

ニホンジカ有効活用ガイドライン

平成26年3月
山梨県

1	ガイドラインの目的および対象	1
	(1)目的	1
	(2)対象	2
2	個体数調整の状況と有効活用の進め方	2
	(1)個体数調整の状況	2
	(2)有効活用の進め方	3
3	捕獲	4
	(1)捕獲	4
	ア 捕獲方法	
	(ア) 銃猟による捕獲	
	(イ) わなによる捕獲	
	イ 止め刺し方法	
	(ア) くくりわな	
	a 銃殺	
	b 刺殺	
	(イ) 箱わな	
	a 銃殺	
	b 刺殺	
	ウ 放血	
	エ 外見異常の確認	
	(2)回収・運搬	6
	(3)供給量等	7
	【先進事例の紹介】財団法人 前田一步園財団における誘導型捕獲施設を 利用した生体捕獲事例（北海道）	
4	食肉処理	9
	(1)処理施設の設置	9
	ア 構造・設備	
	イ 食品衛生責任者の設置	
	ウ 開設場所	
	エ 建設費用	
	(2)県内処理施設の現状	1 2
	ア 富士河口湖町	
	イ 丹波山村	
	ウ 早川町	
	(3)食肉利用の安全・安心の確保	1 4
	ア 作業工程別衛生管理	
	イ 自主検査	
	ウ 加熱処理（生食の禁止）	
	エ 消費者への情報提供	
	(ア)食品の表示	
	a 食肉処理業・食肉販売業	
	b そうざい製造業	
	c 食肉製品製造業	
	(イ) トレーサビリティ	

【先進事例の紹介①】 小学校給食センターの改修事例（愛媛県今治市）

【先進事例の紹介②】 ひょうごシカ肉活用ガイドライン（兵庫県）

5 食肉の流通・販売	20
(1)地産地消の推進	20
(2)大口の販路の確保	20
(3)ブランド化等による販売推進	20
(4)シカ肉の特性を活かした消費拡大	22
・ 県内で捕獲されたニホンジカの肉の特性について	
・ シカ肉料理レシピ	
【先進事例の紹介①】 学校給食等への提供について（兵庫県）	
【先進事例の紹介②】 商標登録「おおち山くじら」（島根県美郷町）	
【先進事例の紹介③】 エゾシカの有効活用（北海道）	
6 肉以外の部位の活用	28
(1) 収集・保存	28
(2) 皮	28
ア 有効活用に向けての課題	
イ 製品化の検討	
・ 皮のなめしの取り組みについて	
・ 甲州印伝	
(3) 角	29
(4) 内臓・スジ等	29
・ ニホンジカの有効活用の流れ	
【先進事例の紹介①】 全日本養鹿協会の活動（東京都）	
【先進事例の紹介②】 岡山県備前県民局の活動（岡山県）	
【先進事例の紹介③】 MATAGI プロジェクトを利用した取り組み（小菅村）	
7 地域振興・観光振興	34
8 捕獲体制の整備	34
9 処理施設での残滓の取扱	34
10 狩猟者の確保対策	34
11 情報共有	35
12 有効活用推進のための役割分担と連携の必要性	35
【先進事例の紹介①】 処理施設での残滓の取り扱い（北海道釧路市阿寒町）	
資料編	37

1 ガイドラインの目的及び対象

(1) 目的

近年、ニホンジカの個体数は著しく増加し、その被害は農林業にとどまらず、生態系への影響も深刻化している。

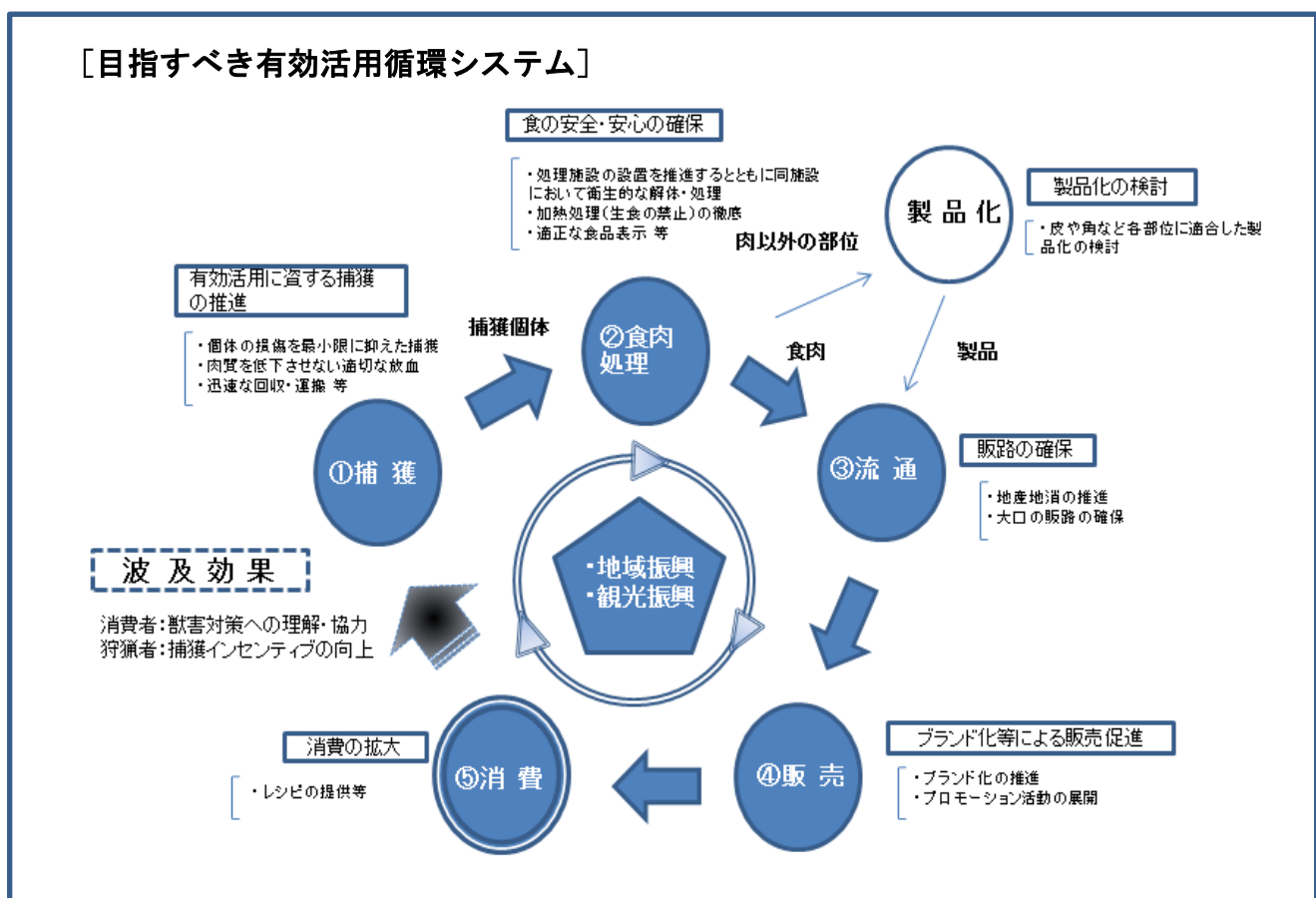
このため、本県では、特定鳥獣保護管理計画に基づき個体数調整に取り組んでいるが、被害軽減に向けては、これまで以上に捕獲を進めることが求められている。

一方、捕獲されたニホンジカについては、一部が食肉として流通しているが、狩猟者により自家消費される量を勘案しても相当量が廃棄されている状況にある。

今後も、より一層の捕獲推進が求められる中、本県の貴重な天然資源であるニホンジカを有効活用することにより、その付加価値を高め狩猟者の捕獲インセンティブの向上に繋げていくためには、捕獲から回収・運搬、処理、流通・販売までの循環するシステムを構築することが重要である。

このガイドラインは、平成20年9月に策定された「シカ肉の衛生及び品質の確保に関するガイドライン（以下「衛生ガイドライン」という。）」を踏まえ、狩猟者や市町村、処理施設などの関係者がこうしたシステムづくりに向けて検討を進めるに当たって、基本的な方向を提示するとともに、検討に役立つ情報を提供するために作成するものである。

なお、このガイドラインは、有効活用の進捗状況等を見ながら、今後、必要に応じて見直しを図る。



(2) 対象

このガイドラインに基づき有効活用を推進する対象は、県内で捕獲されるニホンジカ（日本鹿、学名：*Cervus nippon*）とする。

2 個体数調整の状況と有効活用の進め方

(1) 個体数調整の状況について

本県では、平成17年3月に第1期特定鳥獣（ニホンジカ）保護管理計画を策定し、これに基づき、餌場としての森林管理や防護柵設置を中心とした被害防除などとともに、個体数調整を実施してきた。

平成18年度からは、市町村による農林業被害軽減を目的とした管理捕獲を開始するとともに、狩猟においては、1日当たりの捕獲頭数の上限を2頭（メス2頭又はメス1頭・オス1頭）とし、併せて狩猟期間を1ヶ月延長し、11月15日から翌年3月15日までとした。

平成19年度からは、更に狩猟による捕獲圧を高めるために、県内全域で特例休猟区制度を導入し、休猟区においてもニホンジカを捕獲できることとした。

平成21年度からは、鳥獣保護区内において、ニホンジカによる自然植生被害が増加していることから、1,000m以上の鳥獣保護区を対象とする県による自然植生回復を目的とした管理捕獲を開始した。

これらの取り組みにより、一定の成果は得られたものの、鳥獣保護区内等における高密度化による森林生態系への影響の深刻化、農林業被害の恒常化や、亜高山帯及び亜高山帯から高山帯への移行エリアにおける自然植生への経年的な被食圧が見られたことから、平成24年度以降においても引き続き、被害防除対策、個体数調整、生息環境整備等の事業を多様な主体により総合的に講じるとともに、モニタリングによる科学的な評価に基づく保護管理事業を推進するため、平成24年3月に第2期特定鳥獣（ニホンジカ）保護管理計画を策定し、同年4月からは1日あたりのニホンジカの捕獲頭数を無制限とした。

第2期計画では、平成24年度から狩猟における捕獲頭数の上限を撤廃するとともに、平成25年度からは、くくりわなの輪の直径を12センチメートル以下とする規制を、20センチメートル以下に緩和（ただし、ツキノワグマの錯誤捕獲防止のため、その規制緩和期間については、ツキノワグマが冬眠に入るであろう時期から狩猟が終了する時期までに限定）するなど、より効果的に個体数調整が進められるような措置を講じている。

平成17年度から平成24年度までの状況を見ると、捕獲頭数は、約7.6倍に増加しているにもかかわらず、推定生息数は一貫して増加傾向を辿ってきており、平成24年度においては、約38,000頭とはじめて減少に転じたが、県全体の適正生息数とされる4,700頭に向けて、これまで以上に捕獲を進めることが求められている。

◎ニホンジカの推定生息数・捕獲目標・捕獲頭数

	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24
狩猟捕獲頭数	1,112	2,170	2,205	3,147	3,207	3,196	3,480	3,365
許可捕獲頭数	171	503	773	1,516	2,870	3,188	3,711	6,410
計	1,283	2,673	2,978	4,663	6,077	6,384	7,191	9,775
捕獲目標頭数		1,600	1,600	4,500	5,400	5,800	7,600	12,000
推定生息数	8,424	-	-	26,087	-	36,110	40,588	38,011

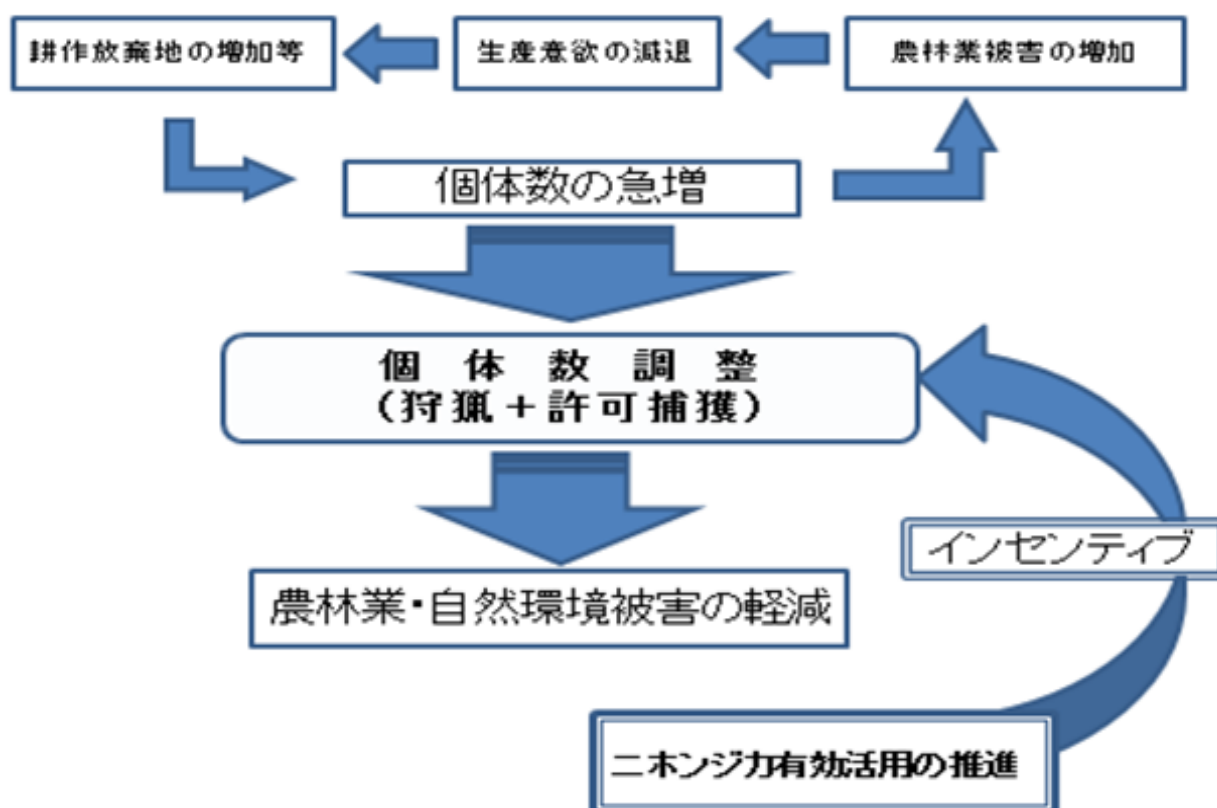
(2) 有効活用の進め方

上記(1)のとおり、ニホンジカについては、農林業被害等の軽減に向け、今後もより一層の捕獲推進が求められている。

一方、捕獲されたニホンジカは貴重な天然資源でありながらも、多くは活用されず埋設又は焼却されている状況である。

こうしたことから、有効活用は「特定鳥獣（ニホンジカ）保護管理計画」に基づく個体数調整を円滑に推進するため、ニホンジカ捕獲への経済的なインセンティブを与える方策の一つとして進めることが重要である。

[ニホンジカ有効活用の進め方]



3 捕獲

[基本的な方向]

- ・ニホンジカを資源として最大限有効活用できるよう、個体の損傷を最小限に抑えた捕獲を行うとともに、肉質を低下させない適切な放血を施した個体を迅速かつ丁寧に回収・運搬し、処理施設へ搬入。

(1) 捕獲

有効活用するニホンジカの個体は、「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（以下「鳥獣保護法」という。）」に基づき、「狩猟」又は「許可捕獲」により法定猟具を用いて捕獲されたものとする。

また、捕獲の際には、「動物の愛護及び管理に関する法律」の精神に基づき、なるべく短時間で苦痛の少ない方法により処置するものとする。

捕獲者は原則として鳥獣保護法に基づき、狩猟免許を所持し、狩猟者登録を受けていることが必要である。

捕獲者は処理施設へ生体搬入する場合を除き、捕獲個体を野外で銃やナイフ等で止めさし、速やかに放血を行う。

その際、捕獲者が野外で解体作業を行うことは、食肉への細菌汚染の原因となるなど、衛生的に問題があるため、捕獲個体は内臓を取り除かない状態で処理施設へ搬入するものとする。

ア 捕獲方法

(ア) 銃猟による捕獲

- ・捕獲個体の有効活用に資するよう、なるべく近距離で正確な狙撃を行い、狙撃部位は頭部、頸椎（首）とし、次いで胸部を狙うこととする。
- ・腹部を狙撃された個体は細菌汚染の恐れがあるため、食肉利用してはならない。
- ・確実に仕留めないと動物を苦しめることになるほか、回収に手間取ると肉質の低下を招く。
- ・使用する弾丸については、散弾を使用すると、その後の処理過程で発見されにくく、異物混入の原因となる恐れがあるため、スラッグ弾などの単体弾を用いることとし、止めさしに銃を使う場合も同様とする。

