

鳥獣の保護及び管理に 関する知識

R5 狩猟免許更新用

自然環境課作成

鳥獣の保護管理

栃木県第13次鳥獣保護管理事業計画

令和4年4月1日～令和9年3月31日

鳥獣保護管理法第4条に基づき、都道府県知事が策定する鳥獣保護管理事業の実施に関する5年計画

- 鳥獣保護管理行政の基本目標とその実現に向けての具体的取組
- 市町、県民や事業者、団体などとの協働により鳥獣の保護管理を進めていくための指針

鳥獣の保護管理

基本指針（環境大臣）

↓ 即して作成

栃木県第13次鳥獣保護管理事業計画

第一種特定鳥獣保護計画
第二種特定鳥獣管理計画

増えすぎたり減りすぎた鳥獣を計画的に保護・管理する計画

鳥獣の保護管理

個体群管理

- 個体群の個体数、生息密度、分布域又は群構造等に関する管理

生息環境管理

- 森林育成、生息環境の保護
- 緩衝帯の整備

被害防除対策

- 被害等の未然防止を図るための基本的な手段

鳥獣の保護管理

第二種特定鳥獣管理計画

栃木県では

ニホンジカ
六期計画

ニホンザル
五期計画

ツキノワグマ
四期計画

イノシシ
四期計画

※栃木県では第一種特定鳥獣保護計画は策定していない

錯誤捕獲の防止

錯誤捕獲とは

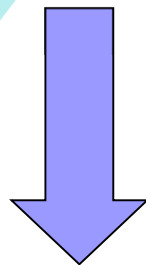
- 非意図的に目標と異なる鳥獣を捕獲した場合

例)

