

【解説】

今月号「**ジビエは必ず加熱!!**」は、ジビエによる食中毒の予防についてお知らせするものです。

秋から冬にかけて、狩猟シーズンを迎えます。この時期、ジビエ（野生鳥獣肉）を食べる機会が増えますが、野生動物の肉には、家畜肉にはない病原体が潜んでいる可能性があります。食中毒を防ぐため、正しい知識と対策が重要です。

日本国内でよく食べられているジビエには、イノシシ、シカ、カモシカなどが挙げられます。また、野鳥ではキジやカルガモなども利用されています。これらの肉は独特の風味が特徴で、地域の食文化や郷土料理の重要な食材となっています。

野生鳥獣は家畜（牛、豚等）と異なり飼養管理されていないため、どのような病原体を保有しているか不明な点が多く、**肉や内臓を加熱不十分なまま食べることは危険**です。

特にＥ型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌、寄生虫などを保有していることは以前から知られており、過去にはジビエの生食が原因でＥ型肝炎を発症した事例のほか、腸管出血性大腸菌感染症、トリヒナ（旋毛虫）症、肺吸虫症等が発生しています。

これらの病原体は食中毒防止のための加熱によって死滅することが知られていることから、ジビエを食べる際には中心部まで十分に加熱（75℃、1 分間以上）することで感染を予防することができます。

ジビエは、適切な加熱によって安全に、そして美味しく楽しむことができます。

「ジビエは必ず加熱」という認識を持ち、特に冷凍では対策できない寄生虫への注意を忘れずに、秋冬の味覚を安心して堪能してください。



ジビエ（野生鳥獣の肉）の衛生管理｜厚生労働省

ジビエに関する食中毒対策等についてより詳しく学べます。

ジビエ（野生鳥獣の肉）を取扱う方へ ｜ 埼玉県

業として食用とする野生鳥獣の食肉処理等（食肉処理・加工・販売）を行う際の注意点について説明しています。