(イ) わなによる捕獲

- ・捕獲された個体は暴れると、打ち身などによって食肉に適さない部位が生じ、時間の経過に伴い、肉質が低下するため、わな設置場所のこまめな見回りが必要である。
- ・捕獲個体の取扱いには十分注意するとともに、可能な限り短時間で、止めさし、回収・搬入を行うものとする。

イ 止めさし方法

(ア)くくりわな

- a 銃殺・・・ 安全確認後、正面から撃つ場合は、弾が頭蓋骨で滑って跳弾することのないよう、垂直に弾が当たるように、撃ち下ろすようにして、頭（脳）を射撃する。
- b 刺殺・・・ 打額などにより、できる限り苦痛を与えない方法を用いて、ニホンジカを意識喪失の状態にし、消毒したナイフ、槍等で頸部の主要血管を切断し、殺処分する。なお、作業にあたっては、作業者の安全確認後、くくりわなにかかったニホンジカの足とその対角線上の足や角を足錠等の捕定器具で引っ張り、樹木に固定する。

(イ) 箱わな

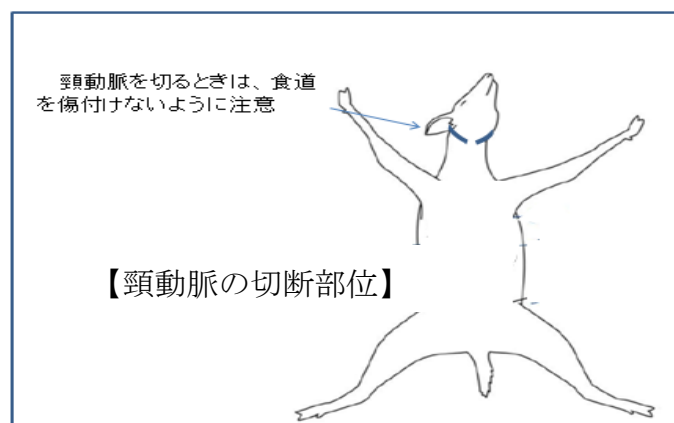
- a 銃殺・・・くくりわなの止めさしと同様の方法による。
また、檻の格子による跳弾にも注意し、檻に近づき射殺する。
- b 刺殺・・・くくりわなの止め刺しと同様の方法による。なお、作業にあたっては、作業者の安全確認後、檻の中に丸太等を素早く挿入することで、ニホンジカの動きを限定させる。また、刺したナイフ等は素早く個体から抜く。

ウ 放血

放血は素早く行わないと、血が酸化して悪臭が発生することもあり、食肉の品質を左右するため、次の点に注意することが必要である。

- ・ニホンジカが死んでいることを確認するとともに、周囲の安全にも注意すること。
- ・斜面などを利用して頭を低くし、頸動脈（切断部位は下図のとおり）を切断して放血すること。
- ・放血するためには、心臓を数十回マッサージすること。
- ・胸部を撃った個体は、前胸部を切開して、胸腔の内部に留まった血液を排出させること。

なお、首筋にある頸動脈を切断する時には、食道を傷付けないように注意する。
・ナイフ等の器具は清潔なものを使用し、切開した部分が土壌などで汚染されないよう、清潔なシートで覆うなどの処置を行うこと。



エ 外見異常の確認

捕獲した個体は外見上の異常の有無を確認し、次のような異常が見られる場合は、食肉としては利用しない。

- ・脱毛や削瘦（痩せていること）が著しいもの。
- ・奇形が見られるもの。
- ・体表面に水疱やびらん、腫瘍などが認められるもの。
- ・下痢により体表面（特に臀部付近）が著しく汚れているもの。

（２）回収・運搬

捕獲したニホンジカについては、個体を引きずるなど、乱暴に取り扱くと、食肉としての品質を低下させる恐れがあるため、運搬に当たっては個体を丁寧に扱うことが大切である。

- ・大型冷蔵コンテナなどに捕獲した個体（全体）を入れ、低温状態で運搬することにより、食肉としての品質低下を防ぐことができるほか、細菌の増殖を遅らせることができる。
- ・生体搬入の場合は、移送用の小型檻を活用するなどして、檻の中で個体が暴れないようにすることで、個体の損傷や体温上昇など防止することができる。
- ・捕獲個体の搬入までの時間については、衛生ガイドラインにおいては、

○捕獲から搬入までの時間

- ・内臓を摘出していない個体は、捕獲から搬入までの時間と温度（気温、体温）により、その品質が大きく影響を受けることから、捕獲から搬入までは、出来るだけ短時間で行う必要があります。
- ・搬入までの時間については概ね２時間を目安とし、季節、気温、冷却の実施の有無等を勘案して設定してください。

とされており、低温状態で個体を搬送できる場合であっても、個体の温度は上昇することから、衛生ガイドラインに定める搬入までの時間を遵守し、捕獲個体の搬入時には、シカ肉品質管理の基礎情報を伝達する必要がある。

・捕獲個体の処理施設への搬入時には、シカ肉品質管理の基礎情報として、狩猟者から処理業者に少なくとも次の情報を伝達する必要がある。

○捕獲情報の伝達

- 捕獲日時、捕獲場所、天気、捕獲法（銃、わな、その他）
- 性別、年齢
- 放血実施有無（実施有りの場合、放血開始時間及び放血方法）
- 冷却実施有無（実施有りの場合、冷却開始時間及び冷却方法）
- その他の特記事項

(3) 供給量等

ニホンジカの捕獲頭数は、平成17年度の1,283頭と平成24年度の9,775頭を比較すると、この8年間で約7.6倍に増加している。

平成24年度の推定生息数は約38,000頭であり、第2期特定鳥獣（ニホンジカ）保護管理計画において、ニホンジカの適正生息数を4,700頭としているため、これに向けて一層の捕獲推進が求められている。

ニホンジカの有効活用に当たっては、狩猟期（11月15日～3月15日）の捕獲個体を中心に計画すると、年間を通しての安定供給には繋がらないことから、現時点においては、狩猟よりも捕獲頭数が多く、年間を通じて捕獲が実施される許可捕獲による捕獲個体を積極的に活用することが必要である。

ただし、個体数調整が進み、ニホンジカが適正生息数まで減少した場合には、供給源は許可捕獲から狩猟へとシフトすることとなる。

また、平成24年度に県内の処理施設で加工されたニホンジカは126頭であり、同年度の捕獲頭数の1.29%であるが、今後、安定的な有効活用を維持するためには、県内処理施設の処理能力や稼働率等を考慮することが必要である。

◎ニホンジカ捕獲数と処理割合

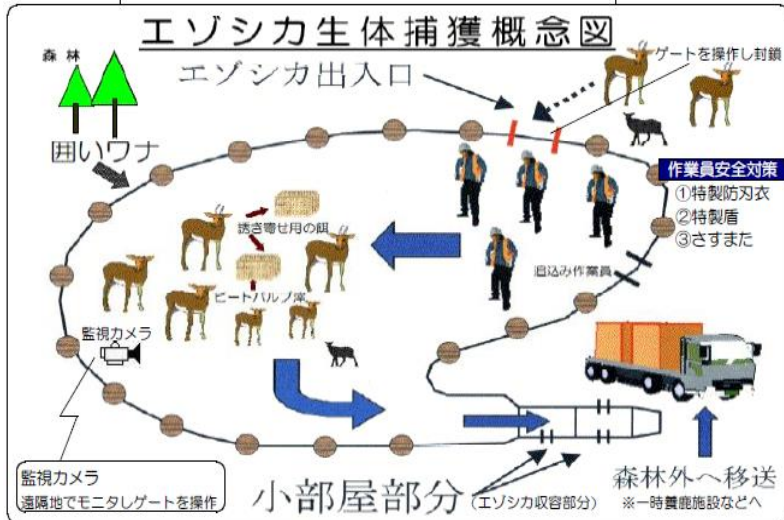
年度	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24
捕獲数(A)	1,283	2,673	2,978	4,663	6,077	6,384	7,191	9,775
処理施設数	0	0	0	0	2	2	2	2
処理頭数(B)	-	-	-	-	70	86	120	126
処理割合(B)/(A)	-	-	-	-	1.15%	1.35%	2.04%	1.29%



【先進事例の紹介】

・財団法人 前田一步園財団における誘導型捕獲施設を利用した生体捕獲事例

北海道釧路市阿寒町にある財団法人 前田一步園財団では、エゾシカの被害対策として、囲いわなを利用してエゾシカを生体捕獲し、輸送箱により生体搬送を実施。



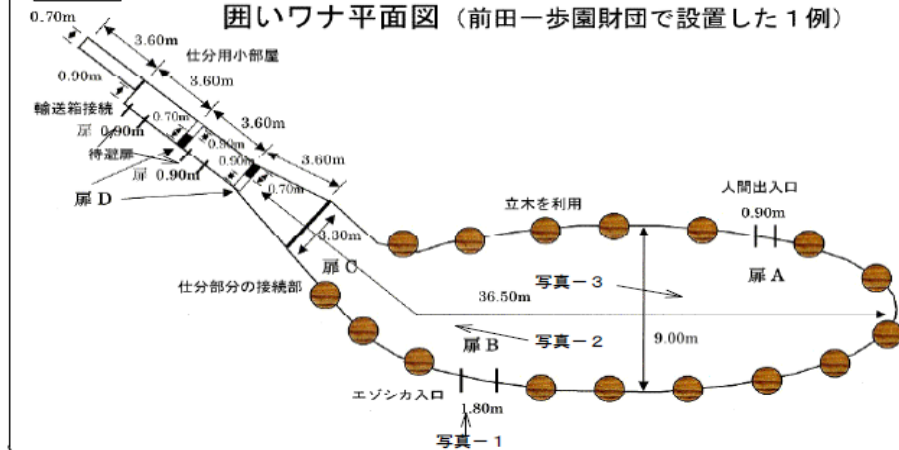
収容・輸送の注意点

1. さすまたやはしごなどでシカを小部屋部分へ誘導。
2. 輸送箱は、輸送用車両に収まる大きさで作製。
3. 角で傷付けるためオスとメスを同梱しない。
4. シカにストレスを与えないよう輸送箱は極力、暗室とする。

【参考】



【参考】



[担当]財団法人 前田一步園財団(北海道)

[連絡先]0154-67-2207

4 食肉処理

[基本的な方向]

- ・ 食の安全・安心の確保に向け、食品衛生法に基づく食肉処理業の許可を受けた処理施設の設置を推進するとともに、同施設において、解体していない捕獲個体を受け入れ、衛生ガイドラインに従って解体・処理。併せて、加熱処理（生食禁止）を周知徹底し、食品の表示を適正に行うなどの取り組みを推進。

(1) 処理施設の設置

ア 構造・設備

食用としてニホンジカを解体・処理するには、食品衛生法に基づく食肉処理業の営業許可を取得する必要がある。

営業許可を取得するためには、定められた施設の基準（山梨県食品衛生法施行条例第4条）に適合することが必要である。

詳細については、「衛生ガイドライン」によるが、食肉の処理施設には、荷受場、処理室、包装室、冷蔵室等が設置され、それぞれ区画されていることが必要である。

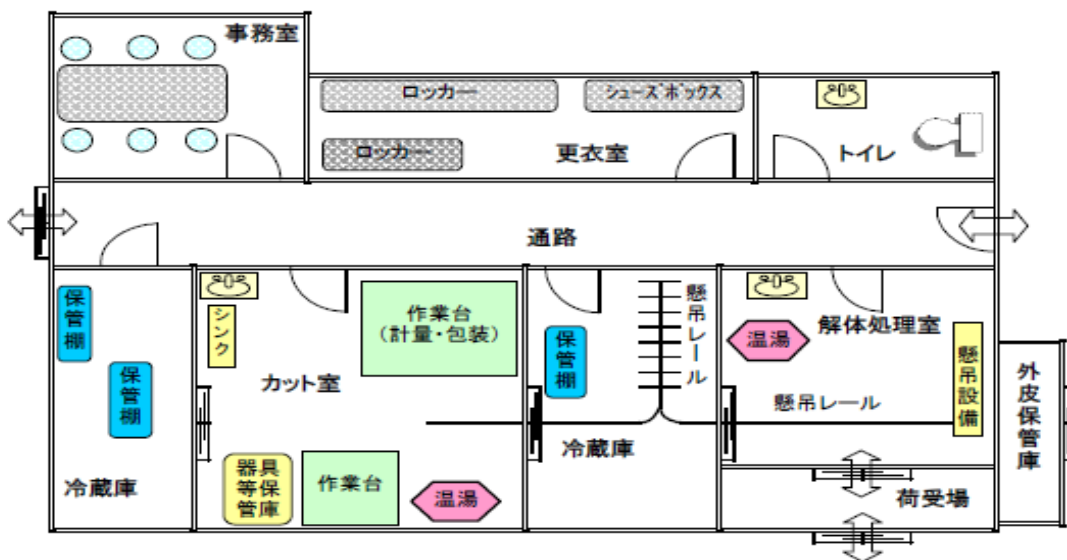
また、ニホンジカの生体を処理する場合には、生体置場及びと殺放血室が必要となる。

解体されたニホンジカの肉等が、と殺又は解体前の個体により汚染されないように、搬入場所及び搬出場所を別にすることも重要である。

皮の有効利用を進めるためには、処理施設に併設して、皮を処理し、一定量を保存する施設等を整備することが望ましい。

シカ肉の品質確保の観点からは、低温状態で捕獲個体を搬送するため、保冷車などを配備することも必要である。

【モデル施設見取図】



(出典：ひょうごシカ肉活用ガイドライン)

イ 食品衛生責任者の設置

食肉処理業の営業許可を取得した処理施設では、食品衛生責任者の設置が義務づけられている。（食肉製品製造業の場合は、食品衛生管理者の設置が必要となる。）

[食品衛生責任者の資格]

①栄養士、調理師、製菓衛生師又は食品衛生管理者たる資格を有する者、その他知事が適当と認めた者

②食品衛生責任者養成講習会を修了した者

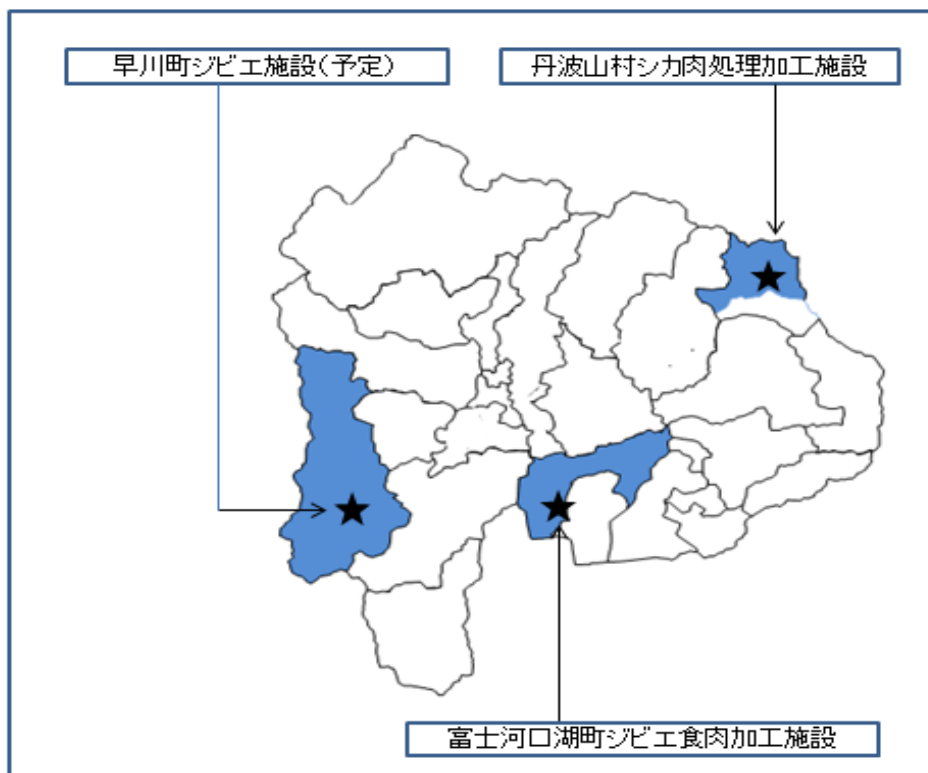
（詳しくは食品営業施設のある所在地を管轄する保健所にお問い合わせください。）

ウ 開設場所

ニホンジカの重量は、成獣で平均60kgを超えることから、猟場から処理施設までは、一般的に車両による運搬を行うこととなり、それに要する時間は「衛生ガイドライン」によると、捕獲後概ね2時間以内とされる。

