

6. 専用焼却炉設置による処理

1) 処理の概略

1日3頭程度の捕獲したイノシシ（成獣）を専用焼却炉で一定量ごとにバッチ処理する。イノシシの捕獲数は一定ではないため、捕獲イノシシを保管する冷凍保管庫の併設が望ましい。また、イノシシの個体差や季節による体形、脂肪量の変化に伴い焼却時間が変化するため、体重等による焼却時間の変化等に留意する必要がある。

コラム⑧		専用焼却炉による捕獲イノシシの処理	
			
a) 冷凍保管庫で保管	b) 投入台へ設置	c) 炉内に投入	
			
d) 焼却	e) 焼却後		

実際の事例の写真である。a)捕獲イノシシをビニール袋に包んで冷凍保管庫で保管し、b)専用焼却炉投入台に設置後、c)炉内に投入し、d)焼却を行う。e)焼却後に投入台に残された焼却残渣を回収する。

2) 生活環境保全対策

基本的には3.生活環境保全対策のとおりであるが、留意点を以下に記述する。

① 臭気対策

捕獲イノシシを冷凍保管庫にて保管した場合は、特に問題は生じない。しかし、冷凍保管庫を併設していない場合は、搬入してから焼却を行うまで時間が空き、腐敗することのないよう、特に気温が高くなる夏場においては、搬入量の調整等が必要である。

② 放射性セシウム対策

捕獲イノシシが含有する放射性セシウムについて、専用焼却炉でのイノシシ焼却を行った場合は、単純にイノシシが含有している放射性セシウムが焼却残渣に含まれて出てくる。主灰は一般廃棄物として処理できる可能性が高いが、飛灰は8,000Bq/kg 超の指定廃棄物となる可能性が高い。そのため、定期的に放射性物質濃度を測る等の留意が必要である。

③ 鉛対策

専用焼却炉の場合には、鉛弾で止め刺しを行ったイノシシが含有する鉛は、主灰および飛灰への鉛濃度へ大きく寄与する。特に飛灰において鉛濃度が高くなる可能性が高いため、留意が必要である。

④ 感染症対策

イノシシを冷凍保管する場合においても、イノシシを1体ずつビニール袋で包む等、対策が必要である。

3) 焼却

野生のイノシシは個体差（体長100～170センチ）や季節による体形、脂肪量の変化が大きいため、焼却時間も変化する。専用焼却炉にバーナーの向きを自動制御する焼却設備がない場合には、体重や季節による焼却時間等の変化を記録しておき、今後の焼却目安として用いるとよい。