

イノシシ肉処理衛生管理講習会におけるアンケート調査について

南総食肉衛生検査所 ○堀畑貴子 橋本亮 黒田順子 小泉慎一郎
中澤繁樹（東総食肉衛生検査所）

1. はじめに

全国において、野生鳥獣による農作物被害が発生しており、被害総額は毎年約 200 億円にのぼる。千葉県も例外ではなく、農作物被害は増加傾向にある。なかでもイノシシによる被害総額は 1 億 8 千万円を占め、農作物の鳥獣害の中で最多であり、その対応が急務とされている。

平成 19 年に千葉県野生鳥獣対策本部が設置され、地域・市町村・県が一体となり、防護・捕獲・資源活用・生息環境整備の実施に取り組んでいる。この鳥獣被害対策の一環として、イノシシ肉の資源活用が推進されており、イノシシ肉処理施設の整備が行われている。しかし、イノシシはと畜場法の対象獣畜とされておらず、イノシシ肉は公的な検査を受けることなく取引されているのが現状である。そこで、衛生的で安全なイノシシ肉の確保を図ることを目的に、平成 20 年に策定された「千葉県イノシシ肉に係る衛生管理ガイドライン」（以下、ガイドライン）に基づき、イノシシ肉を食用として処理・販売する者に対して、イノシシ肉処理衛生管理講習会（以下、講習会）を年に 1 回行っている。

今回、講習会受講者の傾向・解体処理における衛生状態の現状及び知識を調査する目的で、平成 23 年度講習会受講者を対象としてアンケート調査を行ったので、その概要を報告する。

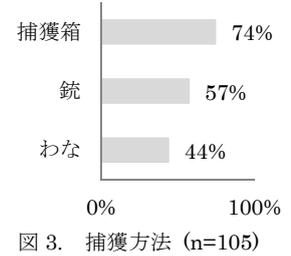
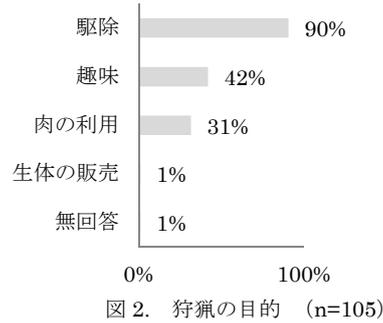
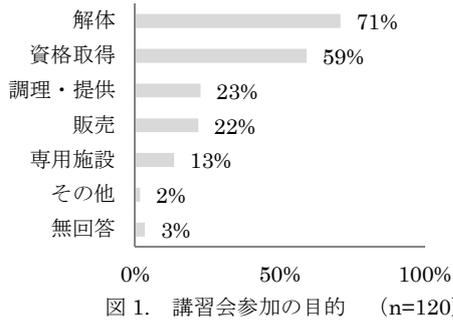
2. アンケート調査方法

- (1) 実施対象；平成 23 年度イノシシ肉処理衛生管理講習会受講者 121 名（回収率 99.2%）
- (2) 実施期間；平成 23 年 10 月 5 日から 27 日 講習会終了後
- (3) 実施場所；管内 A と畜場
- (4) 実施方法；無記名の選択形式でのアンケート調査
- (5) 調査項目；ア. 受講者の傾向（居住市町村、年齢、性別、職業、受講回数、講習会参加目的）
イ. 捕獲について（イノシシ狩猟の目的、捕獲方法、銃の種類）
ウ. 解体処理について（放血場所、解体場所、解体作業時に気をつけている点）
エ. イノシシ肉の取り扱いについて（イノシシ肉の利用方法・調理方法、内臓食用利用の有無、疾病に対する知識の有無）

3. 調査結果

(1) 講習会受講者の傾向

- ア. 受講者の 9 割が南総地域に住んでおり、講習会参加者は 60 代以上の男性が 66%。
- イ. 講習会参加の目的（複数回答）は「イノシシを解体するため」が 71%(85/120)、「イノシシ肉処理衛生管理者資格を取得するため」が 59%(71/120)、「イノシシ肉を調理・提供する予定がある」が 23%(27/120)、「イノシシ肉を販売する予定がある」が 22%(26/120)、「専用の処理施設を作る予定がある」が 13%(16/120)。（図 1）

