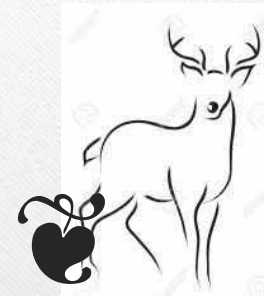


もっと知ってね エゾシカのこと



釧路短期大学
専任講師 高橋 未佳



■エゾシカの生態

- ・ 鯨偶蹄目シカ属に属する哺乳類
- ・ ニホンジカの亜種
- ・ 偶蹄目シカ科に属する草食動物
- ・ ヒヅメは2つに割れている
- ・ 胃は4つ、反芻する



■エゾシカは変~身するのだ!?

- ・ 夏毛
栗色地に白色斑点
(鹿の子模様)
- ・ 冬毛
地味な色の毛
(白い斑点もうっすら有)



■エゾシカの歴史（アイヌ文化）

アイヌ語
ユク=鹿



◆ユク猟をするアイヌ民族



■エゾシカの歴史（明治時代）

明治期には、乱獲や大雪のために
エゾシカは絶滅寸前に！



◆苫小牧にあった鹿肉缶詰製造所

◆海外に輸出され

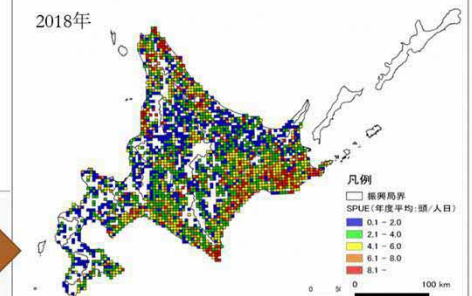
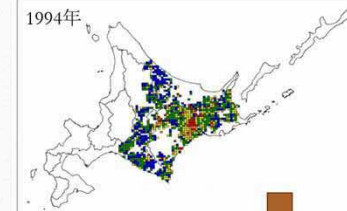


政府によるエゾシカ

■エゾシカの生息地

エゾシカ目撃数（SPUE）の変化

SPUE：5kmメッシュにおいて、
狩猟者1人が1日で目撃するシカの数



凡例
□ 振興局界
SPUE (年度平均: 頭/人日)

0.1 - 2.0
2.1 - 4.0
4.1 - 6.0
6.1 - 8.0
8.1 -

0 50 100 km

■エゾシカの生態

- エゾシカは一夫多妻制、ハーレムを作って生活
- 2歳以上のメスの妊娠率は90%以上
- 年間増加率は15~20%



驚異的な
繁殖力!

年間増加率20%だと...



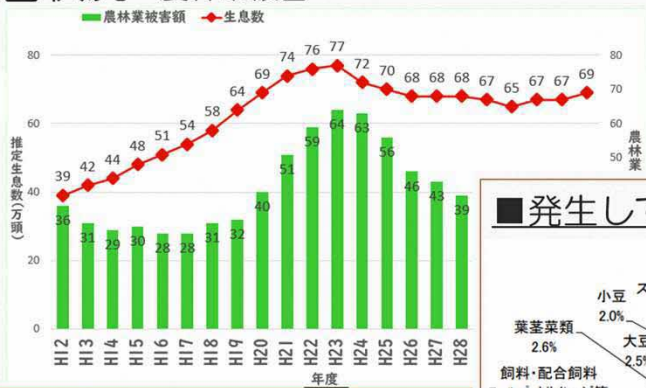
放置すると4年程度で生息数は2倍に

■発生している問題 ①農林業被害

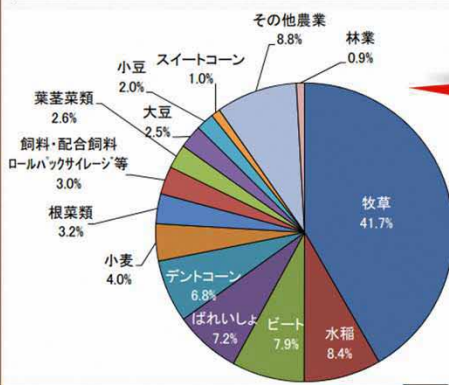
木の皮や、貴重な植物を食べてしまう



被害状況 農林業被害



発生している問題 ①農林業被害

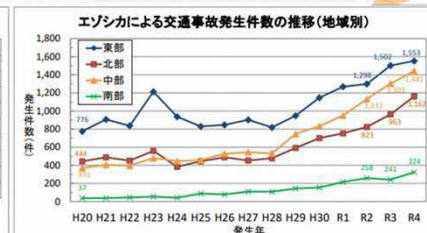


R3年度被害額
44.8億円!!



