

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用再開に係る検討会（第1回）

資 料

令和5年（2023年）6月19日（月曜日）

山口県農林水産部 農林水産政策課

目 次

- 1 山口県における豚熱の発生状況について P 1

- 2 豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きについて P 4

- 3 他県の豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の再開状況について P 7

- 4 山口県のジビエ利用再開に向けた検討について P 8

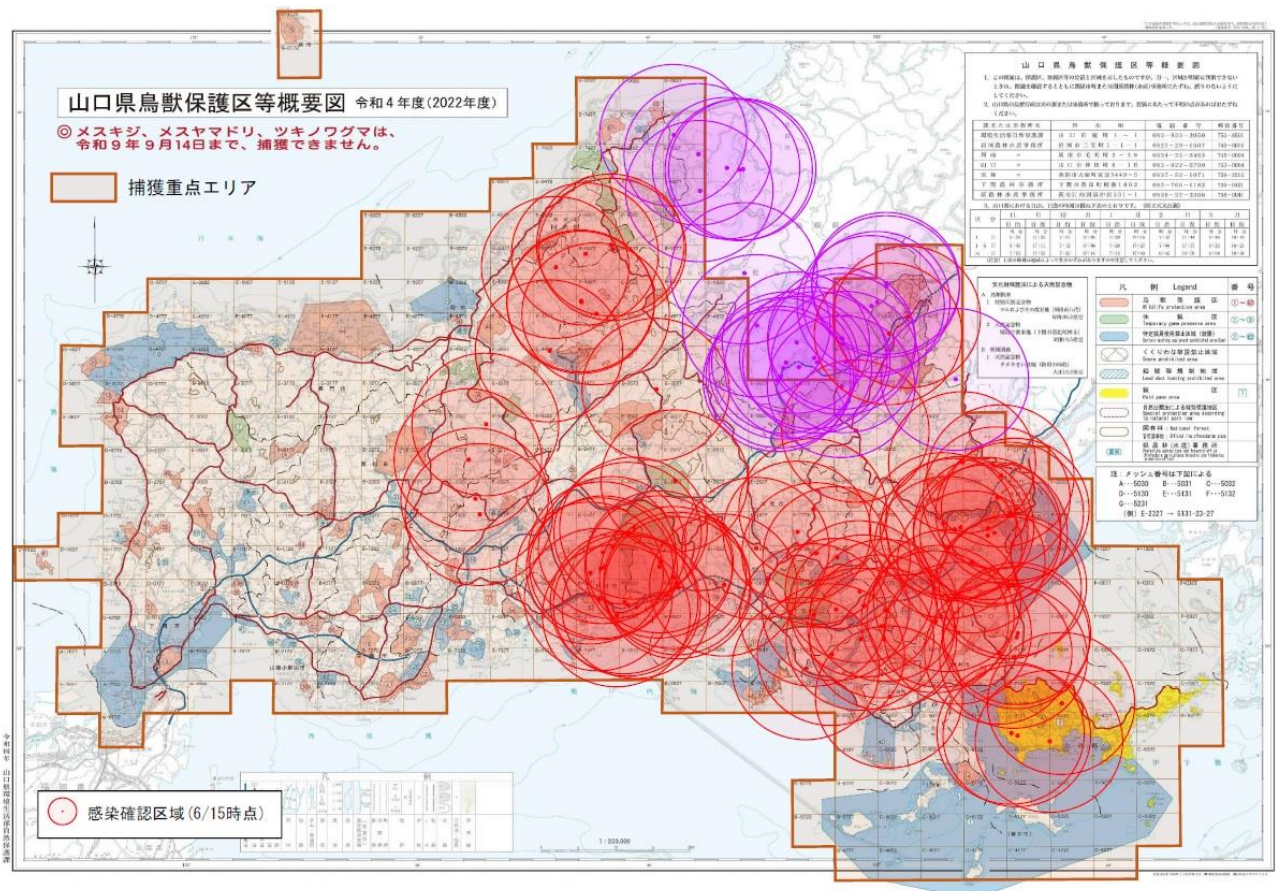
- 5 その他 P 8

1 山口県における豚熱の発生状況について

(1) 豚熱発生以降の検査状況

R5.6.15現在

豚熱発生以降の状況	死亡個体				捕獲個体				合計			
	陰性	陽性	計	陽性率	陰性	陽性	計	陽性率	陰性	陽性	計	陽性率
岩国市	2	13	15	87%	5	9	14	64%	7	22	29	76%
和木町			0		1		1	0%	1	0	1	0%
柳井市	1	1	2	50%	4	3	7	43%	5	4	9	44%
周防大島町	5	1	6	17%	45	3	48	6%	50	4	54	7%
上関町	1		1	0%			0		1	0	1	0%
田布施町	2	1	3	33%			0		2	1	3	33%
平生町	7		7	0%	1		1	0%	8	0	8	0%
下松市		1	1	100%			0		0	1	1	100%
光市	3	3	6	50%		1	1	100%	3	4	7	57%
周南市	2	13	15	87%	2	3	5	60%	4	16	20	80%
山口市	2	1	3	33%	82	3	85	4%	84	4	88	5%
防府市		2	2	100%	19	10	29	34%	19	12	31	39%
宇部市	2		2	0%			0		2	0	2	0%
美祢市	2		2	0%	1		1	0%	3	0	3	0%
山陽小野田市			0				0		0	0	0	
下関市			0				0		0	0	0	
長門市			0		32		32	0%	32	0	32	0%
萩市	6	7	13	39%	39		39	0%	45	7	52	13%
阿武町		3	3	100%			0		0	3	3	100%
計	35	46	81	57%	231	32	263	12%	266	78	344	23%



《参考》経口ワクチン散布状況

【令和4年度実績】

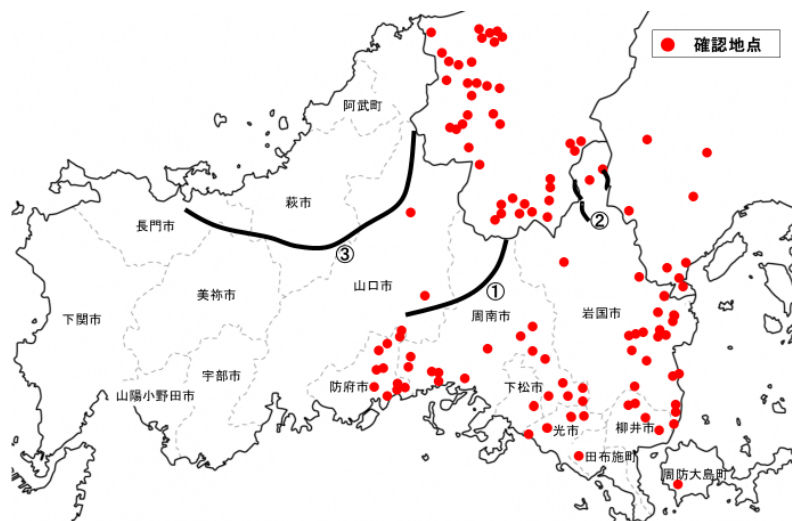
○ 散布地域及び個数等

野生いのししの豚熱陽性が確認されている地域周辺及び養豚農場が多い県北部地域に散布

項目	1回目	2回目	3回目	4回目
実施月	4月	6月	11～12月	1～2月
散布地域及び個数	① 600 ※1 計 600	① 600 ② 140 計 740	① 617 ② 340 ※2 ③ 1,104 計 2,061	① 600 ② 140 ③ 1,104 計 1,844
作業人数(回収等含)	12	42	141	114
作業者	各地域の森林組合へ業務委託 ※1：県による緊急散布(農水省が協力) ※2：農場近隣で陽性が確認されたため、市・県が200個追加散布			

○ 野生いのしし感染確認状況と散布地域の概要

市町	検査頭数	陽性頭数
岩国市	28	22
周南市	18	16
柳井市	8	4
光市	7	4
下松市	1	1
平生町	8	0
周防大島町	51	1
田布施町	3	1
和木町	1	0
上関町	1	0
山口市	85	2
防府市	30	11
宇部市	2	0
美祢市	1	0
長門市	31	0
萩市	40	0
(合計)	315	62

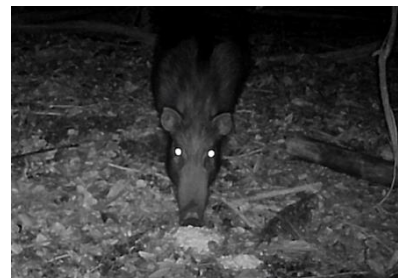


2 経口ワクチンの摂食状況

散布ワクチン個数に占める想定いのしし摂食個数の割合(摂食率)

○ 山口県：41%

(参考) 20都府県：平均25%(1%～64%)



令和4年6月30日(徳地)