新規処理施設の開設に当たっては、交通アクセスに加え、現在の県内の処理施設の配置状況を考慮する必要がある。

◎県内の処理施設配置状況



エ 建設費用

処理施設を新設する場合の費用は、市町村が事業主体の場合、本県の例では3千万円程度となっている。

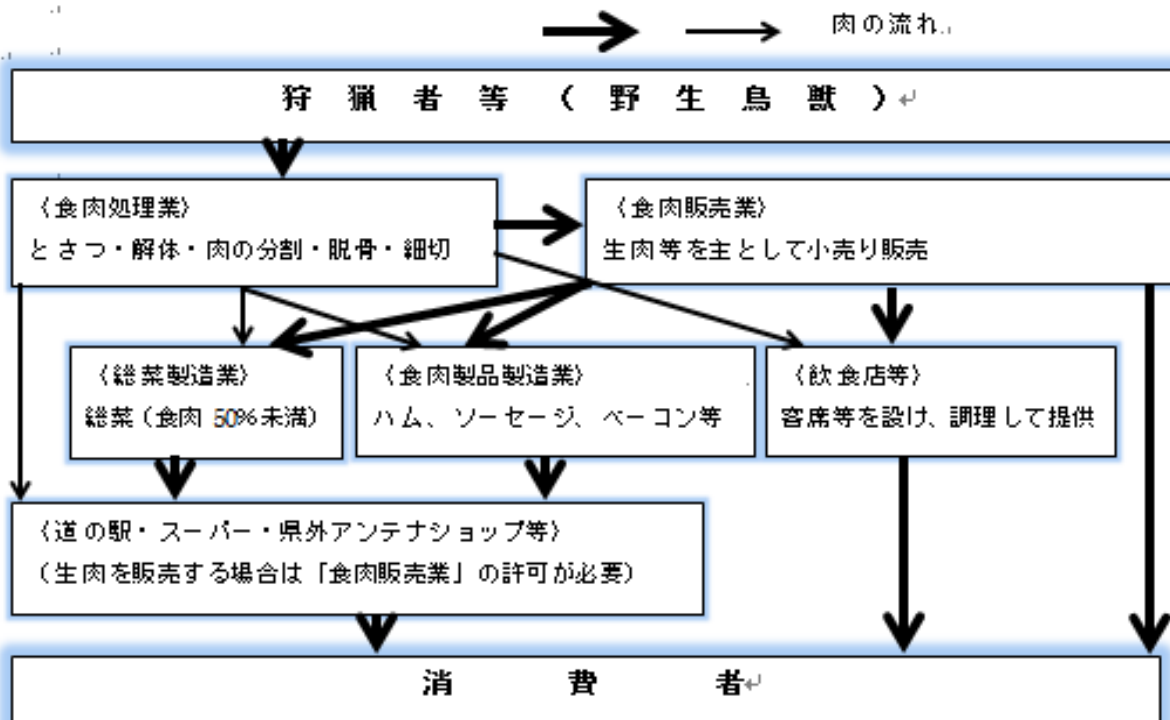
なお、給食施設や特産品加工施設等の既存施設を利用することで、建設費を押さえることも可能である。

また、建設に国の補助金を活用する場合には、現在、「鳥獣被害防止総合対策交付金」が活用可能である。

◎鳥獣被害防止総合対策交付金実施要領

対 象	地方公共団体・農業協同組合・森林組合・漁業協同組合・試験研究機関・狩猟者団体等関係機関・集落の代表者等で構成される組織又は団体
被害防止計画	農林水産業等に被害を及ぼす鳥獣の捕獲に関する計画である被害防止計画に処理加工施設について明記あること
上 限 単 価	処理加工施設の上限単価：26 万円/m ²
条 件	事業において、既存施設の取り壊し及び撤去に係る経費は交付対象としない。 古品古材を利用する場合は、古品古材を利用することにより新品の購入及び新築の場合より事業費が低減される場合は可能

〈営業許可の業種と食肉、製品の流通イメージ〉



(2) 県内処理施設の現状

県において、現在稼働している処理施設は2施設であり、ほかに1施設が建設予定である。

ア 富士河口湖町

- ・施設名称： 富士河口湖町ジビエ食肉加工施設
- ・所在地： 南都留郡富士河口湖町精進514-1
精進活性化センター（中山間地域総合整備事業）及び町浄化センターに併設
- ・補助事業名： 平成20年度山村振興等農林漁村特別対策事業・プロジェクト交付金
- ・事業費： 30,000千円（国補 15,000千円）
- ・施設延面積： 89.42㎡
- ・稼働期間： 通年
- ・処理予定頭数： 2～4頭/日（年間処理頭数130頭～150頭）
- ・施設管理主体： 町ジビエ食肉加工施設管理組合に委託
- ・処理肉の活用： 食肉加工施設のシカ肉取扱登録をした町内外の飲食業者に販売しており、「鹿カレー」をはじめとした様々なメニューで提供
- ・流通先： 町内飲食店20%・町外飲食店20%・県外アンテナショップ等60%



イ 丹波山村

- ・施設名称： 丹波山村シカ肉処理加工施設
- ・所在地： 北都留郡丹波山村632-1
平成21年度設置のクラインガルテン（体験農園）に近設
- ・補助事業名： 平成20年度山村振興等農林漁村特別対策事業・プロジェクト交付金
- ・事業費： 30,000千円（国補 15,000千円）
- ・施設延面積： 82.59㎡
- ・稼働期間： 通年
- ・処理予定頭数： 2～4頭/日（年間処理頭数50頭）
- ・施設管理主体： 村が施設を運営管理し、シカ肉の処理は地元猟友会が実施
- ・処理肉の活用： 村の施設でジビエ料理を提供したり、シカ肉ソーセージを提供
- ・流通先： 村内飲食店71%・村内加工施設13%・村内宿泊施設2%・村外宿泊施設11%・村外飲食店2%・県外1%



ウ 早川町

- ・施設名称： 早川町ジビエ処理施設
- ・所在地： 南巨摩郡早川町草塩503番地
- ・費用： 町単独費用
- ・竣工予定： 平成26年8月

・工場の移転とともに空き家となっていたハム製造工場を改修し、ニホンジカを有効活用し特産化を見込む。

(3) 食肉利用の安全・安心の確保

ア 作業工程別衛生管理

シカ肉を食品として流通させる場合には、「食品衛生法」をはじめとする法令等により遵守すべき事項及び衛生上留意すべき事項を網羅した衛生ガイドラインに基づき、捕獲、運搬などの作業工程ごとにしっかりとした衛生管理を行い、処理施設において、解体していない個体を受け入れ、衛生的に処理することが必要である。

イ 自主検査

処理施設においては、衛生的な処理が行われているかを検証するため、簡易の検査キットや民間検査機関等への依頼により、処理した食肉及び施設の設備・器具等の細菌検査を定期的に行うことが必要である。

ウ 加熱処理（生食の禁止）

野生のシカ肉は、新鮮なものであっても、細菌やウイルス、寄生虫等による感染症や食中毒などの健康被害を起こす危険性がある。

シカ肉の生食が原因と考えられるE型肝炎などの感染事例も報告されていることから、シカ肉の食品としての利用に当たっては、中心部まで火が通るよう十分な加熱処理が必要である。

また、消費者等に対し、調理の際に十分な加熱が必要なことなど正しい知識について周知徹底することが重要である。

【シカ肉による食中毒事例】

原因	症状	発症事例
E型肝炎ウイルス (ウイルス性疾患)	・潜伏期間は2～9週間(平均6週間)。 ・妊婦や高齢者では重症化しやすい。 (人獣共通感染症と認識されている唯一の肝炎ウイルスである)	・平成15年兵庫県 (冷凍シカ肉を喫食した2家族7名中4名が発症)
腸管出血性大腸菌 (食中毒を起こす細菌)	・潜伏期間は3～8日 ・多くの場合に頻回の水様便を発病し、激しい腹痛を伴い、まもなく著しい血便となることがある。 これらの症状の有る者の6～7%の人が、下痢などの初発症状の数日から2週間以内(多くは5～7日後)に溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症などの重症合併症を発症するといわれている。	・平成13年大分県 (シカ肉の刺身により4人が発症) ・平成21年茨城県 (シカの生肉により1人が発症)

エ 消費者への情報提供

(ア) 食品の表示

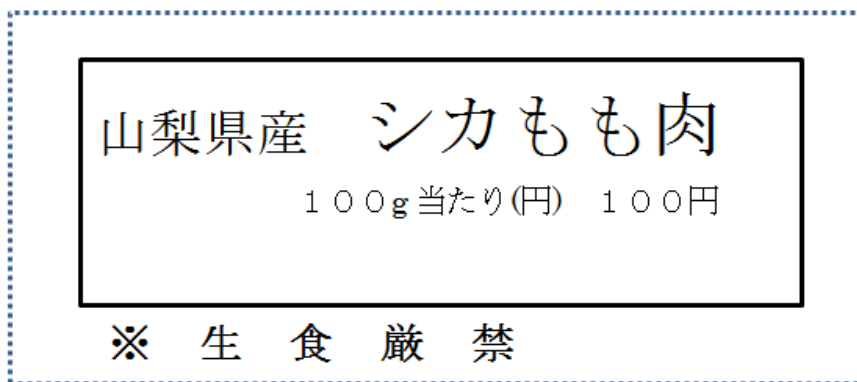
食品を製造・販売する際には、「食品衛生法」「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）」「不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）」「計量法」など関係法令により、適正な表示を行うことが義務づけられている。

表示は、消費者が商品を購入する際の情報源となり、万一事故が発生した際に回収などの行政措置を迅速かつ的確に行うための重要な手がかりとなる。

業種別の表示例は、次に示すとおり。

a 食肉処理業、食肉販売業

(食肉 小売販売・対面販売の場合)



(必要な表示)

- ・ 食肉の種類・部位
- ・ 原産地
- ・ 100g あたりの単価
- ・ 冷凍及び解凍肉にあつてはその表示

(食肉 小売販売・事前包装の場合)



事前に包装した食肉を販売する場合

- ・食肉の種類
- ・部位
- ・原産地
- ・内容量及び販売価格、100gあたりの単価
- ・冷凍及び解凍肉にあってはその表示
- ・消費期限及び保存方法
- ・加工所の所在地・加工者の氏名又は名称

b そうざい製造業

名称	そうざい（シカ肉コロッケ）
原材料名	ばれいしょ、玉ねぎ、シカ肉、植物油（なたね油、大豆油）、小麦粉、パン粉、砂糖、食塩
内容量	3個
消費期限	2014. 4. 1
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	株式会社〇〇ストア 山梨県〇〇市〇〇町29

※内容量は、グラム（g）、1食、1人前、1個等、ただし、内容量を外見上容易に識別できるものについては、省略することができる。

c 食肉製品製造業

名称	シカ肉加工品
原材料名	シカロース肉、糖類（水あめ、ぶどう糖）、食塩、大豆たん白、乳たん白、卵たん白、カゼイン Na、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミン C）、発色剤（亜硝酸 Na）
内容量	125g
賞味期限	2014. 4. 1
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	株式会社〇〇マーケット 山梨県〇〇市〇〇4129

食肉製品の区分については欄外に記載する。

- ・乾燥食肉製品：乾燥させた食肉製品（ジャーキー等）
- ・非加熱食肉製品：食肉を塩漬けした後、燻煙又は乾燥させ、かつその中心部を63℃、30分間加熱する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品（生ハム等）
- ・特定加熱食品製品：食肉の中心部を63℃で30分間加熱する方法により加熱殺菌を行った食肉製品（ローストビーフ等）
- ・加熱食肉製品：乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品（ベーコン等）。

※詳しくは最寄りの保健所へご相談ください。

(イ) トレーサビリティ

トレーサビリティとは、食品の生産、加工、販売の各段階で仕入れ、販売等の過程を記録することで、商品の履歴を遡って確認することができるようにするための仕組みである。

シカ肉については、製品から、個体識別番号、捕獲者、捕獲場所、日時まで遡ることができることが望ましい。

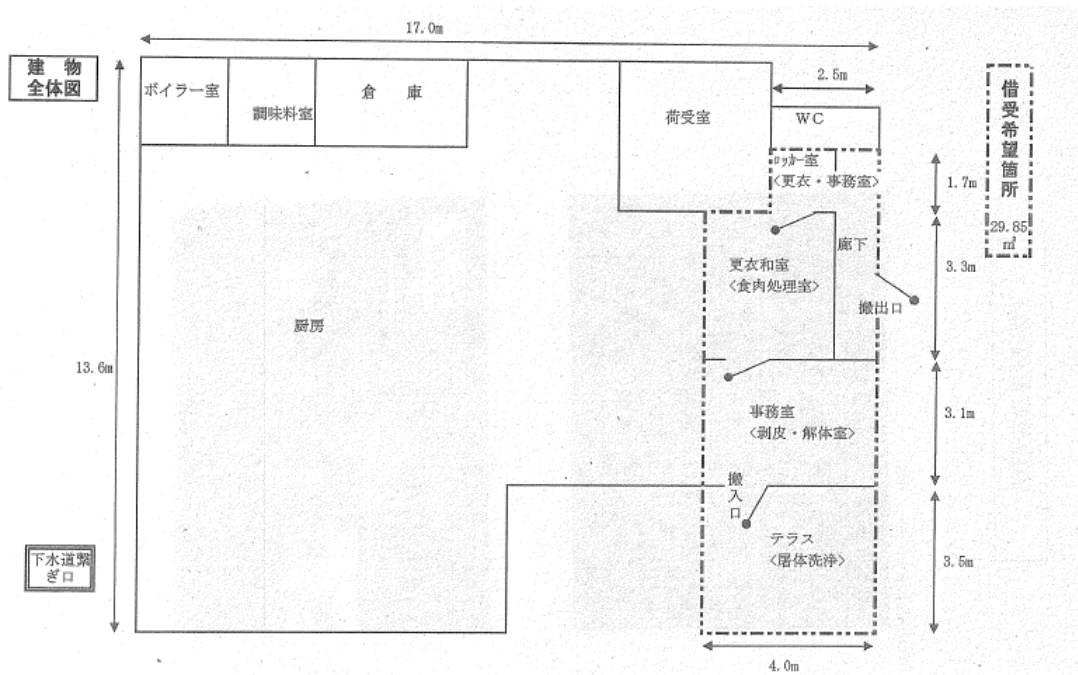
そのため、シカ肉の安全・安心の確保対策として、トレーサビリティの導入を検討する必要がある。

【先進事例の紹介①】

・ 小学校給食センターの改修事例（愛媛県今治市）

農作物被害軽減に取り組もうと、大三島と伯方島の農家や猟友会らで設立した「しまなみイノシシ活用隊」（渡辺秀典会長）は会員からの融資と愛媛県からの補助により、市から遊休施設である（旧）大三島給食センター施設の一部（約 30 ㎡）を借り受け、処理加工施設に改修した。

イノシシの精肉を加工して作ったハム・ソーセージを「あらくれポーク」のブランド名で販売。



[担 当] 今治市役所農水港湾部農林振興課

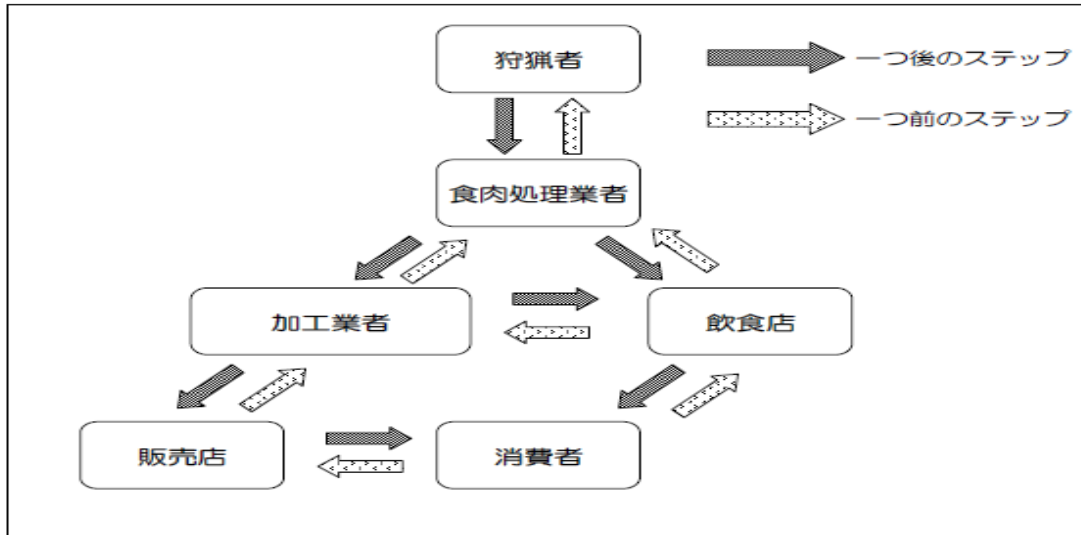
[連絡先] 0898-36-1542

【先進事例の紹介②】

・食品のトレーサビリティ（兵庫県）

食の安全安心を確保するために、下記の概念図によりトレーサビリティシステムを広く普及・定着させることを目標としている。

食肉を流通させる事業者が、一つ前のステップ（どの業者からいつ、どれだけ仕入れたか等）及び一つ後のステップ（誰へ、いつ、どれだけ販売したか等）へさかのぼり・追跡することができるように、仕入れ・販売の記録等を付けるように指導している。



