

ジビエ（野生鳥獣の肉）料理の危険

ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉（フランス語）で、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。そこでは、動物の尊い生命を奪う代わりに肉から内臓、骨、血液に至るまで、全ての部位を余すことなく料理に使い、生命に感謝を捧げようという精神が流れています。日本では、11月15日～2月15日まで狩猟が解禁となり、ジビエのシーズンが始まります。現在わが国では、猪や鹿といった野生動物の生息数が大幅に増加し、農作物への甚大な被害や自然生態系への影響などが大きな社会問題となり、多くの自治体が管理捕獲を実施しています。2013年度の環境省の統計では、45.2万頭の猪並びに51.3万頭の鹿がそれぞれ捕獲されています。従来、狩猟者やその家族などの限られた人の間で消費されていた野生鳥獣肉が、一般の人達にも身近な存在となってきました。近年、ジビエにあまり馴染みのない日本でも根強いファンが多くなり、ワインにも合うといわれています。日本で有名なジビエといえば、捕獲数や被害の多いシカ、イノシシが挙げられますが、実は狩猟の対象となっている野生鳥獣は全てジビエとして定義されます¹⁾。シカ、イノシシ、野ウサギをはじめ、山鳩、真鴨、小鴨、尾長鴨、カルガモ、キジ、コジュケイ、なども含まれます。

ジビエファンはより増えていますが、食素材や感染症の危険知識についてはあまり普及していません。欧米人は肉類に十分な加熱をしますが、日本は島国の農漁業国だけに肉類の危険知識が足りない傾向があります。



ジビエ料理振興会 HP より転載

厚生労働省は²⁾ 2003年8月1日に、野生動物の摂食に対する危険を通達しました。2003年3月に鳥取県で発生した2名のE型肝炎患者が、いずれも同じ野生イノシシの肝臓を生食後に発症し、1名が劇症肝炎で死亡、他の方も重症肝炎になったからです

通常、流通する食肉は菌が多い腸と肉の部分を丁寧に分離していきませんが、ジビエは銃で捕獲された場合、肉に腸の雑菌が混入している可能性があり、また、解体過程でも猟師が独自に解体するため、乱暴に扱うと菌の混入の可能性あります。また、感染症のみならず、自然のなかで餌を調達する動物のなかにゴルフ場などで使用される化学物質（肥料、

害虫駆除剤、除草剤など)が濃縮して存在する可能性もあります。

いままで報告のあるジビエにともなう感染症を記載します³⁾。

① 志賀毒素産生大腸菌

反芻獣は他の動物に比べて、特に志賀毒素産生大腸菌(STEC) を高率に保菌していることが報告されています。羊で 66.6%、続いて山羊で 56.1%、牛で 21.1%と、高い保菌率を示しています。鹿肉が原因となった O157 の食中毒事例は、わが国でも散発的に発生しています。

② *Campylobacter* 属菌

Campylobacter 属菌の保菌状況は、猪と鹿で大きく異なっています。多くの報告で、わが国の鹿からは、*Campylobacter* 属菌はまったく検出されていない一方、猪からは 121 頭中 53 頭 (43.8%) と、高率に *Campylobacter* 属菌が分離されています。

③ *Salmonella* 属菌

Salmonella 属菌の保菌状況も猪と鹿で大きく異なっており、わが国の鹿からはほとんど検出されませんが、鹿肉を原因とした食中毒の報告例もあり、少数ながら汚染されているとみられます。これに対しわが国の猪の *Salmonella* 属菌保菌率は 7.4% (9/121) と、鹿に比べると高率であることが示されています。

④ *Toxoplasma gondii*

群馬県で捕獲された猪や鹿の *Toxoplasma gondii* 感染を血清学的に検討した結果では、猪で 6.3% (11/175)、鹿で 1.9% (2/107) の抗体陽性率であった報告があります。鹿肉が原因でトキソプラズマ性脈絡網膜炎を引き起こしたと考えられた報告がありますが、通常、健康な人であれば、妊婦の初感染を除き、特徴的な症状を示すことは少ないことからほとんど問題になっていないと思われれます。

⑤ E 型肝炎

多くの報告によると猪の血清から 4%前後でウイルスが検出され、40%前後で抗体陽性であることより猪には比較的高率に HEV が分布しているものと考えられています。

これに対して鹿の場合血清からウイルスが検出されることは稀で、抗体陽性も 2.6%で汚染率は低いと考えられます。

⑥ ベクター媒介性感染症

野生の猪や鹿には、ダニやシラミバエなどの吸血性節足動物が多数寄生していることから、これらの動物が各種のベクター媒介性病原体の重要なキャリアーとなる可能性が考えられています。

これ以外にも未知の人畜共通感染症が存在している可能性もあります。しかし、ジビエは中心部まで火が通るようしっかり加熱し、接触した器具の消毒など、取扱いに十分に注意すれば、少なくとも感染症に関しては安全であると思われれます。

ジビエは味が濃くて、脂肪が少なく、美味しいらしいです。

平成 28 年 8 月 19 日

参考文献

- 1) 渡辺 隆之：生肉ジビエ料理の危険性．ペット栄養学会誌 2015；18；121－125．
- 2) 厚生労働省 ジビエ（野生鳥獣の肉）はよく加熱して食べましょう
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000032628.html>．
- 3) 壁谷 英則ら：野生動物の食用利用と人獣共通感染症．日獣会誌 2016；69 277－283．