※摂食率

$\frac{\text{回収個数(イノシシ歯形有)} + \text{未回収個数(周辺にいのしし痕跡有)}}{\text{散布個数}}$

散布個数

【令和5年度事業計画】

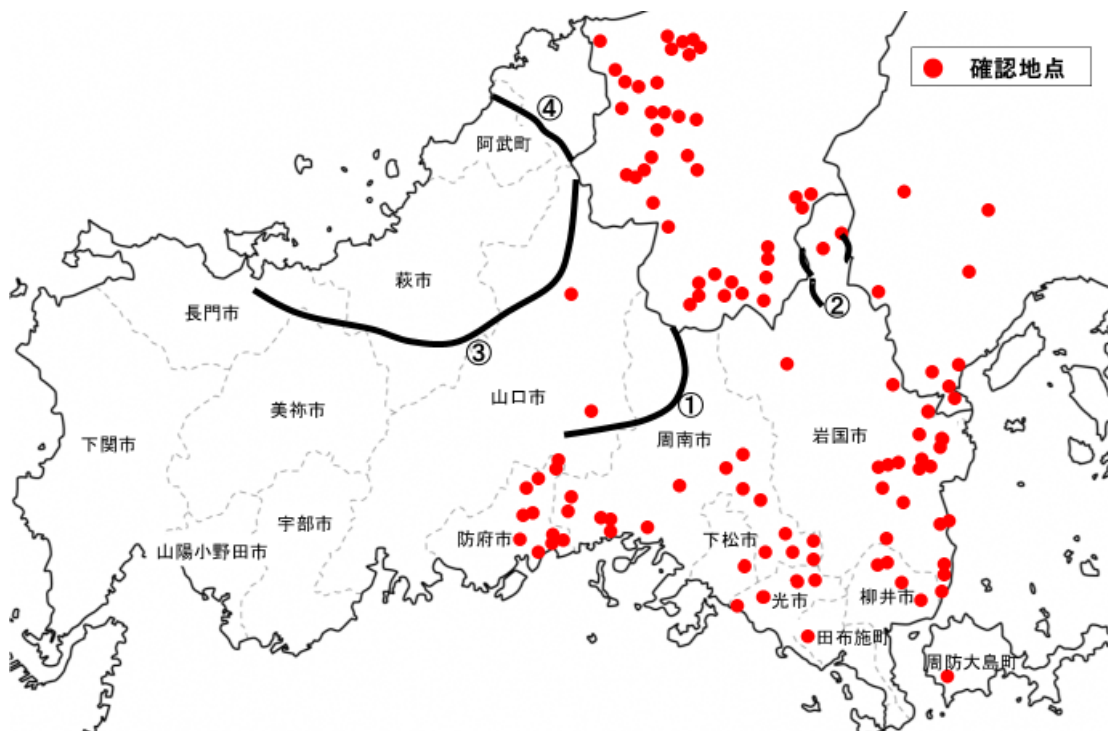
○ 散布地域及び個数等

野生いのししの豚熱陽性が確認されている地域周辺及び養豚農場が多い県北部地域に散布

令和5年度は、①の散布地域を一部変更し、農場の東側へ散布 ②の散布量を令和4年度の140個から300個に増加 ④への散布（140個）を追加
なお、感染確認状況により散布地域等の見直しを行う。

項目	1回目	2回目	3回目	4回目
実施月	4～7月		10～3月	
散布地域及び個数	① 600	① 600	① 600	① 600
	② 300	② 300	② 300	② 300
	③ 1,100	③ 1,100	③ 1,100	③ 1,100
	④ 140	④ 140	④ 140	④ 140
	計 2,140	計 2,140	計 2,140	計 2,140
作業者	各地域の森林組合へ業務委託			

○ 野生いのしし感染確認状況と散布地域の概要



2 豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きについて

(1) 手引きの記載内容

- ・ 捕獲から一時保管までの衛生管理
- ・ 血液 PCR 検査
- ・ 血液 PCR 検査により豚熱感染が確認された個体の廃棄及び施設・設備等の消毒

(2) ジビエ利用のための具体的な手順

①対象となるイノシシ

- ・ 感染確認区域で捕獲されたジビエ利用を目的とする野生イノシシ

②豚熱感染の有無を判定するための検査

- ・ 血液 PCR 検査（県家畜保健衛生所等で実施）

③豚熱陽性となった場合の取扱い

- ・ 関係部局、陽性個体を保管する処理加工施設に情報共有
- ・ 本手引きに基づき、陽性個体の廃棄、施設等の消毒を実施
- ・ 経口ワクチン由来の場合は、陰性個体として取り扱う

④検査結果の取扱い

- ・ 豚熱及びアフリカ豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）の報告時に農林水産省へ報告

⑤記録の作成及び保管

- ・ 捕獲から食肉処理、販売までの各段階において、記録の作成、保存に努める

⑥捕獲から処理加工施設への搬入までの取扱い

ア 捕獲・止め刺し

- ・ 感染確認区域の設定直後、豚熱陽性が高率に確認されているエリアで捕獲した個体のジビエ利用は可能な限り避ける
- ・ 止め刺しに使用する器具等の消毒
- ・ 捕獲作業後、7日間は養豚関連施設への立ち入り自粛

イ 捕獲個体の処理

- ・ 血液、糞便等が漏れ出さないような処置の徹底
- ・ 使用した器具、止め刺し地点の消毒

ウ 捕獲個体の運搬

- ・ 運搬個体による汚染防止の徹底
- ・ 車両の消毒

⑦施設搬入から一時保管までの取扱い

施設搬入、受け入れの可否、個体管理、個体の洗浄、放血、剥皮、内臓の摘出、一時保管について記載

【一時保管の方法】

○A方式（個体ごとに包装し一時保管）

- ・ 1頭ごとに、一次処理室で剥皮・内臓摘出し、他の個体に直接接触しないよう、個体全体を包装し、一時保管庫（豚熱判定前専用）で保管
- ・ 陽性が確認された場合は、確認個体のみ廃棄

○B方式（個体ごとに包装せずに一時保管）

- ・ 一次処理の後、個体ごとの包装はせずに一時保管庫で保管
- ・ 同時に保管している個体の内、1個体でも陽性が確認されると、同時に保管している全個体を廃棄

○C方式（解体・加工・真空包装等まで行った上で一時保管）

- ・ 一時保管中の製品は、同時に保管している全ての製品に由来する個体で陰性が確認されるまで出荷しない
- ・ 陽性が確認された場合は、一時保管中の製品及び一時保管までの処理途中の個体等全て廃棄
- ・ ただし、施設として捕獲個体ごとに搬入から解体、処理加工、真空包装、箱詰めまでの一連の工程が独立して実施され、製品の一時保管時に合成樹脂製の袋等を用いて確実に区分保管（個体ごとに製品間で接触がないように区分して保管することをいう。）がされ、かつ、捕獲個体ごとに二次処理室を含む処理経路全体の消毒が実施される場合には、陽性個体に由来する製品のみ廃棄

⑧解体・加工から出荷までの取扱い

- ・ A及びB方式は、陰性個体として一時保管庫からの搬出が認められた個体を適切に処理し、出荷
- ・ C方式は、陰性個体として一時保管庫からの搬出が認められた製品のみを出荷

(3) 陽性確認後の消毒等の具体的対応

①消毒方法

- ・記載の方法により実施

②陽性確認後の施設・設備の消毒

- ・既に消毒等の措置を実施している場合でも、改めて設備、備品、長靴等について消毒
- ・備品等を廃棄する場合でも、十分な消毒の上、適切に廃棄

③陽性肉製品等の廃棄方法

- ・記載の方法により適切に廃棄

④消毒等措置の事前準備

- ・県は、施設において確実に消毒等の措置が実施可能であることを事前に確認

⑤対応に関する記録・報告

- ・処理加工施設は、陽性確認に基づく消毒等の措置の実施について適切に記録し、措置完了後、都道府県の担当部局に速やかに報告

⑥陽性確認時の施設の対応、管理状況等に問題・懸念がある場合

- ・県は、陽性が確認された処理加工施設の衛生管理の状況等について問題・懸念があると判断する場合は、本手引きの遵守について適切に指導し、必要に応じて家畜伝染病予防法に基づく消毒、立入検査を実施
- ・必要に応じて一時保管中の個体・製品等について同法に基づく汚染物品としての処理を実施

3 他県の豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の再開状況について

(1) ジビエ利用再開県の状況

県名	豚熱発生 年月	検討会 設置状況	ジビエ再開 年月	再開時の陽性率 (再開前6ヵ月)	R4.4~5.3 の陽性率
富山県	R元.7	○	R3.6(約2年)	0.0%	1.2%
石川県	R元.8	×	R3.6(約2年)	15.6%	2.7%
愛知県	H30.12	○	R3.11(約3年)	0.2%	3.1%
和歌山県	R2.10	×	R3.5(約半年)	24.6%	1.4%
新潟県	R2.4	×	R4.1(約2年)	5.1%	3.2%
岐阜県	H30.9	○	R4.3(約3年半)	2.1%	4.2%
山梨県	R1.10	×	R4.10(約3年)	0.0%	0.0%
島根県	R4.5	×	R4.11(約半年)		
山口県	R4.3	—	—	21.5%※1	19.9%※2

※1 直近6ヵ月 ※2 発生~R5.3

(2) 他県の取組事例

※別添取組事例参照

4 山口県のジビエ利用再開に向けた検討について

(1) 検討の方向性

- ・今年度の猟期初日（11月1日）までに一定の方向性を示したい。

(2) 検討内容

- ・再開の条件
- ・再開の範囲
- ・再開に当たっての手続き

5 その他

(1) 今後のスケジュール

- ・第2回検討会（8月下旬）：具体的な再開要件等の検討
- ・第3回検討会（10月上旬）：再開に係る諸条件等の決定

(2) その他

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き

令和3年（2021年）4月
令和5年（2023年）4月（改訂）

農林水産省 農村振興局
消費・安全局

はじめに

平成 30 年 9 月に国内では 26 年ぶりに豚熱が発生し、野生イノシシでも感染が確認され、令和 5 年 3 月現在、34 都府県に拡大している。

今般の豚熱の流行は、野生イノシシでの感染拡大が大きな要因と考えられており、豚熱ウイルスの拡散防止等のため、家畜防疫及び食品衛生の観点から、野生イノシシ陽性確認地点から半径 10km 圏内の区域（以下「感染確認区域」という。）で捕獲した野生イノシシの肉の利用については、「豚熱まん延防止のための野生イノシシの捕獲強化の方針について」（令和 3 年 4 月 1 日付け 2 消安第 6500 号・2 農振第 3690 号消費・安全局長・農村振興局長通知）において、原則として自家消費のみとし、市場流通や他人への譲渡を行わないよう各県に要請しているところである。

豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針（令和 2 年 7 月 1 日農林水産大臣公表）に基づき実施する野生イノシシにおける豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）では、一部の感染確認区域において継続的に豚熱陰性が確認される中、豚熱発生県からは豚熱陰性個体のジビエ利用（野生鳥獣に由来する肉について食用目的に市場流通や他人へ譲渡することをいう。以下同じ。）の再開を望む声があり、また、令和 2 年 3 月の家畜伝染病予防法の改正に関する法律案に対する附帯決議として、豚熱陰性が確認された個体の適切な利用に向けた取組を推進するとされた。

このため、農林水産省では、令和 2 年度鳥獣被害防止総合対策交付金を活用した実証事業及び有識者による検討を踏まえ、令和 3 年 4 月、本手引きを作成した。これにより、豚熱感染確認区域において捕獲された野生イノシシについても、捕獲地域の感染状況が改善していることを前提に、処理加工施設において本手引きに沿って処理され、血液を用いた PCR 検査で陰性が確認されること等の一定の条件を満たした場合には、ジビエ利用が可能となった。

今般、本手引きが公表されてから 2 年が経過し、本手引きに基づくジビエ利用に取り組む施設が増加するとともに検査方法の改善等が進んだことを踏まえ、本手引きの改正を行うこととした。

本手引きは、既存の「CSF・ASF 対策としての野生イノシシの捕獲等に関する防疫措置の手引き」（令和 2 年 3 月環境省・農林水産省）、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成 26 年 11 月厚生労働省）等を前提に、検討会での議論も踏まえ、感染確認区域で捕獲した豚熱陰性個体のジビエ利用に当たって必要となる作業手順及び豚熱ウイルス拡散防止のための消毒等防疫措置、食品としての衛生管理措置についてとりまとめたものである。

また、家畜防疫に加えて、食品衛生の観点からの検討が必要となるため、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課の協力を得て策定した。

豚熱の発生は、養豚産業等に甚大な影響を及ぼすことから、捕獲者や処理加工施設の管理者、従業員等は本手引きを遵守し、豚熱ウイルス拡散防止を徹底した上でジビエ利用に取り組むとともに、各都道府県は適切に指導を行うこととする。

感染確認区域で捕獲した野生イノシシのジビエ利用

1. 基本的な考え方

- (1) 本手引きは、「豚熱まん延防止のための野生イノシシの捕獲強化の方針について」（令和3年4月1日付け2消安第6500号・2農振第3690号消費・安全局長・農村振興局長通知）に基づき設定された、野生イノシシ陽性確認地点から半径10km圏内の区域（以下「感染確認区域」という。）で捕獲した野生イノシシのジビエ利用に当たって、家畜防疫及び食品衛生の観点から安全性を確保するために必要な取組として、捕獲から一時保管までの衛生管理、血液PCR検査（「豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針に基づく発生予防及びまん延防止措置の実施に当たっての留意事項について」（令和4年12月23日付け4消安第5192号農林水産省消費・安全局長通知）に規定する「遺伝子検出検査」（血液を用いたPCR検査又はリアルタイムPCR検査に限る。）をいう。以下同じ。）、血液PCR検査により豚熱感染が確認された個体（以下「豚熱陽性個体」という。）の廃棄及び施設・設備等の消毒の実施について、豚熱ウイルスの拡散リスクを低減するため、捕獲者や処理加工施設等の関係者が共通して遵守すべき対策を盛り込んだものである。
- (2) 各作業の手順及び豚熱ウイルス拡散防止のための対策については、本手引きを遵守するとともに、防疫措置については、既存の「CSF・ASF対策としての野生イノシシの捕獲等に関する手引き」（令和2年3月環境省・農林水産省）（以下「防疫措置の手引き」という。）等を参考とし、食肉取扱許可業者として食品衛生法や「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成26年11月厚生労働省）等に基づき、安全なジビエの出荷に努めることが重要である。
- (3) 感染確認区域で捕獲した野生イノシシのジビエ利用に当たっては、全ての個体が豚熱ウイルスに感染している可能性があるとの前提に立って、捕獲・止め刺し・運搬・搬入・解体・加工等、一連の各作業については、豚熱ウイルスの拡散防止・交差汚染防止のための消毒等防疫措置、衛生管理措置を徹底する必要がある。

2. ジビエ利用のための具体的な手順と留意事項

(1) 本手引きの対象となる野生イノシシ

感染確認区域で捕獲されたジビエ利用を目的とする野生イノシシとする（自家消費を目的とする野生イノシシは対象としない。）。

(2) 本手引きにおける豚熱感染の有無を判定するための検査

本手引きでの豚熱の検査の方法は、血液 PCR 検査によるものとする。

本手引きにおいて、血液 PCR 検査を実施する検査施設は、野生イノシシの捕獲地点の都道府県の家畜保健衛生所又は野生いのししにおける豚熱及びアフリカ豚熱の検査を外部検査機関へ委託する場合の基本的な考え方につき、消費・安全局動物衛生課長が別に定める通知（以下「外部委託通知」という。）に基づき捕獲地点の都道府県が認定している外部検査機関（以下「外部検査機関」という。）とする。

なお、外部検査機関においては、外部委託通知に基づき都道府県が定める実施要領に基づき検査を行うこと。

(3) 豚熱陽性となった場合の取扱い

(2) により、豚熱陽性の結果が得られた場合は、都道府県内の関係部局及び当該豚熱陽性個体を保管する処理加工施設に速やかに情報を共有し、本手引きに基づき、豚熱陽性個体の廃棄等の必要な対応を行うこと。

なお、豚熱陽性の結果が、野外散布された豚熱経口ワクチンに由来する可能性が高い場合と都道府県が判断し必要があると認める場合は、都道府県は野生イノシシの豚熱検査における野外株とワクチン株の鑑別につき、消費・安全局動物衛生課長が別に定める通知に基づき、豚熱ウイルスの野外株とワクチン株の識別試験を実施し、豚熱陽性の結果が豚熱経口ワクチン株に由来すると鑑別された場合は、当該個体については、血液 PCR 検査により豚熱陰性の結果が得られた個体（以下「豚熱陰性個体」という。）として取り扱うものとする。

(4) 検査結果の取扱い

(2) の検査結果については、豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針（令和 2 年 7 月 1 日農林水産大臣公表）及びアフリカ豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針（令和 2 年 7 月 1 日農林水産大臣公表）に基づき実施する豚熱及びアフリカ豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）の結果報告時に農林水産省へ報告する。ただし、(3) によりワクチン株に由来すると判定された場合及びアフリカ豚熱遺伝子が検出された場合は、都道府県は農林水産省消費・安全局動物衛生課に速やかにその旨を報告するものとする。

(5) 記録の作成及び保存

豚熱ウイルスの汚染が疑われる製品等の早期の特定、排除を可能とし、

当該製品等の流通の拡大防止や豚熱ウイルスの拡散防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するためにも、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づき、捕獲から食肉処理、販売に至るまでの各段階において、記録の作成及び保存を行うよう努めること。

（6）捕獲から処理加工施設への搬入までの取扱い

感染確認区域内は、環境中の豚熱ウイルス濃度が高い可能性があり、野生イノシシの血液等の体液や糞尿等が感染源となって、他の野生イノシシひいては養豚場等に豚熱ウイルスを伝播する恐れがあることから、以下に留意の上作業を実施すること。

①捕獲・止め刺し

- ア. 豚熱ウイルス拡散リスクを低減するため、感染確認区域の設定直後や、サーベイランスにおいて豚熱陽性が高率に確認されているエリアで捕獲した個体のジビエ利用については、可能な限り避けることが望ましい。
- イ. 防疫服等を適切に着用して作業すること。
- ウ. 使用器具等は、野生イノシシに関する捕獲作業専用にする。
- エ. 止め刺しに使用する器具は、1頭ごとに十分に消毒すること。
- オ. 使用した器具は、十分に消毒すること。
- カ. 外見や挙動に異常がみられる個体については、処理加工施設に持ち込まないこと。
- キ. 捕獲しようとするエリアにおける豚熱発生状況の的確な情報収集に努めること。
- ク. 捕獲作業後、捕獲者は7日間を目安に、養豚関連施設への立ち入りを自粛すること。

②捕獲個体の処理

- ア. 1頭ごとに厚手のビニール、ポリプロピレン、ポリエチレン等の合成樹脂製の袋、ブルーシート等で二重に包み、合成樹脂製のテープで留める等の措置を行い、血液や糞便等が漏れ出さないようにすること。
- イ. 合成樹脂製の袋やブルーシートの表面を十分に消毒し、ソリ等を使用して運搬すること。
- ウ. 捕獲した野生イノシシを止め刺しした地点の周囲を十分に消毒すること。
- エ. 使用した器具は、十分に消毒すること。

③捕獲個体の運搬

- ア. 運搬する前に再度、血液や糞便等が漏出していないか確認してから運搬すること。
- イ. 車両の荷台等に、汚染防止のためのブルーシート等を敷くこと。
- ウ. 野生イノシシを包んだブルーシート等を再度消毒してから積み込むこと。
- エ. 車両について、土や汚れが付いた部分を中心に消毒すること。

(7) 施設搬入から一時保管までの取扱い

施設に持ち込まれる可能性がある野生イノシシの捕獲エリアにおける豚熱発生状況の的確な情報収集に努めること。豚熱ウイルス拡散リスク低減を図るため、食品衛生にも十分配慮しつつ、豚熱判定前の当該個体に係る作業及び施設利用は最小限に留めること。感染確認区域で捕獲した野生イノシシの施設搬入後、搬入者及び施設従事者は7日間を目安に、養豚関連施設への立ち入りを自粛すること。

また、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づく工程別の衛生管理を徹底し、以下に留意の上作業を実施すること。