食肉処理施設におけるトレーサビリティの一例

【仕入れの記録】

連番		搬入日		平成22年10月10日	
捕獲場所		搬入者名			
鹿	性別	オス・メス	年齢	才	捕獲方法
銃・ワナ・オリ					
異常の有無：体表面の汚れ・極度の痩せ・被毛のつや・下痢・外傷・皮膚などの出血・化膿・腫れ・鼻口肛門からの出血・元気、歩行、挙動などの異常・その他（ ）					
氏名					
連絡先					
領収書		領収印			
下記金額領収しました。					
平成22年10月10日					
支払金額		円			

【販売の記録 一例】

出荷日	平成22年4月1日		
出荷先	丹波市柏原町柏原688 レストラン総合庁舎		
品目 (連番)	シカモモ肉 (10-3-25)	数量	1kgX10袋

(出典；ひょうごシカ肉活用ガイドライン)

[担当] 兵庫県農政部環境創造局自然環境課

[連絡先] 078-341-7711(内線 4216)

5 食肉の流通・販売

[基本的な方向]

- ・流通を促進するため、地産地消を推進するとともに、大都市の消費者や業者の意向把握など、より大口の販路の確保に向けた取り組みを実施。
- ・販売を促進するため、消費者の購買意欲の向上に向けて、ブランド化やプロモーション活動を推進。

(1) 地産地消の推進

シカ肉の地域内の利用を促進させるため、地産地消を図るには、学校給食や地域イベント等に対してシカ肉を提供し、食習慣に繋げるとともに、地域の公共施設や飲食店などにシカ肉を販売することが必要である。

(2) 大口の販路の確保

大都市のレストランや観光地のホテルなどより大口の販路を地域外に求める場合には、消費者を対象としたニーズ把握が必要であるが、専門的な調査を行うことは負担が大きいため、イベントでの試食やサンプル配布とセットにして簡単なアンケート調査を実施するなどの工夫が考えられる。

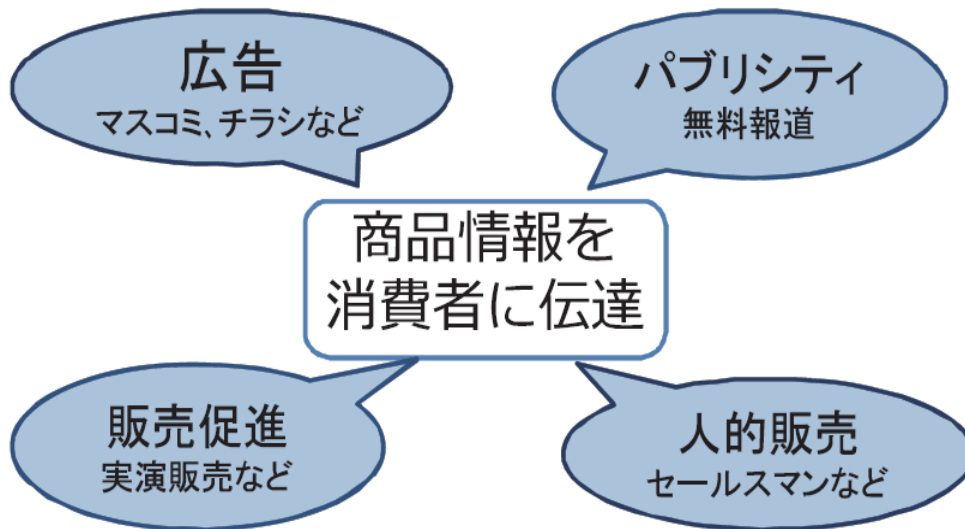
また、消費者にシカ肉を利用した食事を提供する大都市や観光地のホテルやレストラン、これらにシカ肉を卸売りする可能性のある食材問屋や食肉問屋のシカ肉の取り扱い状況や意向を把握し、販路の確保に繋げる必要がある。

この場合の意向把握等のために、事業者向けの展示会などを実施することが考えられる。

(3) ブランド化等による販売推進

シカ肉の販売促進に向けて、消費者の購買意欲を向上させるには、他産地のシカ肉と明確な差別化を図る必要がある。このためには、商標や地域団体商標を活用したシカ肉のブランド化や、商品に関する情報を消費者に伝達して購買意欲を喚起させるプロモーション活動の推進に取り組む必要がある。

[プロモーションの手段]



[商標等]

○商標登録

商標とは、事業者が自己の取り扱う商品・サービスを他人のものと区別するため使用するマーク（識別標識）のことである。

商標法に基づき、特許庁に出願し、商標登録を受けると、商標権が発生し、権利者は、登録商標を独占的に使用できる。



県内の商標登録例

銘柄：「甲州牛」

権利者：全国農業協同組合連合会

登録日：平成4年12月25日

[地域団体商標]

○地域団体商標

地域ブランド化の取り組みでは、地域の特産品にその産地の地名を付するなど、地域名と商品名からなる商品が多く用いられているが、従来の商標制度では、全国的な知名度を獲得した場合などを除き、商標登録を受けられなかった。

このため、平成18年に商標法が改正され、このような地域名と商品名からなる商品がより早い段階で商標登録を受けられる地域団体商標制度が創設された。



県内の地域団体商標登録例

銘柄：「大塚にんじん」

権利者：西八代郡農業協同組合

登録日：平成25年5月2日

(4) シカ肉の特性を生かした消費拡大

シカ肉はジビエとしてフランス料理店など洋食系レストランの高級食材のイメージが強く、「美味しさ」や「グルメ志向」が評価されている。

こうした評価に対応するには、シカ肉の「あっさりしてクセがない」という特徴や低カロリー・高タンパク・低脂肪という特性を消費者に訴求できるように適切に捕獲、処理、流通させることが必要である。

一方で、野生獣肉には、「臭い」「堅い」などのマイナスイメージもあることから、そのようなイメージを払拭できるように肉の品質向上やPRなどに取り組むとともに、シカ肉の消費拡大に向けて、家庭向けのレシピの提供が必要である。

なお、野生のシカ肉については、地域や季節、個体による肉質の変動が避けられないため、消費者等にその品質情報を提供することも必要である。

県内で捕獲されたニホンジカの肉の特性について

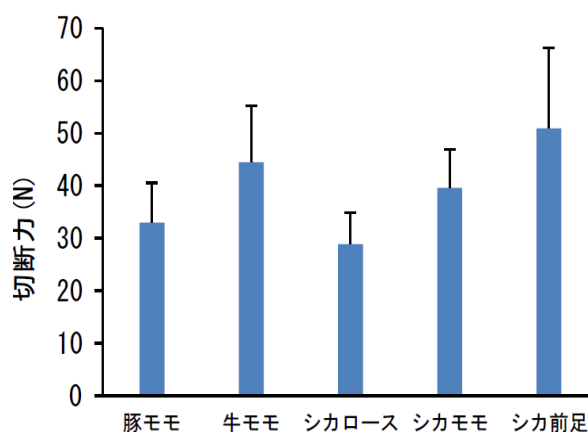
○畜肉及び野生シカ肉の部位による成分

	豚モモ	牛モモ	シカロース	シカモモ	シカ前足
エネルギー (kcal/100g)	148	181	104	94	<u>85</u>
タンパク質 (g/100g)	21.5	20.5	<u>21.9</u>	21.2	20.2
脂質 (g/100g)	6.0	9.9	1.4	0.4	<u>0.2</u>
鉄分 (mg/100g)	0.7	1.3	3.6	3.4	<u>4.1</u>

県内で捕獲されたニホンジカの肉の成分を分析したところ、栄養成分では市販の畜肉と比較して、いずれの部位においても低カロリー、高タンパク、低脂肪で鉄分の含有量が豊富であることが判明。

硬さ（切断力）などについて調査した結果、シカロースは脂質含量が他の畜肉と比較して少ない上に肉質が柔らかいため、消費者へは栄養面と嗜好性において購買意欲に働きかける可能性がある。

一方、シカ前足などは肉質が硬いので、ソーセージなどの加工品とすることで商品価値が高められる。



出典：工業技術センターH25年度研究「野生シカ肉の加工特性と利用に関する研究」より

[シカ肉料理レシピ]

スパイシーカレー	
材 料	シカもも肉、ワイン、カレー粉、野菜（じゃがいも、ニンジン、タマネギ）、各種スパイス（クミン、ガラムマサラ、コリアンダー、ナツメグ、はちみつ、オイスターソース）
作 り 方	①もも肉をワインにつけ込み柔らかくする。 ②タマネギをバターであめ色になるまで炒める。 ③肉、タマネギ、野菜を煮込みカレー粉を入れ各種スパイスで味付けする。



シカ肉ステーキ	
材 料	シカもも肉、下味（塩、こしょう）、ニンニクスライス、オリーブ油、赤ワイン、しょうゆ、みりん
作 り 方	①下味をつけたシカ肉を2cm程の厚みに切り、軽く叩き伸ばす。 ②オリーブ油とニンニクスライスで①を焼き、赤ワイン、しょうゆ、みりんを回し入れる。



竜田揚げ

材 料	シカもも肉、下味（生姜、ブラックペッパー、塩、こしょう）、片栗粉、揚げ油
作 り 方	①もも肉を一口サイズにカットし2時間程掛けて下味を付ける。 ②片栗粉をまぶし、高温の油でパリッと揚げる。

ジャーキー

材 料	シカ前足肉、富士桜チップ、味付け（しょうゆ、焼酎、しょうが、にんにく、白髪ネギ）
作 り 方	①前足肉を薄くカットし、味付けする。 ②風乾燥、富士桜チップで2時間スモークする。



民宿「松風」滝口雅博氏から提供
連絡先：0555-87-2501

【先進事例の紹介①】

・学校給食等への提供について（兵庫県）

兵庫県光都農林水産振興事務所では、公立小中学校の学校給食にシカ肉を提供する際の材料代の一部を補助するなど、シカ肉利用の普及促進を図っている。



（右下：シカ肉のしぐれ煮）

〔担 当〕 穴栗市学校給食センター

〔連絡先〕 0790-63-0081

穴栗市学校給食センターが未利用資源であったシカ肉等を利用して、学校給食を考案し、平成25年度 地産地消優良活動表彰で、農林水産大臣賞（地域振興部門）を受賞。

「食育の日の献立

穴栗市学校給食センター」



（下：春巻きやそばろあんかけ等）

〔担 当〕 社会福祉法人 平成福祉会

〔連絡先〕 0790-78-0001

社会福祉法人 平成福祉会の施設利用者が栽培した野菜等とシカ肉を活用し、第6回 地産地消給食等メニューコンテストで農林水産省 食料産業局長賞 審査委員特別賞を受賞。

「給食の献立

社会福祉法人 平成福祉会」

〔担 当〕 兵庫県光都農林水産振興事務所

〔連絡先〕 0791-58-2348

【先進事例の紹介②】

・商標登録「おおち山くじら」（島根県美郷町）

夏場に捕獲されたイノシシ、通称「夏イノシシ」を自然資源と位置づけ、「夏イノシシの利活用をやってこそ、獣肉利活用の意義がある。」という理念を持って、鳥獣被害対策・獣肉利活用・地域おこしの3点セットで地域ブランドの創出（山くじら地域ブランド）に取り組んでいる。

その過程において、夏イノシシの獣肉利活用を積極的に推進し、鳥獣被害対策と地域おこしの橋渡しに役立っている。



「山くじら」といえば美郷町、美郷町といえば「山くじら」と言われるような地域ブランド創出に向けて、町が商標登録。



(パンフレット)

[担 当] 島根県美郷町産業振興課

[連絡先] 0855-75-1214

【先進事例の紹介③】

・エゾシカの有効活用（北海道）

エゾシカ有効活用の一環として、エゾシカ肉の普及拡大を図るため、下記の取り組みを行っている。

(1) エゾシカ協会の推奨マーク

- ・外部の専門委員からなる「推奨検討委員会」が「エゾシカ衛生マニュアル」の遵守とトレーサビリティの実現を確認して、推奨マークを認定

(2) シカの日

- ・毎月第4火曜日（4（シ）火（カ）＝シカ）を「シカの日」とし、今まで一般市民になじみのないシカ肉を気軽に食べられる食材として位置付けし、「シカの日」に参加飲食店を広くPRして、シカ肉の普及を図る。

(3) エゾシカウィーク（平成23年度から）

- ・「シカの日」参加飲食店に対し、札幌雪まつり開催に合わせて、「エゾシカウィーク」を開催。

[担 当] 北海道環境生活部環境局エゾシカ対策課
 [連絡先] 011-204-5988

6 肉以外の部位の活用

[基本的な方向]

- ・有効活用を更に推進し、残渣の減量化を図るため、各部位に適合した製品化を検討。

皮：財布、カードケース、バッグ等

角：アクセサリ、キーホルダー、漢方薬等

内臓、スジ等食肉にならない部分：ペットフード、肥料等

(1) 収集・保存

皮、角など肉以外の部位の収集・保存は、捕獲個体を解体する処理施設で行うことが効率的である。

(2) 皮

ア 有効活用に向けての課題

現在、国内で利用されているシカ皮の多くは、中国やニュージーランドなどからの輸入品である。

国産のシカ皮は、外国産のものと比較して、

- ・傷が多いなど品質が劣ること。
- ・供給量が少なく価格が高いこと。

などの問題点がある。

イ 製品化の検討

シカ革には、

- ・軽い
- ・柔らかくなじみやすい
- ・強靱で耐久性がある
- ・吸湿性・通気性がある

などの特徴があることから、財布やカードケース、手袋、バッグ、セーム革等への製品化を検討する必要がある。

【皮のなめしの取り組みについて】

皮の活用を考えた場合、なめし加工が必須である。

野生獣の皮を地域振興に役立てようと、皮革業を営む山口産業（株）が、「皮」を「革」にするため約1ヶ月かけて「革」に加工し、依頼元に返送する「MATAGIプロジェクト」を立ち上げた。

最終製品化への協力や展示会への出展などもサポートしており、現在皮の利活用を目指す産地が20数カ所に達している。

MATAGIプロジェクト実行委員会事務局（山口産業（株）内）

住所：東京都墨田区東墨田3-11-10

TEL 03-6751-9588 FAX 03-3613-3239 <http://e-kawa.jp/>

【甲州印伝】

本県の地場産業の一つである甲州印伝は、江戸時代に起きた伝統工芸品で、なめした鹿革に漆で模様を彩色したものであるが、現在、県内で使用する鹿皮についてはそのほとんどが、外国産の皮である。

県内で捕獲されたニホンジカの皮を印伝の原材料として利用することは、技術的に十分可能であるが、次の条件を満たすことが必要である。

1 捕獲方法

皮に銃痕があると商品にならないため、銃での捕獲においては、首から上の部分を狙撃することが求められる。そのため、わなで捕獲された個体の活用が望ましい。

2 皮の剥ぎ方

皮剥ぎ時のナイフキズといった小さなキズも、なめすと大きなキズになるため、皮を傷付けないよう慎重に行うことが重要である。

3 供給量

皮のなめし作業においては、依頼するなめし加工業者によりそれぞれ処理量が異なることから、なめし加工業者が引き取るまでの保存方法や一度に加工できる量等をあらかじめ把握しておくことが必要である。



[甲州印伝]

