

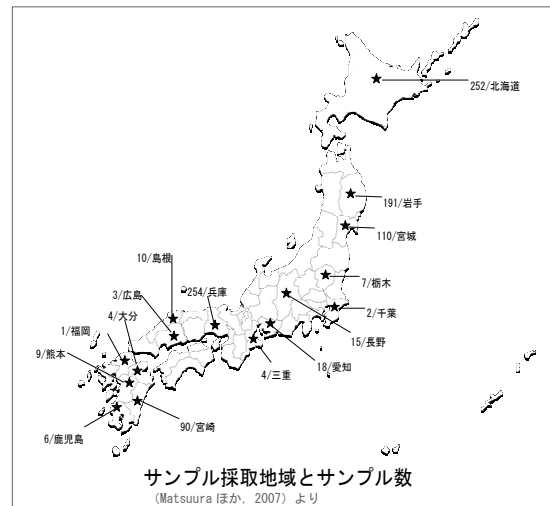
シカのE型肝炎ウイルス抗体保有調査

シカ肉は古くから日本人が活用してきた天然素材の食品です。しかし、ニホンジカの肉を生食したことによるE型肝炎を発症した事例が数例報告されました。シカ肉の有効活用を図るためには、安全性を確保するための対策が必要となります。そこで、ニホンジカがどの程度E型肝炎ウィルスの感染源となりえるのか、全国調査を実施しました (Matsuuraほか, 2007)。この調査の概要とシカ肉利用に必要な安全対策について説明します。

●多数のサンプルを集めました。

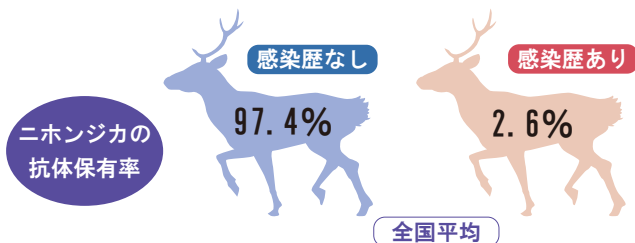
シカの生息する全国16地域で捕獲された野生ニホンジカ、計976頭分のサンプルを採取し分析しました。

兵庫県からは254頭分のサンプルを分析しました。



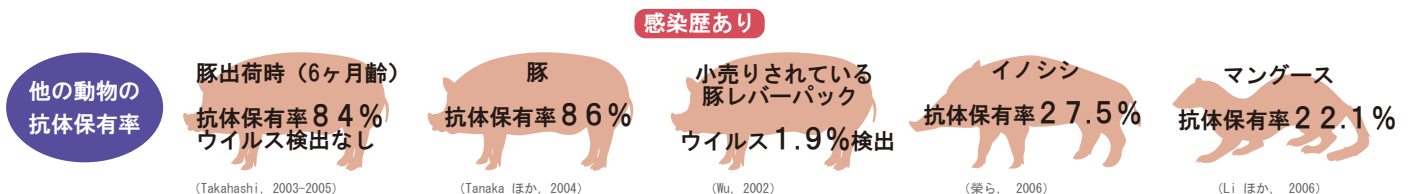
●ニホンジカはE型肝炎に感染しにくいことがわかりました。

- ・E型肝炎ウイルスは検出されませんでした。
- ・抗体保有率（過去に一度E型肝炎にかかったことがある）も、他の動物に比べて極めて低いことがわかりました。



北海道	宮崎	岩手	兵庫	宮城
1.2%	2.2%	3.1%	3.1%	3.6%
(3/252)	(2/90)	(6/191)	(8/254)	(4/110)

地域別 (Matsuuraほか, 2007) より



他の動物と比べるとシカの抗体保有率は極めて低いため、E型肝炎ウイルスの感染源となる可能性はほとんどないと判断されます。

●加熱処理を行って食べましょう。

E型肝炎を心配する必要はほとんどありませんが、可能性は“ゼロ”とは言えないことがわかりました（すべての家畜、野生動物に共通のことです）。したがって、**野生動物の肉の生食は避けるべきです**。また食肉処理の過程で一般的な大腸菌等が付着される場合もありますので、豚肉などのお肉と同じ考え方で、**必ず加熱処理を行って**からシカ肉を食べてください。