①施設搬入

- ア. 処理加工施設の敷地内に進入する際には、消毒場所で運搬に使用した車両のタイヤ、タイヤハウス、荷台等を十分に消毒すること。
- イ. 床面等に接触しないように捕獲個体を引き渡すこと。
なお、搬入者が施設内に持ち込む場合（搬入者が施設の職員である場合等）は、衣服、長靴等の洗淨・消毒を徹底すること。
- ウ. 施設の搬入口など、所定の場所でブルーシート等の資機材を洗淨・消毒すること。

②受入の可否

- ア. 1頭ごとに異常の有無を確認し、捕獲時の状況も踏まえ総合的に判断すること。
- イ. 異常が認められた場合は、受け入れることなく適切に廃棄すること。
- ウ. 使用した機械器具等を洗淨・消毒すること。

③個体管理

- ア. 個体ごとの管理番号をつける等により捕獲及び運搬時の記録と紐付け

ることができるようにすること。

④個体の洗浄

ア. 泥等による体表の汚染が著しい個体は、処理加工施設への搬入前に（可能であれば搬入口で懸吊し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。

⑤放血

ア. 放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防ぐこと。
イ. 手指や手袋が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒すること。
ウ. 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

⑥剥皮

ア. 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度の切開後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向けて、皮を内側から外側に切開すること。
イ. 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

⑦内臓の摘出

ア. 手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。
イ. 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
ウ. 豚熱ウイルスが蓄積しやすい頭部や内臓は、適切に廃棄すること。

⑧一時保管

食品衛生の観点から、処理加工施設内の一次処理室において、剥皮・内臓摘出後の個体を、施設内外の保冷库に搬入し、豚熱判定結果が判明するまで一時保管することを基本とする。

ただし、ジビエの販売上のやむを得ない事情により、必要最小限度の個体について剥皮・内臓摘出後の作業を短期間で行う必要がある場合には、豚熱ウイ

ルス拡散防止のための適切な衛生管理措置を条件に、解体、加工、真空包装等まで実施し、出荷するための製品の状態で一時保管することを認める。

なお、アフリカ豚熱がサーベイランスの対象となっている場合は、豚熱とアフリカ豚熱の両方の判定結果が判明するまで、一時保管すること。

また、一時保管の方法（以下のA～C）によって、豚熱ウイルス拡散防止のための対策、豚熱検査結果に応じたジビエ利用及び廃棄・消毒の方法が異なるため、処理加工施設の設備状況やジビエ利用の方針等に応じて、最適な方法を選択すること。

A. 個体ごとに包装する場合のジビエ利用の方法（A方式）

- ・ 1頭ごとに、一次処理室で懸吊しながら、血液等の体液が漏れ出ることがなく、他の個体に直接接触しないように、個体全体を合成樹脂製の袋等で包装し、紐等を使って開口部を閉じること。
- ・ 包材外面は汚染しないように包装し、血液等の体液で汚染した場合には、十分に洗浄・消毒すること。
- ・ 包材は清潔な場所で保管すること。
- ・ 一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬すること。
- ・ 一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒すること。
- ・ 一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と、個体の露出等により直接接触しないように保管すること。
- ・ 一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させないこと。
- ・ 豚熱陰性結果が判明した個体のみ、一時保管庫から搬出すること。
- ・ 一時保管庫で同時に保管している個体で陽性が確認された場合は、豚熱陽性個体を包装した状態で、本手引きの3に定める方法により適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行うこと。

B. 個体ごとに包装しない場合のジビエ利用の方法（B方式）

- ・ 施設外の保冷库で一時保管する場合には、外気に触れない方法をとって運搬すること。なお、台車等で運搬する場合は、消毒した上で使用すること。
- ・ 一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬すること。

- ・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒すること。
- ・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と接触しないように適切な距離をとって保管すること。
- ・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させないこと。
- ・施設内の保冷库を使って一時保管する場合には、全個体の陰性が確認されるまでは、二次処理室との出入りは行わないこと。
- ・一時保管庫で同時に保管している全ての個体で陰性結果が判明した場合に限り、搬出すること。
- ・一時保管庫で同時に保管している個体のうち、1個体でも陽性が確認された場合は、同時に保管している全個体を適切に廃棄することとし、本手引きの3に定める方法により適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行うこと。

C. 解体・加工・真空包装等まで行った上で一時保管した場合のジビエ利用の方法（C方式）

- ・処理加工施設内における処理・加工、真空包装等の作業については、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に従い、作業段階ごとに使用機器の洗浄・消毒など、適切な衛生管理措置を実施すること。
- ・一時保管中の製品は、同時に保管している全ての製品に由来する個体で豚熱陰性が確認されるまで、出荷をしないこと。
- ・豚熱陽性が確認された場合は、直ちに捕獲個体の新規受入れを中止し、一時保管中の真空包装された製品又は解体・加工等作業途中の個体等の施設の一時保管庫までに存在する全ての野生イノシシに由来する物品について、本手引きの3に定める方法により適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行うこと。
- ・廃棄・消毒措置が完了するまでの間、処理加工は行わないこと。
- ・ただし、施設として捕獲個体ごとに搬入から解体、処理加工、真空包装、箱詰めまでの一連の工程が独立して実施され、製品の一時保管時に合成樹脂製の袋等を用いて確実に区分保管（個体ごとに製品間で接触がないように区分して保管することをいう。）がされ、かつ、捕獲個体ごとに二次処理室を含む処理経路全体の消毒が実施される場合には、豚熱陽性個体に由来する製品について本手引きの3に定める方法より適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行うこと。

(8) 解体・加工から出荷までの取扱い

(7) のA及びBのジビエ利用の方法において、豚熱陰性個体として、一時保管庫からの搬出が認められたものについては、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づき、適切に処理の上、出荷をすること。

(7) のCのジビエ利用の方法において、豚熱陽性が確認された場合、既に出荷が認められた製品を含めて、一時保管庫内の全ての製品は廃棄する必要があることから、出荷が認められた製品については、計画的に一時保管庫から別の出荷専用の保冷库に移動させる等、管理すること。

(7) のCのただし書きの場合については、個体ごとに出荷可否を判断し、豚熱陰性個体として、一時保管庫からの搬出が認められた製品のみを出荷すること。

3. 陽性確認後の消毒等の具体的対応

(1) 消毒方法

①方法

消毒は、対象物の性質に応じて、消毒薬の散布・浸漬、熱湯（83℃以上で大量に使用する。）等により消毒を行う。

②使用する消毒薬の種類

使用する消毒薬は、豚熱ウイルスに十分な有効性を持ち、処理加工施設において使用可能で安全な消毒薬を選択する。

③消毒薬の使用法

消毒薬の使用法は、用法用量に定める範囲内で高い濃度での使用を原則とし、十分な作用時間を確保する。特に、逆性石けん液を用いる場合は、低温での効果が低いことから、20℃以上の薬液を使用する。また、消毒の効果を確実にするため、汚物等の付着を除去する。汚物の除去に当たっては、大量の逆性石けん液及びブラシを用いて洗い流す等により行う。なお、汚水についても適切に消毒する（付着している有機物についても病原体に汚染している可能性に留意する。）。

(2) 陽性確認後の施設・設備の消毒

血液PCR検査により陽性が確認された場合は、既に消毒等の措置が実施されている場合であっても、改めて設備、備品、長靴等について消毒を行うこ

と。なお、備品等を廃棄する場合についても十分な消毒の上、廃棄物として適切に廃棄する又は（３）陽性肉製品等の廃棄方法に準じて行うこと。

（３）陽性肉製品等の廃棄方法

①厚手の合成樹脂製の袋を用いる場合

ア．厚手の合成樹脂製の袋に豚熱陽性個体に由来する肉等の処理物（以下「陽性肉製品等」という。）を入れ、汚水漏洩リスクを低下させるため、吸水シート等を同包した上で、密封する。密封は袋口を３回折りたたみ、ポリプロピレン製テープを貼付した上で両端をもって結ぶ等により確実に行う。布団圧縮袋等を用いる場合はその説明書による方法に従い、さらにポリプロピレン製テープの貼付等により徹底する。

イ．豚熱ウイルスに十分な有効性を持ち、処理加工施設において使用可能で安全な逆性石けん液等の消毒薬を用いて、適切な方法で消毒する。

ウ．一次梱包された陽性肉製品等を厚手の合成樹脂製の袋（布団圧縮袋、納体袋等を利用してよい。）に入れ、アと同様に密封し、逆性石けん液の散布等により袋の外表面を確実に消毒する。

エ．二重に消毒・密封した陽性肉製品等については、廃棄物として適切に焼却処理を行う。

②感染性廃棄物用の合成樹脂製の密閉容器を用いる場合

陽性肉製品等を厚手の合成樹脂製の袋に入れ袋口を密封し消毒する。その後、容器に入れ、蓋を閉め、外表面を消毒する。

なお、①及び②のいずれにおいても、交差汚染リスクを高めないために、一時保管において包装・梱包等が行われている場合は、原則として、包装・梱包を解かず、廃棄処理を行い、廃棄のための切断、分割等の処理を行わないこと。やむを得ず豚熱陽性個体又はそれに由来する物品の切断、分割等の処理を行う場合は、都道府県からの助言等を得て、慎重に実施し、消毒等の措置について十分な対応を行うこと。

（４）消毒等措置の事前準備

処理加工施設は、本手引きに基づき、陽性が確認された場合の消毒等措置の実施に必要な準備を行うこと。都道府県は、施設において確実に消毒等の措置が実施可能であることを事前に確認すること。なお、都道府県はこれらの措置方法について、施設から助言が求められた場合は、適切にこれを行うこと。

