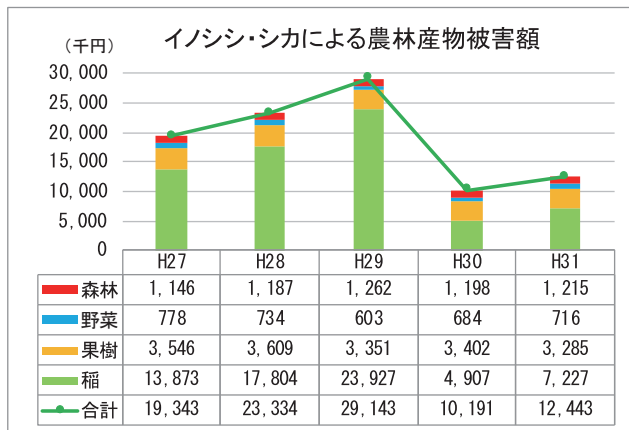




山都町の未来図 ～有害鳥獣から持続可能な資源へ～

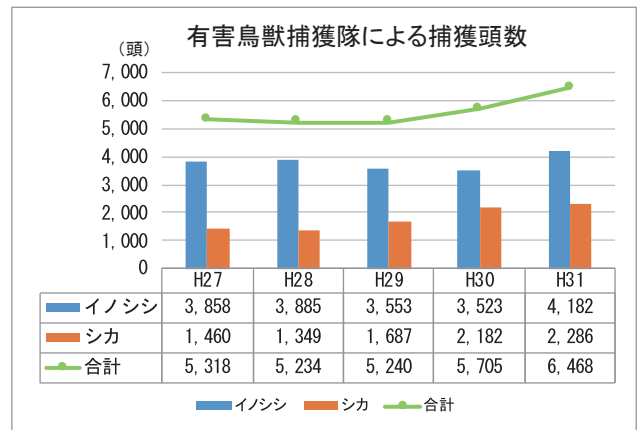
山都町では有害鳥獣による農林産物等の被害が多発しており、イノシシ・シカによる農林産物の被害額は年間 2,000 万円前後で推移しています。ここ 10 年で一番被害が大きかった平成 29 年の被害額は約 2,900 万円に上っています。今回の特集では、被害の状況、被害対策の実例、有害鳥獣捕獲隊の紹介、そして捕獲後の活用事例について紹介します。



イノシシとシカによる各産物の被害額をまとめたグラフです。

突出して被害額が大きい稲作については、一枚の田んぼの中で食べられていない稲穂があったとしても、イノシシやシカの臭いが付着し、その田んぼ一枚全ての収穫が出来ないことがほとんどです。そのため、被害額が大きくなる傾向にあります。

森林の内訳は、植林のための幼木の芽やタケノコが食べられる被害等があります。



有害鳥獣捕獲隊による捕獲頭数は、年々増加傾向にあり、過去 5 年では 5,000 頭を超え、平成 31 年には 6,000 頭を超えました。

山都町では農林産物の被害や有害鳥獣の頭数を減少させるため、有害鳥獣捕獲隊による捕獲活動は 1 年を通して実施しています。

有害鳥獣捕獲隊の皆さんによる活動が農林産物被害の減少につながっています。

被害を防止・減少するために

国・県・町では鳥獣による農林産物への被害を防止・減少させるため、有害鳥獣対策補助事業を行っています。受益者3戸以上で行う鳥獣侵入防止柵に対する補助率変動型の事業や、受益者1戸でも侵入防止柵や追い払い資材、わな整備等に対する補助率約50%の事業など、農林産物を守るための補助事業があります。

また、鳥獣の捕獲により頭数を減らし、被害を減少させるため、新規の狩猟免許取得に対する助成や、有害鳥獣捕獲隊としてイノシシやシカ、サル、カラス、タヌキを捕獲した場合、1頭あたりに対し助成金が支払われます。

事業を活用して営農継続を

伊藤保次さん

昔からイノシシやシカはいましたが、越冬できる個体が少なく、今ほど頭数も被害も多くありませんでした。近年、積雪が少なくなり越冬する個体が増えたり稲穂等の味を知ったことで里山に住み着き被害が多くなったと思います。

