

## 特集 鳥獣害—野生鳥獣による農林業被害とその対策

## 厄介者を地域の宝に！

## ～豊かな自然と命の尊さを次の世代へ繋げていく古座川ジビエの取組～

古座川町役場 産業建設課 Project General Manager

細井孝哲

## はじめに

近年、野生鳥獣の生息数の増大とともに農作物被害が年々増加しています。その背景として、農山村地域の過疎化・高齢化による荒廃農地の増加、狩猟者の高齢化による減少、などといった複数の要因が挙げられます。野生鳥獣による農作物被害金額は、年間約200億円の規模で推移しています。野生鳥獣の発生は自然的要因により左右されるため、年により予測できない大きな被害を及ぼすこともあり、さらに、その被害は、経済的被害のみならず、営農・林業経営意欲の減退や荒廃農地の増加等の一因にもなるなど、深刻な状況です。このため、国は平成26年5月、いわゆる「鳥獣保護法」（正式名称「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」）を、「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」と改正し、内容も一部が改正され、「保護」から「管理」へと捕獲に向けた取組が強化されてきました。

また、捕獲した鳥獣をジビエとして利活用を行うため、平成26年11月に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が策定されました。

ここでは、これまで古座川町が取り組んできた鳥獣被害対策やジビエ利活用についてご紹介させていただきます。

## 1 本州最南端の清流の町「古座川」

和歌山県古座川町は紀伊半島南部に位置し、面積は 294.23 km<sup>2</sup>を有し、人口 2,854 人、高齢化率 51.3%、四方を山に囲まれた町です。町の中心を古座川が流れ、この川沿いに農地が点在しています。町土に占める森林の割合は 95.7%と高く、農地が 0.3%、その他 4%と典型的な山間地の町です。年平均気温は 14.4℃で、山間地特有の夜間の冷え込みが厳しい地域です。また、降雨は年間 3,300 mm 以上で、特に梅雨期、8月～9月の台風接近期及び秋雨の時期に多くなります。

かつて町の主な産業は林業でしたが、近年、国産材市場の不振が続くなかで経営が苦しくなり、町の財政基盤も低下しています。

現在、町内の主な農産物は柚子、米で、近年、耕作放棄地を中心にニンニクの栽培が広がっています。



## 2 鳥獣被害対策の四本柱

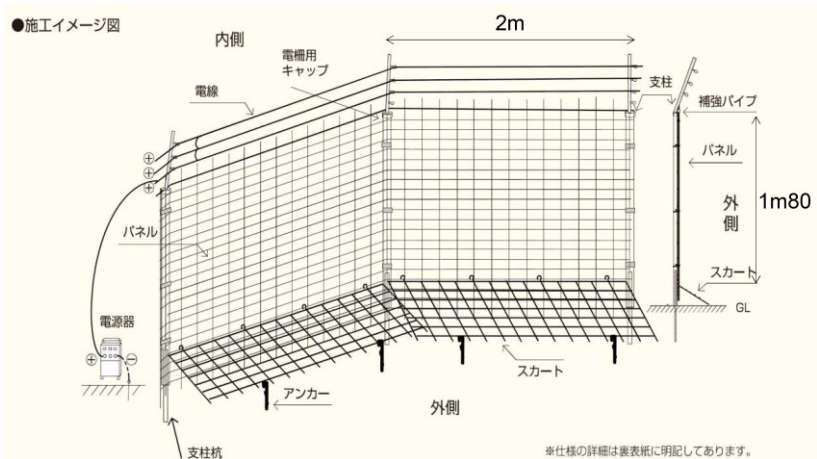
古座川町においてもシカ、イノシシ、サルなどによる農作物被害が年々深刻となっており、また、生活被害（動物と車の衝突、動物による落石による民家の破損や交通支障等）も増加しています。このような鳥獣被害対策について下図のように、「防除」「追払い」「捕獲」「利活用」の四つの取組を行っています。



### ① 「防除」の取組

これまで、獣の侵入防止対策として防護ネットや電気柵が主流でしたが、ネットは噛みちぎられ電気柵は押し倒されるなど効果が薄く、現在は金網柵に電気柵を合わせた侵入防護柵（次頁）の導入を推進しています。

