

# 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<br>捕獲個体 | 那須烏山市<br>捕獲個体 | 茂木町<br>捕獲個体 | 市貝町<br>捕獲個体 | 益子町<br>捕獲個体 | 大田原市<br>捕獲個体 |
|--------------|---------------|-------------|-------------|-------------|--------------|



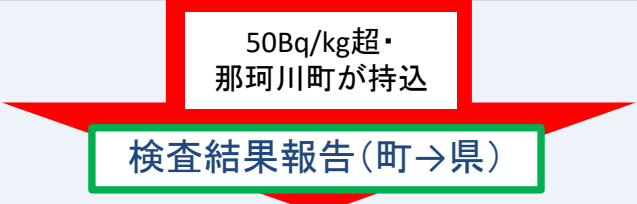
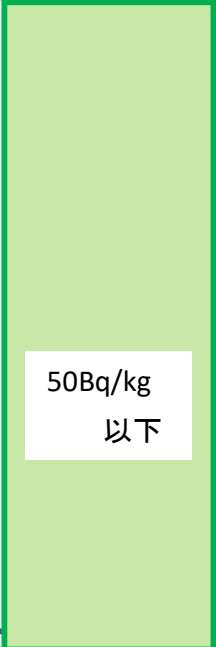
那珂川町イノシシ肉加工施設



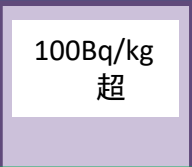
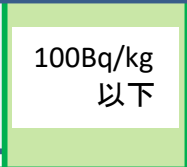
那珂川町イノシシ肉加工施設の概要  
○平成20年度山村振興対策事業(農山漁村活性化プロジェクト支援交付金)により設置され、栃木県内唯一のイノシシの食肉加工施設  
○野生獣肉に係る衛生管理ガイドラインに基づいた衛生管理を実践

## 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



【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



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