

ジビエを安全に食べるために

ジビエ：食用の野生鳥獣の肉（イノシシ、シカ、クマ、カモ類など）

1. ジビエは、サルモネラ、病原性大腸菌、カンピロバクター、E型肝炎ウイルスや旋毛虫などの病原体を保有している恐れがあります。

- ・ ジビエは中心部が75℃以上となるよう加熱して食べましょう。
- ・ 肉を冷凍しても、ほとんどの病原体は生き残ります。必ず加熱して食べましょう。

2. 宮城県内の野生イノシシ、シカ、クマには原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限が指示されており、原則として出荷することができません。

- ・ イノシシとシカは、特定の施設で処理し、放射性物質について検査したものに限り出荷できます。
- ・ イノシシの処理と出荷ができる施設は大崎市の1施設、シカについては石巻市および女川町の全3施設のみです（令和8年1月現在）。
- ・ 県内のクマは例外なく出荷できません。

3. イノシシは、豚熱ウイルスの陰性が確認されなければ流通できません。