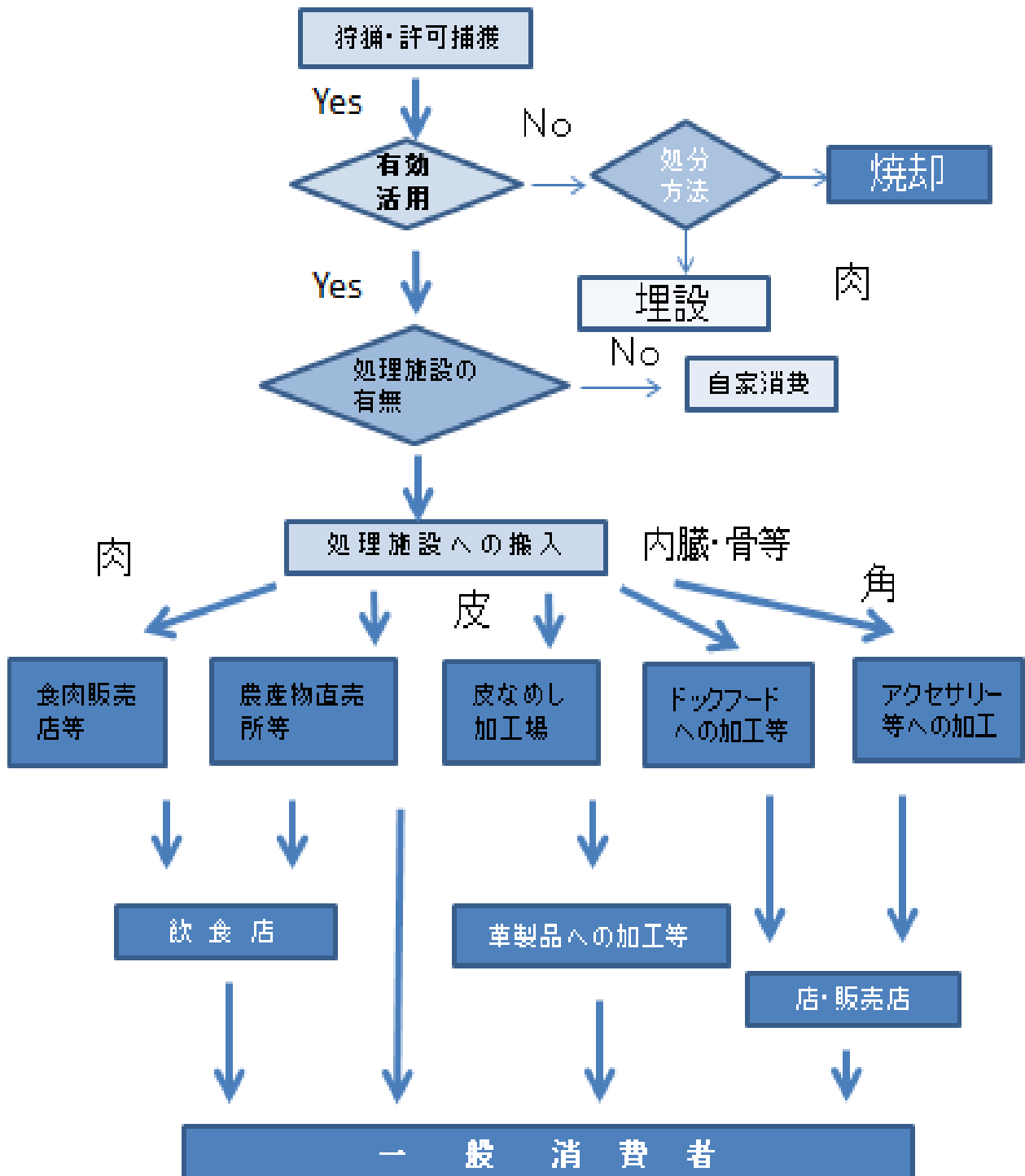
(3) 角

枯角は、加工がしやすいことからアクセサリ、キーホルダー等として、幼角（袋角）は漢方薬や健康食品としての製品化を検討する必要がある。

(4) 内臓・スジ等

食肉としては利用されない内臓・スジ等の部位については、ペットフード・肥料等としての製品化を検討する必要がある。

◎ニホンジカの有効活用の流れ



【先進事例の紹介①】

・ **全日本養鹿協会の活動（東京都）**

獣害獣対策として駆除されたニホンジカ皮革の資源化や国内外に通用する新しいシカ皮革製品の開発と普及をすすめるため、「日本鹿皮革開発協議会」を結成。

[シカ革特性分析調査]

ニホンジカ皮革の特性を検査した結果、中国産やニュージーランド産のシカ革と同等の値であった。

種類/区分	厚さ (mm)	引張強さ (Mpa)	伸び (%)	引裂強さ (N/mm)	見掛比重 (g/cm ³)
ニホンジカ	1.2	28.6	85.8	53	0.57
エゾシカ	1.2	33.3	96	57	0.47
中国産	1.7	32	90	55	0.48
ニュージーランド産	2.2	30	90	43	0.50

注)ニホンジカは5枚、エゾシカは2枚の平均値



ポーチ
(飼育エゾシカ：石川産)



吟付革ビジネスバッグ
(ニホンジカ：宮崎産)



厚手手袋
(ニホンジカ：宮崎産)



トートバッグ
(ニホンジカ：宮崎産)

[担 当] 日本鹿皮革開発協議会（全日本養鹿協会）

[連絡先] 03-3414-2877

【先進事例の紹介②】

岡山県備前県民局の取り組み（岡山県）

- ・名刺入れ・ネームホルダーの試作品を作製し、I F F T展(H23年度国際消費材見本市)に出展。
- ・H24. 3. 15に「日本エコレザー」に認定。
- ・県事業「農福商工連携 de MATAGIプロジェクト」と「イノシシレザー地域 de 産業プロジェクト」をH24年度から実施。

〈事業概要〉

これまで廃棄されていたイノシシの皮を地域資源として活用し、全国的に例のない付加価値の高い猪皮革製品の開発・製造を障害者就労支援事業所で進めることで、有害獣の捕獲促進と障害者の工賃向上を図ることを目的に実施。

※吉備中央町商工会においても、ファッションブランドの構築と地域産業の活性化に向けて、PRイベント商談会への出展や、テストマーケティングを実施。

- ・特定非営利活動法人岡山県社会就労支援センターが「KIBINO」をH25. 7. 19商標登録。



シンポジウム風景



「森からの贈り物 備前ジビエ」展示販売



「KIBINO」展示会



展示会（東京ビッグサイト）
吉備中央町商工会

[担 当] 岡山県備前県民局地域政策部協働推進室

[連絡先] 086-233-9890

【先進事例の紹介③】

・MATAGIプロジェクトを利用した取り組み（小菅村）

村の新しい特産品づくりの取り組みとして、NPO 法人多摩源流こすげが中心となって、その仕組みづくりを進めている。

地元猟師の協力のもと、これまで廃棄されていたニホンジカやイノシシの皮を譲り受け、NPO スタッフが集めた皮の肉片や脂身をそぎ落とし、MATAGI プロジェクト指定のなめし業者へ加工を依頼。

なめされた革は小菅産の素材として利用すべく、現在、試作品づくりなどが進行中。

これまでに MATAGI プロジェクトで開催された「MATAGI 展」や「MATAGI シンポジウム」などで作品を発表してきており、早い段階で商品化できるよう取り組んでいる。



なめしたばかりの獣の皮



試作品の数々（東京ソラマチでも展示）

村内のシカ肉処理施設で産業廃棄物として処理されている皮についても、試験的に取扱いを開始した。

また、素材としての有効利用が進められるよう村の担当者と協議しながら、今後、開設される処理施設において、有効活用のモデルとなるよう、取り組みを進めている。

[担当] NPO 法人多摩源流こすげ

[連絡先] 0428-87-7055

7 地域振興・観光振興

ニホンジカの捕獲から食肉加工、製品としての出荷・販売までの一連の活動は、今後地域産業として定着することにより、県外からの狩猟者の来県や、食肉加工における新たな雇用創出、地域特産品の販売等において、幅広い経済効果により、地域振興へ寄与することが期待される。

また、地域資源を活用した着地型観光商品として、シカ肉ジビエを絡ませたワインツーリズムやウェルネスツーリズムなどは、観光振興に大きく寄与する可能性を秘めている。

こうしたことから、ニホンジカの有効活用が今後幅広く地域振興・観光振興に結び付いていくよう、多角的に検討を進める必要がある。

8 捕獲体制の整備

ニホンジカの有効活用は、狩猟の動機や個体数調整事業の促進に対するインセンティブの一部となりうるが、資源の有効活用のためにはこれまでに記載した、適切な捕獲と取扱いが求められることから、ニホンジカの利活用の推進によって、ニホンジカによる農林業、生態系被害をすべて軽減できるものではないことを十分認識しなければならない。

すなわち、ニホンジカの有効活用は、捕獲の段階から「有効活用する」という認識の下、どのような手法で捕獲するのか、事前に決めておく必要がある。

また、食肉の処理施設の中には、1日に処理できるニホンジカの頭数に限度がある場合もあるので、解体、加工できる許容量を踏まえて、計画的に捕獲することも重要である。

9 処理施設での残滓の取扱い

ニホンジカを資源活用した後の残渣は、商業活動で排出された廃棄物となるので、食肉処理施設周辺の土壌等へ埋設することはできない。

残渣の処理にあたっては、産業廃棄物処理業者へ依頼するか、処理施設近辺に残渣処理施設を設置することを検討する必要がある。

10 狩猟者の確保対策

猟友会は、本来、法令を遵守し技術を向上させながらスポーツとしての狩猟を趣味とする団体ではあるが、現在は、県、市町村、被害を受けている農業者等の依頼を受け、生態系や農林産物に被害を及ぼす有害鳥獣の捕獲、個体数調整事業に協力するなど、社会的貢献に重きをおいている。

山梨県猟友会においては、約20年前は約4千人の会員規模であったが、毎年減少を続け、現在は約2千人に減少しており、その構成員も60%以上が60歳代以上の年齢構成である。

今後、地域資源としてのニホンジカを安定的に捕獲、供給するためには、捕獲の担い手である狩猟者の確保を図る必要がある。

既に、県では、新規狩猟者の掘り起こしを図るための新規狩猟者確保対策と、中核となる狩猟者の育成及び管理捕獲従事者の経費負担軽減を図るための管理捕獲従事者養成対策を実施している。

また、山梨県猟友会に若手会員からなる青年部が設置され、併せて青年部会員による捕獲隊が結成されたことから、山梨県猟友会における育成を支援していくものとする。

11 情報共有

ニホンジカの有効活用に向けては、民間事業者や行政等関係者が次のような情報を共有し、共通の認識に立つ必要がある。

- ・ニホンジカ保護管理の状況
ニホンジカの推定生息数、捕獲頭数等
- ・食肉処理施設の状況
ニホンジカの受け入れ頭数等
- ・野生獣肉の放射線物質検査
放射線物質検査の結果
- ・有効活用の状況
県内外のニホンジカの有効活用の状況

12 有効活用推進のための役割分担と連携の必要性

ニホンジカの有効活用を円滑に推進するため、各関係者の役割分担を明確にし、相互に連携を必要とする。

- ・狩猟者（猟友会）：捕獲、回収・運搬
- ・民間事業者：処理施設の設置運営、製品開発、販売活動等
- ・研究機関：効果的な捕獲方法、製品の開発等に向けた研究
- ・市町村：適正な捕獲の指導・支援、有効活用についてのPR等（市町村が処理施設を設置した場合：処理施設の設置運営、販売活動等）
- ・県：総合的な有効活用の企画・調整、適正な捕獲の指導・支援、市町村・民間事業者等の取り組みへの支援、有効活用についてのPR等

【先進事例の紹介①】

・ 処理施設での残滓の取扱い（北海道釧路市阿寒町）

食肉の処理施設で有効活用した後の残滓については、産業廃棄物として産業廃棄物処理業者へ処理を依頼するか、化製場（獣畜の肉、皮、骨、臓器等を原料として皮革、油脂、にかわ、肥料、飼料その他の物を製造する施設）で処分する場合等が考えられるが、処理単価が高額である。

そのため、北泉開発（株）ではエゾジカの残滓処理のため、牛糞と混ぜることで発酵させ、堆肥化を試みている。

土壌に水分が染みこまないよう床をコンクリート打設し、また、雨水の侵入防止のための屋根・壁を設置した堆肥舎内で、牛糞とエゾジカの残滓をホイルローダーでかき混ぜて発酵させ、水分を発酵熱により減量化。

骨については、ホイルローダーが踏むことで粉碎され、厳冬期においても、発酵処理に変化はないのことである。



〔建物前面〕



〔発酵状況〕

〔担 当〕 北泉開発株式会社

〔連絡先〕 0154-66-3508

資 料 編

資料（１）

・行政機関相談先一覧表

○野生鳥獣の保護管理及び狩猟の適正化 等

森林環境部みどり自然課 ※1	〒400-8501 甲府市丸の内1丁目6-1	055-223-1520
中北林務環境事務所森づくり推進課	〒407-0024 韮崎市本町4丁目2-4	0551-23-3077
峡東林務環境事務所森づくり推進課	〒404-8601 甲州市塩山上塩後1239-1	0553-20-2706
峡南林務環境事務所森づくり推進課	〒409-3606 西八代郡市川三郷町高田111-1	055-240-4135
富士・東部林務環境事務所森づくり推進課	〒402-0054 都留市田原3丁目3-3	0554-45-7830

※1：「ニホンジカ有効活用ガイドライン」に関すること。

○野生鳥獣による農作物の被害対策 等

農政部農業技術課	〒400-8501 甲府市丸の内1丁目6-1	055-223-1520
中北農務事務所地域農政課	〒407-0024 韮崎市本町4丁目2-4	0551-23-3079
峡東農務事務所地域農政課	〒404-8601 甲州市塩山上塩後1239-1	0553-20-2829
峡南農務事務所地域農政課	〒409-3606 西八代郡市川三郷町高田111-1	055-240-4113
富士・東部農務事務所地域農政課	〒402-0054 都留市田原3丁目3-3	0554-45-7830

○畜産物の安全・安心対策、家畜の防疫 等

農政部畜産課 ※2	〒400-8501 甲府市丸の内1丁目6-1	055-223-1608
-----------	------------------------	--------------

※2：「シカ肉の衛生及び品質の確保に関するガイドライン」に関すること

○食品営業許可、食中毒予防、食品衛生法に基づく表示 等

福祉保健部衛生薬務課	〒400-8501 甲府市丸の内1丁目6-1	055-223-1489
中北保健所衛生課	〒400-8543 甲府市太田町9-1	055-223-1382
中北保健所峡北支所衛生課	〒407-0024 韮崎市本町4丁目2-4	0551-23-3071
峡東保健所衛生課	〒405-0003 山梨市下井尻126-1	0553-20-2751
峡南保健所衛生課	〒400-0601 南巨摩郡富士川町鯉沢771-2	0556-22-8151
富士・東部保健所衛生課	〒403-0005 富士吉田市上吉田1丁目2-5	0555-24-9003

○JAS法に基づく食品表示

企画県民部消費生活安全課	〒400-8501 甲府市丸の内1丁目6-1	055-223-1352
--------------	------------------------	--------------

○食品衛生責任者要請講習会、自主検査等に関すること
 (一社) 山梨県食品衛生協会

甲府食品衛生協会	〒400-8543 甲府市太田町 9-1 (中北保健所内)	055-233-2370
峡北・南アルプス食品衛生協会	〒407-0024 韮崎市本町 4 丁目 2-4 (中北保健所峡北支所内)	0551-23-7375
峡東地区食品衛生協会	〒405-0003 山梨市下井尻 126-1 (峡東保健所内)	0553-22-3823
峡南食品衛生協会	〒400-0601 南巨摩郡富士川町鯉沢 771-2 (峡南保健所内)	0556-22-8139
富士・東部地区食品衛生協会	〒403-0005 富士吉田市上吉田 1 丁目 2-5 (富士・東部保健所内)	0555-24-2036

資料（２）

・山梨県におけるニホンジカの保護管理の状況

1. 特定鳥獣（ニホンジカ）保護管理計画

本県では、平成17年3月に特定鳥獣（ニホンジカ）保護管理計画を策定し、ニホンジカの保護管理事業を実施してきたことで、一定の成果は得られたものの、鳥獣保護区内等における高密度化による森林生態系への影響の深刻化、農林業被害の恒常化や、亜高山帯及び亜高山帯から高山帯への移行エリアにおける自然植生への経年的な被食圧が見られている。このような状況を踏まえ、平成24年度以降においても引き続き、被害防除対策、個体数調整、生息環境整備等の事業を多様な実施主体により総合的に講じるとともに、モニタリングによる科学的な評価に基づく保護管理事業を推進するため、第2期山梨県特定鳥獣（ニホンジカ）保護管理計画（平成24年度～平成28年度）を策定し、これに基づいて保護管理を推進している。

2. 生息分布

シカの生息分布状況については、平成12年度までの既存資料（山梨県森林総合研究所 2001）に平成13年度から24年度の出猟カレンダー調査による目撃情報に加え、現在のシカ分布を推定している。

平成13年度から24年度に新たにシカの分布情報が得られたメッシュは58メッシュであり、この数年間の間にシカの分布は急激に拡大し、人による土地利用度の高い甲府盆地や冬季に積雪の多い高標高地域など従来シカの生息に適さなかった環境にも生息域が拡大している。