発生している問題 ②交通事故

②交通事故



■被害に対する対応

～適正な頭数管理のための間引き①～

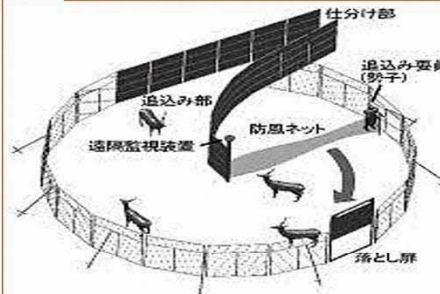
ハンターによる捕獲の実施



■被害に対する対応

～適正な頭数管理のための間引き②～

罠による捕獲を実施している



■被害に対する対応

～適正な頭数管理のための間引き②～

エゾシカ肉の安定的な供給のために



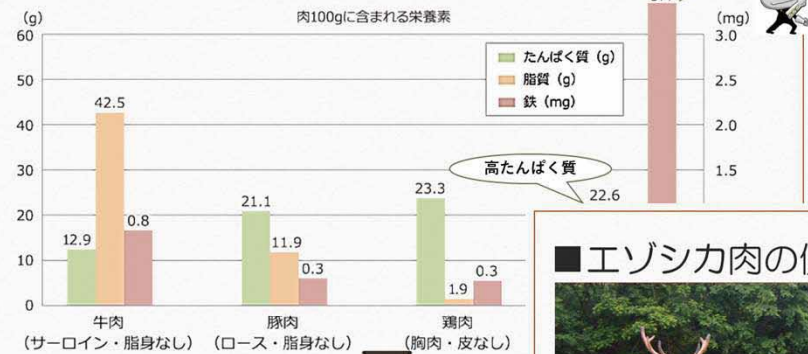
■有効活用へ

～エゾシカ肉は家庭料理でも使える栄養価が優れた食材～



■エゾシカ肉の優秀な栄養価

※ 日本食品成分表2021年度版(八訂)



■エゾシカ肉の使い方も応援!



公益社団法人 札幌消費者協会
北海道エゾシカ倶楽部



Hokkaido venison promoting club

北海道の衛生処理マニュアル&処理施設認証制度 もっと知りたい! エゾシカ肉 2015.3.23
 松岡の獣研めし 鹿肉の栄養価について エゾシカと認知症 三笠周知レストランにて
 風の宿 苫前町でエゾシカイベント NHKほっと中継 2018.11.12 NHKライブ北海道
 とときどきエンジェル! エゾシカ料理 シカ肉レシピ

■国産ジビエ認証制度

～安心・安全・美味しいエゾシカ肉の消費拡大の為に～

MAFF
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
農林水産省



国産ジビエ
認証

国産ジビエ認証制度とは

本制度は、食肉処理施設の自主的な衛生管理等を推進するとともに、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図ることを目的としており、衛生管理基準及びカットチャートによる流通規格の遵守、適切な衛生管理の実施等により、衛生管理基準に適合した食肉処理施設の認定を受けることにより、国産ジビエの消費拡大を図ります。

H30.5.18 スタート

■エゾシカ肉処理施設認証制度

～安心・安全・美味しいエゾシカ肉の消費拡大の為に～

 北海道



- ・エゾシカ衛生処理マニュアル
- ・HACCPに基づく衛生管理
- ・トレーサビリティ管理
- ・カットチャート遵守
- ・詳細な記載事項

H18.10 スタート

エゾシカ衛生処理マニュアル

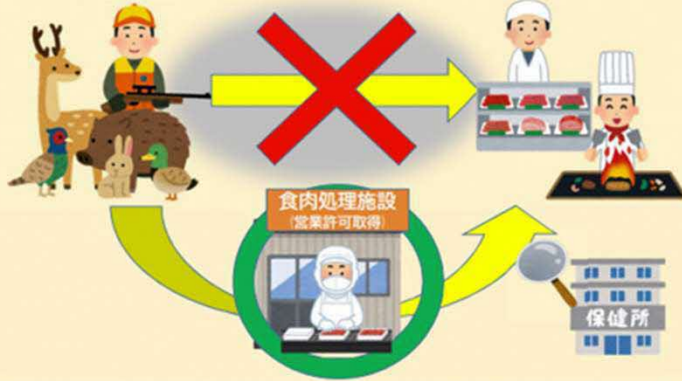
食肉販売の流れ (イメージ)

