

02 目次・特集「自分たちの畑は自分たちで」

08 トップニュース

新庁舎の移転整備に向け新庁舎整備基本計画を策定/11月25日@は和歌山県知事選挙です ほか

16 情報ボックス

ころろいきいき講座を開催します/マイナンバーカードを取得しませんか? ほか

24 相談日程等

26 みんなの広場

30 みんなの彩時記

インドネシア2018アジアパラ競技大会へ向けて強化合宿/参加者・観客一体で盛り上がった! 弁慶まつりほか



今月の表紙写真

今月の表紙は、チームひなたのメンバーがパトロールしている風景を撮影しました。農家さんにとって大敵である有害鳥獣、対策が大事ですね。

紙面で使用するマーク等の説明

- 回…日付・期間
- 時…時間
- 休…休館日
- 場…場所
- 集…集合
- 内…内容
- 対…対象・参加資格等
- 定…定員
- 料…料金・費用
- 持…持ち物
- 申…申込み・申請方法
- 問…問合せ
- [消印]…消印有効
- [先着]…先着順

◇@マークには、振替休日等も含まれます。  
 ◇料金や申込み方法の記載のないものは、不要です。  
 ◇市役所の開庁時間（申込み・問合せ等の受付を含む。）は、@を除く月～金の8時30分～17時15分です。毎週@は、市民課・保険課・税務課の一部窓口を19時まで延長しています。

鳥獣害とは

なぜ鳥獣害が起こるのか？

昔と比べると、耕作放棄地が増加し、下草の管理が行き届かなくなり見通しが悪くなりました。そのため、鳥獣は身を隠しながら、耕作放棄地に隣接する田畑や民家まで近づきやすくなっています。

また、耕作放棄地や収穫放棄物の放置は餌場を提供することになり、餌の味を覚えた鳥獣が隣接する耕作地の作物を食い荒らすことにもつながっています。

つまり、今の里山は鳥獣たちにとって、生息環境が良くなってきたとも言えます。

どんな鳥獣がいるのか？

市で被害を及ぼす主な鳥獣は、イノシシ・シカ・サル・アライグマ・カラスが挙げられます。年々捕獲数は増加傾向（下グラフ参照）にあり、その中でも、捕獲頭数が圧倒的に多くなっている（下表参照）のがイノシシとシカです。



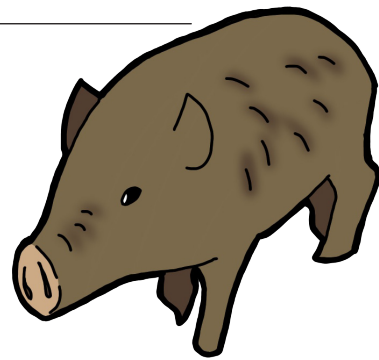
イノシシ

◇被害

加害農作物は、水稻・野菜・果樹など30種類以上。また、ナメクジやミミズ、昆虫の幼虫を食べるために年中土を掘り荒らす。

◇生態

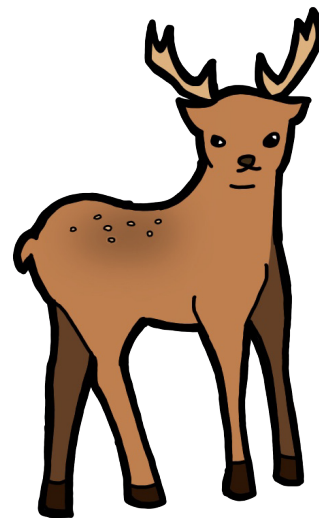
- ・行動パターンは、基本は昼行性だが、人の活動の影響で二次的に夜行性を示す
- ・高い繁殖率
- ・学習能力が高く、脅しにはすぐ慣れる
- ・視力はあまり良くない
- ・嗅覚は鋭く犬と同等
- ・鼻で約70kgまでの物を持ち上げたり、約1mの高さを飛び越えたりするなど運動能力が高い



シカ

◇被害

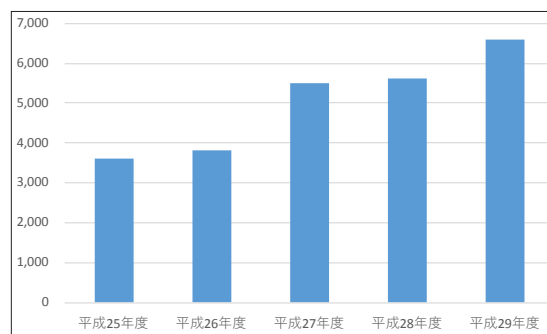
田植え後の葉茎や収穫前の稲穂・野菜などの農作物をはじめ、果樹苗木の新芽や枝、新葉を食い荒らす。また、樹皮を剥がされると幹が枯死する。