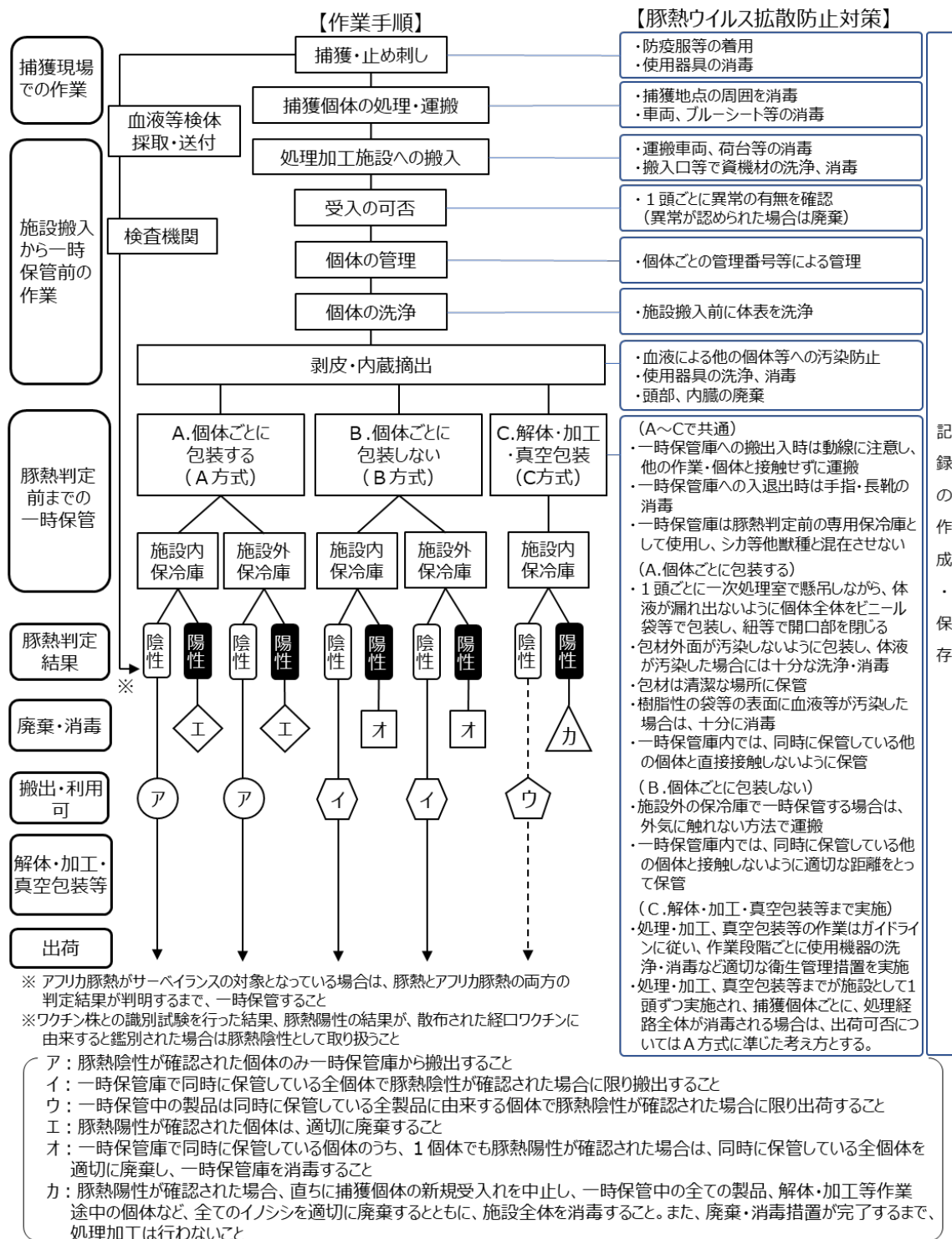
(5) 対応に関する記録・報告

処理加工施設は、陽性確認に基づく消毒等の措置の実施について適切に記録し、措置完了後、都道府県の担当部局に速やかに報告すること。

(6) 陽性確認時の施設の対応・管理状況等に問題・懸念がある場合

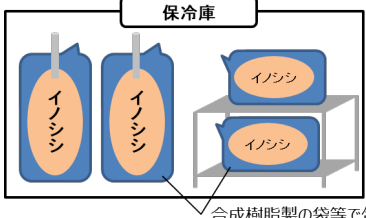
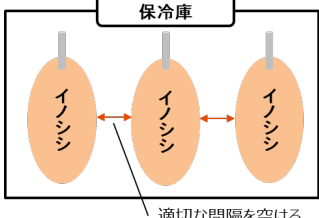
都道府県は、陽性が確認された処理加工施設の衛生管理の状況等について問題・懸念があると判断する場合にあっては、本手引きの遵守について適切に指導し、必要に応じて家畜伝染病予防法（昭和26年法律第166号）第25条の2、第51条に基づく消毒、立入検査を行うこと。また、必要に応じて一時保管中の個体・製品等について同法第23条に基づく汚染物品としての処理を行う等、豚熱ウイルスの拡散防止措置が徹底されるように適切な措置を講じること。

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用のための作業手順と豚熱ウイルス拡散防止対策

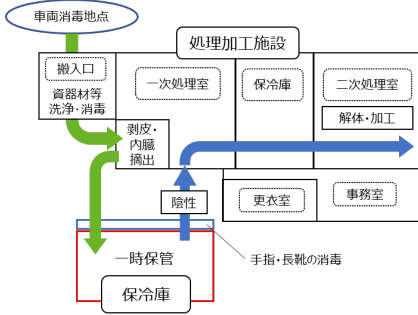
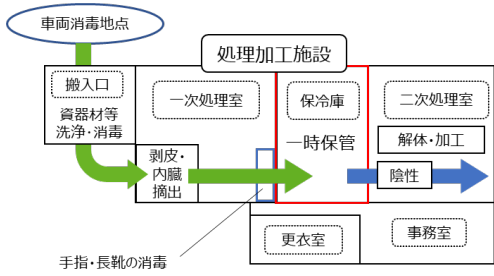


(参考2)

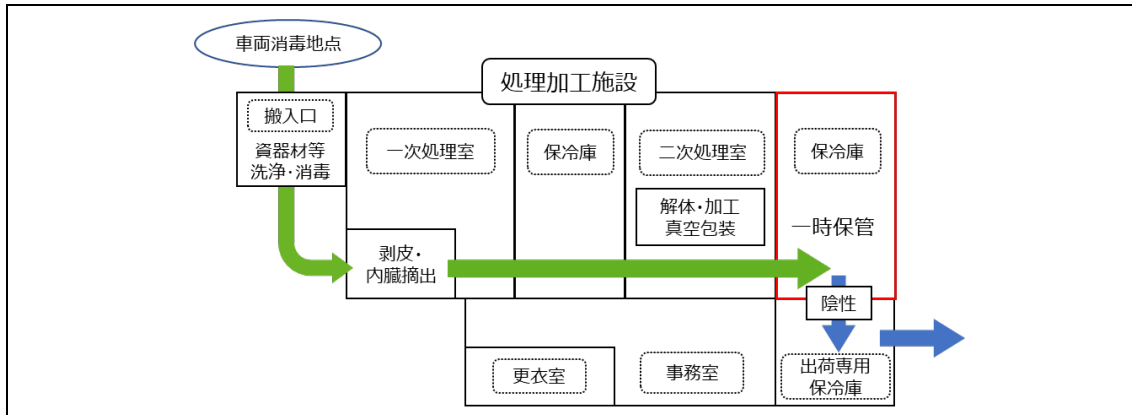
○ジビエ利用の方法（A・B方式）

A. 個体ごとに包装する場合	B. 個体ごとに包装しない場合
	
<p>留意事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 個体間での交差汚染防止のため、1頭ごとに合成樹脂製の袋等による包装を行うため、陰性結果が判明した個体は、個体別に一時保管庫からの搬出・利用を認める。 ✓ 一時保管庫で同時に保管している個体で陽性が確認された場合、豚熱陽性個体のみ包装した状態で適切に廃棄する。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1頭ごとに合成樹脂製の袋等による包装は行わないため、同時に保管している全個体で陰性結果が判明するまで、全個体について一時保管庫からの搬出・利用を認めない。 ✓ 陽性が確認された場合、本手引きの3に従って、同時に保管している全個体を適切に廃棄し、その後、一時保管庫を消毒する。

○処理加工施設内外の保冷库への一時保管に伴う豚熱ウイルス拡散防止対策（A・B方式）

○ 処理加工施設外で一時保管	○ 処理加工施設内で一時保管
	
<p>（施設内外で共通）</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 一時保管庫への搬出入時には、動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬すること。 ✓ 一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒すること。 ✓ 一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と接触しないように適切な距離をとって保管すること。 ✓ 一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在しないこと。 	
<p>（施設外）</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 個別に包装しない状態で保管する場合には、外気に触れない方法で運搬すること。 	<p>（施設内）</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 個別に包装しない状態で保管する場合には、全個体の陰性が確認されるまでは、二次処理室との出入りは行わないこと。

○ジビエ利用の方法（C方式）



留意事項

- ✓ 処理加工施設内における処理・加工、真空包装等の作業については、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に従い、作業段階ごとに使用機器の洗浄・消毒など、適切な衛生管理措置を実施すること。
- ✓ 一時保管中の製品は、同時に保管している全ての製品に由来する個体で豚熱陰性が確認されるまで、出荷をしないこと。
- ✓ 豚熱陽性が確認された場合は、一時保管中の全ての製品、解体・加工等作業途中の個体など、全てのイノシシを適切に廃棄するとともに、施設全体の消毒を実施すること。
- ✓ 廃棄・消毒措置が完了するまでの間、処理加工は行わないこと。
- ✓ 豚熱陽性が確認された場合、既に出荷が認められた製品を含めて、一時保管庫内の全ての製品は適切に廃棄する必要があることから、出荷が認められた製品については、計画的に一時保管庫から別の出荷専用の保冷库に移動させる等、管理すること。
- ✓ ただし、施設として捕獲個体1頭ごとに搬入から解体、処理加工、真空包装、箱詰めまでの一連の工程が独立して実施され、製品の一時保管時に合成樹脂製の袋等を用いて確実に区分保管がされ、かつ、捕獲個体ごとに二次処理室を含む処理経路全体の消毒が実施される場合は、個体ごとに出荷可否の判断を行い、豚熱陽性個体に由来する製品のみ適切に廃棄すること。