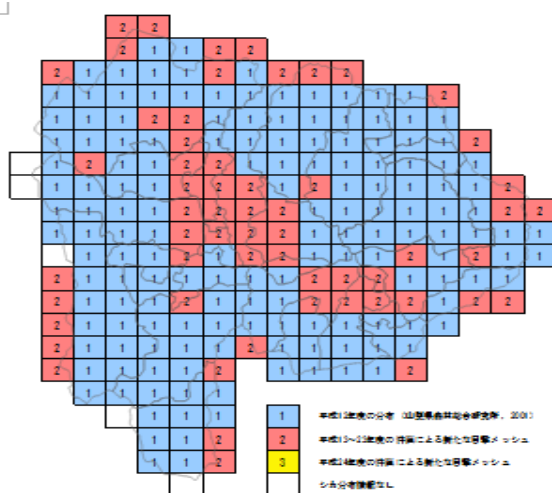


図4-1 シカの分布拡大状況
 〈山梨県森林総合研究所（2001）、
 出猟カレンダー調査(H13-H24)による〉

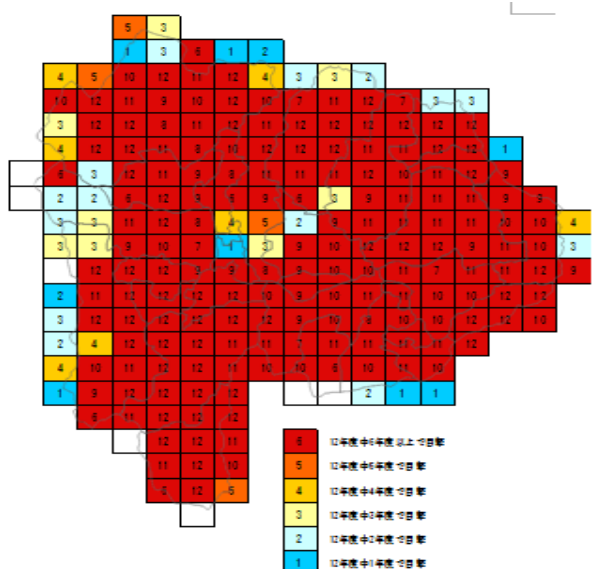


図4-2 シカが目撃年度数分布
 〈出猟カレンダー調査(H13-H24)による〉

3. 推定生息頭数

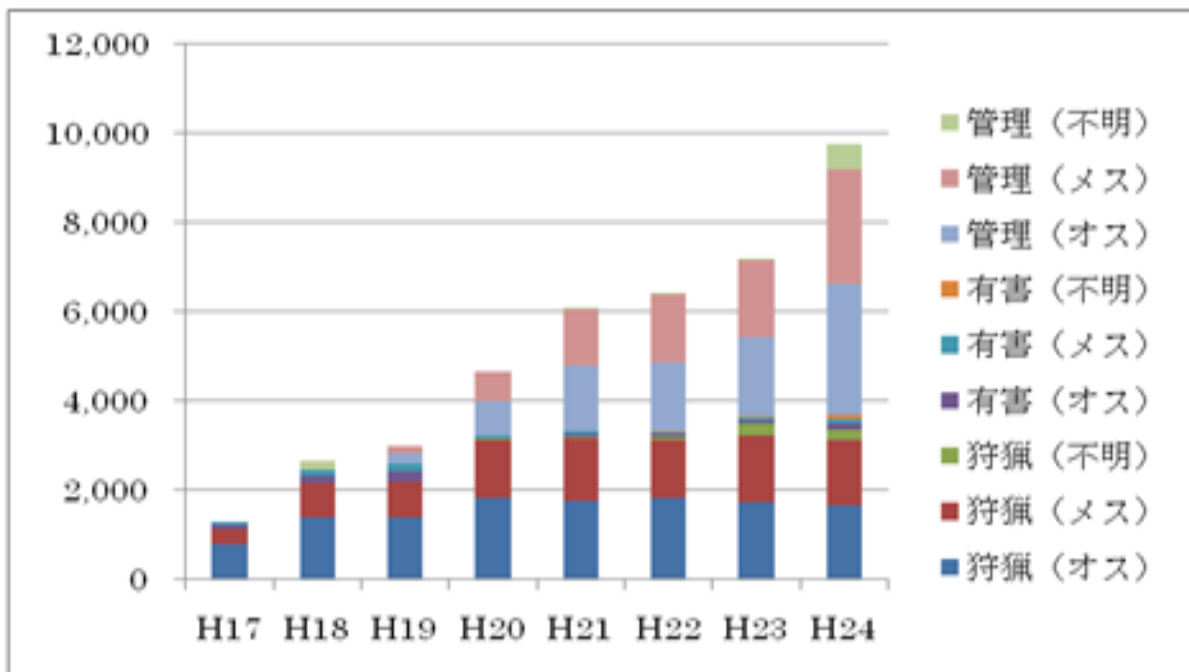
平成24年度に実施した区画法による生息密度調査及び糞塊密度調査の結果と出猟カレンダーによる目撃率のデータをもとに、糞塊密度あるいは目撃率の得られているメッシュを対象に生息数の推定を行ったところ、同年度の推定生息数は約38,000頭であった。

推定方法別の推定生息数（平成24年度）

推定方法	ハヶ岳・秩父山地地域				南アルプス地域				富士北麓・南都留地域				計			
	対象メッシュ数	推定生息数			対象メッシュ数	推定生息数			対象メッシュ数	推定生息数			対象メッシュ数	推定生息数		
		中間値	上限値	下限値		中間値	上限値	下限値		中間値	上限値	下限値		中間値	上限値	下限値
糞塊密度を 基にした 推定	15	7,496	9,139	5,852	15	5,291	6,451	4,131	9	3,406	4,153	2,659	39	16,192	19,743	12,642
目撃率を 基にした 推定	62	5,796	7,067	4,525	45	10,582	12,902	8,262	42	5,441	6,634	4,248	149	21,819	26,603	17,034
計	77	13,292	16,206	10,377	60	15,873	19,354	12,392	51	8,847	10,786	6,907	188	38,011	46,346	29,676

4. 捕獲状況

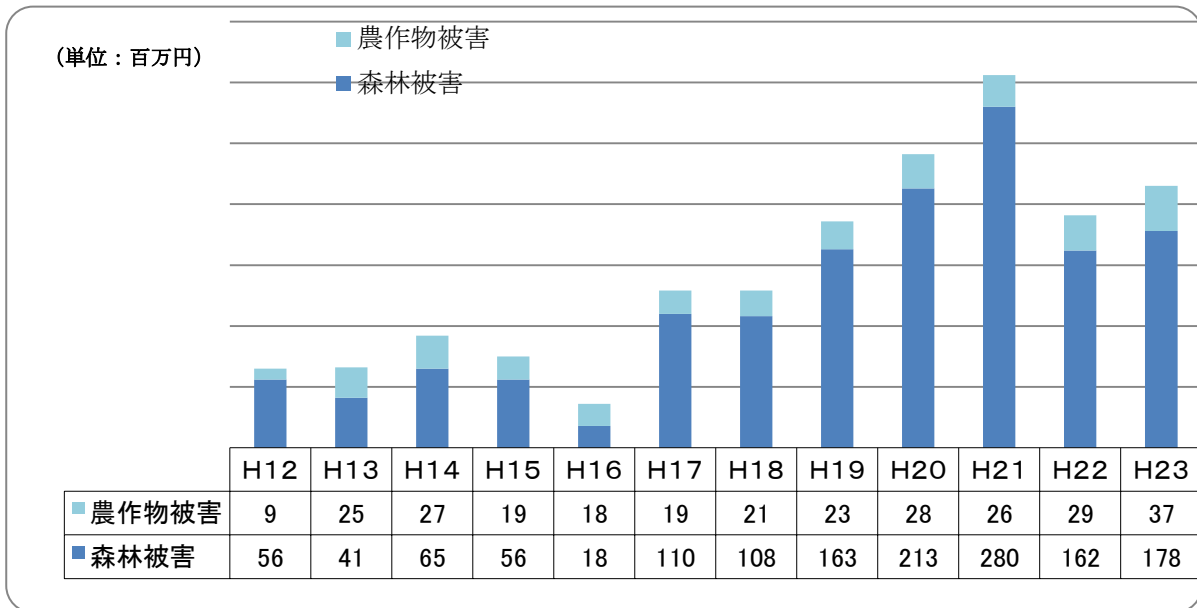
特定鳥獣保護管理計画が策定された平成17年度には1,283頭であった捕獲頭数は、平成24年度は9,775頭と約7.6倍に達している。



狩猟・有害・管理捕獲別シカ捕獲頭数の推移

5. 農林業被害の状況

シカによる、造林木の枝葉食害や樹幹部の剥皮害及び野菜や果樹の食害、水稲などの踏み荒らしなどの農林業被害は、平成18年度以降増加し高止りで推移しており、平成23年度に農林業被害は、215百万円に達している。



(6) 狩猟者の動向

平成24年度時点の狩猟免許所持者は、3,193名でありその内訳は以下のとおりである。

- ・第一種銃猟 2,005名
- ・第二種銃猟 43名
- ・わな猟 1,067名
- ・網猟 78名

また、年齢別（平成24年末）では、60歳以上の狩猟免許所有者が全体の60%以上となっている。

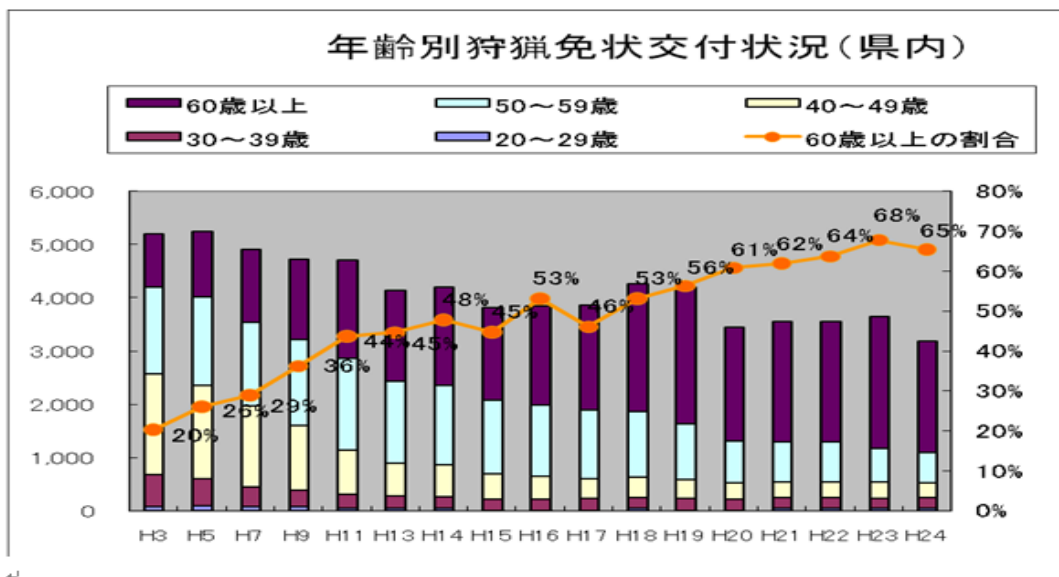


図1-1 年齢別狩猟免許交付状況

(※ 平成19年度に法改正があり網・わな免許が網免許、わな免許にかわったため免許交付件数が増加している)

資料（３）

・関係法令等（抜粋）

山梨県食品衛生法施行条例

（趣旨）

第 1 条 この条例は、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

（管理運営の基準）

第 3 条 法第五十条第二項に規定する営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関する基準は、別表第一のとおりとする。ただし、営業の形態その他特別の事情により、知事が公衆衛生上支障がないと認める場合は、これを緩和し、又は適用しないことができる。

（営業施設の基準）

第 4 条 法第五十一条に規定する営業の施設に係る同条に規定する条例で定める基準は、別表第二のとおりとする。ただし、土地の状況、営業の形態その他特別の事情により、知事が公衆衛生上支障がないと認める場合は、これを緩和し、又は適用しないことができる。

.....

別表第一（第 3 条関係）

（平一七条例四二・全改、平二〇条例四六・平二四条例三一・平二四条例四九・一部改正）

一 食品及び添加物（以下「食品等」という。）、器具並びに容器包装を取り扱う施設における衛生管理は、次に定めるところによること。

イ 一般事項

- (1) 食品等の原材料及び容器包装の洗浄並びに器具及び施設の清掃及び消毒の方法を定めること。
- (2) 食品等を取り扱う従事者（以下「従事者」という。）、施設及び器具の能力に応じた受注を行うこと。
- (3) 従事者以外の者を、食品等、器具及び容器包装を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所（以下「作業場」と総称する。）に立ち入らせないこと。ただし、第二号ハ(1)から(5)までに規定する措置と同等の措置を講ずる場合にあっては、この限りでない。

ロ 施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周囲は、定期的に清掃し、常に食品衛生上支障が生ずることがないように維持すること。
- (2) 作業場に、不必要な物品を置かないこと。
- (3) 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

- (4) 作業場の採光、照明及び換気を十分に行い、並びに製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する食品等、器具又は容器包装の特性に応じて作業場の温度及び湿度を管理すること。
- (5) 作業場の窓及び出入口は、開放しないこと。ただし、やむを得ず開放する場合は、じんあい、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- (6) 作業場において動物を飼育しないこと。
- (7) 排水溝への廃棄物の流入を防ぐ措置を講じ、かつ、排水に支障が生ずることがないように排水溝の清掃及び補修を行うこと。
- (8) 便所の清掃及び消毒を定期的に行うこと。
- (9) 施設でおう吐があった場合は、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

ハ 設備及び器具の衛生管理

- (1) 設備及び器具は、その用途に応じて使用すること。
- (2) 設備及び器具に故障又は破損がある場合は、速やかに補修すること。
- (3) 器具及びその部品は、洗浄及び消毒を行い、並びに食品衛生上支障が生ずることがないように保管すること。
- (4) 器具及びその部品の洗浄にあつては、洗浄剤を用いること。
- (5) 洗浄剤又は消毒剤の食品等、器具及び容器包装への混入及び付着を防止すること。
- (6) 温度計、圧力計、流量計その他の計器の機能を定期的に点検し、及び点検の結果を記録すること。
- (7) 包丁、まな板等は、汚染された都度洗浄し、並びに作業終了後に洗浄し、及び消毒すること。
- (8) 清掃用の器具は、専用の場所に保管すること。
- (9) 手洗い用の設備に、手洗い用の洗浄剤及び消毒剤を備え、及び常にこれらを使用できる状態にしておくこと。
- (10) 洗浄用の設備は、常に清潔に保つこと。

ニ ねずみ、昆虫等に対する対策

- (1) 施設及びその周囲は、ねずみ、昆虫等の繁殖を防止し、及び網戸、排水溝の蓋その他のねずみ、昆虫等の侵入を防止するための設備を設置すること。
- (2) 食品衛生上支障が生ずることがないように、ねずみ、昆虫等の生息の状況を調査し、調査の結果を踏まえてその駆除を行うこと。
- (3) (2)の調査及び駆除の結果を一年間保存すること。
- (4) 殺そ剤及び殺虫剤は、食品等、器具及び容器包装を汚染することがないように使用すること。
- (5) 食品等、器具及び容器包装は、床から離して保管すること。
- (6) 一度開封した食品等は、蓋付きの容器に入れて保管すること。

ホ 廃棄物及び排水の取扱い

- (1) 廃棄物の保管及び廃棄の方法を定めること。
- (2) 廃棄物の容器から、汚液及び悪臭が漏れることがないようにすること。

(3) 廃棄物は、作業場及びその隣接する区域に保管しないこと。

へ 食品等の取扱い

- (1) 原材料は、保存の状態、表示等について点検した上、仕入れること。
- (2) 原材料は、製造し、加工し、及び調理する食品等に適するものを選択し、並びに原材料に適した方法により保存すること。
- (3) 冷蔵庫その他食品等を保存する設備の内部にあっては、当該食品等が他の食品等から汚染されることがないように、区分して保存すること。
- (4) 食品等は、その特性、飲食に供する方法等に応じて、製造、加工、調理、貯蔵、運搬及び販売の各段階において作業及び保管の時間並びに食品等の温度を管理すること。
- (5) 容器包装は、食品等を汚染及び損傷から保護し、かつ、適切な表示をすることができる材質及び形状のものを使用すること。
- (6) 食品等への異物の混入を防止するための措置を講ずること。
- (7) 分割され、又は細切された食品について、異物の混入その他の異常の有無を確認し、異常が認められた場合は、当該異常が認められた部分を廃棄すること。
- (8) アレルギー性疾患の原因となるおそれがある食品を原材料として使用していない食品に、その製造工程において、アレルギー性疾患の原因となるおそれがある食品が混入することがないように措置を講ずること。
- (9) 食品等は、おう吐物等により汚染されたおそれがある場合は、廃棄すること。
- (10) 製造し、又は加工した製品について、規則で定めるところにより、年一回以上食品の安全性の確保のための検査を行い、検査の結果を一年間保存すること。
- (11) 食品の放射線照射業にあっては、一日一回以上化学線量計を用いて食品が吸収した線量を検査し、検査の結果を二年間保存すること。