◇生態

- ・行動パターンは、昼夜関係ないが、夜明け前と日没後に餌を求めて活発になる
- ・約1.5mの高さを飛び越えるジャンプ力がある

■平成25年度からの有害鳥獣の捕獲推移



■平成29年度の有害鳥獣捕獲実績 (単位：頭、羽)

捕獲獣	旧田辺	旧龍神	旧中辺路	旧大塔	旧本宮	合計
イノシシ	989	340	239	226	303	2,097
シカ	353	1,000	574	719	845	3,491
サル	50	43	12	38	38	181
アライグマ	517	35	24	18	5	599
カラス	228	0	0	0	0	228
合計	2,137	1,418	849	1,001	1,191	6,596

皆さんは、全国各地で深刻化している鳥獣害問題をご存じでしょうか。市も例外ではなく、特に農林業への被害は大きく、多くの農家の皆さんが困っていることと思います。

今回の特集では、今までの有害鳥獣への対応や、その問題に立ち向かい、地域資源として活用を考える様子を特集します。

◎農業振興課 農政係  
 ☎0739(26)9930  
 ◇ひなたの杜(イノシシ、シカを罾や檻で捕まえたなら殺さずご連絡ください。ただし、事前に猪発会への入会が必要です)  
 ☎0739(33)7870





解体処理施設「ひなたの杜」(写真左上) / 解体処理を行う部屋(写真右上) / チームひなた(写真右下) / わかやまジビエ処理施設衛生管理認証書交付式(写真左下)



湯川俊之さん 岡本和宜さん 更井孝行さん  
更井亮介さん 辻田直樹さん  
垣内利彌さん



イノシシによって食べられたミカン(写真上) / 防護柵を突き破るシカ(写真左上) / サルによって食べられた稲穂(写真左下)

市内各地の田畑等で鳥獣害が多発するようになり、農家の皆さんは何とかしようと対策をたててきました。鳥獣が入ってこないような防護をしたり、罠を仕掛けたり…。上芳養日向地区の橋坂茂さんは、約15年前から当地区で多くなった鳥獣害の対策に取り組んできました。橋坂さんは、罠の狩猟免許を取って約10年。先輩に教えてもらったり、自分で罠を改良したりしながら、鳥獣害対策に取り組んできたそうです。

朝は夜明けとともにスタート。仕掛けた罠に鳥獣がかかっていないか、約10kmに及ぶ範囲を見回ります。もちろんこれが橋坂さんの本来の仕事ではないので、見回りが終わってから農作業をする生活だったそうです。仕掛けた罠に鳥獣がかかっていたら、携帯電話で仲間を呼んで手伝ってもらって処理をします。解体した肉は家族で食べる分や近所の方にお裾分け。橋坂さんは捕獲から解体まで、全てをこなすことができます。



▲チーム結成時を語る岡本さん

「問題は後継者でした。捕獲はできても、解体はできない若者が多かったから」と橋坂さん。自身も体力的にずっと続けられることではないので、後継者をたくさん作ることにジビエ解体処理施設を誘致できるように働きかけました。そうしてできた若者の集まりが『チームひなた』であり、日向地区のジビエ解体処理施設です。「施設ができたおかげで、狩猟免許を取る方がだんだんと多くなった。後継者もたくさんできたので「安心」と笑顔で話してくれました。

「問題は後継者でした。捕獲はできても、解体はできない若者が多かったから」と橋坂さん。自身も体力的にずっと続けられることではないので、後継者をたくさん作ることにジビエ解体処理施設を誘致できるように働きかけました。そうしてできた若者の集まりが『チームひなた』であり、日向地区のジビエ解体処理施設です。「施設ができたおかげで、狩猟免許を取る方がだんだんと多くなった。後継者もたくさんできたので「安心」と笑顔で話してくれました。



◀罠の仕掛け方を教えてくれる橋坂さん



※解体処理施設は、本宮町にもあり、平成24年に立ち上げられました。

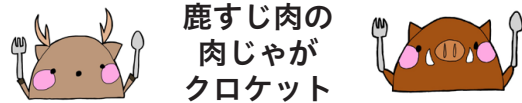
チームひなたのメンバーは、同じ上芳養で農業を営む先輩後輩の関係で、年齢は離れているものの地元の祭りを通じて知り合いました。代表の岡本さんが、この取組を始めるに当たって声を掛けていたそうです。「自分たちの畑は自分たちで守らないといけない」と皆さん同じような気持ちで集まりました。