以前は電気柵（以下、電柵）を設置していましたが、最近イノシシ

シシもシカも慣れてしまつて効果がなくなり被害が再び出るようになりました。その頃ワイヤーメッシュ柵の話聞き、試しに200メートル設置したところ電柵に比べ管理もしやすく、効果もあつたので、翌年から国の補助事業を活用し設置を始めました。目丸乙地区は現在4年目で、これまで国の補助で3,000メートル、中山間事業で900メートル設置し、作付けを行っている約7haの圃場を囲むことが出来ました。来年度も補助事業で設置する予定で、乙地区の圃場の囲い込みはそれで完了する予定です。



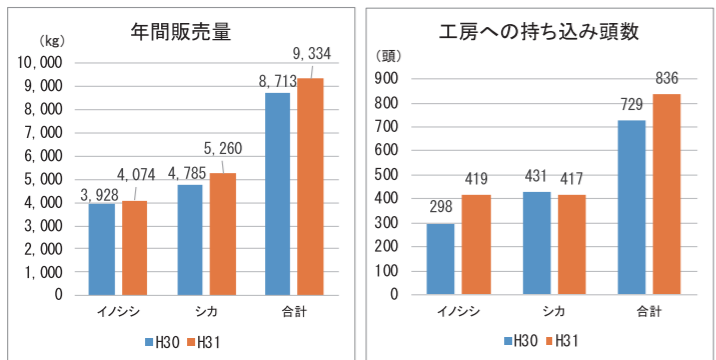
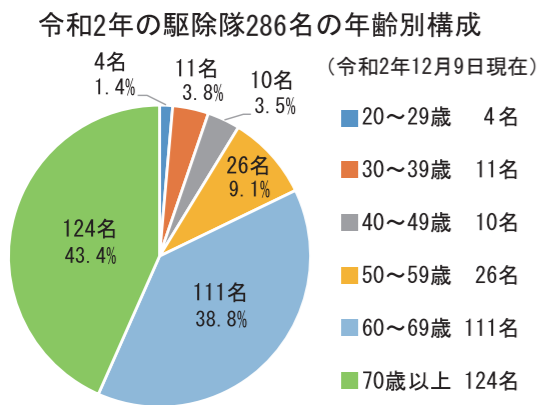
設置した圃場を見る伊藤さん

高齢者が多い地域なので圃場の見回りや電柵の管理は大変で、被害にあつても仕方ないと諦める方もいました。ワイヤーメッシュ柵でも管理作業はありますが、草刈りの作業など電柵に比べ作業も行いやすく高齢者の方の負担感も減り、楽になったようです。補助事業のおかげで農業を続けられる環境です。

高年齢者が多い地域なので圃場の見回りや電柵の管理は大変で、被害にあつても仕方ないと諦める方もいました。ワイヤーメッシュ柵でも管理作業はありますが、草刈りの作業など電柵に比べ作業も行いやすく高齢者の方の負担感も減り、楽になったようです。補助事業のおかげで農業を続けられる環境です。

新たな地域資源に

町では捕獲したイノシシ、シカの肉を適正に処理し、流通を可能にすることにより、新たな地域資源として有効活用することを目的に、鳥獣処理加工施設「ジビエ工房やまと」を平成29年に開設しました。工房では捕獲されたイノシシ・シカの解体から食肉加工処理と販売を行っています。ジビエ肉は新たな町の特産品として有機野菜等と一緒に町内外のレストラン等で利用されています。



境づくりができて本当に良かったと思います。

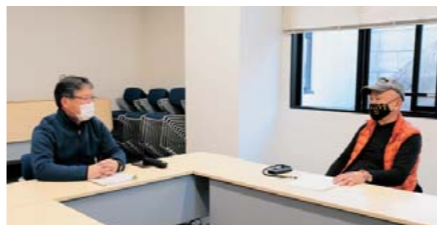
狩猟技術を継承し農業を守る

有害鳥獣の減少に大きな効果を出している「有害鳥獣捕獲隊」ですが、捕獲隊を支えている猟師さんのほとんどが熊本県猟友会に所属されています。山都町には支部・清和支部・蘇陽支部があり、それぞれで活動が行われています。

害獣の減少は日々の積み重ね

田上徳義さん (猟友会支部長)

