

安全においしく ジビエ料理を食べましょう



ジビエとは？

狩りの対象となり食用とする野生の鳥やけもの、またその肉のことを

「ジビエ」といいます。日本ではシカ、イノシシ、クマが代表的です。

そのほか野ウサギ、カモ、キジなどもジビエです。



農作物の鳥獣被害対策等のための鳥獣捕獲が増加する中、捕獲した鳥獣を地域資源としてとらえ、野生鳥獣肉（ジビエ）として有効活用する取組が拡大しています。



野生鳥獣は家畜と異なり飼養環境が衛生的に管理されていないため、食中毒の原因となる病原体を保有している可能性があります。

特に、E型肝炎ウイルスや腸管出血性大腸菌、寄生虫などを保有していると以前から知られており、ジビエの生食や加熱不十分なジビエの喫食を原因とした食中毒の発生が報告されています。

安全に食べるためのポイント

生食は
絶対にダメ！

●中心部までしっかりと加熱する

- ・原因となるウイルスや細菌、寄生虫は加熱により死滅します。
- ・ジビエに限らず、肉や内臓は中心部まで75°C 1分以上加熱しましょう。
(目安としては、肉の中心部まで色が変わっていることを確認してください。)

●他の食材への二次汚染を防ぐ

- ・生肉を取り扱う調理器具は専用の物を使い、使用後は洗浄消毒をしましょう。
また、食べる際には別の清潔な箸や皿を使いましょう。
- ・生肉を触った後は、しっかりと手を洗いましょう。
- ・生肉を運んだり、保存する場合はビニール袋に入れほかの食材に触れないようにしましょう。