	牛・馬・豚・めん羊・山羊	鶏・あひる・七面鳥	野生鳥獣 (ジビエ) ※
生産 (狩猟)	畜産農家	養鶏家	狩猟者
解体	と畜場法 と畜場における と畜検査	食鳥検査法 食鳥処理場における 食鳥検査	食品衛生法 食肉処理業の許可施設で 解体・分割・細切
加工 販売	食品衛生法 加工・販売に必要な 営業許可を取得した施設	食品衛生法 加工・販売に必要な 営業許可を取得した施設	食品衛生法 加工・販売に必要な 営業許可を取得した施設
消費	消費者・飲食店	消費者・飲食店	消費者・飲食店

※農林水産省及び一部の自治体では取扱いマニュアルを整備

野生鳥獣肉を取り扱う皆さまへ

そのジビエ… 流通させて大丈夫？



- 飲食店や販売店でジビエ（野生鳥獣の肉）を調理・販売する場合、食品衛生法に基づく**食肉処理業の営業許可**を取得した施設で解体された肉を仕入れなければなりません。
※営業許可の申請については、管轄の自治体の保健所にお問い合わせください。
- 全国の保健所では、夏期及び年末に、飲食店などに対し、不法に流通したジビエの取締りを行っています。
- 令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理が義務付けられ、ガイドライン[※]や手引書を参考に作成した衛生管理計画に沿って、衛生管理を実行・記録することが必要となりました。
※厚生労働省では野生鳥獣の解体や調理時に守るべき衛生管理の方法等を示したガイドラインを作成しております。また、自治体が独自にガイドラインやマニュアルを作成している場合もあります。
- ジビエを食べる際には、**中心部まで十分に加熱調理（75℃、1分又はこれと同等以上）**して食べましょう。
- 農林水産省では、ジビエの利活用に向けた取組への支援などを行っています。

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

代表：03-5253-1111（内線2476）

農林水産省農村振興局農村政策部鳥獣対策・農村環境課鳥獣対策室

代表：03-3502-8111（内線5491）



厚生労働省 農林水産省

ひと、くらし、みらいのために

ホーム お問い合わせ よくあるご質問 サイトマップ 点字ダウンロード サイト関係支援リンク English

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

文字サイズの変更 標準 大 特大 Google 検索

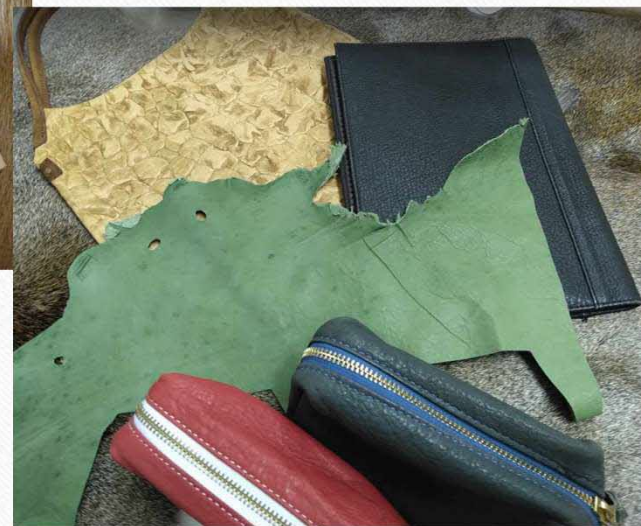
御意見募集やパブリックコメントはこちら 国民参加の場



- 75℃・1分以上
- 70℃・3分以上
- 69℃・4分以上
- 68℃・5分以上
- 67℃・8分以上
- 66℃・11分以上
- 65℃・15分以上

※中心温度計で確認
しましょう！

■エゾシカは捨てる部分が無い
優秀な資源！



■大切な命の有効活用＝SDGsにも!!



2 : 8 ⇒ 8 : 2 へ



■余り知られていない現状・・・



◆ 釧路広域連合清掃工場(高山ゴミ処理場)



◆ エゾシカ残滓



大切な命が…
只々、ゴミとして
処理されてるね



北海道の大切な
資源!!
有効活用したいね



◆ ロードキル個体

ご清聴ありがとうございました



エゾシカ肉
革・角を
使ってね♡

ほくたちの命を
無駄にすること無く…
有効に活用して
欲しいな♡