

24-7-1 鹿ニュース(2024年7月1日~7月10日)

1.【利用】函館にエゾシカタコスの店 地域課題に貢献/北海道



7月1日、北海道函館を拠点に活動する一般社団法人「ローカルレボリューション」が、地域の食材を活用したタコスと一品料理の店「LR タコス&ローカルディッシーズ」(函館市末広町)をオープンした。店のコンセプトは「地域課題をトルティーヤで包む」。肉・魚・野菜をそれぞれ具材にした3種類のタコスを用意する。肉のタコスは、函館産エゾシカをオレンジとスパイスで煮込み、メキシコ料理風に仕上げた「カルニタス」を包む。エゾシカ肉を供給する食肉処理施設「ソバージュド函館」(銭亀町)代表の佐藤彰彦さんは「増えすぎたエゾシカが畑の野菜を食い荒らしたり、交通事故を引き起こしたりしているが、ハンターの自家消費にも限度があった。函館のエゾシカを

おいしく食べて、世の中に広めてもらえたら」と期待を込める。市場で取引されにくい魚を処理して納入する福田海産の福田久美子社長も「買い手がなく、網にかかったのに捨てられている魚はたくさんある。その一部でもこうして皆さんに食べてもらえることがうれしい」と喜ぶ。

タコスは全品 500 円。そのほか、「ハコダテアンチョビポテト」(600 円)、スルメイカのげそを使った「イカジャンバラヤ」(1,000 円)などのお一品料理、赤しそラベンダーレモネード(500 円)などのドリンク、カップケーキ(600 円)などを用意する。

営業時間は 12 時~17 時(金曜・土曜は 21 時まで)。木曜定休。(2024/7/2 函館経済新聞より)

2.【利用】富士吉田にジビエセンター 道の駅に隣接/山梨



山梨県富士吉田市の年間 200 万人が訪れる道の駅富士吉田の隣接地にジビエ肉加工・販売所「DEAR DEER (ディアディア)」が7月17日にオープンする。ここでは、ジビエの解体から加工、販売までを行えるように剥皮室や解体室などの処理加工設備と、熟成室、燻製室、厨房(ちゅうぼう)設備を備え、解体から食肉製品への最終加工までを一貫して行うことができるように整備。食肉製品製造業の許可も取得し、ハムやソーセ

ージなどの食肉加工品の製造も行う予定だ。

そもそものきっかけについて、富士吉田市ふるさと寄付推進課の朝比奈大輔さんは「11 年前に世界文化遺産に登録された富士山が現在、野生鹿による食害で森林荒廃が進んでいる。野生鹿はこれまで厄介者として扱われてきたが、一方で富士山麓の野生鹿は年間 500 頭ほどしか捕れない貴重な存在。道の駅富士吉田の隣接地にオープンすることで、ジビエ文化を知ることのできる学習施設としても機能させたいと、ふるさと納税クラウドファンディングを 2 回行い、延べ 4 万人から約 6 億 3,000 万円の支援を受け、施設オープンに至った」と話す。

「鹿肉のバーガー」(1,000 円)、「甲州ワインビーフバーガー」(900 円)、「ポロニアソーセージバーガー」(800 円)、「鹿ソーセージのホットドッグ」(700 円)、『富士ヶ嶺ポークソーセージのホットドッグ』(600 円)などを販売予定。朝比奈さんは「富士山の雄大な自然の中で育った野生鹿や、富士山麓で育てられたブランド豚など貴重な肉を使ったソーセージやハンバーガーを販売する。ジビエが苦手な人にも楽しんでもらえるよう、豚肉のソーセージやミートローフなどもそろえる。応援してくれた全国の人たちの期待に

応えることができるよう、鳥獣被害の防止、富士山の環境保全、地域の活性化に取り組み、野生鳥獣をマイナスの存在からプラスに変えていきたい」とも話している。営業時間は 10 時～16 時(7 月 17 日は 12 時オープン)。火曜・水曜・木曜定休(7 月 17 日は営業)。(2024/7/2 みんなの経済新聞より)