まず、罠の免許を取得し、さらに知識を得るため橋坂さんに罠の設置方法・掛けの技術、獣道の見方などを教えてもらいました。紀州ジビエ生産販売企業組合の湯川俊之さんもメンバーに加わり活動の幅が広がりました。銃猟免許を持つ湯川さんは、罠に掛かった鳥獣を仕留め、解体から精肉加工も担当します。





おいしくいただきます



流通のしくみ

材料 (4人分)

- 鹿すじ肉…200g (2～3cm角にぶつ切り)
- 日本酒…400cc ●塩…2g
- ジャガイモ…5個 (皮をむき、4cm角の乱切り)
- 玉ねぎ…1個 (5mm厚の薄切り)
- サラダ油…大さじ1
- 砂糖…大さじ4
- みりん…大さじ4
- 日本酒…大さじ4
- 濃口醤油…大さじ4
- 小麦粉…100g(水220ccと合わせ、バター液にする)
- パン粉…200g ●揚げ油…適量

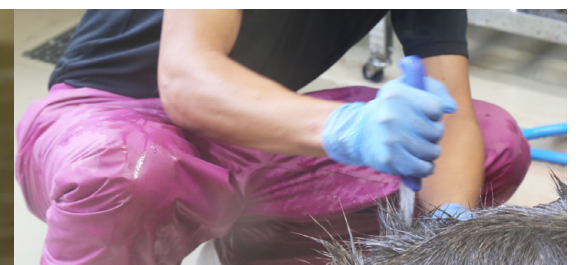
作り方

- ①鹿肉は水で洗い、30分間水に浸けて臭みを取る下処理をする。
- ②①の鹿肉を水から茹で、沸騰後5分したら肉を引き上げる。
- ③圧力鍋に②の肉、日本酒(400cc)・水(400cc)・塩を加えて沸騰させ、20分間、圧力をかける。
- ④鍋にサラダ油を引き、玉ねぎをしんなりするまで炒める。
- ⑤ジャガイモを加え、少し炒めたら、③の肉(5mm角に切る)と煮汁を全て加える。
- ⑥煮立ったら中火で煮込み灰汁をとる。
- ⑦ジャガイモに竹串が刺さるくらいになれば、調味料を加える。
- ⑧煮汁が少なくなるまで20～30分煮る。
- ⑨一晩冷蔵庫で味を馴染ませる。
- ⑩⑨の肉じゃがを直径5cmの球に丸め、バター液とパン粉をつける。
- ⑪揚げ油でこんがりとし色付くまで揚げる。



①捕獲

イノシシやシカが歩きそうな場所に罠を仕掛けて落ち葉などで罠が分からないように隠します。罠を踏むとワイヤーが足首に巻きつき逃げられなくなります。そして毎朝パトロール。罠に掛かっていたら、その場で止め刺しや血抜きを行います。



②解体・加工

捕獲した鳥獣を解体処理施設に運びます。体に付いた土などをきれいに洗い流し、肉に傷が付かないように皮を剥がしていきます。さらに販売できるように部位ごとに切り、精肉加工します。

③販売・調理

肉の質によりランク付けされ、ブロック肉や薄切り肉となり販売されていきます。※解体処理施設『ひなたの杜』でもお肉を販売しています。



ジビエ(野生鳥獣肉)はあまり家庭に普及していないと思います。「調理方法が分からない」「固くてくさい」という印象があるからではないでしょうか。家庭で食べる場合、スライスしてしゃぶしゃぶにしたり、肉じゃがにしたりなど、しっかり加熱するけど簡単にできるものがお勧めです。上記のレシピは、家庭向けに考えたレシピですので、是非作ってみてください。ジビエは現在、年中獲れますが、元来11月～2月しか獲れない珍しい食材です。その時期しか調理できないという魅力が根本にあると思います。地域で獲れたものを施設を通して入手し、調理して発信できるという、地域を盛り上げる資源としても魅力的ですね。



フレンチ料理シェフ 更井 亮介さん

ジビエ普及に向けて

鳥獣害やジビエについては、あまり知られていないと思います。有害鳥獣は農家さんの畑に限らず、小学校の畑にも侵入することがあります。鳥獣害は、意外と私たちの身近に存在する問題なのです。

現在、市での有害鳥獣の解体処理施設を利用した食肉利用率は一桁。もつと施設を利用し流通してくればと思います。そしてジビエをきっかけに、鳥獣害について多くの皆さんに知ってもらい、関心・興味を持つことにつながればうれしいです。ただ捕獲するだけでなく有効活用すること。それが鳥獣たちのためにもなります。

ジビエはいろいろなイベントで周知していますが、直近だと11月に開催する「農林水産業まつり」(15ページ参照)で試食があります。この機会に是非お越しください。ジビエのことを知るきっかけになればと思います。



農業振興課 農政係 岡本 幸大