

令和4年度第2回埼玉県食の安全推進委員会 議事録

日 時：令和4年11月25日（金）14時00分～15時00分

場 所：Zoomによるオンライン会議

出席者：委員長 野澤 裕子 食品衛生安全局長
副委員長 坂梨 栄二 保健医療部食品安全課長
委 員 斉藤 守弘 女子栄養大学 栄養学部 教授
委 員 堀江 正一 大妻女子大学 家政学部 教授
委 員 丸山 盛司 (一社)埼玉県畜産会 専務理事
委 員 新 武司 (株)ヤオコー 食品安全担当部長
委 員 橋本 勝弘 (一社)埼玉県食品衛生協会
食品衛生アドバイザー
委 員 堀井 菜摘子(一社)埼玉県乳業協会 事務局長
委 員 大坪 晏子 合同会社フードプラス 代表
委 員 廣田 美子 さいたま市消費者団体連絡会 代表

(敬称略、順不同)

概 要：

1 開会

2 委員長挨拶

3 議事

(1) ジビエについて (資料1)

【事務局説明 (畜産安全課)】

○ジビエとは

・フランス語で「狩猟で得た野生鳥獣の食肉」と定義がされており、欧州では貴族の伝統料理として発展したという背景がある。最近は、国内でも農業被害防止のために捕獲されたシカやイノシシの有効活用により、地域活性化の取組事例が増えているという報告がある。基本的には、狩猟の対象となっているものは全てジビエである。また、ジビエの特徴としては、食肉だけではなく骨や皮についても有効活用が非常に進んでいる。

・令和3年度の国の報告によると日本国内でジビエを処理している施設は、734ヶ所あり、県内には3ヶ所ある。イノシシ3万頭、シカ9万9000頭、鳥類、クマが解体処理されている。利用の内訳としては、6割が食肉利用、3割がペットフードの原料として利用されている。

・鳥獣保護管理法により、イノシシ、ニホンジカ、ツキノワグマ、ノウサギ、キジバト、マガモ、コガモ等が狩猟対象となっているが、シカ、イノシシ、キジ、ウサギが家畜伝染病予防法で規定されている畜種となっている。野生の場合には原則、家畜伝染病予防法の対象にならないが、一度、人の飼育管理下に入った場合には家畜の扱いになり、家畜伝染病予防法の対象になる。例えば、野外にいるうずらなどを捕獲してきて家畜として飼い、鳥インフルエンザが発生した場合は、高病原性鳥インフルエンザ発生という扱いになる。

○ジビエの衛生管理の制度について

・業として野生鳥獣肉の食肉加工を行う場合には、食品衛生法の規制対象になり、基準に適合した食肉処理施設で処理、加工を行うための営業許可が必要になる。処理加工工程の衛生管理の方法に関するガイドラインとしては、厚生労働省から「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」、県食品安全課から「埼玉県野生鳥獣肉の衛生管理取扱要領」が出ている。

・農林水産省の所管で、衛生管理基準・カットチャート等による流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティ確保に取り組む食肉処理施設の認証制度があり、現在国内で31ヶ所が認証を受けている。県内に認証施設はない。

○ジビエ、家畜、鳥肉の食肉販売の流れについて

・家畜家禽といわれるものについては、それぞれ畜産農家、家禽農家が生産したものが、解体時にはと畜場法、食鳥検査法により検査を受け、さらに食品衛生法で許可を受けた施設等で加工販売されて消費者に届くという流れになっている。

・ジビエに関しては、狩猟者が捕獲したものが、食品衛生法に基づく食肉処理業の許可施設で解体等を行った後に、加工販売に必要な営業許可を取得した施設で加工販売し、消費者に渡するため、解体の段階での処理が異なるという特徴がある。

○食品安全上の注意点

・家畜と異なり、人の管理下で飼養管理が行われていないため、どのような病原体を保有しているか不明であり、人獣共通感染症、食中毒の原因となる病原体を保有している可能性は常に念頭に置く必要がある。

・国が行った調査によるとイノシシとシカからは、サルモネラ、病原性大腸菌、レプトスピラ、寄生虫といったものが検出されている。また、野生の鳥類からはカンピロバクター、トキソプラズマが検出されている。

・ジビエを食べる際には十分な加熱処理により、食中毒を予防することが重要になる。また、狩猟から処理、食肉として販売、消費に至るまで、ジビエの安全性を確保するため、適切な施設、営業許可を持つ業者から、購入することが重要であると考えている。

