

栃木県におけるイノシシ肉検査体制

栃木県 2026. 1月

捕獲したイノシシの受入対象とする区域 (那珂川町が指定)

那珂川町

捕獲個体

那須烏山市

捕獲個体

茂木町

捕獲個体

市貝町

捕獲個体

益子町

捕獲個体

大田原市

捕獲個体

那珂川町が引取り

(受入)

那珂川町イノシシ肉加工施設

那珂川町が持込

那珂川町イノシシ肉加工施設の概要

○平成20年度山村振興対策事業(農山漁村活性化プロジェクト支援交付金)により設置され、栃木県内唯一のイノシシの食肉加工施設

○野生獣肉に係る衛生管理ガイドラインに基づいた衛生管理を実践

那珂川町による全頭検査

【スクリーニング検査(モモ肉)】

NaIシンチレーション検出器スペクトロメータ

50Bq/kg
以下50Bq/kg超
那珂川町が持込

検査結果報告(町→県)

【精密検査】

ゲルマニウム半導体検出器

スペクトロメータ

農業総合研究センター

100Bq/kg
以下100Bq/kg
超

検査結果報告(町→県)

検査結果通知(県→町)

結果公表(県・町)

出荷等

出荷等(ヒレ肉は廃棄)

廃棄

那珂川町職員が確認