高さ1.8 mの金網柵で獣の飛び越え侵入を防ぎ、スカートでイノシシの鼻での掘り起しを防ぎ、金網柵をのぼって侵入してくるサルは、上部にある電線で防ぐ仕様となっています。平成24年度以降、鳥獣被害防止総合支援事業を活用し、一定規模以上の農地に対し設置を行っています。



## ②「追払い」の取組

この追払いは、「動物駆逐用煙火」を使用し、サル学習能力を利用し「この農地に近寄ると危険！！」ということをもサルに認識してもらう取組です。この煙火はロケット花火の約10倍の火薬量があり、五連発式で約20 m先まで飛び空中爆破しますので火災の心配がほとんどありません。山中でこの煙火を使用すると猟銃音と変わらないほどの爆発音がします。

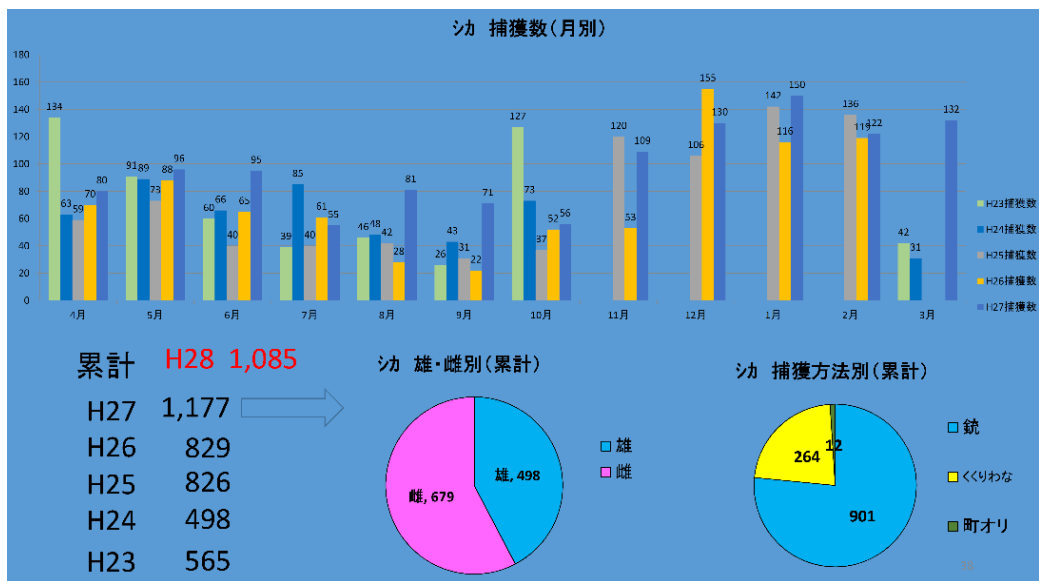
この煙火を使用するには、「動物駆逐用煙火使用講習会」を受講する必要があります、町では毎年講習会を開催しています。現在では、約400名が受講済で、サルが出没した時の初動対応として使用しています。特に民家付近では猟銃が使用できないので、農家が煙火を使用し、猟銃が使用できる所まで追払い、猟銃所持者が待ち伏せして猟銃でサルを駆除するといった農家と猟銃所持者との連携を推進しています。



## ③「捕獲」の取組

地元猟友会（和歌山県猟友会東牟婁支部古座川分会）に協力を頂きながら、有害駆除及び狩猟による捕獲も含め、町内で年間シカ約1,100頭、イノシシ約300頭、サル約100頭を捕獲しています。現在、古座川町猟友会会員は約80名ですが、約30年前は200名の会員がいました。町全体の人口減も一つの要因ですが、猟銃の維持管理や毎年行われる狩猟者登録費用等の費用負担が大きいというのも猟友会員が減少した要因となっています。

このようなことから、古座川町では「有害鳥獣捕獲従事者確保事業」の制度を設立し、狩猟登録時に係る費用のうち、有害駆除に係る必要最低限の経費の1/2の補助を行い、現状の有害従事者及び新規の有害従事者の確保を図っています。



④ 「利活用」の取組

有害駆除等で1,000頭を超えるシカやイノシシ等を捕獲・駆除をしていましたが、そのほとんどが野山へ埋設処分されている状況が続いていました。

こうした状況を打破するために、厄介者(害)から地域資源(恵)へと発想転換すべく、鳥獣被害防止総合支援事業を活用し、平成27年3月に古座川町鳥獣食肉処理加工施設が竣工しました。その運営を委託した「古座川ジビエ振興協議会」は、食肉用として出荷流通させるため、平成28年4月にわかやまジビエ処理施設衛生管理認証を取得し、「古座川清流鹿金もみじ」と銘打ち、良質な食肉としてブランド化を行い、ジビエを核として古座川町のPRを行っています。



