

加熱の推奨には理由があります

ジビエに限った話ではありませんが、獣肉には寄生虫E型肝炎ウイルス、大腸菌などを保有する可能性があるからです

ジビエの方がよりリスクは高いと認識すべきです

『ジビエガイドライン』では中心温度75度1分以上の加熱が強く推奨されていますから

一流シェフも使えます

肉の中心温度と表面や煮汁温度は違いますから肉温度計を使うのが一番なんです

# 生食厳禁！ リスクを知って正しく食べるジビエ

何度でも！

原案：けもの道編集部 取材協力：石崎 英治 作画：里見紀

今日はジビエについて教えてもらいに『クイージ』さんに来ています

今年、猪もよく獲れて美味しいお肉になってますよ！

ジビエ肉の卸会社 クイージ 代表 石崎さん

- ### ジビエの場合
- 自然界のものを独自の基準で処理
  - 解体施設も様々

この雌、2歳くらいやらか？

3歳やで

- ### 家畜の場合
- 屠畜場に常勤する獣医師の健康判断
  - 確立された衛生的な処理施設

27カ月齢の去勢雄健康！

衛生的な処理基準はあるものの完璧ではありません！

狩猟者や捕獲者自身は状態を知っていますが消費者はジビエの処理方法を知りません

マイクとられた！

うわあ！ 鹿肉の刺身ですか！?

鹿は生で食べるのが美味しいんですよ!!

ええ？

おいしいところける！

繁華街のど真ん中の飲食店で!! ジビエの生肉!?

それを堂々とテレビで流して...

生姜醤油 サイコー

お客さんやら真似して食べた人が病気になるったり下手したら死ぬかもしれないと考えないのか!?



処理施設は衛生基準を遵守して流通に乗せますが

リスクがあるのが前提であり正しい食べ方をしてもらわないと意味がないのです!!



日本人にとっては「新鮮生食OK」との意識が根強くありますが

ホタルイカの寄生虫や鶏のカンピロバクターは新鮮な方が逆に危ない!

この人マイク離さん…

カンピロバクター



でもジビエ生食は法律上禁止はされていませんよね?

マイク返して!

流通量も少ないから法律上禁止されていないだけです! また食文化としての「ナマ食」があるのは事実です



ナマで食べるよね

お腹壊したり肝炎にかかるかもしれないよ

一般消費に携わる飲食店はリスクのある状態リスクを隠した状態でジビエを提供するべきではありません



マイクはあきらめよう…

ナマだからこそ味わいがあるのも分かりますけどねえ



特に提供者やメディアの無知は消費者の命をも危うくさせると認識すべし!!

皆が正しい知識を持つべきだと僕は考えます!

この勢いで!最後にひとことどうぞ!



古い猟師が生食好きなのは事実ですが

昔はジビエが流通する範囲は限定的でした

現在ジビエは猟師の世界から一般消費者のもとへ拡散しています