3.【その他】函館の男性ダニ媒介脳炎 国内 7 例目/北海道

北海道函館市の保健所は 7 月 3 日、市内の 70 代男性がウイルスをもったマダニにかまれて罹患する「ダニ媒介脳炎」を発症したと発表。国内での発症が確認されたのは、先月 26 日に発表された札幌市の 50 代男性に続く 7 例目だそう。保健所は「山林に入る場合は長袖、長ズボンで、サンダルは避けてほしい」と呼びかけ注意を促している。男性は 5 月下旬に北海道南部で山菜採りをしたが、マダニにかまれたかは分からないという。同月 31 日に腕や脚がしびれて医療機関を受診し、検査の結果、7 月 1 日に陽性と判明。意識障害やけいれんなどの症状も現れ、現在も入院している。(2024/7/3 共同通信より)

4.【利用】ジビエ事業の研修会 シカ肉販売から地域の活性化へ/岩手

7月4日、農業被害をもたらす野生のシカの肉を使った「ジビエ」で地域おこしをしている岩手県大槌町は、自治体の職員などを対象とした研修会を開催した。これは関心が高まりつつあるジビエ事業への理解を深めてもらおうと沿岸広域振興局が企画したもので、4日は県内の自治体職員など22人が参加。講師は大槌町でシカ肉の販売や狩猟体験のツアーなどを行っている「MOMIJI」の兼澤幸男社長が務め、事業を始めるまでの経緯などを説明した。兼澤社長は、シカ肉の販売だけでなく、ジビエを軸として地域全体への相乗効果を育んでいくことが大切だと語った。沿岸広域振興局では10月にも同研修会を計画している。(2024/7/4 岩手めんこいテレビより)

5.【利用・対策】街にいながら狩猟を追体験できる「罾ブラザーズ」/長野

株式会社山学ギルドをはじめ、「食季 cafe 展」、「土とデジタル」が共同で運営する、街にいながら狩猟を追体験できる罾シェアリングコミュニティ「罾ブラザーズ」は、新プランの発表を行った。これは、今まではシーズン毎に開催していた「罾ブラザーズ」だが、一年を通して街にいながらジビエ(主に鹿肉)を食べる「アメイジング・罾ブラザーズ」という新プランだ。内容としては、罾のオーナーとなることで狩猟同行や捕獲状況、毎月届く鹿肉等の特典が受けられるそう。興味のある方は、挑戦されてはいかがだろうか。(2024/7/5 PRTIMES より)

6.【対策】佐久市で生物多様性やシカの食害など学ぶ講演会/長野

長野県佐久市は7日に市内の生物多様性やシカの食害などについて学ぶ講演会「佐久の自然を考えよう」を市役所で開催した。昨年度に続く望月地区の森林内の植生などを調べる「生物多様性保全活動検証事業」の一環として、生物多様性の理解を深めるため、専門家ら4人による講演会を企画。同地区の現状を知ってもらい、生態系の保全につなげるのが狙いだ。

昨年度は、望月地区の地形や標高が異なる10カ所を調査地として選定。植生変化の調査や回復に向けた実験をする「植生調査」と野生鳥獣の生息状況を把握するための「動物調査」を実施した。動物調査では、センサーカメラにシカの姿が一番多く写っており、植物を食べる様子が確認された。また、植生調査で柵を設置したところ、シカが入れない内側の植物の方が成長する結果に。これらの調査から、調査地の森林内の植物は、シカの影響を受けているとみられる。(2024/7/6 信濃毎日新聞デジタルより)

7.【利用】良質な鹿肉「いわてジビエ」として全国へ/岩手



岩手県内のジビエ(野生鳥獣肉)事業者が鹿肉のブランド化を進めている。品質基準や在庫管理システムを統一し「いわてジビエ」として全国に売り込む構想だ。大槌町や遠野市に加え、宮古市でも参入に向けた動きがあり、首都圏を中心に高品質な鹿肉の引き合いは強く、連携して大口の販路を開拓し持続可能な産業に育てたい考えだ。

ブランド化は、県内で初めて処理加工施設を稼働した大槌町のMOMIJI(兼沢幸男代表取締役)が中心的な役割を担う。同社は鹿肉の品質を「プレミアム」「レギュラー」に独自に分類しており、こうした基準を共有する方向。具体的な基準としては、▽3歳以下の雄または4歳以下の雌、▽銃で首か頭だけを狙撃、▽捕獲後1時間以内に施設へ搬入一などの条件を満たせば、高品質なプレミアムとして供給する方針だ。(2024/7/7 岩手日報より)