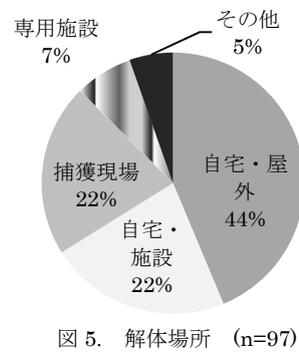
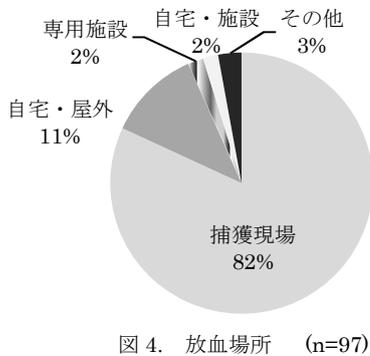


(2) 捕獲について

- ア. イノシシ狩猟経験がある人が 87%(105/120)。狩猟の目的(複数回答)は「駆除」が 90%(95/120)、次いで「趣味」が 42%(44/120)、「肉の利用」が 31%(33/120)。(図 2)
- イ. イノシシの捕獲方法(複数回答)は、捕獲箱が 74%(78/105)、銃を用いるのは 57%(60/105)、捕獲箱以外のわなが 44%(46/105) (図 3)。散弾のみを用いる人は狩猟者の 5%(5/105)。

(3) 解体処理について

- ア. 食用目的でイノシシを解体処理したことのある人は 81%(97/120)。
- イ. 放血場所は捕獲現場が 82%。自宅敷地内の屋外が 11% (図 4)。
- ウ. 解体場所は自宅敷地内の屋外が 44%、捕獲現場が 22%であり、屋外での解体が 66%を占める。解体処理施設や自宅敷地内の施設を用いる人は 29%にとどまる (図 5)。



- エ. 解体作業時には、7割以上の人「皮むき前にと体を水洗いして汚れを落とす」(88%)、「腸管などを傷つけないように気をつけている」(85%)、「作業前・作業中に汚れた時は、手洗いをしている」(72%)などに気をつけている。一方で、「剥皮後のと体を水洗い」が 56%、「ステンレスなど、洗浄・消毒できる作業台の上で皮むきしている」が 35%、「包丁などの器具類は、熱湯などで消毒している」が 34%にとどまった (図 6)。

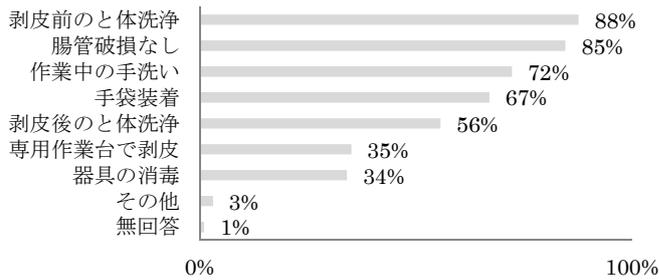


図 6. 解体作業で気をつけていること (n=97)

(4) イノシシ肉の取り扱いについて

- ア. イノシシ肉の利用方法(複数回答)については、「自宅で食べる、知人にわかる」が 94%(91/97)。次いで「飲食店」が 6%(6/97)、「食肉製品」が 3%(3/97)。(図 7)。
- イ. イノシシ肉の調理方法は「焼く」「煮る」が圧倒的に多く、「生で食べる」を選択した人はいない。
- ウ. 内臓は「食用に利用しない」が 76%(94/120)。「食用に利用する」と回答した 19%(23/120)の人のうち、利用部位は肝臓(14 人)、心臓(7 人)、胃腸(4 人)の順に多い。
- エ. イノシシ肉から人にうつる病気について、「(講習会前に) 知らなかった」と回答した人は 23%(27/120) (図 8)。

