

子ども議会の一般質問は、多彩で素晴らしい提案ばかりでした。
本号では、そのうちの二つの取組を詳しく掘り下げてご紹介します。



その1 「ジビエ」で町を救おう～ジビエを使った町おこし～

光の森学園9年 松葉 來杜・神長 壮太



テーマの設定理由

野生動物の増加に伴う被害を減らすための駆除の必要性について調査を進めるうちに、ジビエの魅力を知ることができました。そこで、このジビエの魅力や可能性をさらに追求し、多くの人に知ってもらうことで町おこしに繋がるのではないかと考えました。

ジビエとは？

ジビエとは、狩猟によって捕獲された野生の鳥獣（イノシシやシカなど）を指し、日本語では狩猟動物や獲物と訳されます。近年、ジビエ料理が注目され、高級食材として重宝されています。日本でも明治時代以前から狩猟や肉食の習慣があり、江戸時代には「ももんじ屋」と呼ばれる商店で流通していました。しかし、現代ではジビエは美味しい食肉文化だけでなく、野生鳥獣による農作物被害という課題とも関連しています。一般的にジビエとされるのはシカやイノシシですが、野ウサギやキジ、山鳩なども含まれます。

被害をもたらす有害鳥獣

川根本町では、ジビエとして食べられてきた野生鳥獣が増加し、有害鳥獣被害が深刻化しています。収穫前の田畑を荒らしたり、夜間の交通事故を引き起こすなどの問題が発生しています。川根本町猟友会は、狩猟技術の向上や狩猟者の育成、事故防止に取り組み、県や町と連携して被害防止活動を行っています。狩猟は生息数の調整や環境保全にも寄与していますが、人口減少により狩猟者が減少し、被害が増加しています。そのため、農家や家庭菜園を営む人々も自衛のために狩猟免許を取得し、猟友会に参加するようになっています。

ジビエについて知るために

ジビエについての理解を深めるために、辞書やインターネットで情報を収集し、猟師の殿岡邦吉さん（千頭東区）と、野生動物の皮を用いた革製品を制作する横山明日香さん（水川区）にインタビューを行いました。

ジビエの印象と実際に食べてみて

ジビエに対する初めの印象は「獣臭い」「硬い」「癖が強い」でしたが、適切に処理・調理されたジビエ料理になると、獣臭さが少なく、肉質も柔らかく、癖を感じないことが分かり、以前のイメージが間違っていたと気づきました。

野生動物の需要はあるのか

野生動物の需要について調査した結果、町内で野生動物の皮や骨を使った加工品を手がける横山さんから、皮の活用方法や販売方法、試作についての情報を得ました。皮は寒冷地域で帽子などにも使用され、バッグや財布などにも使用され、頑丈で長持ちする特性があります。そこで、鹿皮を使った小銭入れや鹿角を使ったキーホルダーを試作しました。

また、殿岡さんからは鹿肉の活

用方法や狩猟の課題、ジビエの歴史、野生動物の狩猟について話を聞きました。ジビエの歴史では、かつて裕福な人が狩りを楽しんでいたり、美味い部位が猟師に食べられ、硬い部位が一般に出回っていたために悪いイメージが広がったことが分かりました。適切な処理を行ったジビエは美味しく食べられることも知り、殿岡さんから教わった料理を試してみました。



▲鹿の角を使用して作成されたネックレス



▲鹿の皮を使用して作成された鹿革ポーチ（鹿の革は山梨県の工芸品「甲州甲伝」などにも使用されている）



鹿肉のディアシチュー (ロース)



鹿肉ハンバーグ(モモ肉)



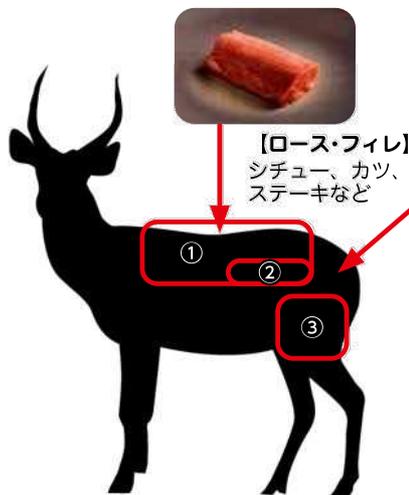
鹿カツ(フィレ)



鹿肉の燻製(ロース)

作った料理をクラスメイトや家族に試食してもらったところ、「美味しい！」や「この肉はジビエなの!？」と驚かれ、好評を得ました。特に鹿肉は淡白さや獣臭さが少ない点、食べやすさが評価されました。また、部位ごとのオスマエ料理として、モモ肉はハンバーグなどの煮込み料理に、ロース肉は燻製や揚げ物にすると美味しく食べられることが分かりました。

