

4. インターネットを用いた野生カモ肉の流通状況調査

むら た こう いち
村 田 浩 一
Koichi MURATA

食肉利用される野生鳥類のうち、カモ類については、捕獲数が狩猟対象鳥獣の中でも最も多く、年間約24万羽と報告されている¹⁾。また、野生カモ類はカンピロバクターやサルモネラを保菌しているため²⁾、その流通には公衆衛生上の問題がある。しかし、国内における野生カモ肉の流通に関しては、これまで詳細な調査や研究が行われていない。そこで、インターネットを活用し、野生カモ肉の利用に関する調査を試みた。

日本国内で野生カモ類由来の食肉を利用している飲食店および卸売・小売業者を対象とし、店舗件数、仕入れ元、提供形態、販売形態、処理内容、輸送形態、食肉利用種の計7項目について調査した。提供形態は、調理済みで完全に火が通った状態で提供される場合を「加熱提供」、鴨鍋や鴨すきのように生肉で提供されるが食べる際には火を通す場合を「非加熱提供」、鴨刺しのように生の状態で提供される場合を「生食提供」として分類した。販売形態は卸売・小売業者の中で、店頭で直接販売する場合を「店頭販売」、インターネットや電話で注文を受注し、宅急便で配送する場合を「配送販売」として分類した。処理内容は未解体の一羽丸ごとの場合を「内臓未処理」、一羽丸ごとでも内臓は処理されている場合や枝肉の場合を「内臓処理済み」として分類した。輸送形態は、「配送販売」のうち、常温または不明の場合を「常温・不明」、冷蔵または冷凍配送の場合を「クール便」として分類した。調査には国内の主要な検索エンジン7つを用いた。これらの検索エンジンに鳥に関する検索ワード(「鳥」、「野鳥」、「鴨」、「カモ」)から1つ、肉に関する検索ワード(「肉」、「食肉」、「食用」)から1つを組み合わせ合わせた合計12個の

ワードに、さらに野生由来のカモ肉をヒットさせるため「野生」を付け足した3つの語句を組み合わせた基本ワードを入れて検索を行った。7つの検索エンジンで12個の検索ワードを用いてヒットした84通りの検索結果からそれぞれ任意に100件のホームページ(以下、HPと略す)を選択し、有用な情報件数の割合(ヒット率)を算出した。選択したHPの有用性は、野生カモ肉を取り扱っている店のHPである場合またはその情報を載せているブログから判断した。さらに、高いヒット率を得られた基本ワードの後に「店」、「料理」、「ジビエ」、「販売」、「天然」の5つの追加ワードを1つ、2つと追加して計358通りのヒット率を算出した。

基本ワード12個の各検索エンジンにおけるヒット率では「鴨&肉」、「鴨&食肉」、「鴨&食用」および「カモ&肉」のワードで高いヒット率が得られた。高かった基本ワードの後に「店」、「料理」、「ジビエ」、「販売」、「天然」のどれか1つを追加すると、「店」と「天然」というワードで40パーセント以上のヒット率が得られた。ワードを追加した中でも「鴨&肉&野生」の基本ワードに「店」と「ジビエ」を付け足した際に56%の最も高いヒット率が得られた。飲食店、卸売・小売業者で食肉利用されていた種は、マガモ(*Anas platyrhynchos*)、コガモ(*A. crecca*)、カルガモ(*A. poecilorhyncha zonorhyncha*)、オナガガモ(*A. acuta*)、ヒドリガモ(*A. penelope*)、ハシビロガモ(*A. clypeata*)、ヨシガモ(*A. falcata*)、ホシハジロ(*Aythya ferina*)、スズガモ(*Ayt. manila*)の9種であった。野生カモ肉を利用している飲食店は1都1都25県で137件、卸売・小売業者は1都14県で28件であった。飲食店での県別では、東京40件、

滋賀 30 件、北海道 9 件の順に多く、仕入れ元は新潟 16 件、鹿児島 8 件、北海道 7 件の順に多かった。卸売・小売業者での県別では、千葉 4 件、東京 4 件、石川 4 件の順に多く、仕入れ元は千葉 4 件、新潟 3 件、石川 3 件の順に多くなった。飲食店での、野生カモ肉の提供形態は加熱提供が 72 件、非加熱提供が 65 件、生食提供が 5 件あった。卸売・小売業者での販売形態は店頭販売 5 件、配送販売が 23 件であった。店頭販売のうち、内臓未処理が 1 件、内臓処理済みが 4 件であった。配送販売のうち、内臓未処理または不明が 7 件、内臓処理済みが 16 件であった。輸送形態は、常温・不明が 8 件、クール便が 15 件あった。飲食店での県別では、東京が 40 件と最も高くなったが、その仕入れ元は他県に頼っており、主に新潟、鹿児島、北海道の順に多かった。また、その輸送には 1～2 日を要していた。次に多い県としては、滋賀 2 件、石川 1 件、不明 27 件であった。卸売・小売業者での県別では、ネットワークの中心となる東京に配送販売の本社が集中しているため、上位に入ったと考えられる。また飲食店同様、その仕入れ元は他県に頼っている。インターネットによる配送販

売では、全国各地に配送が可能であり、例えば仕入れ元の北海道からインターネット販売業者のある東京を経由し沖縄へ配送された場合、最低でも 3～4 日を要する。さらに、注文を受けるまで在庫として保存され続けるため、狩猟されてから消費者に届くまでには更に日数が必要になると推察した。

野生カモ肉、とくに未解体の鳥を販売する場合は、食肉処理業の許可を持った業者による解体や内臓処理、冷凍状態での配送や保存が望ましい。野生カモ肉販売の安全性確保では、解体工程や処理施設の管理方法などを記した衛生ガイドラインの作成と配布、さらに法規制などの対策が求められる。

文 献

- 1) 環境省(2013)：平成 23 年度鳥獣統計情報
<http://www.env.go.jp/nature/choju/docs/docs2/h23/06h23tou.html>
- 2) 川森文彦・有田世乃・西尾智裕・三輪憲永・増田高志・秋山真人：腸炎患者、犬、猫および野鳥におけるカンピロバクターおよびヘリコバクターの保有状況並びに分離法の検討。日獣会誌. 2004 ; 57 : 455-459.