

広島市食検だより

第16号 (2015年5月)

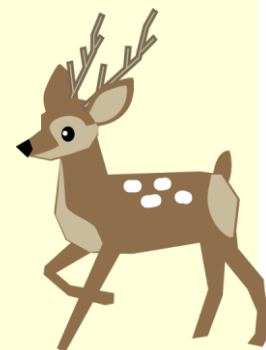


知って安全！ジビエ料理

ジビエフームはまだまだ続く？

ジビエとは、イノシシ・シカ・キジなど野生鳥獣の肉のことをいいます。牛肉や豚肉よりも低カロリー＆高たんぱく質のため、近年人気が高まっている食材です。

昨年、狩猟などの決まりを定めた法律（ちようじゆうほごほう鳥獣保護法）が一部改正され、今後さらに野生鳥獣の捕獲数が増加し、野生鳥獣の食用としての利用増加が見込まれています。ジビエはますます身近なものになるでしょう。



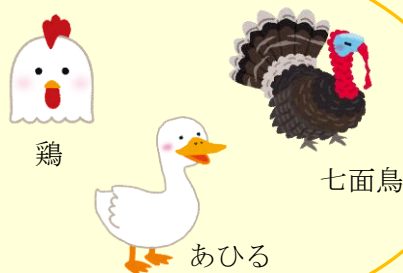
と畜場でジビエは検査されている？

これらの野生鳥獣は、「と畜場法」や「しよくちようしりほう食鳥処理法」で定められている検査の対象になっていません。ただし、食肉として流通させる場合は食品衛生法の規定を守り、許可のある施設で処理する必要があります。

と畜場法



食鳥処理法



ジビエと食中毒

野生鳥獣は、牛や豚のように飼育管理がされていないため、どんな病原体を持っているか分かりません。日本ではジビエの生食が原因で感染した事例が様々あります。



主な事例

- 冷凍ツキノワグマの刺身・・・トリヒナ症（寄生虫）
- 野生イノシシの肉、肝臓・・・E型肝炎（ウイルス）
- シカの生肉・・・E型肝炎（ウイルス）
- 腸管出血性大腸菌（細菌）

安全に食べるには？

- ◆ **生で食べない！** 十分に加熱して食べましょう。
- ◆ **内臓は食べない！** 問題がないように見えても食べないことが望ましいです。
- ◆ **衛生的な肉を買う！** 食肉処理業の許可のある施設で処理されたものを選びましょう。