

本巣市猟友会

今、全国で有害獣の増加が問題となっています。自然豊かな山々に囲まれた本巣市においても同様に問題を抱えています。特にシカの被害による農作物被害には頭を悩ませてきました。その解決に市と本巣市猟友会では、日本でも急速に普及している新たな食文化、ジビエで、地域の悩みを故郷の優れた資源に変えて、まちの活性化にもつなげたいと考えています。



わなは餌場までの通り道に仕掛けますが、足跡を見つけてその場所を選定するのは名人技。わなを仕掛けたら毎朝、見回ります

狩猟の活発化と獣害の減少へジビエ処理施設が完成

野生鳥獣による農作物被害は依然として高い水準にあります。岐阜県の令和元年度の農作物鳥獣被害額は約二億四千万円です。その2割はシカ被害によるものです。岐阜県農村振興課調べ。被害によって田畑が荒れることで耕作放棄地が増えることなどが懸念されていますが、その原因は、猟師の高齢化と狩猟人口の減少で捕獲数が減少したこと。ほかに、オオカミなどのシカの天敵がいなくなったこと、地球温暖化によって越冬するシカの生存率が上がったことなどが原因といわれていますが、自然淘汰に頼るだけではシカは増えるばかりです。

この被害を軽減するには人の手でシカを駆除するしかありませんが、その手はなかなか追いつかないというのが現状です。

2014年、厚生労働省が「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」を打ち出したことでジビエブームが到来。岐阜県も同年、「岐阜ジビエ推進ネットワーク」を設立し、安全な肉の供給量を増やして「ぎふジビエ」としてブランド化を目指すことになりました。

本巣市でも市猟友会の有志が集まって「里山ジビエ会」を発足。県の補助や市の協力も得ることができて2016年、解体・加工、販売までが一体的に行える「里山ジビエ処理施設」が完成しました。それまでは捕獲したシカは自家消費分以外、その



里山ジビエ処理施設。施設に持ち込まれたシカは、適正に血抜きをして速やかに解体、熟成を経て加工されます

ほとんどを山野に埋めていました。この後は、会員が捕獲したシカを里山ジビエ会が引き取って、ジビエ肉などに加工します。今まで有害獣として駆除され、処分されてしまった命が、自然の恵み、貴重な天然資源としておいしく食べられるようになり、私たちはその命に感謝しながら味わえるようになったのです。

「シカの食害被害は現在も続いています。この取り組みは今後も狩猟の活発化と被害の減少に貢献できるはずですよ」と笑顔で話すのは、猟友会会長である中澤和広さん。この処理施設は、県が定めた解体・加工の衛生基準「ぎふジビエ衛生ガイド



本巣市猟友会会長 中澤和広さん



吉田弥生さん・貴好さん

「週末ハンター養成講習会」を開催（新型コロナウイルス感染症対策のため現在は休講中）。まずは趣味から自然と狩猟に親しんでもらおうと始めた取り組みで、女性の参加もあり、再びの開催に期待が寄せられています。

狩猟が解禁されるのは、原則的に11月15日から2月15日までと定められていますが、市役所に農作物被害が届けられた場合は、捕獲しなければなりません。狩猟には銃弾を使うほか、わなを仕掛けて待つわな猟、網罟がありますが、本巣市では民家がすぐ側にあるケースも多いことから、市から有害獣の駆除を依頼された場合は、主にわなで捕獲します。

猟友会には今、53人が所属していますが、やはり60代から80代までの高齢の会員が多く、わなにかかった有害獣をジビエ処理施設まで運搬する際、有害獣が暴れて危険なため、事故を未然に防ぐためにチームリーダー15人で運搬時のサポートを行っています。

そんな中、夫婦で活躍するのが吉田貴好さんと弥生さん。吉田さんご夫妻は兼業農家で、水田や畑をシカの食害で荒らされていたことから、貴好さんがはじめに狩猟免許を取得しました。弥生さんも「危険だからこそ、二つの目より四つの目で」と、追って免許を取得。一人ともが最短とされる1年で免許を取得。貴好さんは

「地元で農業を営む方々に喜んでもらえるのが一番のやりがい」

1. 毎年、春と秋に行う講習会の様子。狩猟に関する法律の再確認や危険や事故を回避するためのリスク管理を徹底させます
2. 人が事故に遭わないように、わな猟では木々に札を取り付けます



info 里山ジビエ会
本巣市佐原3-1 0581-32-5700 <https://satoyama-jibie.org>

狩猟の若き担い手の活躍 共に山を守る仲間を求めて

猟友会では、シカの個体数を調整し、生態系を維持して山の自然を守る、狩猟の若き担い手を育むため、

ライン」に準拠しているだけでなく、ジビエを取り扱う施設としては県内初の岐阜県 HACCP 認定書の交付を受けました。HACCPとは製品の安全を確保する科学的な衛生管理の方法で、食の安全・安心を保つために有効な制度です。「衛生的で安心・安全であることは、品質、味の保証につながります。ぎふジビエの肉の中でも本巣産の肉が「一番」と胸を張ります。

「元々、自然や山が好きで、射撃ももちろん楽しいけれども、地元で農業を営む方々に喜んでもらえるのが一番の喜びでやりがい」と語ります。

また、弥生さんは一昨年、日本ジビエ振興協会主催「ジビエ料理コンテスト」で「鹿カルピキンパ」で全国入賞。「本巣産の鹿肉は、私たち猟師の狩猟技術と解体から加工技術の両方が優れているので、臭みが全くなく柔らかな弾力も味わいも格別」と自慢します。

昨年から市内の小中学校の給食にもこの鹿肉が使用されて、子どもたちの間でも「おいしい」と大好評です。滋味たっぷりの地元の資源をおいしく味わうことは食育にもつながります。

今後はシカを天然資源に変えるには、若手のなり手が必要です。市では狩猟免許取得補助金も交付しています。最後にみな声をそろえて「今は猟具なども進化して、女性も狩猟ができる時代に。若い人たちと共に私達と共に山を守ってくれる仲間がほしい」と呼びかけます。興味のある人は「里山ジビエ会」を訪ねてみてはいかがでしょうか。