イノシシやシカなど獣は安全な場所を求め移動します。私が所属するグループでは毎日担当エリアを距離にして70km程巡回しています。毎日巡回し、罾を仕掛け、鉄砲を撃つことで、獣にこのエリアは危険だということを認識させます。近年、町全体としては害獣の頭数は増えていますが、捕獲活動と毎日の巡回が功を奏し、私のエリアでは減少し



藤島さん (左) と田上さん (右)

ています。

捕獲隊のメンバーは約半数が経験豊富な70代以上ですが、あと10年もすると活動が出来なくなるので、次世代の育成が喫緊の課題です。猟が出来ないようにするには最低でも5年はかかります。今から技術や巡回ルートや罾の設置ポイントなどを継承していかないと実地での育成が間に合いません。毎日の巡回は効果が出ていることを鑑みて、5人程度の班を町内で9班程つくり、毎日それぞれが巡回を行うと山都町の害獣と農林産物の被害は減少すると思います。ただ、現在の1頭あたりの助成金だと生活はできません。増え続ける害獣と、減少する猟師数の現状では農林産物の全滅は近い将来、現実的です。若い人が捕獲隊で生活できるような給料制にし、町の基幹産業である農林業を守る仕組みを作ってほしいと思います。

被害にあわないという意識を

藤島精吾さん (猟友会清和支部長)

有害鳥獣の人間の生活圏への出没や農林産物への被害は増える一方ですが、きっかけの一つとして畑などに残された野菜等があります。獣は楽しんでエサを食べられる

いただいた命をつなぎ、共生できる社会を目指して

岩田陽一さん

(ジビエ工房やまと施設長)

我々はまず鳥獣の被害から生活を守ることを考えなくてはなりません。そのためには有害鳥獣を捕獲する必要がありますが、その行為は命を奪う行為です。仕方ないことですが、それだけで済ませると、人間だけの身勝手な行為で終わります。せめて我々の手で絶ってしまった命をどうにか食肉として命の連鎖につなげることができればと思っています。そのため我々の仕事の存在意義があるのだと考えています。

品質向上に向けて

現在、日本全国のお客様からご注文を頂いており、町内でも学校給食等を中心に広く利用していただいています。特に安全で衛生的な肉の供給に努めています。

さらに、日頃から猟師の皆さまに良い状態で体を搬入していただけるよう、よりよい搬入方法の情報提供や、搬入後に速やかな処理を行うために、日々、処理技術



施設長の岩田さん (一番右) とスタッフの皆さん

の向上に努め、更なる品質向上を目指しています。

町民の皆様へ
野生鳥獣と共生していくにはどのように付き合っていけば良いかということをご皆さんも一緒に考えて頂き、ご協力をいただければと思います。

また、ジビエ工房やまとのホームページが4月から開始予定です。町内外の皆さんにジビエ肉をより身近に、気軽にご利用いただけるよう、肉や加工品の販売に加え、それぞれの商品を活用したレシピも掲載します。ご自宅や贈り物としてジビエ肉を食べていただければと思います。ぜひご覧ください。

密着！ 捕獲から加工まで

捕獲してジビエ工房やまに運び込まれるところから商品として真空パックされるまでを密着しました！

①午前8時、「シカ1頭持ち込みたい」と猟師さんから搬入可能か、工房に電話がかかる。周辺ではシカの姿が相次いで目撃されており、田や牧草畑への被害が出ていた。

→ハンマーで頭部を狙う
↓猟師さんの軽トラックで運び込まれる



②シカやイノシシが受けるダメージを最小限にするため、ハンマーや電気ショックで気絶させてから、「とめ射し」を行う。

肉の品質維持には、1時間以内に作業を行うことが大切なため、速やかに運搬される。



③寄生虫やウイルスなどの感染症対策のため、運び込まれた「と体」は、施設に入れる前に体表を十分洗浄し、施設内でも1頭1頭終わる度に電解水等で洗い流し、靴底の消毒など徹底した衛生管理が行われる。



④運び込まれてからはく皮・内臓摘出など作業完了まで約20分と迅速に処理される。傷んでいる部位がないかなど、確認も行いながら作業は進められる。作業が終了したら個体管理番号を付す。