○ジビエの食肉業に関する各種取扱い

・イノシシに関しては平成30年に豚熱の国内発生があり、以降、野生イノシシへの感染拡大に伴い、野生イノシシの豚熱の検査を埼玉県でも行っている。

・人は豚熱に感染しないが、家畜伝染病予防法、家畜伝染病のまん延防止の観点から、野生イノシシについては、豚熱検査陰性のもののみ利用できるという体制になっている。

・平成 23 年の東日本大震災による福島原発事故に伴い、同年 3 月から食品中の放射性物質の検査を開始した。県内では、平成 24 年 10 月に浦山地区で捕獲されたニホンジカの放射性セシウムが基準値を超過したことがあり、出荷、販売を自粛という対処が取られた。現在は安全が確認されたシカ肉のみ、流通するという体制になっている。なお、県内の捕獲イノシシについて基準値超過事例はない。

(議長)

・最近、ジビエは非常に注目されており、チェーン店でもシカ肉のカレーやハンバーグを扱っている。事務局から説明があり、法的な縛りや課題があることを分かっていたかと思うが、委員の皆様から何か御意見、御質問といったものがあればお願いしたい。

【意見交換】

(委員)

・説明の中で野生の鳥獣を捕まえて飼育すると家畜になるという説明だったが狩猟したシカと繁殖させて家畜として育てたシカは、取扱が異なるのか。

→ (事務局) 基本的に食肉としての扱いは変わらないが、家畜防疫、家畜伝染病の関係では扱いが異なる。

具体的には家畜伝染病予防法の中で規定されているヨーネ病が飼っているシカへ感染していることが確認されると、その飼っているシカについては法律に基づき殺処分といった手続をとることになる。

しかし、あくまでもシカに関してはと畜場法の対象外になるので、食肉の流れについては資料 1、4 ページの流れでの処理ということになる。

・それでは、実際イノシシについては、イノシシを獲ってきて繁殖させて、ジビエにするというよりも、狩猟でイノシシを獲って、食肉として提供しているというのが一般的と考えてよいのか。

→ (事務局) 県内については、イノシシを繁殖させているところはない。委員がいうように、食肉で流通しているものについては野生イノシシを捕獲するという流通形態が一般的である。

→ (議長) 獲ってきたイノシシをしばらく飼って、食肉にしているところは、県内にもあるように思うがいかがか。

→ (事務局) イノシシを食肉するまでの間、一時的に捕獲しているというところはあるが、委員がいうように繁殖させてというのではない。

(委員)

・捕獲する方法は大体わなで捕獲されるものがほとんどなのか。それとも猟銃や散弾銃等で撃たれたものも、流通にまわることがあるのか。

→（事務局）イノシシについては、多分わなの方が多いかと思うが正確なデータを持ってないので、お答えできない。

→（委員）事務局からわなの方が多いという話があったが日本では猟銃を使った捕獲が圧倒的に多い。わな猟は非常に少ない。なおかつ通常のイノシシを捕獲して、それをある程度大きくしてから出すという形態をとっているのは非常に少ない。イノシシそのものは野生動物なので、飼うことがとても危険な行為であるため非常に少ない。

また、岩手県の紫波ではシカは捕獲したものを繁殖させて、シカ牧場として、実際肥育している。肉にする場合は、食肉処理場に搬入して、きちっと処理をしている。事務局が説明したように食肉動物でないので、と畜場法の規定外ということで処理したものは、食品衛生法の範疇で要するに法律にかかるというような体系ではないかと思う。

（委員）

・イノシシの豚熱の検査について説明があったが、実際どれくらいのレベルで行っているのか。

→（事務局）猟友会等が捕獲した段階で血液を県の家畜保健衛生所に送付していただいている。それでPCR検査とエライザ検査を実施するという体制で陰性の確認を進めている。

・放射性セシウムに関する検査というのは、自身が以前食肉衛生検査センターにいた際、家畜については、抜き打ちで行っていたが、ジビエ関係ではどのような体制をとっているのかを参考に教えていただきたい。

→（議長）シカのセシウム検査は環境部の方でやっているのか、事務局でわかるか。

→（事務局）セシウムの検査に関しては、環境部で行っているという情報はありますが具体的に把握はしていない。

→（議長）これは環境サイドの方で、モニタリングのような形でやっているかと思うが、詳しいデータが今ないので。

→（委員）いずれにしても、消費者の方が安心安全に食べられるような体制づくりを、埼玉県どこの部署でも構わないが、実施されていることを聞き安心した。

（委員）

・本日の目的は食の安全から見ていくのか、それとも埼玉県として地域特産品としてジビエ料理に取り組んでいきたいのか、どこを視点とした話をすればよいのか。

・安全という視点でいうと今、他の委員からの御質問でいろいろと実施されていることが分かったが、埼玉県としてジビエ料理を大きく取り上げて、それに当たる安全面については推進委員会の中でどの辺に視点を置いて話しているのか分からなかったもので、そのあたりのことをお話いただければと思う。