8.【対策】世間を騒がす厄介モノを宝に。加速するジビエビジネス/鹿児島

7月1日、鹿児島県さつま町は、町内で初めてとなるジビエ処理加工施設の建設を予定するIT企業「ダブルビーゼット」(鹿児島市)と立地協定を締結。鳥獣被害の減少に加え、雇用創出や特産品化が期待されている。同施設は同町広瀬に整備し敷地面積 810 平方メートルで 2025 年4月の操業を予定しており、シカ等を年間計 800 頭処理し、電子商取引(EC)サイトなどで販売。3人の新規雇用を予定している。町によると、23年度の町内の3種捕獲頭数は計約 5,500 頭、農作物被害額は約 3,000 万円。捕獲者は埋設処理と比べて食肉施設に搬入すると報奨金が上がるため、意欲向上が期待できるそうだ。事業者側は町と立地協定を結ぶことで、助成金や固定資産税の減免措置(3年間)が受けられる構図だ。同社は、これまで同市内でジビエを扱う居酒屋の出店経験もある。馬場添佳社長(39)は「ジビエは廃棄されることが多く、もったいない。町内の活性化に少しでも貢献したい」と話した。(2024/7/8 南日本新聞社より)

9.【その他】ニホンジカの罠にツキノワグマかかる/三重

7月3日、民家から約600メートル離れた場所にシカ対策で仕掛けた箱わなに体長119cm、体重34kgのオスのツキノワグマがかかっているのを町民が発見し、通報。三重県の担当者によると、県内でツキノワグマが錯誤捕獲されたのは、5月18日の熊野市に続き2件目。県ではツキノワグマなどの野生動物を錯誤捕獲した場合、人や農作物などに被害が出ていなければ山に返すのがルールとなっており、今回も翌4日に町内の山林に学習放獣した。放獣前には、記録のための耳タグとマイクロチップも装着している。ツキノワグマに対して「檻を叩く」「爆竹を鳴らす」「忌避スプレーを噴霧する」などを行い、人の怖さを学ばせてから山に返すことで、他県の事例をみると、学習放獣によってクマが人里に近づかなくなったなどの報告があることから、一定の効果が見込めるとされている。県の担当者はクマ対策として「クマに出会ったときは、目を合わせながら後ろに下がる」といいと一般的にはいわれているが、状況によっては効果がないこともあるので、出くわさないようにすることが一番大切。クマが出没するエリアには近寄らない、どうしても近寄らなければいけない場合は、クマ避け鈴やラジオなど、音が出るものを必ず携帯してほしい」と注意を呼びかけている。罠の確認時は注意が必要だ。(2024/7/9 日テレ NEWS NNN ニュースより)

10.【対策】ミズバショウをシカから守れ 大平湿原に食害防止ネット柵/群馬

ラムサール条約登録湿地の群馬県中之条町、草津町にある芳ヶ平湿地群・大平湿原でニホンジカによるミズバショウの食害が急増している。そのため、中之条、草津両町などは本年度、同湿原内にシカの侵入を防ぐネット柵を試験的に設置した。食害防止の効果を検証し、シカの動きを監視することが目的だ。湿地群が広がる両町のほか、環境省や県など関係機関でつくる芳ヶ平湿地群ラムサール条約連絡協議会(会長・外丸茂樹中之条町長)が、昨年度に開いた協議会で設置を決定。ただ、シカはミズバシ

ヨウの花芽を食べ、今季の花も食害に遭ったという。ネットは横 5 メートル、縦 10 メートルの範囲。協議会関係者ら 22 人が参加し、設置作業を 5 月下旬に実施。設置箇所は遊歩道から離れているため、ハイカーからは見えないとのこと。同湿原には県がカメラを設置し、シカの動きを調査している。町六合振興課は「食害を防ぐことができれば、来季は花の復活が見込める。シカの監視を続け、湿原の環境を守りたい」としている。(2024/7/9 上毛新聞より)