(参考3)

施設搬入から一時保管までの豚熱ウイルス拡散防止対策チェックシート

作業を行った日：令和 年 月 日

実施者 _____

確認者（確認日） _____

※確認日が作業日と異なる場合は、確認日も記入

個体管理番号：

ジビエ利用の方法：A・B・C方式

項目	チェック欄
①施設搬入	・ 処理加工施設の敷地内に進入する際には、消毒場所で運搬に使用した車両のタイヤ、タイヤハウス、荷台等を十分に消毒した。
	・ 床面等に接触しないように捕獲個体を引き渡した。
	・ 搬入者が施設内に持ち込んだ場合（搬入者が施設の職員である場合等）は、衣服、長靴等の洗浄・消毒を徹底した。
	・ 施設の搬入口など、所定の場所でブルーシート等の資機材を洗浄・消毒した。
②受入の可否	・ 1頭ごとに異常の有無を確認し、捕獲時の状況も踏まえ総合的に判断した。
	・ 異常が認められた場合は、受け入れることなく適切に廃棄した。
	・ 使用した機械器具等を洗浄・消毒した。
③個体管理	・ 個体ごとの管理番号をつける等により捕獲及び運搬時の記録と紐付けることができるようにした。
④個体の洗浄	・ 泥等による体表の汚染が著しい個体は、処理加工施設への搬入前に（可能であれば搬入口で懸吊し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄した。
⑤放血	・ 放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防いだ。
	・ 手指や手袋が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒した。
	・ 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒した。
⑥剥皮	・ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度の切開後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向けて、皮を内側から外側に切開した。
	・ 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒した。

	項目	チェック欄
⑦内臓の 摘出	・手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒した。	
	・個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒した。	
	・豚熱ウイルスが蓄積しやすい頭部や内臓は、適切に廃棄した。	
⑧-1 一時保管 (A方式)	・1頭ごとに、一次処理室で懸吊しながら、血液等の体液が漏れ出ることがなく、他の個体に直接接触しないように、個体全体を合成樹脂製の袋等で包装し、紐等を使って開口部を閉じた。	
	・包材外面は汚染しないように包装し、血液等の体液で汚染した場合には、十分に洗浄・消毒した。	
	・包材は清潔な場所で保管した。	
	・一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬した。	
	・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒した。	
	・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と、個体の露出等により直接接触しないように保管した。	
	・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させなかった。	
	・豚熱陰性結果が判明した個体のみ、一時保管庫から搬出した。 ・一時保管庫で同時に保管している個体で陽性が確認された場合は、豚熱陽性個体を包装された状態で適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。	
⑧-2 一時保管 (B方式)	・施設外の保冷库で一時保管する場合には、外気に触れない方法をとって運搬した。	
	・台車等で運搬する場合は、消毒した上で使用した。	
	・一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬した。	
	・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒した。	
	・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と接触しないように適切な距離をとって保管した。	
	・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させなかった。	
	・施設内の保冷库を使って一時保管する場合には、全個体の陰性が確認されるまでは、二次処理室との出入りは行わなかった。	

	項目	チェック欄
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫で同時に保管している全ての個体で陰性結果が判明した場合に限り、搬出した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫で同時に保管している個体のうち、1個体でも陽性が確認された場合は、同時に保管している全個体を適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。 	
⑧-3 一時保管 (C方式)	<ul style="list-style-type: none"> ・処理加工施設内における処理・加工、真空包装等の作業については、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に従い、作業段階ごとに使用機器の洗浄・消毒など、適切な衛生管理措置を実施した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管中の製品は、同時に保管している全ての製品に由来する個体で豚熱陰性が確認されるまで、出荷をしなかった。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・豚熱陽性が確認された場合は、直ちに捕獲個体の新規受入れを中止し、一時保管中の全ての真空包装等された製品、解体・加工等作業途中の個体等、施設の一時保管庫までに存在する全ての野生イノシシに由来する物品について適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・廃棄・消毒措置が完了するまでの間、処理加工は行わなかった。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・捕獲個体1頭ごとに搬入から解体、処理加工、真空包装、箱詰めまでの一連の工程が独立して実施され、製品の一時保管時に合成樹脂製の袋等を用いて確実に区分保管がされ、かつ、捕獲個体ごとに二次処理室を含む処理経路全体の消毒が実施される場合は、豚熱陽性個体に由来する製品について適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。 	

野生イノシシでの豚熱発生県における 手引き※に基づくジビエ利用の取組事例

令和5年2月
農林水産省 農村振興局
鳥獣対策・農村環境課 鳥獣対策室

※「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きについて」（令和3年4月1日付け2消安第6357号・
2農振第3720号消費・安全局長・農村振興局長通知）

目次

ページ	施設名称	所在地	一時保管の方式
1	阿窪の森工房	富山県黒部市	A
2	Gibier Atelier 加賀の國	石川県小松市	C
3	猪鹿工房 山恵	愛知県豊田市	C
4	古座川ジビエ 山の光工房	和歌山県東牟婁郡古座川町	B
5	惣右工門	新潟県糸魚川市	C
6	ジビエ工房 めいほう	岐阜県郡上市	B
7	明野ジビエ肉処理加工施設	山梨県北杜市	C
8	(参考) 豚熱感染確認区域におけるジビエ利用に向けた取組状況		
9	(参考) 「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」の概要		
10	(参考) 豚熱感染確認区域でのジビエ利用に対する鳥獣被害防止総合対策交付金の支援内容		

処理加工施設について

位置図



概要

平成31年2月に鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備(改築)。黒部市及び魚津市で捕獲した有害鳥獣を有効活用するため、特定非営利活動法人 新川地区獣肉生産組合が施設を運営。主にイノシシを対象に「にいかわジビエ」ブランドとして、県内外のレストラン等へ販売。



施設HP: <https://niikawagibier.com/>

野生イノシシにおける豚熱発生状況

- 富山県内では、富山市で令和元年7月に初めて確認。
- 魚津市では令和2年3月に初めて確認。なお、黒部市では発生なし(令和3年12月現在)。

取組内容

- 富山県では、県内の処理加工施設や関係市町を対象に、サーベイランス(※)との連携や国の手引きの内容に関する説明会を実施。
- また、国の手引きに基づく関係事業者の適切な作業を確保するため、関係部局と連携し、「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用時のサーベイランス実施要領」を制定(令和3年6月)。
- ジビエ利用しようとする事業者は、年間計画処理頭数や施設平面図等の書類を県へ提出し、設備や実施体制の確認後、承認を受ける仕組み(本施設は承認第1号)。
- 本施設では、剥皮・内臓摘出後、個体表面に付着した血液等を確実に除去し、肉の品質を保持するため、個体ごとにミートペーパーを巻いた上でビニール袋等で包装。
- 豚熱検査結果の判明まで、12~13頭が入る既存の保冷库で一時保管。陰性が確認できた個体から順次、解体・処理加工し出荷(A方式)。

(※) 豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針(令和2年7月1日農林水産大臣公表)等に基づき実施する野生イノシシにおける豚熱ウイルスの浸潤状況調査



捕獲現場での採血



ウイルス拡散防止(サーベイランス検査)対策を実施の上、施設へ搬入



品質保持のための処置



検査結果判明まで保冷库で一時保管



陰性確認後、解体・処理加工



出荷・販売

事業者の声

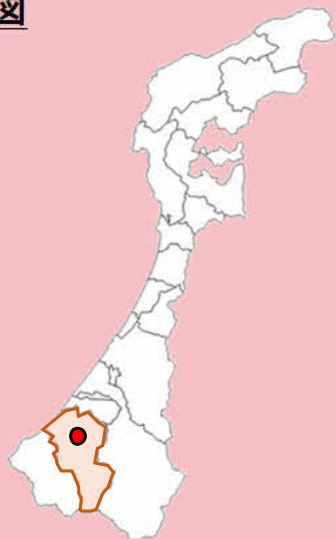
新川地区獣肉生産組合 理事長 野村 春幸 氏

令和2年度は、国の実証事業に協力しながら、在庫の肉を使いレトルトカレーの試験販売もしたが、ストックは尽きた。今年度ようやく出荷が可能となり光が見えた。今後、国産ジビエ認証の取得を目指して頑張りたい。



処理加工施設について

位置図



概要

小松市、加賀市、能美市、川北町の3市1町で構成する南加賀広域圏事務組合は、イノシシ肉を有効活用し被害の抑制につなげる目的で、令和元年6月に鳥獣被害防止総合対策交付金を活用して施設を整備。ジビエ利用モデル地区「石川県南加賀地区」のコンソーシアム構成員。



施設HP:<https://kaganokuni-gibier.com/>

野生イノシシにおける豚熱発生状況

- 石川県内では、白山市で令和元年8月に初めて確認。
- 小松市では令和元年9月に、加賀市及び能美市では令和元年11月に初めて確認。なお、川北町では発生なし（令和3年12月現在）。

