

---

 食の安全・安心にかかわる最近の話題 特集 野生鳥獣肉の安全性確保に関する研究
 

---

# 1. 野生鳥獣肉の安全性確保に関する研究

## — その背景にある近年の野生動物の棲息域の拡大・増加とジビエ振興 —

たか い しん じ  
高 井 伸 二  
Shinji TAKAI

近年、シカ、イノシシ、カモ肉などがジビエとして、レストランや市町村の特産品として、その利用が拡大しています。日本で獣肉食が禁忌とされた時代においても、シカ肉、イノシシ肉は貴重なタンパク源であり、滋養強壯の食材として、「葉喰い」の別名で利用され、「もみじ鍋」「ほたん鍋」などの鍋料理が日本各地に見受けられました。一方、わが国には刺身やタタキなど生食を好む習慣があり、野生動物肉による食中毒の発生が報告されています。

さて、近年、農林水産業における鳥獣被害が深刻化し、平成 23 年度の農作物被害金額は 226 億円に上り、獣種別被害金額はシカが 83 億円、イノシシが 62 億円と、シカとイノシシによる被害額が全体の 64% を占め、その増加が顕著となっています。鳥獣被害の深刻化・被害金額の増加は農業者の生産意欲を減退させる大きな要因となり、耕作放棄地が増加し、さらなる被害を招くという悪循環が生じ、被害金額だけでは計り知れない悪影響が懸念され、特に、近年、その被害が全国的に広域化・深刻化していることが大きな問題となっています。被害拡大の背景としては、①狩猟人口の減少と狩猟者（猟銃免許を有している者）の高齢化による捕獲圧の低下、②気候変動の影響で少雪化、暖冬傾向のため、生息適地の変動・拡大、③農山漁村の過疎化、高齢化の進展等による耕作放棄地の増加といった人間活動の低下、などの要因が複合的に関係しているといわれています。

平成 23 年度自然環境保全基礎調査（環境省自然環境局）によれば、ニホンジカの生息推計値（中央値）は約 261 万頭、エゾシカは約 64 万頭、イノシシは約 88 万頭となっております。ニホンジカの繁

殖率は 1 歳で 90%、2 歳以上でほぼ 100% と極めて高く、年に 16 - 20% の勢いで増加し（自然増加率 1.21 : 2010 年度）、4 - 5 年で個体数は倍となっています。ニホンジカの捕獲率を強化しないと 2025 年には 500 万頭を超えると予想されています。一方、イノシシは成獣の死亡率は高く、毎年半数近くが狩猟などで死亡しており、純繁殖率は 1.055 となり、個体数は安定して推移しています。イノシシとシカの捕獲数（狩猟と駆除）は、1970 年にはそれぞれ約 6 万頭と 1 万 5 千頭であったが、2010 年には約 48 万頭と約 36 万頭と、この 40 年間に捕獲数はイノシシが 6 倍、ニホンジカが 25 倍と、過去 20 年間に激増しました。

この生息数・捕獲数の増加に伴い、イノシシやシカの有効利用が全国各地で、資源としての利用（肉・皮・薬の原料・肥料・ペットフード）、観光目的の地域おこしや村おこしなど多方面から検討されています。それを反映した数字として、全国 119 カ所（多い順に北海道、長野、島根、千葉・鳥取・長崎、愛媛・高知・熊本、三重・兵庫・岡山・福岡・佐賀・大分、群馬・静岡・愛知・滋賀・京都・和歌山・香川・徳島など 36 都道府県）に野生鳥獣の処理加工施設が設置されています（農水省による平成 24 年 7 月の調査）。狩猟者の数は 19 万人と毎年減少傾向にあり、狩猟免許取得者の 7 割が 60 歳以上と、捕獲の担い手不足が深刻化しています。地方自治体では、有害鳥獣捕獲報償金制度を設け、年間活動費と 1 頭あたりの有害鳥獣捕獲報償金（ある自治体の一例：シカ・イノシシ/銃器 13,000 円、わな 10,000 円）により捕獲活動を支援し、捕獲頭数も増加していますが、それ以上に自然増加率が上回っているという現実があ

ります。

食肉として利用されるシカおよびイノシシなどの野生動物は、と畜場法の対象家畜ではなく、野生動物由来の食肉の安全性を担保する検査に関する法規制はありません。しかし、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することが定められています。このため、わが国では、野生のシカとイノシシの食肉利用においては、食肉処理業の許可を受け、一定の衛生基準を満たした施設・工程のもとで処理された野生動物が食肉として販売できるようになっております。このような法的な背景から、それぞれの自治体(市町村も含む)は野生鳥獣食肉衛生管理ガイドラインを策定し、先に示した全国119カ所の野生鳥獣の処理加工施設は都道府県の食品衛生法施行条例に定めた施設・設備および衛生管理の基準を遵守するように行政指導され、運営されております。

わが国において、これまでに野生動物の病原体の保有状況や野生動物肉の利用に関しては、個別の調査研究が実施されてまいりましたが、いずれも一時的・地域的なもので、全国的な状況把握や疫学調査、野生動物の背景にあるリスク評価、有効なリスク回

避措置等については、体系的には検討されておられません。そこで、著者らは厚労科研「野生鳥獣由来食肉の安全性確保に関する研究(平成23-25年)」が採択されたことにより、野生動物の生態学者、各野生動物の専門家、行政経験者、疫学者、診断の専門組織などをチームとし、モデル地域で野生動物の採材、病原体保有状況の調査、疫学的背景に基づく科学的な野生動物由来肉のリスク評価を行い、3年間の研究成果の一つとしてガイドライン「野生鳥獣食肉の安全性確保に関する報告書～より衛生的な取扱いを行うための指針策定に向けて～」を取り纏めました。その成果は、平成26年7月に設置された厚労省「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会」に反映され、国のガイドライン作成にも寄与できたのではないかと思います。それぞれの担当者に、研究成果の概要を解説いただきます。

### 参考資料

厚生労働省科学研究費補助金・食品の安全確保推進研究事業  
「野生鳥獣由来食肉の安全性確保に関する研究」平成23-25年度 研究報告書

「野生鳥獣肉の安全確保に関する報告書 ～より衛生的な取扱いを行うための指針策定に向けて～」2014年3月

「イノシシ・シカ内臓カラーアトラス」肉眼所見 ダイジェスト版 2014年5月