狩猟でイノシシを捕獲するために設置したくくりわなに、わなでの捕獲が禁止されているツキノワグマがかかってしまった。

錯誤捕獲の防止

錯誤捕獲してしまったら



- 速やかに放獣
 - 必要に応じ傷病鳥獣として保護
- ※傷病鳥獣の連絡先：最寄りの環境森林事務所等

錯誤捕獲の防止

錯誤捕獲を未然に防ぐには

わな猟

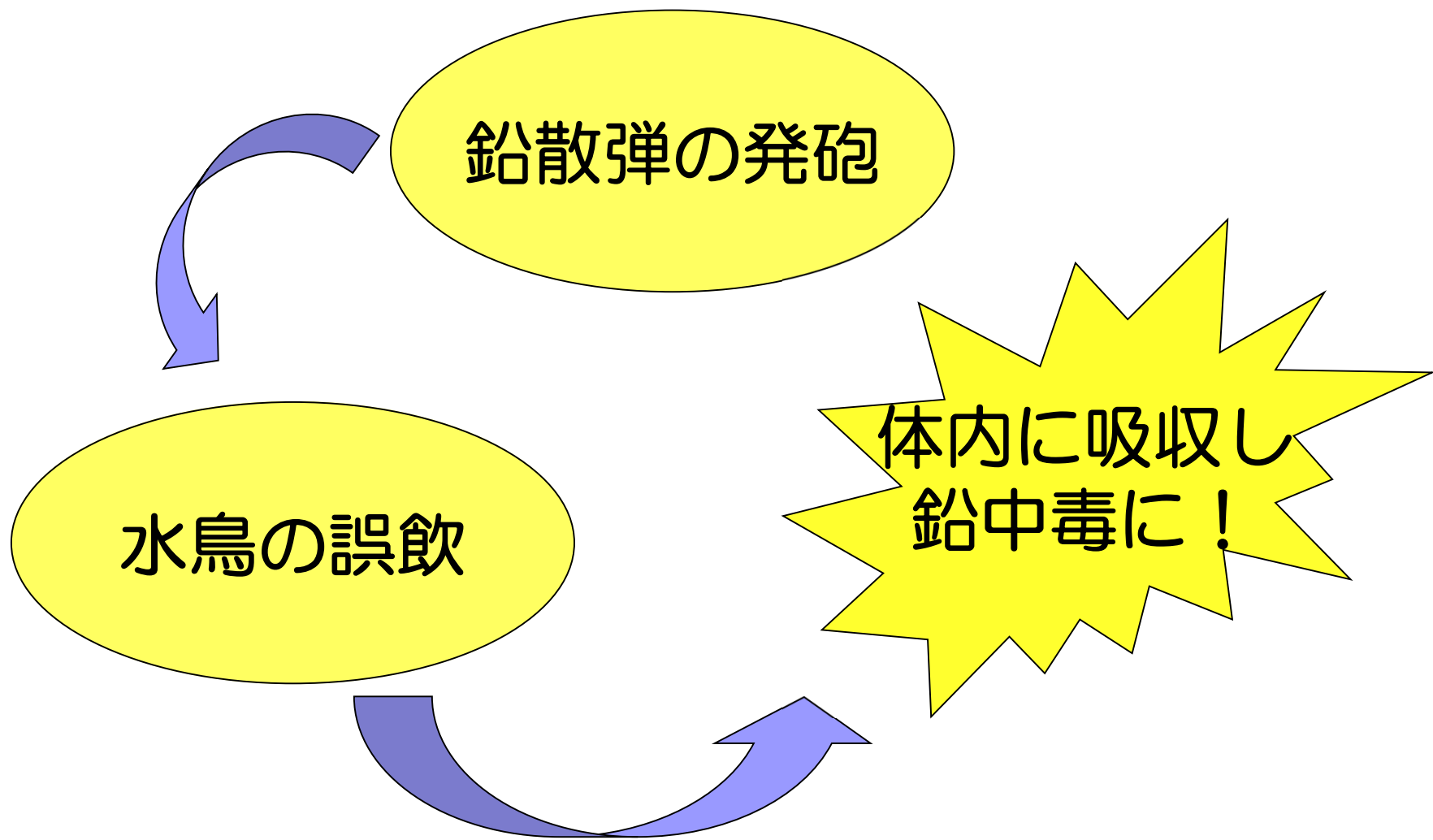
鳥獣の生態の熟知、設置場所等の十分な検討
定期的な見回り

銃猟

非狩猟鳥獣を捕獲した場合、錯誤であっても
違法行為になるという認識を持つ

鉛弾による汚染の防止

鉛中毒のメカニズム



鉛弾による汚染の防止

鉛中毒を防ぐために

栃木県では、鉛散弾に係る

- ・渡良瀬川指定猟法禁止区域
- ・鬼怒川指定猟法禁止区域

を設定

この2つの区域では、鉛散弾を用いた狩猟が禁止されています。

外来生物対策

特定外来生物



アライグマ

- 生態系、人間の生命、農林水産業へ被害を及ぼす生物で法によって指定されている
- 飼養、栽培、保管、運搬等が法によって禁止されている。
- ガビチョウ、台湾ンザル、ソウシチョウ など

アライグマ対策

- 狩猟や有害鳥獣捕獲で捕獲した場合
その場で殺処分。
生きたまま運搬することは禁止されている。
- 目撃した、または死体を見つけた場合
環境森林事務所等または市町へ連絡

人獣共通感染症の予防

人と動物の共通感染症

約150種類

- 狂犬病
- エキノコックス症
- E型肝炎 ……

動物→人 直接うつる場合

動物→ダニや蚊→人 間接的にうつる場合

※病気の症状がでるまでの時間は種類によって異なる

人獣共通感染症の予防

感染症の発生事例

○鳥取県において、イノシシの肝臓を生で食べた男性2人がE型肝炎を発症。うち一人は死亡

○茨城県内の飲食店において、加熱不十分な「熊肉のロースト」を食べたことにより、15人が旋毛虫(トリヒナ)症を発症

人獣共通感染症の予防

予防するには

野生動物と接するときは

- 長袖・長ズボン・手袋を着用する
- 血液や唾液、排泄物に触れない
- 触れた時はうがいと手洗い

肉を食用とするときは

- 血液等がついたナイフで調理しない
- 肉の内部を70度以上で加熱し、生食は絶対に避ける。

豚熱(CSF)対策

豚熱 (CSF) とは

- 豚とイノシシの伝染病(人には感染しない)
- 強い伝染力と高い致死率が特徴
- 感染個体は唾液、涙、糞尿中にウイルスを排泄し、汚染物品等との接触等により感染が拡大する。

山林に入る際には、防疫措置を徹底してください

豚熱(CSF)対策

豚熱 (CSF) ウイルスを拡げないために

- 入猟前・入猟後の消毒作業の実施
(靴底や車両、わな等の消毒)



- 使用した道具の適切な処理
(ゴミは密封した状態で持ち帰り、適切に処分)