取組内容

- 石川県では、国の手引きの通知後、直ちに県内の獣肉処理施設を巡回し、手引きの内容を説明するとともに、獣肉処理施設や関係市町等への説明会を実施。
- また、国の手引きを踏まえて県・市町担当者がジビエ利用に取り組む全施設を対象に、手引きに基づく一連の作業手順をOJT（※）研修で指導。
- 関係部局と連携し、ジビエ利用の実態等を踏まえ、各施設で活用可能なサーベイランス頭数を割り当てるとともに、捕獲現場での採血は、研修を受けた施設従業員が実施。
- 本施設では、解体・加工・真空包装した製品について、豚熱検査結果の判明まで、新たに導入した保冷庫で一時保管。一時保管中の全ての製品に由来する個体の陰性確認後、出荷専用冷凍庫（既存冷凍庫）に移動させ順次出荷（C方式）。
- 本取組にあたっては、鳥獣被害防止総合対策交付金を活用して一時保管用の保冷庫を導入。

（※）On-the-Job-Trainingの略。実際の職務現場で業務を通して行う教育訓練のこと



捕獲現場での採血
(サーベイランス検査)



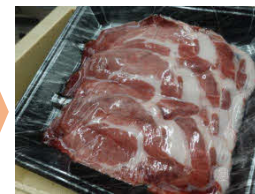
ウイルス拡散防止
対策を実施の上、
施設へ搬入



解体・処理加工し
真空包装



検査結果判明まで
冷凍庫で一時保管



陰性結果の判明後、
出荷・販売

事業者の声

Gibier Atelier 加賀の國 福岡 大平 氏

これまではイノシシを施設に全く搬入出来なかったが、今年度から豚熱陰性が確認できたイノシシはジビエ利用が可能となり、大変嬉しく思っている。猟師や飲食店からも喜びの声を聞いている。



処理加工施設について

位置図



概要

三河山間地域の農作物被害軽減と駆除された猪等の有効活用や地域活性化を目指して施設を設立。豊田市内で有害捕獲された個体で原則1時間以内に搬入可能なもののみを受け入れ、市の衛生管理ガイドラインに沿って解体処理し販売。産官学連携によるカレー商品の開発にも取り組む。



施設HP: <https://inosisi-yamakei.com/>

野生イノシシにおける豚熱発生の状況

- 愛知県内では、犬山市で平成30年12月に初めて確認。
- 豊田市では、令和元年6月に初めて確認。

取組内容

- 愛知県では、県内の処理加工施設や関係市町等を対象に、サーベイランスとの連携や国の手引きの内容に関する説明会を実施。
- 関係部局と連携し、鳥獣被害防止総合対策交付金を活用して、本施設をモデルに国の手引きに基づくサーベイランス結果の活用や防疫体制等を検証するとともに、一時保管した豚熱陰性イノシシ肉の一部を品質・市場調査の一環として県内のジビエ処理施設や飲食店に提供。
- これらの結果を研修会を通じて処理加工施設に周知し、ジビエ利用再開の検討を促進するとともに、「愛知県豚熱感染確認区域内における野生イノシシのジビエ利用に関する取扱いについて」を制定（令和3年11月10日）。
- ジビエ利用を再開しようとする事業者は、県へ開始届出書を提出。県はジビエ利用開始までに、手引きに基づく適正処理の確認等のための立入点検を行い、その後毎年1回の点検を実施。
- 本施設では、剥皮・内臓摘出後に枝肉をブロックごとに解体のうえ、ビニール袋等で包装し、豚熱検査結果の判明まで、新たに導入した保冷庫で一時保管。陰性が確認できた個体から順次、処理加工し出荷（C方式）。
- 本取組にあたっては、鳥獣被害防止総合対策交付金を活用して一時保管用の保冷庫を導入するとともに、施設内での衛生管理に必要な防護服等の防疫資材を購入。



捕獲現場での採血



ウイルス拡散防止対策を
実施の上、施設へ搬入



検査結果判明まで
保冷庫で一時保管



陰性確認後、
順次、処理加工



出荷・販売

事業者の声

猪鹿工房 山恵 取締役 鈴木 良秋 氏

私達の施設は、獣害駆除した猪を有効活用し、山の生き物と人間がバランス良く持続していくために作りました。

豚熱が発生して以降、猪肉の市場流通が自粛となっていました。国や県の取扱いを遵守し引き続き猪の有効活用に努めてまいります。



処理加工施設について

位置図



概要

古座川町及び近隣5市町で捕獲された個体を受け入れ、「わかやまジビエ処理施設衛生管理認証」に基づいて処理加工し販売。アスリート向け商品も開発。ジビエ利用モデル地区「和歌山県古座川町」のコンソーシアム構成員。



施設HP:<https://kozagawa-gibier.jp/>

野生イノシシにおける豚熱発生の状況

- 和歌山県内では、紀の川市で令和2年10月に初めて確認。
- 古座川町では令和3年4月に、田辺市、那智勝浦町及び串本町では5月に、新宮市では8月に初めて確認。なお、太地町では発生なし（令和3年12月現在）。

取組内容

- 和歌山県では、県内の処理加工施設に対して国の手引きの内容を個別に説明するとともに、関係市町への説明会を実施。
- 関係部局と連携し、県・関係市町と処理加工施設間でサーベイランス結果を共有する体制を構築。
- また、手引きに基づくジビエ利用を希望する処理加工施設に対して、既存の設備状況を踏まえ、豚熱判定結果が判明するまでの一時保管の方法を個別に検討。
- 本施設では、剥皮・内臓摘出後、枝肉状態で個別包装せずに保冷庫で一時保管し熟成。庫内全頭の豚熱陰性確認後、解体・処理加工し出荷（B方式）。
- 本取組にあたっては、県の補助事業を活用して一時保管用の保冷庫を導入。



ウイルス拡散防止対策を実施の上、施設へ搬入



検査結果判明まで保冷庫で一時保管



陰性確認後、解体・処理加工



出荷・販売

事業者の声

古座川ジビエ山の光工房 施設長 ジャイアン（鈴木）氏

全国の養豚場はもちろんのこと、多くのジビエ施設が豚熱禍の中で大変な思いをしていると思います。食肉利用に至るまでの過程も各施設かなりの負担になっていることでしょう。うちも例外ではなく同じように頭を抱えております。

しかし、この食肉利用に関する制限が解除される見通しが立っていないのが現状なので、また以前のように制限なく利用できるようになるその日まで、決められた方式に則ってベストを尽くし、安心安全な猪肉を消費者の皆様にお届けしたいと思います。



処理加工施設について

位置図



概要

農作物被害軽減と駆除されたイノシシ等の有効活用を目指して、平成27年に経営者自らが自宅倉庫を改装して、施設を整備。糸魚川市内で有害捕獲された個体を受け入れ、国の衛生管理ガイドラインに沿って解体・処理加工し、県内のレストラン等に提供。



施設Instagram : souemon_gibier

野生イノシシにおける豚熱発生の状況

- 新潟県内では、妙高市で令和2年4月に初めて確認。
- 糸魚川市では、令和2年10月に初めて確認。

取組内容

- 新潟県では、国の手引きを県内の市町村及び処理加工施設に周知するとともに、取組を希望する事業者からの問い合わせに対して、市町村とともに対応。
- 取組を開始する事業者のサーベイランスの実施にあたっては、県担当部局が検査頭数の調整・割当を行うとともに、捕獲現場での採血手技については、家畜保健衛生所が指導。
- また、県・関係市町村と処理加工施設間でサーベイランス結果を共有する体制を構築。
- 本施設では、解体・加工・真空包装した製品について、豚熱検査結果の判明まで、新たに導入した保冷庫で一時保管。一時保管中の全ての製品に由来する個体の陰性確認後、順次出荷（C方式）。
- 解体・処理加工に伴い生じた残渣及び使い捨て手袋など消耗品は、速やかに焼却処理施設へ持ち込み、処分。
- 本取組にあたっては、鳥獣被害防止総合対策交付金を活用して一時保管用保冷庫を導入。



ウイルス拡散防止対策を実施の上、施設へ搬入



解体・処理加工し真空包装



検査結果判明まで保冷庫で一時保管



陰性結果の判明後出荷・販売

事業者の声

惣右工門 代表 青田 葉子 氏

豚熱の影響により、出荷までの工程が多く苦労していますが、提供先の消費者から喜んでもらえ、嬉しく思っています。当施設の職員が捕獲にも携わっていますが、豚熱感染が確認されてからは、捕獲場所の選定に配慮し、感染確認区域外まで行くこともあるため、大変に感じることも多いです。

早く制限が解除され、より一層、安心・安全なジビエを消費者に届けられる日が来ることを待ち望んでいます。



処理加工施設について

位置図



概要

郡上市明宝地区で捕獲した猪等を有効活用した地域活性化を目指し発足した「明宝ジビエ研究会」により施設を設立。ぎふジビエ衛生ガイドラインに沿って解体処理し、「明宝ジビエ」ブランドとして、施設併設店舗、県内の道の駅等で販売。ジビエ利用モデル地区「岐阜県西濃ブランチ」のコンソーシアム構成員。



施設HP: <https://gibier.meiho.info/index.html>

野生イノシシにおける豚熱発生の状況

- 岐阜県内では、岐阜市で平成30年9月に初めて確認。
- 郡上市では、平成30年10月に初めて確認。

取組内容

- 岐阜県では、国の手引きを踏まえ、ジビエ事業者が行うべき具体的な防疫対応を検討するため、鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し、捕獲から出荷までの一貫した実証試験を行い、ジビエ利用に伴う豚熱ウイルスの拡散リスク等を検証。
- 実証結果を踏まえ、ジビエ事業者が行うべき豚熱防疫対策を取りまとめた「【岐阜県版】野生いのししジビエ利用マニュアル（暫定版）」を策定（令和4年3月）。
- また、サーベイランス結果（ジビエ利用個体の豚熱検査結果）の共有と豚熱陽性高率エリアの確認を可能とする機能を追加した既存の捕獲情報記録システム（アプリ）「いのししまっぷぎふ」を運用開始（令和4年3月）。
- 県マニュアルではジビエ利用を希望するジビエ事業者は、施設・運営状況の自己点検・改善を実施。ジビエ事業者の申し出により、県担当課はこれらを現地確認し、必要に応じて施設に適した防疫管理の提案・助言を実施。また、ジビエ利用に必要なアプリ利用のためのID等の付与、サーベイランスに必要な資材を配布。
- 本施設では、わな猟で捕獲したイノシシを生体搬入し、止め刺し・採血を実施。剥皮・内臓摘出後、枝肉状態で個別包装せずに保冷库で一時保管し、庫内全頭の豚熱陰性確認後、解体・処理加工し出荷（B方式）。



