

### (3) 個体数調整

「生息環境管理」や「防除」は、いわば水際での対策であり、「個体数調整」によって野生動物の密度を減らすことも大切です。現在、町内で猟友会に所属する68人が、銃やわなを使った捕獲活動を実施しています。

狩猟期は、11月15日から翌年2月28日まで(イノシシ・ニホンジカのわなは11月1日から翌年2月末日まで)とされ、積極的な捕獲を行っています。また近年では期間外であっても町や地区からの依頼(有害鳥獣捕獲)を受けて出動することが多くなっています。

#### ① 狩猟免許取得・わな購入の補助金があります

補助対象：銃猟免許・わな猟免許などの各種狩猟免許の取得にかかる経費手数料、わな購入経費など。

#### ② 被害情報をお寄せください

野生動物の行動範囲や出没位置を集約し共有することで、狩猟活動の参考となり捕獲率が高まります。ご協力をお願いします。

【問】産業課・林業室 ☎(56) 2226



① 獣道に「くくりわな」を仕掛ける。  
② おりの中にしか「エサ」がない環境をつくることで、捕獲率を高める。

レポート・捕獲活動の最前線から

## 「真剣勝負で自然と向き合う」

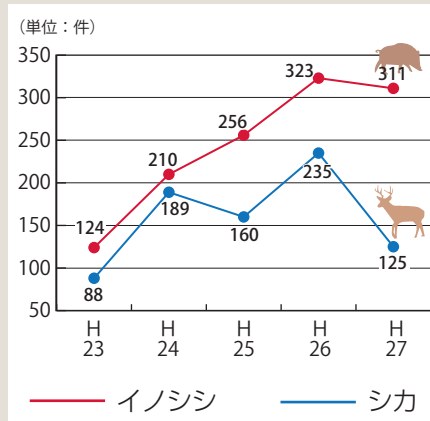
この日の捕獲対象はシカ。周辺の集落では畑の被害に悩まされています。早朝から集まった猟師6人は、シカを囲い込む範囲について作戦を立てると、山中へと散っていきました。山の尾根沿いから猟犬を放ち、沢などの射撃しやすい場所へシカを追い込みます。メンバーは犬の鳴き声を頼りにシカの位置を推測し、無線で共有します。

その先では、それぞれの持ち場で射手の猟師が待ち構え、シカが現われるまで息をひそめてじっと待ちます。しかし、相手は山で生きる動物。シカは包囲網の間を縫うように必死に逃げ回り、同行した半日では仕留めることができませんでした。真冬の山中に数時間身を潜めるのは当たり前という、とてつもない労力と忍耐が求められる狩猟。それをもってしても、必ずしも成果が得られる日ばかりではありません。それでも、ある猟師は「自分も畑をやられて悔しい思いをしている。地域のため、自分のために、できることを続けていこう」と、思いを語ります。

狩猟の合間には、年長者が比較的若いメンバーに助言する場面も。猟師は山の状態や動物の習性をよく分かっている必要があるが、多くは経験によって、でしか身に付かない。だからこそ、今教えらることは現場で伝えていきたい」という言葉が印象に残りました。

町から有害鳥獣捕獲の依頼を受けた猟友会グループの活動に同行しました。

#### 町内での有害鳥獣捕獲件数



上記件数以外に、狩猟期には合計200頭ほどのイノシシ・シカを捕獲する。



①シカが角をこすりつけた跡。②猟犬の嗅覚聴覚・脚力がシカを追い込む。③獲物の気配に耳を澄ませる。④綿密な無線でのやりとりが不可欠。



「南アルプスジビエパイドーム」



「川根本町安納芋モンブラン柚子ブリュレ」

## その3 「厄介者」から「地域資源」へ

いくら畑を荒らす厄介者だとしても、同じ生き物としてその命を無駄にはしない——。ジビエ(野生鳥獣肉)として食される価値をもつことで、その存在がマイナスからプラスへと変わっていきます。

日本では猟師の周辺でのみ食され、一般には出回らなかつたシカやイノシシの肉。「フランス料理では、ジビエは当たり前前の食材として使われています」と話すのは、浜松市内でフランス料理店「メゾンナカミチ」を営む中道敦さん(本町出身)です。

運ばれてきたのは、町内で捕獲されたシカ肉を煮込んだシチューに、パイ生地をかぶせて焼き上げた、その名も「南アルプスジビエパイドーム」。

「ジビエの特徴は、従来の食肉より風味が強く、肉質が締まっていること。その特徴を生かす調理法を心がけています」。

まだ日常の食事では口にする機会も多くはないジビエ料理ですが、お客さまの反応はどうでしょうか。

「素材そのものの評価よりも『物珍しさ』が先行しているようにも思いますが、『意外とおいしかった』『思っていたよりも柔らかかった』といった感想も多く、受け入れられているようです」。

今後、日本でジビエ料理が定着していくためには、何が必要なのでしょう。

「何よりも安全性だと思います。まずは一定の品質基準が求められますね。安心して召し上がっていただけることを食肉卸・飲食業界全体で目指していけば、だんだんと日本の多様な食文化のスタイルにも適応していくのではないのでしょうか」。

メゾンナカミチでは、本町産の農作物も積極的にメニューに取り入れています。

「特有の寒暖差が上質な農作物を生み出しているのだと思います。ジビエも含めて『川根の味』を発信していけたらいいですね」。



南アルプスジビエ牧場 殿岡 邦吉さん(千頭東)

### ジビエへの取り組みを 鳥獣被害の転換点に

メゾンナカミチさんをはじめ、藤枝市内や町内の飲食店に、わざわざ捕獲したシカやイノシシの肉を出荷しています。

捕獲したら、必ず一発で仕留めます。これは動物を苦しめないためであるのはもちろんですが、食材としての品質を保つためにも大切なことです。人の口に入る商品ですから、特に衛生面には細心の注意を払って作業することを心がけています。

一方で、増え続ける野生動物の捕獲数に対して、その肉の活用が間に合っていないのが現状です。今後、ジビエの需要も拡大していくのであれば、地域全体で質・量ともに食肉加工の処理能力を向上させていく必要があると思います。

鳥獣被害に悩む地域において、ジビエへの取り組みがその現状を転換させる一手となることに期待しています。