### ○ジビエハンターの育成（供給体制の整備）

いくらお金をかけて良いジビエ施設を建設しても、いくら料理人の腕が凄くても、捕獲段階での処理方法（血抜きや運搬方法等）が適切に行われていないと良質なジビエ肉は生まれません。

良質な肉質を確保するために、衛生的な施設設計・処理作業はもちろん、ハンターを対象に「捕獲個体受入講習会」を開催して食肉として流通させるための捕獲方法や処理方法を理解して頂いた捕獲従事者に限定して捕獲個体の受入を行っています。

上記講習会を受けたハンターが捕獲してから2時間以内に処理施設へ持ち込むなど要件を満たしていれば、古座川町内だけではなく近隣市町村（串本町、那智勝浦町、太地町、新宮市）からの受入を行うなど広域的な取組が進んでいます。



（ジビエハンター育成「捕獲個体受入講習会」）

### ○ブランド化と販路開拓

安全、安心、高品質を客観的に評価されるよう、平成27年に県認定基準の「プレミア和歌山」を習得し、平成28年4月にはわかやまジビエ処理施設衛生管理認証を取得しました。各地で開催される商談会、フェアへの参加や、首都圏のオーナーシェフを対象に古座川ジビエ体験ツアーなども開催しています。



（古座川ジビエ体験ツアー）



（捕獲した猪をシェフが運搬）

**和歌山県**

**古座川の聖なる食材を楽しむタベ**

日時:平成29年 3月17日(金) pm6:30 ~ pm9:00  
 場所:メゾンカイザー Grill & Dining 虎ノ門ヒルズ店  
 (〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-23-3 虎ノ門ヒルズガーデンバザール1階)

**食事内容**  
 「古座川ジビエ」「古座川柚子」  
 「古座川ニンニク」「古座川ブルーベリー」  
 「古座川天然うなぎ」「古座川天然アユ」  
 など古座川町の自産の食材を使用してメゾンカイザーのシェフが腕を振るって調理致します。  
 その他にも、メゾンカイザー人気メニューやオリジナル製粉の小麦粉、特別に製造された高品質のバターを使用したパンもご用意しています。

**定員:30名 (先着順)**  
**参加費:5千円**  
※当日は(木)に於いて申込み受付が終了し、当日の申込みが多数の場合は先着順となります。  
 ※食事内容は変更の可能性があります。

【主催・お問合せ先・申込み先】(毎月の開催数回分は限内)  
 古座川ジビエ振興協議会(事務局 平見、森木)  
 TEL: 0735-72-0376 FAX: 0735-72-3666  
 mail: kikaku@lotansou.jp



(古座川の聖なる食材を楽しむタベ in メゾンカイザー虎ノ門ヒルズ店)

○需要の少ないミンチ肉の活用

全国のジビエ施設で共通課題となっているミンチ肉を活用し、課題解決に向けて、パティに鹿肉ミンチ72%を使用した「里山のジビエバーガー」を地元企業(パン工房カワ)と共同開発しました。全国で大きな問題となっている鳥獣害被害を取り上げ、ジビエというデリケートな食材をジビエ施設での処理工程をはじめ、おいしく完成度の高いハンバーガーに仕上げたことが高く評価され、第6回全国ご当地バーガーグランプリ(2016年)で優勝グランプリを受賞しました。

**里山のジビエバーガー**

古座川町清流鹿 72% 使用

¥483 (税込)

和歌山の美味しい恵みが勢ぞろい!

和歌山県産 清流鹿 × 和歌山県産 紀州備長炭 × 和歌山県産 カワ

里山のジビエバーガーの開発

**里山のジビエバーガーのヒミツ**

入 紀州備長炭のパンズ

炭物の風味が絶妙 十六穀

肉厚なオニオンフライ

カッと香ばしい焼肉ソース

濃厚なトマトと煮込んだラグーソース

香り高い三宝柑を軸としたソース

清流鹿 72% 使用のパンティ

和歌山県産 清流鹿 × 和歌山県産 紀州備長炭 × 和歌山県産 カワ

おいしい自然の恵もお召し上がり下さい!