→（議長）今回は、ジビエというものがこういうものだということを、皆さんにお知らせした上で県として取り組んでいることをお伝えしたかった。

そして、埼玉県内もシカとイノシシが増えており、いろいろな農作物の被害や自然の環境に対しての被害も非常に大きくなっているので有効活用できればと考えている。これまでも秩父地域を中心としてジビエを活用した特産ができないかと考えていたが、さまざまな流通の問題や課題があり、有効活用までは至っていない。

今回は有効活用に関してまでお話いただきたいわけではないが、ジビエの現状と県の取組について、皆様に知っていただくために一度取り上げてみようということで、お話をさせていただいた。

・その点で一つだけ質問があるのだが、埼玉県でジビエ料理を出したいといったときに安定供給は可能なのか。埼玉県でも相当の農作物の被害が出ていると思うが、安定供給ができないと結局、他県から運ばれてきて、県内のジビエ料理を普及ということが難しい気がするがどうなのか。

→（議長）委員が仰るように安定的に獲るのは難しい。飯能近辺で独自に行っている店があり、そこには割と集まるようではあるが、やはり岩手や北海道のように野生のシカを捕獲して肥育してというような形で量を確保することが課題になっている。

捕獲が不安定だということから現実的に流通とか販売が成り立たないというのが、まさに大きな課題になっており、今のところ県ではその部分が解決できないという状況である。

（委員）

・安定供給について話が出たが、仮にジビエを食肉として売るとなった際に、スーパーマーケットあるいは道の駅での販売が現実的なのかと思うが、販売の許可自体は食肉販売業で売っても大丈夫なのか。一応確認しておきたいなと思い、そのあたりも教えていただけたら。

→（副委員長）食肉の販売業で、大丈夫である。

・安定的に入るかどうかは別にして狩猟者さんから適切に処理されたもの等も含めて仕入れたものを、精肉売場で売るといった流れ自体は問題ないという認識でよろしいかなと思うが、道の駅とかでたまに並んでいるジビエも同じような流れで売っているのか分かれれば教えてほしい。

→（副委員長）実際にどのように流通されているか、詳しいことは私自身もあまり存じ上げないが、県内では野生鳥獣肉の処理業の施設が休止中を含め秩父市、飯能市、寄居町、小鹿野町にある。それらの施設では、実際にシカを中心とした獣畜を処理して流通している。それ以外にも県内の飲食店営業の施設で、ジビエを輸入するケースもあるが他の流通先から仕入れてきて、自分の施設で食べていただくという業態が、49施設あることも把握しており、時々監視を行っている。

そのため、販売業の施設であっても同じように流通先があれば、自分のところで適正に温度管理をして、十分加熱して食べてくださいと呼びかけ、販売をしているというのが実情だと思っている。

(議長)

・逆に私から委員にお聞きしたいのだが、ある程度の量を確保できるということであれば、スーパーマーケットで扱っていただけるということもあるのか。

→ (委員) 私の一存では何ともいえないが、精肉の担当が売りたいといえ、止めることはない。実際に売って、お客様がどこまで反応していただけるかが大事であり、並べても売れないものは売らないので、御要望があつて、例えば秩父の方で販売をしたいという声が上がってきたら、売ること自体は構わないと思っている。積極的に売るかどうかは社内の他の方針との兼ね合いがあるので、今の時点ではお答えできないということで、御了承いただきたい。

→ (議長) ありがとうございます。スーパーにジビエが並ぶこともなかなかないので、お聞きしたところである。

県民の方には料理方法を含め、どのように活用すればいいかというところまでは普及してないのかなと思う。県でも、活用方法が見つかれば県を挙げて支援し、獣害対策や環境対策にも役立てられるかと思っているところなので、さまざまな課題をクリアしながら、ジビエとして処理できれば、一番いいのかなと思っている。

(議長)

・私どもの方でどういうふう結論づけたいか、どういうところを皆様に御意見をいただきたいかというところがはっきりしなくて申し訳なかったと思う。初めて取り上げるものである、皆様がどんな感じで、どんな印象を持っていらっしゃるかとか、あるいは、皆様の目から見た課題というようなものを洗い出せばなというふうに思ったところもあったので今回テーマとして取り上げさせていただいたところである。

(委員)

・猟銃で撃たれたジビエの流通量が多いとお聞きしたが、北海道では鉛弾がだめで鉄の玉で獲るように決まっていると聞いている。本州はまだ鉛を使っているのか。そのあたりは、今変わってきているのか。