入猟後は、当分家畜の飼養施設には立ち入らない

豚熱(CSF)対策

豚熱 (CSF) ウイルスを拡げないために

野生イノシシ陽性確認地点から半径10km圏内の区域からは、イノシシ肉の持ち出しはできません。

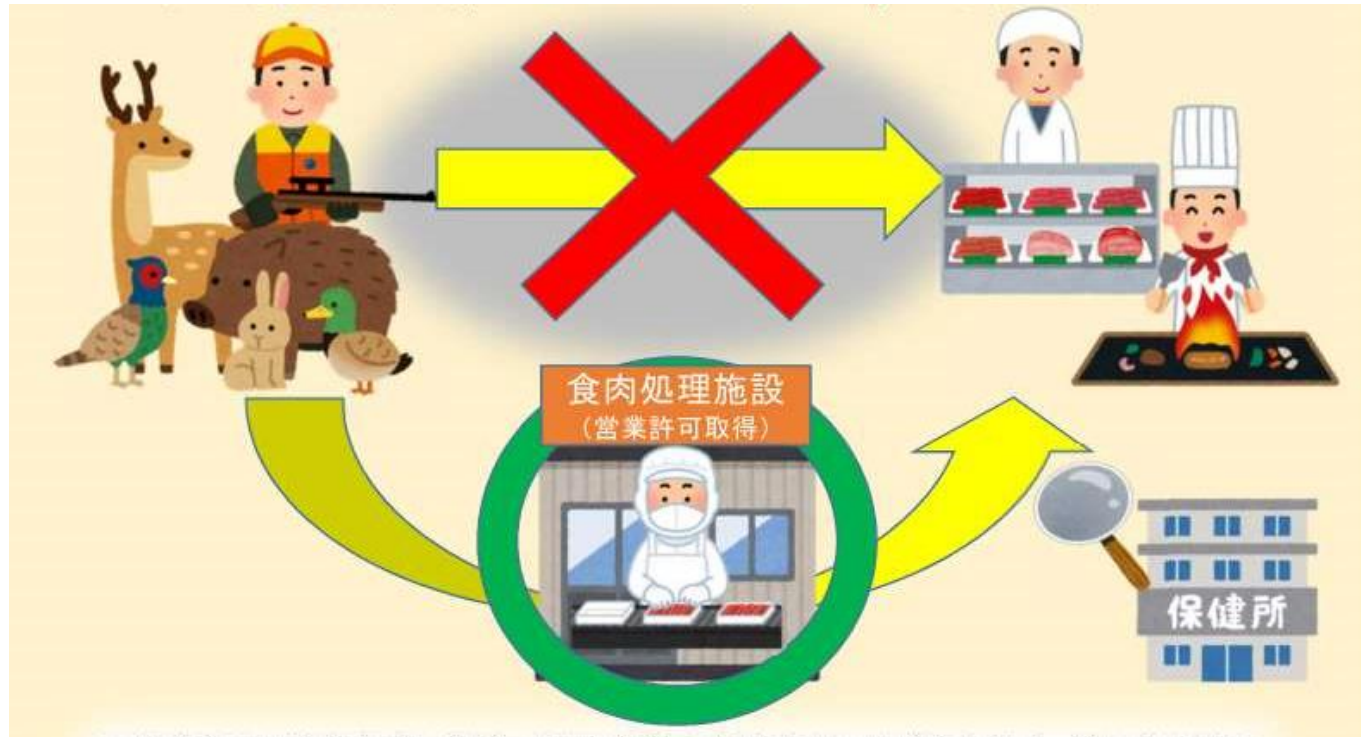
野生イノシシの不審死体を発見した場合には、最寄りの環境森林事務所や矢板森林管理事務所まで連絡をお願いします。

最新の情報は県のホームページから確認してください

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/d04/choujyuu/csf.html>

野生鳥獣肉の流通

そのジビエ、大丈夫？



野生鳥獣の肉(ジビエ)を調理・販売する場合は、食品衛生法に基づく営業許可を受けた**食肉処理施設で処理した肉**を仕入れなければなりません(調理・販売者が自ら捕獲した場合も含む)。

野生鳥獣肉の流通

栃木県内の食肉処理施設



那珂川町の「八溝ししまる」のみです

放射性物質の影響による出荷制限

栃木県において捕獲されるイノシシの肉及びシカの肉について、原子力災害対策特別措置法第20条第2項の規定に基づき、平成23年12月2日に国から出荷制限の指示がありましたので、県内で捕獲したイノシシ、シカの出荷は行わないようお願いいたします。

※ 那珂川町にあるイノシシ肉加工施設で全頭検査を受けて安全が確認されたもの限り、例外的に出荷が認められています。



イノシシやシカ等を飼育する方へ

家畜伝染病予防法の改正について

1. イノシシやシカの飼育は、1頭でも、県への届出が必要です。
2. また、豚熱（CSF）の国内発生を受け、家畜伝染病予防法が改正され、令和2年7月1日から飼育の基準が変更になりました。（飼養衛生管理者の選任の義務等）
3. 詳しくは、管轄の家畜保健衛生所へお問い合わせください。

管轄区域	所名	電話番号
宇都宮市、鹿沼市、日光市、真岡市、矢板市、さくら市、上三川町、益子町、茂木町、市貝町、芳賀町、塩谷町、高根沢町	県央家畜保健衛生所	028-689-1200
足利市、栃木市、佐野市、小山市、下野市、壬生町、野木町	県南家畜保健衛生所	0282-27-4144
大田原市、那須塩原市、那須烏山市、那須町、那珂川町	県北家畜保健衛生所	0287-36-0314