ト 使用する水等の管理

- (1) 水道法(昭和三十二年法律第百七十七号)第三条第二項に規定する水道事業の用に供する水道、同条第六項に規定する専用水道又は同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水(以下「水道水」という。)以外の水を使用する場合は、規則で定めるところにより、年一回以上水質検査を行い、水質検査の結果を一年間保存すること。ただし、暖房、防火その他の食品の製造に直接関係ない方法により水を使用する場合、食品の安全に影響を及ぼさない工程において殺菌した海水を使用する場合及び飲用に適すると認められた水を用いて製造した塩水を使用する場合にあっては、この限りでない。
- (2) 水源等が汚染されたおそれがある場合は、規則で定めるところにより、水質検査を行うこと。
- (3) (1)又は(2)の水質検査の結果、その水が飲用に適しないと認められた場合は、直ちに知事に報告した上、その指示に従うこと。
- (4) 水道水以外の水を使用する場合は、殺菌するための装置が正常に作動していることをあらかじめ確認すること。

- (5) 貯水槽を定期的に清掃すること。
- (6) 氷は、飲用に適すると認められた水を用いて製造し、並びに食品衛生上支障が生ずることがないように取り扱い、及び貯蔵すること。
- (7) 水を再利用する場合は、食品の安全性に影響することがないように殺菌処理及び浄水処理を行うこと。

チ 食品衛生責任者の選任等

- (1) 許可営業者は、施設ごとに従事者のうちから専任の食品衛生責任者を選任すること。
- (2) 許可営業者は、食品衛生責任者に、規則で定めるところにより、知事が指定する講習会を受けさせること。ただし、食品衛生責任者が次のいずれかに該当する場合は、この限りでない。
 - (イ) 栄養士
 - (ロ) 調理師
 - (ハ) 製菓衛生師
- (ニ) 知事が指定する講習会を受けた者その他規則で定める者
- (3) 許可営業者は、知事から食品衛生責任者に衛生に関する講習会を受けさせるべき旨の指示があった場合は、その指示に従うこと。
- (4) 許可営業者は、食品衛生責任者に、施設の衛生管理を行うよう指示すること。
- (5) 許可営業者は、食品衛生責任者から食品衛生上の危害の発生を防止するための衛生管理の方法について意見があった場合は、その意見を尊重した上、当該衛生管理の方法の改善を図ること。

リ 記録の作成及び保存

- (1) 取り扱う食品等、器具及び容器包装に係る製造又は加工の状態、販売先その他食品衛生上の危害の発生又は拡大の防止に必要な事項に関する記録を作成し、及びその記録を保存すること。
- (2) (1)の記録の保存期間は、取り扱う食品等、器具及び容器包装の流通の実態に応じた合理的な期間とすること。

ヌ 回収及び廃棄

- (1) 食品等、器具又は容器包装に起因する食品衛生上の危害が発生した場合の食品等、器具又は容器包装の回収の実施の体制及び方法を定めること。
- (2) (1)に規定する場合に回収した食品等、器具又は容器包装を、他のものと明確に区分して保管し、及び廃棄その他の危害を除去するために必要な措置を講ずること。

ル 営業の施設に係る食品衛生上の管理に関する運営の要領(以下「管理運営要領」という。)の作成等

- (1) 管理運営要領を作成すること。
- (2) 従事者に管理運営要領の周知を図ること。
- (3) (1)で作成した管理運営要領を定期的に検証した上、当該管理運営要領の見直しを行うこと。

ヲ 検食の保存

飲食店営業のうち、弁当屋、仕出し屋その他の規則で定める営業を行う者にあつては、規則で定めるところにより、検食を保存すること。

ワ 情報の提供等

- (1) 製造し、加工し、調理し、又は販売する食品等、器具及び容器包装の安全性に関する情報を消費者に提供すること。
- (2) 製造し、加工し、調理し、若しくは販売した食品等、器具若しくは容器包装に起因し、若しくは起因すると疑われる健康被害(医師により診断されたものに限る。)に関する情報の提供を消費者から受けた場合又は食品等、器具若しくは容器包装が法に違反して製造され、加工され、調理され、若しくは販売された事実を発見した場合は、速やかにその旨を知事に報告すること。

二 従事者の衛生管理は、次に定めるところによること。

イ 従事者に対する食品衛生上必要な事項に関する教育

従事者に対し、食品等、器具及び容器包装を食品衛生上支障が生ずることがないように取り扱う方法、これらの汚染を防止する方法、適正な手洗いの方法その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。

ロ 従事者の健康管理

- (1) 従事者に食品衛生上必要な健康診断を受けさせ、その健康状態を把握すること。
- (2) 知事から従事者に検便を受けさせるべき旨の指示があつた場合は、その指示に従うこと。
- (3) 従事者が食品を介して感染するおそれのある疾病にかかっていることが疑われる症状を呈している場合は、食品等、器具及び容器包装に直接接触する作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること。
- (4) 従事者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成十年法律第百十四号)第十八条第一項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、同条第二項の規定に従い、食品等、器具及び容器包装に直接接触する作業に従事させないこと。

ハ 従事者の服装等

- (1) 衛生的な作業着、帽子、はき物等を着用させ、かつ、そのまま作業場の外に出ないようにさせること。
- (2) 指輪、腕時計等を、作業場に持ち込ませないこと。
- (3) 手袋を使用させる場合は、次に定めるところによること。
 - (イ) 食品に直接接触する部分が繊維その他洗浄及び消毒をすることが困難な材質により作られた手袋を使用させないこと。
 - (ロ) 作業の前、便所を利用した後及び未洗浄の食品を取り扱った後は、未使用の手袋と交換させること。ただし、食品に直接接触する部分が繊維その他洗浄及び消毒をすることが困難な材質以外の材質により作られた手袋であつて、殺菌剤を用いて適切に消毒する等衛生上必要な措置を講じたものを使用させる場合は、この限りでない。

- (4) 常に爪を短い状態に保たせ、かつ、作業の前、便所を利用した後及び未洗浄の食品を取り扱った後に、手指の洗浄及び消毒を行わせること。
- (5) 作業場において、着替え、喫煙及び飲食をさせないこと。

三 運搬時の衛生管理は、次に定めるところによること。

イ 運搬に用いるコンテナ等の管理

- (1) 食品等、器具及び容器包装の運搬に用いるコンテナ及び車両の荷台は、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用すること。
- (2) (1)に規定するコンテナ及び車両の荷台は、食品衛生上支障が生ずることがないように洗浄及び消毒を行うこと。
- (3) 包装ができない食品等を運搬する場合は、専ら食品の運搬の用に供するコンテナ又は車両を使用すること。

ロ 運搬の方法

- (1) 食品等、器具及び容器包装は、区分して積載すること、密閉することができる容器に収納することその他のこれらが汚染されることがない方法により運搬すること。
 - (2) 保存の方法が定められている食品等は、当該方法を遵守して運搬すること。
 - (3) 弁当及びそうざいは、飲食を予定する時間を見込んで運搬すること。
- 四 販売時の衛生管理は、次に定めるところによること。

食品等に長時間日光が直射しないようにすること、食品等をその特性に応じた温度で陳列することその他の食品衛生上支障が生ずることがない方法により、食品等を販売すること。

五 表示は、次に定めるところによること。

法第十九条第二項の規定により、食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成二十三年内閣府令第四十五号)第一条第二項第二号に規定する消費期限の表示が義務付けられた弁当にあっては、当該表示に時刻まで表示すること。

別表第二(第四条関係)

(平二四条例三一・平二四条例四九・一部改正)

一 共通基準

イ 建物の構造及び設備は、次に定めるところによること。

- (1) 営業施設は、不潔な場所に位置しないこと。ただし、衛生的な措置が講じられている場合は、この限りでない。
- (2) 営業施設の周囲は、清掃が容易で、排水溝を設けることにより排水が容易な構造であること。
- (3) 作業場は、作業場以外の場所と一定の区画をし、使用目的及び食品等の取扱量に応じた広さを有する専用のものであること。ただし、衛生上支障がない場合は、この限りでない。
- (4) 作業場の天井は、清掃が容易で、じんあいの落下しない構造であること。
- (5) 作業場の床は、耐水性材料又は厚板で造られ、平滑で清掃が容易な構造であること。

- (6) 作業場の内壁は、隙間がなく、床面から少なくとも一メートルの高さまでは耐水性材料又は厚板で腰張りをし、平滑で清掃が容易な構造であること。
 - (7) 作業場は、採光又は照明が十分に行われる構造とし、作業を行う場所の明るさは、百ルクス以上であること。
 - (8) 作業場は、換気又は通風が十分に行われる構造とし、ばい煙、蒸気等の発生する箇所の上部には、換気扇その他有効な換気装置を設けること。
 - (9) 作業場には、食品等の取扱量に応じた流水式の洗浄設備を設けること。
 - (10) 食品に直接接触する機械又は器具類を熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒することができる設備を設けること。
 - (11) 作業場には、従事者の数に応じた従事者専用の流水式の手洗設備及び手指の消毒装置を設けること。
 - (12) 作業場は、ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造であること。
 - (13) 作業場外に、従事者の数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱を設けること。
- ロ 食品等の取扱設備は、次に定めるところによること。
- (1) 食品等の取扱量に応じた機械又は器具類を設けること。
 - (2) 固定され、又は移動し難い機械又は器具類は、作業に適し、清掃及び洗浄が容易な位置に配置すること。
 - (3) 食品に直接接触する機械又は器具類は、衛生的な材質であり、洗浄が容易で、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒ができるものであること。
 - (4) 食品等、器具類及び容器包装を衛生的に保管することができる設備を設けること。
 - (5) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱、圧搾等の設備には、温度計又は圧力計を備えること。
 - (6) (1)から(5)までに定めるもののほか、自動車(道路運送車両法(昭和二十六年法律第百八十五号)第二条第二項に規定するものをいう。)に施設を設けて製造、加工、調理、販売等を行う営業の形態(ハにおいて「自動車による営業の形態」という。)にあつては、自家発電設備又はこれと同等の能力を有する設備を設けること。
- ハ 給水及び汚物処理は、次に定めるところによること。
- (1) 水道水又は官公立衛生試験機関その他知事が認める検査機関で飲用に適すると認められた水が、豊富に供給できる流水式の給水設備を設けること。
 - (2) 水道水以外の水を使用する場合は、当該給水設備に殺菌装置を設け、必要に応じて浄水装置を設けること。
 - (3) 便所は、作業場に影響を及ぼさない構造で、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を設け、かつ、使用に便利な場所に流水式の手洗設備及び手指の消毒装置を設けること。
 - (4) 十分な容量を有し、耐水性で清掃が容易で、汚水及び汚臭の漏れない蓋のある廃棄物用の容器を備えること。

(5) (1)から(4)までに定めるもののほか、自動車による営業の形態にあつては、十分な容量を有し、耐水性で清掃が容易な給水タンク及び汚水の貯蔵タンクを備えること。

ニ イからハまでに定めるもののほか、生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))であつて、生食用として販売するものをいう。以下このニにおいて同じ。)の加工及び調理又は加工を行う施設にあつては(1)から(5)まで、生食用食肉の調理のみを行う施設にあつては(1)から(3)までに定めるところによること。

(1) 生食用食肉を取り扱う場所は、他の食品を取り扱う場所と明確に区分された衛生的な場所であること。

(2) 次に掲げる設備又は装置は、専用のもを設けること。

(イ) 器具類用の流水式の洗浄設備

(ロ) 器具類を熱湯で消毒することができる設備

(ハ) 流水式の手洗設備及び手指の消毒装置

(3) 生食用食肉に直接接触する設備及び器具類は、専用のもを設けること。

(4) 加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する専用の設備及び温度を正確に測定することができる専用の装置を設けること。

(5) 加熱殺菌を行った後に冷却するのに十分な能力を有する専用の設備を設けること。

二 特定基準

イ 飲食店営業

(1) 調理場は、仕切りその他適当な方法で客席と一定の区画をすること。

(2) 食品の取扱量に応じた冷蔵設備を設けること。

(3) 生食用のまな板は、合成ゴム製又は合成樹脂製のものであること。

(4) 一度に多数の客に対し、調理又は仕出しを行う営業にあつては、適当な広さの配膳室又は配膳棚及び放冷詰合室を設けること。

(5) 客の使用に便利な場所に客専用の流水式の手洗設備を設けること。

ロ 喫茶店営業

(1) 調理場は、仕切りその他適当な方法で客席と一定の区画をすること。

(2) 食品の取扱量に応じた冷蔵設備を設けること。

(3) 客の使用に便利な場所に客専用の流水式の手洗設備を設けること。

ハ 菓子製造業

(1) 原料置場、製造室、製品置場その他必要な設備を設けること。

(2) 作業場には、混合機、焼き釜、蒸し器その他必要な機械又は器具類を備えること。

(3) 食品の取扱量に応じた冷蔵設備を設けること。

ニ あん類製造業

(1) 原料置場、製造室、製品置場その他必要な設備を設けること。

(2) 作業場には、浸豆槽、煮沸釜、ロール機、さらし槽、圧搾機その他必要な機械又は器具類を備えること。

(3) さらし槽は、耐水性材料で造られ、換水及び清掃が容易であること。

(4) 食品の取扱量に応じた冷蔵設備を設けること。

ホ アイスクリーム類製造業

- (1) 原料置場、製造室、凍結室、冷凍室その他必要な設備を設けること。
- (2) 作業場には、調合機、殺菌機、分注機、打栓機、凍結機その他必要な機械又は器具類を備えること。

ヘ 乳処理業

- (1) 受乳室、乳処理室、洗瓶室、検査室、冷蔵室その他必要な設備を設けること。
- (2) 作業場には、受乳器、ろ過機、殺菌機、冷却機、自動充填機、打栓機、洗瓶機、瓶殺菌機その他必要な機械又は器具類を備えること。

ト 特別牛乳搾取処理業

- (1) 搾乳用牛舎、搾乳室、牛乳取扱室、洗瓶室、検査室、冷蔵室、空瓶置場その他必要な設備を設けること。
- (2) 作業場には、ろ過機、殺菌機、冷却機、自動充填機、打栓機、洗瓶機、瓶殺菌機その他必要な機械又は器具類を備えること。

チ 乳製品製造業

- (1) 受乳室、製造室、製品充填包装室、検査室、冷蔵室その他必要な設備を設けること。
- (2) 作業場には、冷却機、殺菌機、缶詰又は瓶詰機その他必要な機械又は器具類を備えること。

リ 集乳業

- (1) 受乳室、合乳冷却室その他必要な設備を設けること。
- (2) 作業場には、冷却機、検査器具その他必要な機械又は器具類を備えること。

ヌ 乳類販売業

- (1) 乳類の取扱量に応じた冷蔵設備を設けること。ただし、常温保存可能品のみを販売する場合は、この限りでない。
- (2) 空瓶置場を設けること。

ル 食肉処理業

- (1) 荷受室、と殺放血室、処理室、包装室、冷蔵室その他必要な設備を設けること。
- (2) 作業場には、放血機、湯漬機、脱羽機、処理台、細断機その他必要な機械又は器具類を備えること。

ヲ 食肉販売業

- (1) 食品の取扱量に応じた冷蔵設備を設けること。
- (2) 凍結管付きの陳列ケース、作業台その他必要な設備を設けること。
- (3) 冷蔵設備及び凍結管付きの陳列ケースの内部は、仕切りにより食肉用のものその他の製品用のものに区分すること。
- (4) 生食用のまな板は、合成ゴム製又は合成樹脂製のものであること。

ワ 食肉製品製造業

- (1) 原料置場、処理室、製造室、包装室、冷蔵室その他必要な設備を設けること。
- (2) 作業場には、肉処理台、細断機、混合かくはん機、充填機その他必要な機械又は器具類を備えること。

カ 魚介類販売業

- (1) 生食用魚介類を処理する場所は、一定の区画をし、かつ、専用の機械又は器具類を備えること。
- (2) 食品の取扱量に応じた冷蔵設備を設けること。
- (3) 凍結管付きの陳列ケース、作業台その他必要な設備を設けること。
- (4) 生食用のまな板は、合成ゴム製又は合成樹脂製のものであること。
- (5) 陳列に使用する容器は、清潔な金属製又は合成樹脂製のものであること。

コ 魚介類せり売営業

- (1) 荷卸場、せり場、分荷場その他必要な施設を設けること。
- (2) 作業場には、せり台、陳列台その他必要な設備を設けること。

ク 魚肉練り製品製造業

- (1) 原料置場、下処理室、製造室、放冷室、冷蔵室その他必要な設備を設けること。
- (2) 作業場には、解凍槽、漬込槽、殺菌槽その他必要な機械又は器具類を備えること。

ク 食品の冷凍又は冷蔵業

- (1) 原料置場、荷揚場、処理室、凍結室、冷蔵室、包装室、機械室その他必要な設備を設けること。
- (2) 作業場には、作業台、すのこその他必要な設備を設けること。
- (3) 凍結室又は冷蔵室の内部は、食品の種類に応じて、区分できる構造のものであること。