◀二人が作成した4種類のジビエ料理



【ロース・フィレ】
シチュー、カツ、
ステーキなど



【モモ】
ハンバーグ、から揚げ、
竜田揚げなど

鹿肉の部位

鹿肉は、多くの部位が食用として活用されていますが、特に柔らかく美味しいとされる部位は、ロースとモモ肉です。

鹿・豚・牛の栄養成分比較 (100gあたり)								
種類	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンB6 (mg)	ビタミンB12 (μg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)
鹿肉	147	22.6	5.2	0.32	0.55	1.3	3.4	2.8
豚肉	291	18.3	22.6	0.13	0.35	0.3	0.3	1.6
牛肉	411	13.8	37.4	0.17	0.18	1.1	0.7	4.6

▲鹿肉は脂質が少なく高タンパクで、鉄分が多いため、非常に栄養価が高い。

ジビエの問題をまとめてみると

まず、狩猟者の高齢化や新たな狩猟者の育成不足により、供給が限られ、価格が高騰しています。これが消費者にとって手が出しづらい要因となり、普及を妨げています。また、「臭い」「硬い」「美味しくない」といったネガティブなイメージも根強く、調理方法に関する情報不足も課題です。料理教室や試食イベントを通じて、ジビエの魅力を伝える取組が必要で

ます。さらに、市場での流通が少ないため認知度が低く、消費者は手軽に入手できる食材を好む傾向があります。地元飲食店との連携による販売促進活動が求められます。また、自然環境に影響されやすく捕獲量が不安定であるため、持続可能な狩猟管理や生息環境の保全が重要です。

改善策として

改善策として、SNSを活用して宣伝し、販売場所を増やすことが重要です。また、ジビエを扱う店舗を増やし、多くの人に食べてもらうことで、ジビエに対する悪いイメージを払拭する必要があります。

調査を終えて
ジビエは適切に処理・料理されると非常に美味しいことが分かりました。そして川根本町ではジビエを使った料理を提供するお店が増加しています。

しかし、イメージの悪さや高価格が影響し、あまり食べられていない現状があります。ジビエの認知度を高め、販売促進ができれば、町おこしにもつながると考えます。

そして、啓発活動も不可欠であり、学校教育や地域イベントを通じてジビエの利点や調理法を学ぶ機会を提供することで、将来的な消費者層を育成できます。以上のように、多方面からのアプローチが必要であり、地域社会全体で協力しながらジビエの普及と活用を進めることが求められています。

そのためには、狩りをしている人の経験を活かした魅力の伝達や、SNSやYouTubeを利用した情報発信、旧本川根中学校などの空き校舎を活用した野生動物処理加工施設の増設が重要です。これにより加工量を増やし、価格も押さえられると考えます。また、猟師の人手不足を解消する環境を整えることが求められます。

子どもの声が社会を変える

町長さん始め町の大人のみなさんが、私たちの意見を真剣に聞いてくださり、感動しました。私たちの意見が実際に地域や学校に反映される可能性があること知り、自分たちの声が必要だということを感じました。このような機会を通じて、私たち子どもたちも社会の一員として意見を持ち、行動することが求められているのだと思います。



光の森学園9年 松葉 来杜

子ども議会での貴重な学び

この経験は非常に貴重で、多くのことを学びました。議会の緊張感の中で、自分の意見をしっかりと伝える重要性を実感しました。子ども議会に参加することで、自分の意見を大切に、他者とのコミュニケーションを重視する姿勢が身につきました。今後も自分の意見を持ちながら、周囲と協力していきたいと思います。この素晴らしい経験に感謝しています。



光の森学園9年 神長 壮太

猟師として活動する殿岡さんにInterview

若者が、ジビエについて興味を持ってくれることに、とても嬉しく思います。美味しいジビエを提供するために、捕獲した野生動物の加工処理では、時間が非常に重要です。捕獲後2時間以内に処理を開始しないと、体内にガスが発生し、臭いが出て商品の価値が下がります。特にシカの場合、肉を包む薄膜やスジがジビエ特有の臭みやエグ味になるため、丁寧に取り除くことが求められます。解体後は迅速に各部位を冷凍することで生臭さを消し、美味しいジビエ料理を提供することが可能になります。

また、行政、住民、猟友会が一体となってジビエの魅力を広めていくことが大切です。ジビエに対する若い世代や親しみの薄い人々のイメージは「獣臭い」とされがちですが、実際にはヘルシーで栄養価が高く、適切に処理された新鮮なシカ肉は美味しく食べられます。県や町はジビエの普及に力を入れており、猟友会も高齢化による会員減少に直面しつつも、有害鳥獣の駆除とその利活用を通じて町の活性化を目指しています。

しかし、猟師になるための環境が整っていないことが多く、若手猟師や猟師を目指す人々が諦めるケースもあります。そのため、「はじめての狩猟ツアー」を企画したり、SNSを活用して参加者同士の交流を促進する取組を行っています。この活動は好評で、現在60人以上が繋がっています。こうした取組がジビエの普及にとって重要であり、共に広めていくことを呼びかけています。ぜひ、私たちと一緒に活動しましょう。



