵守のほか、細菌検査など独自の基準を加えた「エゾシカ肉認証制度」を担っている団体。

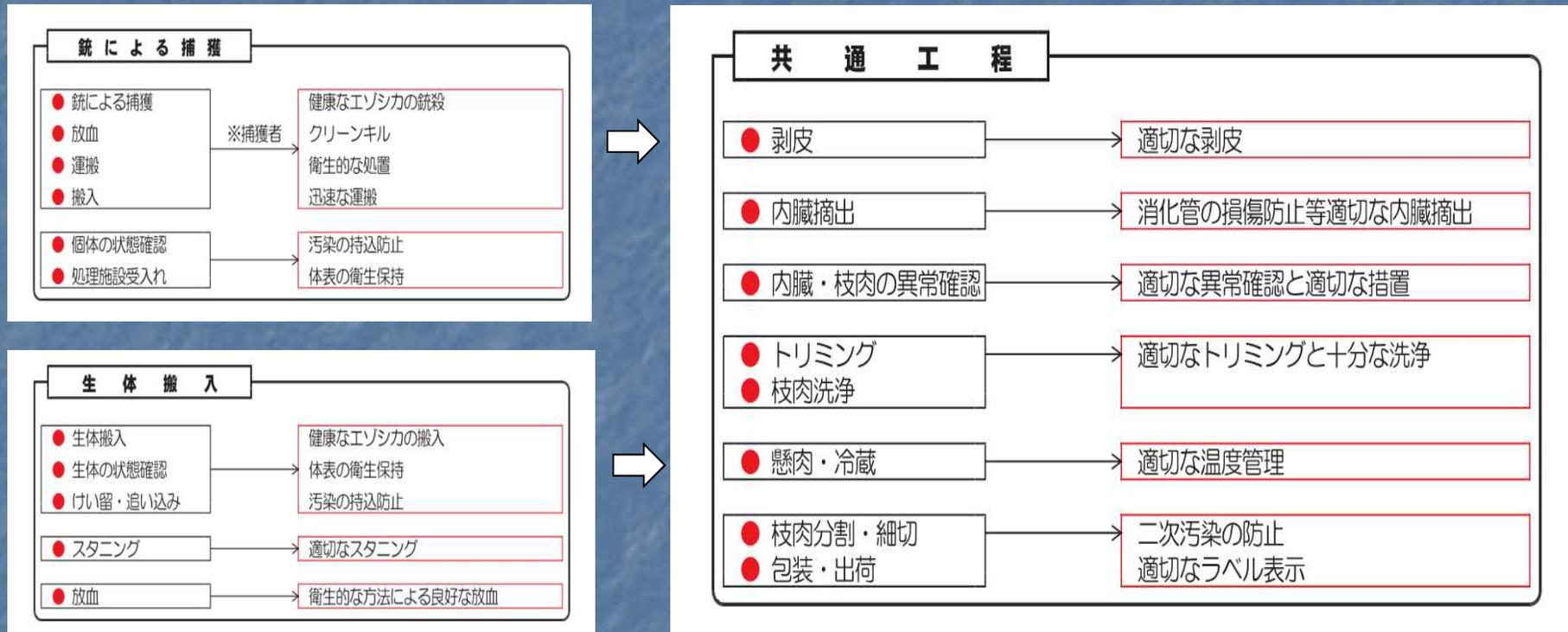


食品としての付加価値を高めるため、マニュアルに基づく自主的な管理体制が必要

平成18年10月 「エゾシカ衛生処理マニュアル」を作成

エゾシカ衛生処理マニュアル

～捕獲したエゾシカの処理の流れ～



- ★ 野外での内臓摘出は、摘出時の状況を確認できないことや、食品衛生上のリスクを考え、**捕獲個体のまま食肉処理業の許可施設に搬入するよう指導。**
- ★ 捕獲してから**処理場に搬入までの時間に定めはない。**
処理事業者が、捕獲から**概ね2時間程度を限度としている施設が多い。**

マニュアル運用上に発生した問題点

【マニュアル】

エゾシカが衛生的に処理され、より安全・安心な食肉として流通することを目的として作成

- ★ マニュアル～強制力がない
 - 適切な処理方法(特に**野外的内臓摘出をしないこと**)に係る理解の普及が必要
- ★ 家畜や家きんに係ると畜場(食鳥処理場)で要求される衛生管理とのギャップ
- ★ マニュアルの遵守状況を確認する制度がない
 - 第三者認証へ
- ★ 疾病に係るデータや情報、症例の蓄積が不足



取引の商談相手に対し、明確な説明ができない

■エゾシカ肉の安全確保の充実に向けた検査モデルのイメージ



監視指導等の取組

- ★ 各地域でエゾシカ対策を所管する環境生活課と、保健所の**合同で処理施設の監視指導を実施**（年100頭以上の処理を実施する施設が対象、一般的な衛生管理状況の確認に加え、「エゾシカ衛生処理マニュアル」の内容を遵守しているか確認）
- ★ H23年度、全道3ヶ所で、処理施設を対象に**衛生講習会を実施**
- ★ その他、北海道**HACCP**自主衛生管理認証制度等に積極的に取組むよう指導
- ★ 狩猟者に対しては、狩猟免許講習時に**人獣共通感染症や生食のリスクについて講義**

<監視指導実施の難しさ>

- ★ 冬期間に処理が集中する「**季節労働**」的な側面あり
施設への搬入は早朝に集中、エゾシカが搬入されない日も

★事業者独自の活動

エゾシカ食肉事業協同組合では、大学の講師を招聘し、組合員を対象とした衛生処理等の講習会を独自に開催

国のガイドラインに期待するもの

- ★ 科学的な情報を活用した分かりやすい内容に
 - ◆常に最新の情報を共有、各自治体のマニュアル充実への支援
- ★ 食品としての安全性確保を重視した内容に
 - ◆利活用促進に偏ったガイドラインが、将来的に事故発生の原因となることを避ける
 - ◆野外での内臓摘出の適否の整理
 - ◆地域では学校給食として採用されても、調理ラインは完全に別というのが現実！
- ★ 自治体独自の検査体制、資格制度を参考に国として制度化を
- ★ 国のガイドラインの内容が確実に遵守され、衛生管理が徹底されるよう、実効性のある普及策を
 - ◆新たにマニュアルを作成する場合の支援のみならず、既存マニュアルや各自治体の野生鳥獣肉に係る衛生管理指導等、全国的な衛生管理のレベル向上を目指す
- ★ その他
 - ◆表示事項に、「中心部まで加熱」して喫食する旨の記載義務化の検討を