⑤半身にしたら、熟成させるため1日程度、冷蔵庫で保管する。熟成させることで、余分な水分がなくなり、肉の旨みが増す。



⑥熟成した枝肉を部位毎に切り分け、一つ一つ丁寧に精肉される。部位によっては切断した断面の臭いも確認する。



⑦精肉後は真空パックを行い、個体管理番号や加工日等の情報が記載されたラベルを貼る。銃でと殺された個体の場合は、金属探知機で銃弾等が残っていないか確認する。



⑧専用の機械で急速冷凍を行う。急速冷凍することで、解凍時のドリップ（肉の内部から出るうまみ成分を含んだ液体）の流出軽減と、肉の柔らかさが保持される。冷凍した状態で販売所や加工所に搬入される。

学校給食でもジビエ肉！

町内の小・中学校ではジビエ肉を使用した給食メニューがあります。町内中学校の給食メニューを考えられている矢部中学校の栄養教諭の宮崎彩先生は、

「矢部中学校に今年赴任してきましたが、まず山都町産の食材の豊富さとその美味しさに感動しました。町内では昨年からの給食でジビエ肉のメニューを出すようになりました。栄養価についても他の肉に比べ脂が少なく、ちょうどよくバランスが取れると思います。肉の特徴に合わせて色んなメニューを試作・検討をしました。ミンチ肉についても食感を感じやすいように粒を大きくしていただくなど、ジビエ工房さんには色々な相談に応じていただき、助かっています。」

熊本県の学校給食では、食や食に携わる人々への感謝の心を育てるため毎月食育の日を設け、町内・県内産物を多く使用したメニューを提供しています。また地産地消の観点から普段の食材も地元産のものを優先して調達するようにしています。山都町のように調達できる野菜等の種類が豊富な町は少ないです。また他の肉では中々難



宮崎 彩先生

美味しそうにシカ肉コロッケを食べる生徒たち



しいですが、ジビエ肉だと地元産になるところが魅力的だなと思いました。普段から顔の見える生産者の食材を子ども達に食べさせることができることは、とてもありがたい事ですし、やりがいを感じます。山都町の子も達は地域の方、そして食べ物への感謝の気持ちがあると思います。これからも町内産をふんだんに使用した美味しいメニューを考え、子ども達に届けたいです。」

と話してくださいました。取材に伺った日のメニューはシカ肉のコロッケで、宮崎先生に特別に作り方を教えていただきました！ぜひご家庭でお試しください♪

シカ肉コロッケ～4個分～

具材：シカ肉－100g
じゃがいも－240g
乾しいたけ－4g
玉ねぎ－80g
小松菜－32g
A：酒－6g カレー粉－少々
B：みりん－5.2g 砂糖－6g
濃口しょうゆ－12g
塩・コショウ－少々
卵－1個 小麦粉－32g
パン粉－32g

- ①じゃがいもは柔らかくなるまでゆで、塩・コショウをふるってつぶす
- ②シカ肉をAで炒め、粗くみじん切りにした玉ねぎ・しいたけを入れて炒めBで味をつける
- ③小松菜は5mm位に切り、茹でてしぼったら、②に混ぜる
- ④①に③を加えて混ぜ、俵型に成型する。
- ⑤卵と小麦粉を混ぜ、④をくぐらせてパン粉をつけ、170℃で5分ほど揚げたら出来上がり！



山都町の持続可能な大切な食材

岸本竜彦さん

山都町のジビエ肉は、野菜や米と同じく、町内だけで家庭のテーブルに届くまでの行程が完結でき、また、家畜と異なり、野生で育つ自然の恵みで、山都町にとって大切な持続可能な食材だと思います。今回ジビエ工房やまとのホームページ掲載用のレシピを考案するにあたり、ジビエII臭いという苦手意識をもっている方にも食べやすいよう、ショウガや長ネギを使って下準備をしました。しかし野生で育った動物の肉とは思えないほど、臭みもなく、豚肉や馬肉と変わらない美味しさでした。これは猟師さんやジビエ工房やまとの方々の作業の手の良さによるものです。イノシシ肉は豚肉、シカ肉は馬肉と思って調理されると使いやすいと思います。ジビエ肉が一般家庭でも普段から食卓に並ぶことを願います。



レシピはホームページで！