

## ジビエをおいしく安全に食べるために

最近、「ジビエ」と呼ばれる食材が私たちの身の回りで身近な存在となっています。ジビエ（フランス語でgibier）とは狩猟の対象となり、食用となる野生鳥獣（シカ、イノシシ、クマ、野鳥、野ウサギなど）、またはその肉のことをさします。従来ジビエは狩猟関係者など限られた範囲で消費される食材でした。しかし、近年ジビエは飲食店で料理として提供されるほか、特産物、ペットフードなど広く利活用され、一般の人々に身近な食材となりつつあります。

このように広くジビエが認知されるようになった背景には、野生鳥獣の生息数増加・農作物被害の増加によって、イノシシ、シカを中心とした野生鳥獣の捕獲機会が大幅に増加したことがあげられます。この20年近くの間、農作物被害の防止のために捕獲されたイノシシ、シカの捕獲数はそれぞれ46万頭、42万頭と8倍～9倍に増加しました。そこで、これらの捕獲した野生鳥獣を食用として有効活用する取り組みが広く行われるようになりました。

しかしながら、イノシシ、シカといった野生鳥獣はウシやブタといった家畜と異なり、エサや生育環境が管理されていません。また、家畜では「と畜場法」によって、とさつ・解体時に獣医師による病気の有無等の検査が義務付けられていますが、野生鳥獣を狩猟により捕獲する場合にはこのような検査は義務付けられていません。野生鳥獣はヒトに病気を引き起こす寄生虫、細菌、ウイルスなどの病原体を保有していることが多く、当所が行ったイノシシの便の調査でも、一部に病原体の保有が確認されました。このため、ジビエを生肉や加熱不十分な状態で喫食した場合に食中毒として健康被害がしばしば報告されています（表）。

このような食中毒を防ぎ、ジビエの狩猟から消

表 野生鳥獣肉（ジビエ）を原因とする食中毒事例  
（□は生肉を喫食した食中毒事例）

年	原因食品	感染症	患者 (死者数)
1974	クマ肉の刺身	トリヒナ症	15
1979	冷凍クマ肉の刺身	トリヒナ症	12
1981	冷凍クマ肉の刺身	トリヒナ症	172
1997	冷凍シカ肉の刺身	腸管出血性大腸菌感染症	4
2000	シカ肉の生食	サルモネラ感染症	9
2001	シカ肉の刺身	腸管出血性大腸菌感染症	3
2003	冷凍シカ肉（生食）	E型肝炎	4
2003	イノシシ肝臓（生食）	E型肝炎	2（1）
2003	イノシシ焼肉	E型肝炎	5
2005	イノシシの肉	E型肝炎	1
2009	シカ肉（生食）	腸管出血性大腸菌感染症	1
2009	シカ肉（推定）	不明	5
2011	シカ肉のロースステーキ	ザルコシステイス症	4
2016	クマ肉のロースト	トリヒナ症	21

\* 食品安全委員会 ファクトシート、公衆衛生(2009,83,40-45)、病原微生物検出情報(1997,18,84, 2017,38,77-78)より一部改変

費までの安全性と衛生管理を確保するため、国では「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」、「国産ジビエ認証制度」、富山県では「富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン」を制定しています。これらのガイドラインでは、ジビエを取り扱う狩猟者や事業者が、野生鳥獣を解体・食肉加工時に安全で適切な衛生管理を行い、異常や病気の疑いのある野生鳥獣は廃棄することや、飲食店でジビエを生食または加熱不十分な状態で提供しないことなど詳細に求めています。

野生鳥獣に保有される病原体は加熱により死滅することが分かっています。肉の中心までよく加熱することがジビエをおいしく安全に食べるためによりも大切な注意点です。

参考資料：農林水産省農村振興局ホームページ  
鳥獣被害対策について<http://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/attach/pdf/index-314.pdf>

（細菌部 木全 恵子）