和歌山の美味しい恵みが勢ぞろい!



○食べることで地域の産業を知ってもらう

パン工房カワ（和歌山・大阪の18店舗）と連携し、食を通じて地域を知って頂くために、「里山のジビエバーガーキャンペーン」を開催し、バーガー購入者を抽選で古座川町へ招待しました。また、狩猟体験（ちびっこハンターになろう！）やジビエバーベキュー、ナイトサファリツアー等を実施しました。



**食べる事で地域の産業を知ってもらう。誇れる資源・仕事がある事を知る。**



(体験ツアー「ちびっこハンターになろう！」) (ジビエバーベキュー)



### ○町内小中学校の給食でジビエ料理提供

学校給食で身近な食材として鹿肉を普及させ、食を通じて「いただきます！」に込められた命の大切さや、地元産業を知って頂き、豊かな自然と命の尊さを次の世代に繋げていく取組を行っています。給食導入にあたっては、ジビエ給食導入前の調理講習会等を開催しました。



(給食導入前の調理講習会)



(町内小中学校の給食でジビエ料理提供)

### 3 今後のジビエの取組について

これまでジビエの主な消費先はフレンチやイタリアンなどの高級飲食店が主であり、これからも全国でジビエ流通体制がさらに進むことによりジビエを取り扱う飲食店が増加してくると思っています。ただ、先にも述べましたが、ロース・モモ肉は需要があり、それ以外のスネ肉や端肉の需要は少ない状況です。1頭当たりからとれる肉の割合はロース・モモ肉で約3割、スネ肉や端肉で7割となります。この7割のスネ肉や端肉の販路を確保していかないと在庫をかかえ、消費期限を迎え、廃棄処分をする、というジビエ施設が増加してくるのではないかと懸念しています。

この問題を解決するために、平成30年度から古座川町では鹿肉の成分に注目してアスリート向け商品の開発に取り組んでいきます。アスリートの減量食としては鶏のササミが第一にあげられますが、それ以上に脂肪燃焼効果など総合的に鹿肉の成分の方が優れています。

先日、千葉にある総合格闘技の名門であるパラエストラ松戸のジムに鹿肉とフライパンを持って伺いし、鹿肉の成分を説明し試食して頂きました。これまで、ジビエ商談会やフェアなどでシェフや一般客に対して鹿肉を振る舞ってきましたが、「ジビエはちょっと……。」「鹿はかわいそう……。」などの抵抗感をもたれている方がまだまだ多くおられました。この時の総合格闘技の選手たちは減量や筋力をつけるための成分を第一に求めていて、鹿肉をフライパンで焼いて手渡しした時の目の色が全く違ったのが一番印象に残っています。

現在、スネ肉や端肉を使用したアスリート商品開発チームを立ち上げていて、総合格闘技の選手、体脂肪トレーナー、日本体育大学の教授、料理人などが主なメンバーとなりアスリートが求める商品の開発に心掛けています。

あと数年もすれば、アスリート食は「鹿肉でしょ！」というようになることを目標としています。大手ストレッチジムやトレーニングジムも会員向けに鹿肉を使用した商品も提供しているでしょう——と鹿肉がアスリートに広がるイメージだけは誰よりも強く持っております(笑)。

今現在、全国で約500近くジビエ施設が建設され運営されていますが、そのほとんどが自立した運営ができていないと聞いております。

ロース・モモ肉だけで勝負するのではなく、残りの7割を利活用して1頭当たりの生産性をいかにあげていくかというのが自立した運営にも繋がります。

それによりジビエの食文化が日本に根付き、消費先が確保されることにより捕獲された獣の利活用が進み、全国で問題となっている農作物被害が減少することを願っています。

## おわりに

今後もさらに農作物被害対策・ジビエの利活用に取り組んでいくとともに、シカ・イノシシを「害獣」としてではなく「地域資源」「観光資源」と位置付け、ジビエの普及・消費拡大を図り、「古座川ジビエ」ブランドを確立し、古座川町の既存特産品（柚子、ニンニク等）をはじめとした農業振興や新たな産業の創出による地域活性化・産業振興の促進を図っていきたいと考えています。

## ●プロフィール

細井孝哲（ほそい たかのり）

現職： 古座川町役場 産業建設課 Project General Manager

職歴： 平成14年4月～ 古座川町役場