(5) 意見・要望

- ア. 講習会の自由意見として、「講習会の内容が 2 回とも同じだから、2 回目は違う内容にしてほしい」、「解体処理技術を教えてほしい」といった要望があった。

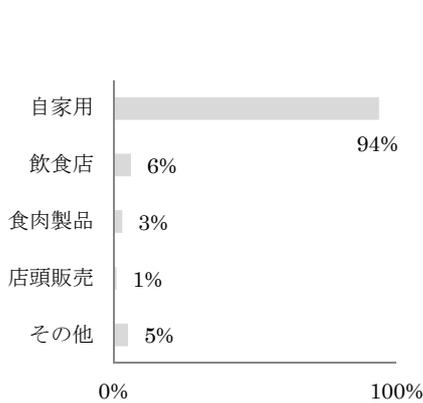


図 7. イノシシ肉の利用方法 (n=97)

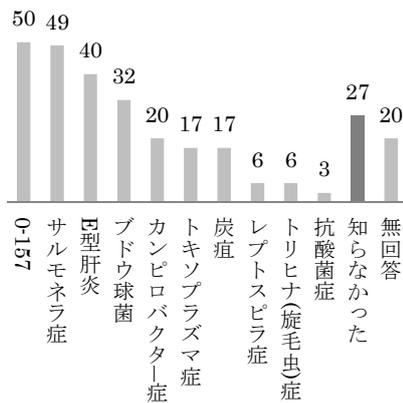


図 8. イノシシ肉から人にうつる病気を知っていましたか (n=120)

4. 考察

ガイドラインが策定されてから3年が経過し、講習会も4回実施されている中、今回のアンケート調査により、受講者の現状が明らかとなった。

受講者の9割が南総地区の住民であり、イノシシ生息分布域と講習会参加者地域がほぼ合致していた。狩猟者の9割が狩猟の目的を駆除と回答していることから、現状では「食肉利用」は付加価値的な意味合いが強いと言える。しかし、年々受講者が増えていることなどから、「食肉利用」への関心が高まっており、今後業としてイノシシ肉を取り扱う者が増加すると思われる。

受講者の多くは食用目的で解体しているものの、その肉はほとんどが自家用として消費されていた。本来自家消費者はガイドラインの適用外であるが、野生動物であるイノシシを解体しその肉を食べるという行為は同じであり、自家消費する場合でもガイドラインにならって処理を行うことはリスク回避につながる。例えば、大半が解体処理を屋外で行っていたことや、一部で狩猟に散弾が使われていたことがわかっており、今後このような点について注意を促すことにより、自家消費者の衛生管理向上を図ることができる。

処理施設建設等に関して保健所に相談が寄せられた際には、条例に定められた構造基準等が必要なことに加えて、ガイドラインに記載のある構造設備の基準や遵守事項、衛生措置の基準、各種台帳の記載等について説明を行い、それに沿った衛生管理が実施されるよう説明する必要がある。

また、イノシシ肉から人に感染する疾病の知識が不足していることが明らかとなった。野生動物であるイノシシは、人獣共通感染症や食中毒の病原微生物、寄生虫を保有している可能性が高く、国内ではジビエの生食あるいは加熱不十分での喫食によりE型肝炎を発症した事例も報告されている。イノシシ肉を生で食べる人はいなかったが、肝臓を食べる人は受講者の11%を占めることや、また、千葉県の野生イノシシの抗体保有率はE型肝炎で8%、トキソプラズマで3.3%との報告もあり、処理業者だけではなく、自家消費を行う人も疾病に関する知識の習得が必要であり、講習会に多くの人に参加することが有用である。

イノシシなどの野生動物の食肉利用は全国的にも行われている。今後他県の状況や、アンケートの要望事項を踏まえ、衛生管理や疾病の知識等についてより充実した講習会にしていきたい。