ウイルス拡散防止対策を実施の上、施設へ生体搬入



施設での採血（サーベイランス検査）



検査結果判明まで保冷库で一時保管



陰性確認後、処理加工



出荷・販売

事業者の声

ジビエ工房 めいほう 工房長 元満 真道 氏

ジビエ三大猟場の一つに在る当工房では、シーズンに猪肉が提供できない、狩猟もできない状態が続くのは、猟師さんの士気も落ちてしまうともつらい日々でした。豚熱対策に必要な消毒や施設管理など厳しいルールでもそれに則って処理することでジビエ利用できるのは、地元猟師さんら、消費者の方々にももちろん私達ジビエ界の底上げになる、未来のために大切なことだと思っています。皆さんと笑顔で過ごすために、これからも精進いたします。



明宝ジビエ

<https://gibier.meiho.info/>

処理加工施設について

位置図



概要

平成28年3月に鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備。主に市内で捕獲したシカ、イノシシを地域資源として有効活用し、地域活性化への貢献を目指す。施設従事者が捕獲現場で止め刺しした個体を保冷車により搬入。適切な衛生管理の下、市内のホテルや飲食店等へ販売。



施設HP:<https://8gibier.jp/>

野生イノシシにおける豚熱発生の状況

- 山梨県内では、北杜市で令和元年10月に初めて確認。

取組内容

- 山梨県では、県内の市町村を対象とした野生イノシシにおける豚熱等サーベイランスに関する説明会を実施し、ジビエ利用については国の手引きの内容を周知。
- 手引きに基づくジビエ利用を希望する処理加工施設には県担当者が訪問し、一連の作業手順を確認して事業者の意向や設備の状況を踏まえた最適な一時保管の方法を助言。
- サーベイランス結果は、市及び事業者へ速やかに共有。
- 本施設では、解体・加工・真空包装した製品を豚熱判定結果の判明まで、個体毎に各冷凍庫で一時保管。陰性確認後、出荷専用冷凍庫（既存ストッカー）に移動させ出荷（C方式）。



ウイルス拡散防止対策を実施の上、施設へ搬入



解体・処理加工し真空包装



検査結果判明まで冷凍庫で一時保管



陰性結果の判明後、出荷・販売

事業者の声

ハヶ岳ジビエ（有）五味製作所 代表 五味 誠 氏

豚熱蔓延後、サーベイランス検査結果により豚熱陰性を確認しているため、自信を持ってお客様にジビエをご提供出来ております。

お客様には搬入～販売まで、安全・安心なジビエをこれからもお届けします。



(参考) 豚熱感染確認区域におけるジビエ利用に向けた取組状況

<経緯>

- 平成30年9月に岐阜県で豚熱が発生以来、野生イノシシでの豚熱感染が確認され、34都府県に拡大（令和5年2月現在）。
- 家畜防疫及び食品衛生の観点から、野生イノシシ陽性確認地点から半径10km圏内の区域（感染確認区域）で捕獲された野生イノシシの肉については、原則として自家消費のみとし、市場流通や他人への譲渡を行わないよう各県に要請。

<ジビエ利用に向けた取組>

野生イノシシにおける豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）では、感染確認区域によっては継続的に豚熱陽性個体が確認されなくなっている中、

- ・ 豚熱発生県からは陰性個体のジビエ利用を求める声が高まるとともに、
- ・ 令和2年3月の家畜伝染病予防法の一部を改正する法律案に対する附帯決議では、陰性個体の適切な利用を推進するとされた。

この中で、農林水産省では、令和2年度に、

- 鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し、全国5県（富山・石川・岐阜・愛知・三重）の協力を得て、豚熱ウイルスによる汚染を防止する解体処理等の検証のための実証事業を実施。
- 動物衛生等の専門家の科学的知見を踏まえ、厚生労働省及び環境省と連携し、家畜防疫及び食品衛生を確保しつつ、豚熱陰性個体の出荷を可能とする枠組みを構築し、現場向けの手引きとして、「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」を策定。
- 厚生労働省においても、本枠組みを前提に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を改訂。
[ガイドラインでは、豚熱を含む家畜伝染病のまん延が確認された地域で捕獲した個体を食用に供してはならないとされている。]

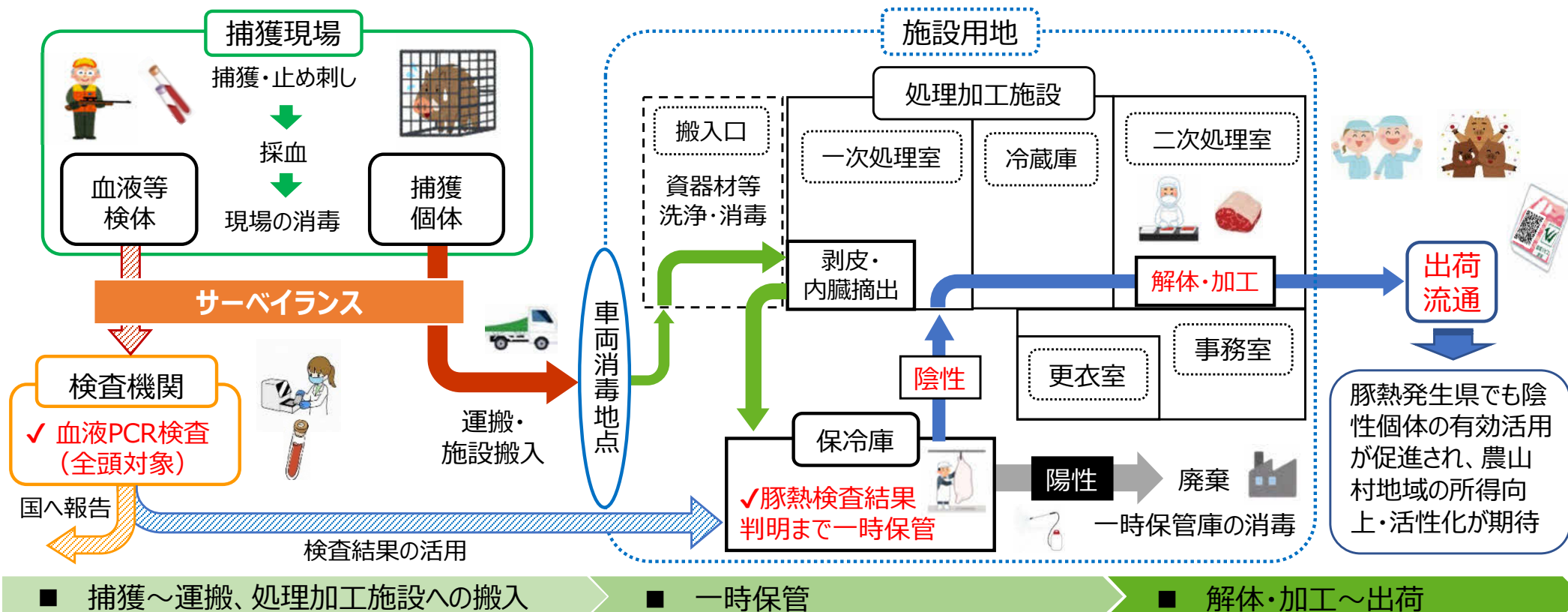
これにより、令和3年4月より、豚熱感染確認区域で捕獲された豚熱陰性イノシシのジビエ利用が可能となった。



(参考) 「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」の概要

- ▶ 豚熱感染確認区域で捕獲した野生イノシシについては、家畜防疫及び食品衛生を確保しつつ、豚熱陰性個体の出荷を可能とする枠組みである「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」に基づくジビエ利用に取り組むことが重要。
- ▶ 検査結果の信頼性及び適切な防疫措置の確保のため、防疫指針に基づく豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）対象個体を利用し、豚熱感染の有無を確認するとともに、捕獲から出荷までの一連の各作業では、豚熱ウイルス拡散リスクを最小限にするための複合的な対策を徹底。

○豚熱ウイルス拡散リスクを最小限にするための複合的な対策のポイント



- サーベイランスにより、血液PCR検査による豚熱感染の有無を確認
- 豚熱判定結果が判明するまで、隔離して一時保管し、陰性個体をジビエ利用
- 豚熱ウイルス拡散リスクを最小限にするための複合的な対策を実施

都道府県は処理加工施設等に対して適切に指導

豚熱の感染確認区域におけるジビエ利用を拡大するため、区域内で捕獲されたイノシシをジビエ利用の手引きに従い一時保管に必要となる保冷庫の導入や、区域外からイノシシを搬入するための保冷車の導入、シカのジビエ利用拡大に必要な処理加工施設の改修などを支援します。

(1) 支援内容

- ①ジビエ利用の手引きに従い、一時保管に必要となる保冷庫の借り上げ
- ②感染確認区域の外からイノシシを搬入するための保冷車の導入
- ③シカの利用拡大に必要な処理加工施設の改修
- ④シカの利用拡大に必要な解体処理技術の習得、商品開発、販路開拓 など

(2) 補助率

- ①④ 定額支援
交付金額の上限として、1市町村当たり300万円
- ②③ 1 / 2 以内等
交付金額の上限として、24.8万円/m²
(食肉利用等施設又は施設と一体的に整備)



保冷車・保冷庫

施設の改修 (軒高)

シカの解体技術

シカの商品開発

シカの販路開拓