

## ～ジビエに関する豆知識～

### 豆知識①

#### どうして野生鳥獣が食材として利用されるの？

近年、シカやイノシシなどの野生鳥獣が増え、畑を荒らし農作物を食べてしまうなど、農業などへ深刻な被害をもたらすことが問題となっています。

このような被害を防止するため、野生鳥獣を捕獲し頭数を減らす取組みが全国的に行われています。

捕獲された野生鳥獣は、主に埋設や焼却により廃棄処理されています。食肉への利用はごく一部に留まっているのが現状ですが、捕獲された野生鳥獣を地域資源として有効活用しようという動きが進められており、狩猟者の育成や流通体制の整備への取組みがなされています。

### 豆知識②

#### ジビエの衛生管理はどうなっているの？

イノシシやシカの解体・処理は、食品衛生法に基づく許可を受けた施設で行われています。

また、平成26年、食用に供されるジビエの安全性を確保するため「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を厚生労働省が発表しました。

これは、狩猟者や食肉処理業者、食肉販売業者などが守るべき衛生措置が記載されおり、狩猟・運搬・加工・調理・販売・消費の各段階における取扱いについて具体的に示しています。

千葉県でも、より衛生的で安全性の高い野生鳥獣肉を供給するための指針として、平成29年、「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生ガイドライン」を策定しました。

（※）農林水産省及び一部の自治体では取扱いについてマニュアルを整備

#### 千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン

URL <https://www.pref.chiba.lg.jp/noushin/choujuu/yuugai/documents/h29newgaidorain.pdf>

## ～千葉県の野生鳥獣対策のご紹介～

### 具体的には…

①防護／農地への侵入を防ぐ  
電気柵や金網柵などの防護柵の設置

③資源活用／  
食肉として有効活用する  
処理加工施設の整備、調理法の開発・販売促進など

②捕獲／  
頭数を適正に管理する  
生息状況の調査、捕獲活動の支援、狩猟の担い手確保など

④生息環境管理／  
農地に出現しにくい環境を作る  
飼場や隠れ場所の解消など

県内で捕獲され、放射性物質検査を行い、ガイドラインに沿って適正に処理されたイノシシやシカの肉を「房総ジビエ」と銘打ち、消費拡大に取り組んでいます。

（参考）千葉県の有害鳥獣による農作物被害金額

平成26年度	平成27年度	平成28年度
3億8,112万円	3億9,256万円	4億6,539万円

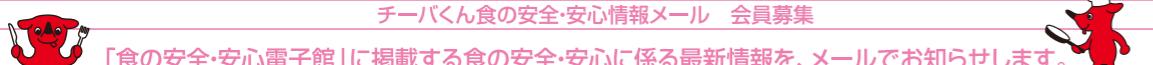
千葉県野生鳥獣対策本部ホームページは[こちら](https://www.pref.chiba.lg.jp/noushin/choujuu/yuugai/) URL <https://www.pref.chiba.lg.jp/noushin/choujuu/yuugai/>

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル（県庁衛生指導課内）TEL043-221-6000

食の安全・安心電子館 <https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/index.html>

チーバくん食の安全・安心情報メール 会員募集



食品の自主回収  
情報配信中

アクセスしてメールマガジンのページから登録できます！  
千葉県ホームページ <http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html>

問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL043-223-2638 FAX043-227-2713 Eメール eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp URL <http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/index.html>



# ジビエって なに？

## ジビエ（野生鳥獣肉）の 安全性に関する基礎知識