コ 食品の放射線照射業

コンベア等の装置は、所定の移動速度を確実に維持できる性能のものであり、清掃が容易で、機械油等によって食品を汚染するおそれのない構造であること。

ク 清涼飲料水製造業

- (1) 原料置場、製造室、充填室、製品置場、洗瓶室、空瓶置場その他必要な設備を設けること。
- (2) 作業場には、調合タンク、殺菌機、打栓機、洗瓶機その他必要な機械又は器具類を備えること。

コ 乳酸菌飲料製造業

- (1) 原料置場、製造室、充填室、冷蔵室、空瓶置場その他必要な設備を設けること。
- (2) 作業場には、混合機、ろ過機、殺菌機、洗瓶機その他必要な機械又は器具類を備えること。

カ 氷雪製造業

- (1) 製氷室、貯氷室、機械室その他必要な設備を設けること。
- (2) 作業場には、作業台、すのこその他必要な設備を設けること。

カ 氷雪販売業

- (1) 貯氷室及び取扱室を設けること。
- (2) 作業場には、作業台、すのこその他必要な設備を設けること。

ム 食用油脂製造業

(1) 原料置場、製造室、充填室、包装室、製品置場その他必要な設備を設けること。

(2) 作業場には、破碎機、圧搾機、ろ過機、充填機、打栓機その他必要な機械又は器具類を備えること。

ウ マーガリン又はショートニング製造業

(1) 原料置場、製造室、包装室、冷蔵室その他必要な設備を設けること。

(2) 作業場には、溶解槽、混合機、冷却機その他必要な機械又は器具類を備えること。

キ みそ製造業

(1) 原料置場、こうじ室、製造室、包装室、製品置場その他必要な設備を設けること。

(2) 作業場には、浸豆槽、蒸煮釜、仕込槽その他必要な機械又は器具類を備えること。

ノ 醬^{しょう}油製造業

(1) 原料置場、こうじ室、製造室、火入室、充填室、製品置場、空瓶置場その他必要な設備を設けること。

(2) 作業場には、蒸煮釜、破碎機、仕込槽、圧搾機、殺菌機、充填機、打栓機、洗瓶機その他必要な機械又は器具類を備えること。

オ ソース類製造業

(1) 原料置場、製造室、充填室、製品置場、空瓶置場その他必要な設備を設けること。

(2) 作業場には、仕込槽、充填機、打栓機、洗瓶機その他必要な機械又は器具類を備えること。

ク 酒類製造業

(1) 原料置場、こうじ室、製造室、火入室、たる詰又は瓶詰室、製品置場、空瓶置場その他必要な設備を設けること。

(2) 作業場には、蒸し器、発酵タンク、圧搾機、ろ過機、殺菌機、充填機、打栓機、洗瓶機その他必要な機械又は器具類を備えること。

ヤ 豆腐製造業

(1) 原料置場、製造室、製品置場その他必要な設備を設けること。

(2) 作業場には、浸豆槽、煮沸釜、豆腐機その他必要な機械又は器具類を備えること。

(3) 製品の貯蔵用の水槽は、耐水性材料で造られ、換流式であること。

マ 納豆製造業

(1) 原料置場、発酵室、製造室、包装室、製品置場その他必要な設備を設けること。

(2) 作業場には、浸豆槽、煮沸釜その他必要な機械又は器具類を備えること。

ケ めん類製造業

(1) 原料置場、製造室、乾燥室、包装室、製品置場その他必要な設備を設けること。

(2) 作業場には、混合機、製麺機、ゆで釜、洗麺水槽その他必要な機械又は器具類を備えること。

(3) 乾麺の乾燥室は、換気及び通気が良好で、じんあいの影響のない構造であること。

(4) 生麺、ゆで麺等の運搬容器は、蓋付きのものとする。

フ そうざい製造業

(1) 原料置場、製造室、製品置場その他必要な設備を設けること。

(2) 作業場には、蒸煮釜、作業台、放冷台その他必要な設備を設けること。

(3) 食品の取扱量に応じた冷蔵設備を設けること。

コ 缶詰又は瓶詰食品製造業

(1) 原料置場、原料処理室、製造室、充填室、包装室、製品置場その他必要な設備を設けること。

(2) 作業場には、蒸煮釜、充填機、巻締機、打栓機、殺菌機、冷却槽その他必要な機械又は器具類を備えること。

エ 添加物製造業

(1) 原料置場、製造室、包装室、検査室、製品置場その他必要な設備を設けること。

(2) 作業場には、かくはん機、原料及び製品の検査器具その他必要な機械又は器具類を備えること。

食品衛生法

第1条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第4条 この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、薬事法（昭和三十五年法律第百四十五号）に規定する医薬品及び医薬部外品は、これを含まない。

2 この法律で添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。

3 この法律で天然香料とは、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。

4 この法律で器具とは、飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取の用に供される機械、器具その他の物は、これを含まない。

5 この法律で容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。

6 この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

7 この法律で営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。

8 この法律で営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。

9 この法律で登録検査機関とは、第三十三条第一項の規定により厚生労働大臣の登録を受けた法人をいう。

第11条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

2 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

3 農薬（農薬取締法（昭和二十三年法律第八十二号）第一条の二第一項に規定する農薬をいう。次条において同じ。）、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和二十八年法律第三十五号）第二条第三項の規定に基づく農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料（同条第二項に規定する飼料をいう。）に添加、混和、浸潤その他の方法によって用いられる物及び薬事法第二条第一項に規定する医薬品であって動物のために使用されることが目的とされているものの成分である物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を含み、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質を除く。）が、人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める量を超えて残留する食品は、これを販売の用に供するために製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、又は販売してはならない。ただし、当該物質の当該食品に残留する量の限度について第一項の食品の成分に係る規格が定められている場合については、この限りでない。

第19条 内閣総理大臣は、一般消費者に対する食品、添加物、器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第一項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。

2 前項の規定により表示につき基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

第50条 厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。

2 都道府県は、営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業を除く。）の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。

3 営業者(食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第六条第一項 に規定する食鳥処理業者を除く。)は、前二項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

第51条 都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業(食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号 に規定する食鳥処理の事業を除く。)であつて、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

第52条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

2 前項の場合において、都道府県知事は、その営業の施設が前条の規定による基準に合ふと認めるときは、許可をしなければならない。ただし、同条に規定する営業を営もうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、同項の許可を与えないことができる。

一 この法律又はこの法律に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなつた日から起算して二年を経過しない者

二 第五十四条から第五十六条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して二年を経過しない者

三 法人であつて、その業務を行う役員のうち前二号のいずれかに該当する者があるもの

3 都道府県知事は、第一項の許可に五年を下らない有効期間その他の必要な条件を付けることができる。

農林物資の規格化及び品質表示適正化に関する法律

(法律の目的)

第1条 この法律は、適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによつて、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによつて一般消費者の選択に資し、もつて農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与することを目的とする。

(製造業者等が守るべき表示の基準)

第19条の13 内閣総理大臣は、飲食料品の品質に関する表示の適正化を図り一般消費者の選択に資するため、農林物資のうち飲食料品(生産の方法又は流通の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められるものを除く。)の品質に関する表示について、内閣府令で定める区分ごとに、次に掲げる事項のうち必要な事項につき、その製造業者等が守るべき基準を定めなければならない。

一 名称、原料又は材料、保存の方法、原産地その他表示すべき事項

二 表示の方法その他前号に掲げる事項の表示に際して製造業者等が遵守すべき事項

2 内閣総理大臣は、飲食料品の品質に関する表示の適正化を図るため特に必要があ

ると認めるときは、前項の基準において定めるもののほか、同項に規定する飲食料品の品質に関する表示について、その種類ごとに、同項各号に掲げる事項につき、その製造業者等が守るべき基準を定めることができる。

3 内閣総理大臣は、飲食料品以外の農林物資（生産の方法又は流通の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められるものを除く。）で、一般消費者がその購入に際してその品質を識別することが特に必要であると認められるもののうち、一般消費者の経済的利益を保護するためその品質に関する表示の適正化を図る必要があるものとして政令で指定するものについては、その指定のあつた後速やかに、その品質に関する表示について、その製造業者等が守るべき基準を定めなければならない。

4 内閣総理大臣は、前三項の規定により品質に関する表示の基準を定めたときは、遅滞なく、これを告示しなければならない。

5 内閣総理大臣は、第一項から第三項までの規定により品質に関する表示の基準を定めようとするときは、あらかじめ、農林水産大臣に協議するとともに、消費者委員会の意見を聴かななければならない。

6 農林水産大臣は、第一項から第三項までの規定により品質に関する表示の基準が定められることにより、当該基準に係る農林物資の生産又は流通の改善が図られると認めるときは、内閣総理大臣に対し、当該基準の案を添えて、その策定を要請することができる。

7 第七条第二項並びに第十三条第一項、第四項及び第五項の規定は第一項から第三項までの場合について、同条第二項から第五項までの規定は第一項から第三項までの規定により定められた品質に関する表示の基準について準用する。この場合において、同条第一項から第四項までの規定中「農林水産大臣」とあるのは「内閣総理大臣」と、同項中「その改正について審議会の審議に付さなければ」とあるのは「その改正をしなければ」と、同条第五項中「農林水産省令」とあるのは「内閣府令」と読み替えるものとする。

不当景品類及び不当表示防止法

（目的）

第1条 この法律は、商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする。

（不当な表示の禁止）

第4条 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当する表示をしてはならない。

一 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示し、又は事実と相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの

二 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの

三 前2号に掲げるもののほか、商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがある表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認めて内閣総理大臣が指定するもの

2 内閣総理大臣は、事業者がした表示が前項第1号に該当するか否かを判断するため必要があると認めるときは、当該表示をした事業者に対し、期間を定めて、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる。この場合において、当該事業者が当該資料を提出しないときは、第6条の規定の適用については、当該表示は同号に該当する表示とみなす。

計量法

(目的)

第1条 この法律は、計量の基準を定め、適正な計量の実施を確保し、もつて経済の発展及び文化の向上に寄与することを目的とする。

(長さ等の明示)

第11条 長さ、質量又は体積の計量をして販売するのに適する商品の販売の事業を行う者は、その長さ、質量又は体積を法定計量単位により示してその商品を販売するように努めなければならない。

鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律

(目的)

第1条 この法律は、鳥獣の保護を図るための事業を実施するとともに、鳥獣による生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害を防止し、併せて猟具の使用に係る危険を予防することにより、鳥獣の保護及び狩猟の適正化を図り、もつて生物の多様性の確保、生活環境の保全及び農林水産業の健全な発展に寄与することを通じて、自然環境の恵沢を享受できる国民生活の確保及び地域社会の健全な発展に資することを目的とする。

(鳥獣の放置等の禁止)

第18条 鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をした者は、適切な処理が困難な場合又は生態系に影響を及ぼすおそれが軽微である場合として環境省令で定める場合を除き、当該捕獲等又は採取等をした場所に、当該鳥獣又は鳥類の卵を放置してはならない。

鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律施行規則

(適切な処理が困難な場合又は生態系に影響を及ぼすおそれが軽微である場合)

第 19 条 法第 18 条の環境省令で定める場合は、次に掲げる場合とする。

- 1 地形、地質、積雪その他の捕獲等又は採取等をした者の責めに帰すことができない要因により、捕獲等をした鳥獣又は採取等をした鳥類の卵を持ち帰ることが困難で、かつ、これらを生態系に大きな影響を与えない方法で埋めることが困難であると認められる場合
- 2 過失がなく捕獲等をした鳥獣の行方を確知することができない場合
- 3 法第 13 条第一項の規定により捕獲等をした鳥獣又は採取等をした鳥類の卵を農地又は林地に放置する場合
- 4 漁業活動に伴って意図せず捕獲等をした鳥獣を、当該捕獲等をした場所で放出する場合

動物の愛護及び管理に関する法律

(目的)

第 1 条 この法律は、動物の虐待及び遺棄の防止、動物の適正な取扱いその他動物の健康及び安全の保持等の動物の愛護に関する事項を定めて国民の間に動物を愛護する気風を招来し、生命尊重、友愛及び平和の情操の涵養に資するとともに、動物の管理に関する事項を定めて動物による人の生命、身体及び財産に対する侵害並びに生活環境の保全上の支障を防止し、もつて人と動物の共生する社会の実現を図ることを目的とする。

(基本原則)

第 2 条 動物が命あるものであることにかんがみ、何人も、動物をみだりに殺し、傷つけ、又は苦しめることのないようにするのみでなく人と動物の共生に配慮しつつ、その習性を考慮して適正に取り扱うようにしなければならない。

2 何人も、動物を取り扱う場合には、その飼養又は保管の目的の達成に支障を及ぼさない範囲で、適切な給餌及び給水、必要な健康の管理並びにその動物の種類、習性等を考慮した飼養又は保管を行うための環境の確保を行わなければならない

(動物を殺す場合の方法)

第 40 条 動物を殺さなければならない場合には、できる限りその動物に苦痛を与えない方法によってしなければならない。

2 環境大臣は、関係行政機関の長と協議して、前項の方法に関し必要な事項を定めることができる。

参考文献・資料等

- 罠いワナを用いたエゾシカの生体捕獲に関する報告書
「財団法人 前田一步園財団におけるエゾシカ対策について」
<http://www.kushiro.pref.hokkaido.lg.jp/ss/rnm/grp/shiryou.pdf.pdf>

- 一般社団法人 エゾシカ協会HP
<http://www.yezodeer.com/>

- 農林水産省HP
野生鳥獣被害防止マニュアルーシカ、イノシシ(捕獲獣肉利活用編)ー
http://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/h_manual/h23_03/

- 北海道HP
エゾシカ有効活用のガイドライン
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/est/yukoguideline.pdf>

- 長野県HP
<http://www.pref.nagano.lg.jp/yasei/kensei/soshiki/soshiki/kencho/yasechoju/index.html>

- 兵庫県HP
ひょうごシカ肉活用ガイドライン
http://web.pref.hyogo.jp/hw24/hw24_000000034.html

- 島根県美郷町HP
天然素材 “山くじら”
<http://www.town.shimane-misato.lg.jp/186.html>

- 山梨県農政部畜産課HP
シカ肉の衛生及び品質のガイドライン
<http://www.pref.yamanashi.jp/chikusan/venison.html>

ニホンジカ有効活用推進研究会設置要綱

(趣旨)

第1条 山梨県内の捕獲したニホンジカについて捕獲、加工、流通までの一環したシステムの構築を図るため、「ニホンジカ活用推進研究会」(以下「研究会」という。)を設置する。

(所掌)

第2条 研究会は次に掲げる事項を所掌する。

- (1) 捕獲したニホンジカを有効活用するための指針策定に関すること。
- (2) その他必要と認める事項。

(構成)

第3条 研究会は、別表1に掲げる委員で組織する。

(任期)

第4条 委員の任期は、委嘱又は任命のあった日から第2条の所掌事務が終了する日までとする。ただし、委員が欠けた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員の再任は、妨げないものとする。

(会長)

第5条 研究会に会長を置き、委員の互選によってこれを定める。

2 会長は、研究会を代表し、会務を総括する。

3 会長は、会長が必要と認める者に対し意見を聞き、説明を求めることができる。

4 会長に事故があるときは、会長があらかじめ指名する委員がその職務を代理する。

(会議)

第6条 研究会の会議(以下「会議」という。)は、山梨県森林環境部長の要請により会長が招集する。

2 各種団体の委員は、あらかじめ会長の承諾を得て代理人を出席させることができる。

3 会長が認めたときは、会議に委員以外の者の出席を求めることができる。

(事務局)

第7条 研究会の事務局は山梨県森林環境部みどり自然課に置く。

2 事務局は、検討会の資料作成、検討結果のとりまとめ等、検討会の事務を処理する。

(その他)

第8条 この要綱に定めるものの他、研究会の運営に関して必要な事項は、会長が定める。

2 会長は、検討会の運営に関し、必要に応じて委員の意見を求めることができる。

附 則

この要綱は、平成25年11月1日から施行する。

別表 1

分野	氏名	所属
学識経験者	竹田 謙一	信州大学農学部
	有泉 大	環境省鳥獣保護管理捕獲コーディネーター
狩猟団体	依田 忠紀	山梨県猟友会
商工団体	内藤 裕利	公益財団法人 やまなし産業支援機構
	佐藤 達也	甲府商工会議所
	出澤 忠利	甲府印伝商工業協同組合
食肉加工	滝口 雅博	民宿「松風」
市町村関係	古屋 和雄	富士河口湖町町農林課
	田中 寿二	丹波山村振興課
県関係	三科 進吾	福祉保健部衛生薬務課
	平井 敏男	産業労働部産業支援課
	仲田 道弘	観光部観光振興課
	桜井 和巳	農政部畜産課

山梨県 ニホンジカ有効活用ガイドライン

山梨県森林環境部みどり自然課

〒400-8501 甲府市丸の内一丁目6番1号

電話 055-237-1111（代表） 055-223-1520（直通）

FAX 055-223-1507

ホームページ <https://www.pref.yamanashi.jp/>