とのおか くによし
殿岡 邦吉 さん



1



2



3

▲殿岡さんを中心に、町内の若手猟師が講師となり、一般・猟師を目指す人・免許取得者向けに開催されている「はじめての狩猟ツアー」の様子。このツアーでは、初心者向けにわな猟を体験できます。実際の猟場を歩きながら動物の痕跡を探し、現場で「くり罠」の使い方学びます。安全で効果的なわな猟の基本知識を身につけることができます。

①_鳥獣害や罠の基礎知識を学ぶ講習会。②_罠の仕組みをレクチャー。③_実際の現場で罠を仕掛ける体験。

※ 興味のある方は、右の「Instagram」と「専用フォーム」からご確認ください。



▲Instagram
はこちらから！



▲専用サイト
「aini」はこちら
から！

革製品を手がける横山さんにInterview

鹿やイノシシの皮を使用した作品作りは、4年前に始まり、町のチャレンジ補助金を活用して昨年からは本格的にワークショップや作品作りを開始しました。元々、服などのデザインの仕事をを経て革製品の製作をしてきました。私の物作りのテーマは「Ayusu森から命の贈り物」であり、獣害として駆除される鹿やイノシシの皮を無駄にせず、命の背景を知りながら製品として加工することで、自然とのつながりを大切にしたいという思いがあります。

現在、駆除される鹿の多くは有効活用されず廃棄されています。川根本町ではジビエとして肉が活用されていますが、皮は廃棄されているのが現状です。この皮を「革」に加工することで、頂いた命を余すことなく活用し、新たな命を吹き込むことができます。また、獣害と呼ばれないような住みやすい森作りを進めることで、私たちの暮らしや生き方を見つめ直すきっかけにもなればと考えています。



よこやま あすか
横山 明白香 さん

革製品を作るためには、まず猟師の殿岡さんから鹿やイノシシの皮を受け取ります。その後、皮全体に塩をすり込み、余分な肉片や脂を取り除きます。干した皮はなめし業者に加工依頼し、革として生まれ変わります。この革を使ってバックや財布などの製品が作られます。

普段、森に近い場所で暮らしている私たちですが、このような体験をする機会はなかなかありません。しかし、ワークショップに参加した子どもたちは非常に興味を持ち、積極的に体験に取り組んでくれました。今後もパーマカルチャーの活動を通じて、多くの人に自然と私たちの生活の繋がりを知ってもらいたいと考えています。

革製品についての問合せ先

革のワークショップの依頼や革製品のオーダーに関するお問い合わせは、以下のメールアドレスまでご連絡いただき、日程の調整を行ってください。

asukataodori@gmail.com



- ①_鹿やイノシシの皮に塩を塗り、余分な肉片や脂を取り除く。
- ②_余分な肉片や脂を取り除いた皮は、なめしの工程を経て「革」へと変わる（写真は着色加工を施したもの）。
- ③_特別なミシンとヤスリを使用し、バックや財布などの革製品へと加工していく。
- ④_完成した革製品。鹿皮ならではの柔らかく優しい肌触りが特徴的。

美味しいジビエ料理を食べてみませんか？



Cafe うえまる



大井川ダムカレー

Cafe うえまる

☎ 080-1620-0358

「大井川ダムカレー」には鹿のモモ肉を使用したから揚げが使用されています。



Cafe Grandma



ジビエハンバーグ

Cafe Grandma

☎ 0547-58-7018

大人気のジビエハンバーグのほか、鹿肉やイノシシ肉を使用した豊富なメニューが楽しめます。



Folk knot cafe STIR



鹿肉のロースト

Folk knot cafe STIR

☎ 080-9276-0845

「鹿肉のロースト」などジビエを使った料理や洋食などを提供する、千頭駅前の観光協会にあるおしゃれなカフェ。

ジビエはここで購入できます！

ぜひ一度、この機会に川根本町のジビエを味わってみてください！

南アルプスジビエ牧場

☎ 0547-59-2078

ジビエの購入をご希望の方は一度お電話の上、調整を行ってください。



捕獲檻の取組は初めてであり、成功を願って YouTube で調査したり、現場で猿の行動を観察しながら運用しています。猿は群れで行動するため、一度に多くを捕獲できる特性があります。檻に一定数の猿を残すことで仲間が再びやってくるため、長期的な捕獲が可能です。餌には規格外野菜や廃棄ミカン、サツマイモを使用し、毎日朝夕に水と共に設置しています。しかし、夏場など餌の確保が不安定になる時期もあるため、町内の農業者から余った野菜の提供への御協力をお願いしたいです。

猟師の殿岡さんに聞いた捕獲檻の効果

ニホンザルによる被害について
川根本町では、ニホンザルによる農作物被害が深刻化しており、町内2カ所に猿捕獲用の大型檻を設置しました。12月中旬からの取組で約40匹の猿が捕獲されています。ニホンザルは凶暴な性格を持ち、人的被害も報告されているため、皆様には檻に決して近づかないよう、十分な注意と協力をお願いいたします。地域の安全と農作物保護のため、町全体で協力しながら対策を進めることが重要です。



▲北・南部地区に設置されている捕獲檻

【問】 産業振興課 ☎0547(56)2226