11.【対策】エゾシカ食害防止へ新手法/北海道

餌で誘引し、くくりわなで有害動物を駆除する新しい捕獲法「小林式誘引捕獲法」を、エゾシカの駆除に役立てようとする講習会が 9 日、北海道厚岸町内の道有林などで開催された。シカによる農林被害が全道ワーストの町と釧路総合振興局が共催し、道内で初めて開催。参加した釧路管内の自治体関係者ら約 50 人は、同法を考案した林野庁職員の小林正典氏から特徴や設置方法を直接学んだ。

わなを使うシカの駆除はばねの反動でシカの足をくくる方式以外に「囲い」と「箱」もあるが、いずれも高い費用がかかり移設が難しいなど共通のデメリットがある。「くくり」はこれらをカバーする一方で、安全面や捕獲率などに難がある。そこで、小林氏が考案した方法はシカが餌を食べる際、大きな石などの障害物を避けて歩く習性に着目し、わなの周りを石で囲うことで空はじきを防ぐ効果を狙った。さらに、車でアクセスしやすい林道近くの安全な場所での設置も可能にした。4 年前の冬に関西の森林で 28 日間平均 39 基設置して試みたところ 86 頭を捕獲した実績もある。

座学の後、参加者は町内の道有林に移動し、小林さんからわなを設置する際の注意点などの説明を受け、一人ずつ 20 基以上を林内に設置。わなの周りに置く石は、周囲の土から指 2 本分出るようにすると自然に見えるという助言に、参加者は「置き方が難しかった」と話していた。(2024/7/10 釧路新聞より)

12.【利用】「第 9 回ジビエ料理コンテスト」を開催

第9回
ジビエ料理
コンテスト
9th GIBIER COOKING CONTEST

一般部門 小・中・高校生部門
参加者募集中!

＜一般部門＞プロ・アマ不問。ただし、高校生以下は除く。
＜小・中・高校生部門＞小学生、中学生、高校生対象。

メイン食材 国産のシカ・イノシシ肉
国産のシカ・イノシシを使用し、多くの人がご家庭で作れて、安全でおいしく楽しめる料理

募集テーマは「国産のシカ・イノシシを使用し、多くの人がご家庭で作れて、安全でおいしく楽しめる料理」だ。

審判員
つんばし 田崎真也氏

① 農林水産大臣賞
② 農林水産省農村振興局長賞
③ (一社)日本ジビエ振興協会代表理事賞

応募締め切り: 2024年11月29日(金)必着

おうちでも、お店でもジビエを。

コンテストの開催は、全道一斉に開催される。各自治体で実施される。詳しくは各自治体のホームページをご覧ください。

一般社団法人日本ジビエ振興協会は、国産のシカ・イノシシ肉をメイン食材とした料理コンテストを開催する。今回で第9回目となる今年、応募資格はプロ・アマ不問で高校生以下は除く「一般部門」と小学生、中学生、高校生または、チーム(1チーム3名まで、親子参加可)「小・中・高校生部門」の二部門。

募集テーマは「国産のシカ・イノシシを使用し、多くの人がご家庭で作れて、安全でおいしく楽しめる料理」だ。

現在、日本ジビエ振興協会が承認業務を行っている国産ジビエ認証取得の処理施設も年々増加し、安心安全なジビエの流通が加速し始めている。レストランのみならず、オンラインショップ等でも購入ができるようになり、一般の家庭にもジビエ肉が届くようになった。さらなる流通消費の促進のためには、家庭での消費拡大が次のステップと考え、調理方法の普及や「硬いのでは?」「匂いは?」等の潜在的な意見を払拭する目的で企画。

第9回ジビエ料理コンテストでは、「家庭で作って楽しめる」ことをコンセプトとしたジビエ料理レシピを募集。受賞レシピを広く周知することで、「作ってみたい」「食べてみたい」という意欲を掻き立て、ジビエ料理に挑戦する一般の方を増やし、ジビエの消費拡大につなげることを考えている。安心安全なジビエ肉が正しくご家庭に流通し、よりおいしく調理された料理が日本の伝統食として文化を象徴した時代のようにジビエ肉が愛されるように、努力する方針だ。本コンテストは農林水産省「鳥獣被害防止総合対策交付金」事業の一環として実施されるものであり、日本の農家を守る役割もあるとのこと。参加等興味のある方は以下 URL から確認を。

https://www.gibier-contest.jp/ (2024/7/10 PRTIMES より)