→ (議長) 食品安全課の所管の中で、猟銃の玉がないように指導するとかマニュアルとかあるか。

→ (副委員長) 埼玉県野生鳥獣肉の衛生管理取扱要領は、国の指針を受けて作っている。国の指針では、猟をした後にどのように取り扱うかということも書かれており、例えば野生鳥獣を食用に供する場合は、ライフル弾、またはスラック弾を使用してくださいとか、腹部に着弾した個体は食用に供しないでくださいとか、腹部に着弾しないよう狙撃してくださいといった規定がある。特に腹部は衛生的に異物混

入がないように取り除くというような、異常確認をするようにという内容が記載されているのでそれは県の指針でも引用している。原則として内臓摘出しないようにということも県の指針では記載しているが、野生なので、どういうものがあるかわからないということもある、少しでも安全に不安がある際には食用にしないようにというような流れで書かせていただいている。

→（議長）活用することを前提に国や県でガイドラインや取扱要領を作り、整ってきてはいるが、まだ実際には進んでないということも大きな課題かと感じている。それではジビエについてというのは、これでよろしいか。ありがとうございます。今回、皆様にお話いただいたことを参考に、ジビエについても、県内での活用を考えていけたらと思っている。

（２）その他 GAPについて

【事務局説明（農産物安全課）】

・前回の委員会の際、国が国際水準GAPガイドラインを定めたことに対応して、S-GAPをどのように見直していくかということで三つの視点から御意見を伺ったところである。

①GAPへの取組の裾野を広げる方向で、まず取り組んでみると宣言をしてもらうような形の仕組みづくりにはどうか。

②国際水準GAPガイドラインに準拠した上位版をS-GAPに設定した場合、量販店の仕入れ基準に合致すると認められるか。また、その方向で進めていくためのヒント。

③消費者への周知については、S-GAP単体ではなく、環境保全型農業の推進、SDGsへの貢献という切り口で訴えていく。また、これを委員や関係団体と連携して行えないか。

・消費者への周知については肯定的な御意見をいただき、量販店の仕入れ基準に対しては県の各評価制度では難しいのではないかと趣旨の御意見をいただいた。

・前回の食の安全推進委員会と11月24日に実施した有識者等によるS-GAP検討委員会をもとに現在の状況を報告させていただく（追加資料）。

・S-GAPについては、国の国際水準GAPガイドラインに準拠したバージョンに改定をし、併せてGAPへの取組を始めるハードルを下げるために、一部の項目から取り組むことを宣言してもらい、まずはGAPに取り組んでもらうということを推進する。それで一緒に取り組む人を周りに増やし、先行している方が後進に教えながら、到達段階に合わせて支援をしていくという方向で考えている。

・JAと協力して月1回、生産部会などで学びの機会を設けるとするのが有効だという御意見を検討委員会でいただいたので、今後JAとの連携を図っていきたい。

・消費者周知については、今年度イオンの埼玉フェアや県庁オープンデー等で環境保全型農業とあわせてPRを実施したところ、非常によく理解できたというお声をいただいた。また、アンケートでは、量販店でのイベントや学校給食などを利用してPRしては

どうかという御意見もいただいた。検討委員会でもSDGsの方が、世間的な知名度が高いため、SDGsへの貢献という視点で、GAPをPRした方が良いとの御意見が出た。

・今後GAP応援店舗と連携し、普及活動や学校給食の食育活動を通じた子育て世代へのPRを通じて、エシカル消費を促進していきたいと考えている。

【意見交換】

(委員)

・S-GAP検討委員会に出席した者として補足しておく。小売りの側から見たら、S-GAPが急に国際水準GAPに変わるのには、農家としては抵抗があるのかと思っていたが意外と農業団体の方が前向きな御意見が検討委員会では出ていたのが印象的だった。

・今回S-GAPを国際水準GAPガイドラインに準拠するに当たり、人権保護や農場経営管理という項目が追加されることになる。そのあたりの項目は、農家が経営を続けるに当たって行っていて当然のことなので、実はそこまで負担じゃないのかというような意見が出ていたのはとても印象的だった。

・前回の食の安全推進委員会でも資料の配布をしていただいたと思うが、国際水準GAPを国が進めるに当たって、令和12年までにはほぼ全ての産地で国際水準GAPを実施するという話が国から上がっている。検討委員会で教えていただいたのだが、全ての農家が導入するというわけではなく、委員長からも話があったように、あくまで全ての産地で、農協をはじめとした核になる事業者が、国際水準GAPを始め、地域の中で周りに広めていくことで、全ての産地で導入しているということが満たされるという話であった。埼玉県であれば8つのエリアで順次始めていくことで、国の要望に対応できるという話があったので、共有させていただく。

(議長)

ありがとうございます。

県内でもようやくS-GAPを知らないということがなくなってきて農家に少しずつ浸透してきたのかと思っている。これからまた国際水準を見据えながらS-GAPを県内で推進をいきたいと考えているところである。