

鳥獣被害対策にもなるジビエ消費

ジビエ消費は、単に「野生鳥獣を食べる」という意味だけではありません。そこには、人間と野生の動物が共存し、豊かな日本の農村や自然環境を守ることを目的とした取り組み、つまり鳥獣被害対策にもなります。

野生鳥獣被害の実態

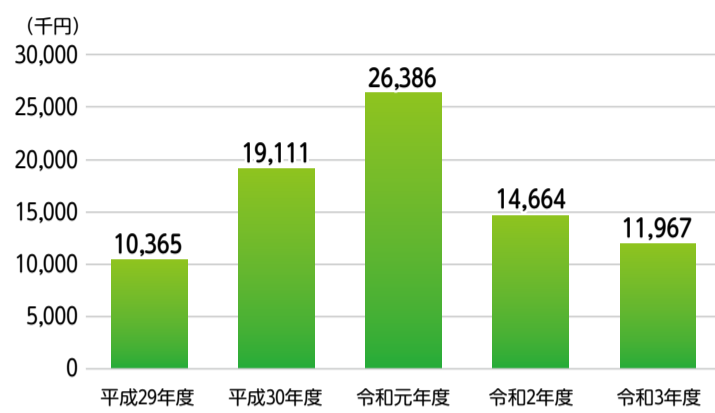
農林水産省によると、国内における令和3(2021)年度の農作物被害額は155億円。現在、日本では野生鳥獣が増えすぎており、農林業や自然環境に大きな問題を起こしています。農作物を食べたり、田畑を荒らしたりする「農業被害」、人家などへの侵入やふん害、威嚇といった人間の生活に関わる「生活被害」が発生しています。

また、シカによるスギやヒノキ、ブナなどの樹皮や希少植物の食害など、深刻な事態をもたらしています。

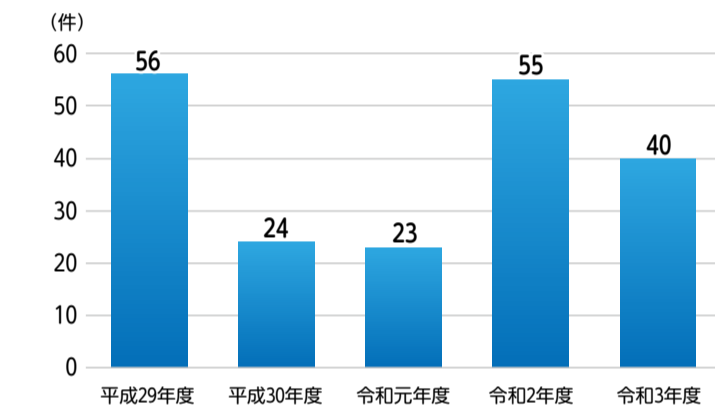
市内における被害状況

こうした状況は伊勢原市も例外ではありません。令和3年度にはシカ、ムクドリ、イノシシ、ハクビシンの順に多くの野生鳥獣による農業被害が報告されているほか、被害面積は年間約3ヘクタールのばりしました。

市内における農業被害



市内における生活被害



新鮮で安全な伊勢原産ジビエを提供

市内では野生鳥獣による農作物への被害が多く発生しています。これまで、地元の猟友会が駆除・捕獲したシカやイノシシは猟師らが自家消費したり、廃棄したりするしかありませんでした。そのため、私が加入している県猟友会伊勢原支部大山高部屋駆除班では、活用方法を模索していました。そんな中、市からジビエを通じた地域振興策を提案していただき、平成27(2015)年3月に国の「鳥獣被害防止総合対策交付金」を活用しながら、県内初の有害鳥獣の

食肉処理施設を整備しました。国のガイドラインに基づき、内臓と皮を処理する施設を別部屋にし、それぞれに大型の冷蔵庫があります。駆除班のメンバーがと殺や放血、皮そぎといった解体処理を行い、1キロほどの重さで真空パックにして市内・市外に出荷しています。常に清潔な室内環境を維持するとともに、加工肉には放射線検査を実施するなど、安全面には特に注力しています。年間を通じて、捕獲できるタイミングは一定ではないので調理する



る人員の配置を考える必要があるほか、捕ってから2時間以内に加工しないと鮮度が落ちてしまうため、細心の注意を払う必要があります。大切な命を余すことなく有効活用 昨年の4月～12月にはイノシシ23頭、シカ31頭を処理しました。11月からはアナグマも加工できるようになりました。イノシシの肉は、大山地域を中心とした伊勢原の飲食店などに食材として提供しています※一般向けの販売は行っていません。また、市内事業者が販売しているシカ肉を使ったレトルトカレーにも使っていただいています。皮は洋服のジャケットになったり、



ジビエで地域活性化

新鮮な野菜やフルーツ、豆腐、きょうろぎ、地酒…。伊勢原を代表する味覚は数多く存在します。そんな中、今注目を集めているのがジビエ料理です。今回は、豊かな自然環境に裏打ちされた新たな名物を紹介します。

☎農業振興課 94-4664、商工観光課 94-4729

ジビエって何？

フランス語が語源で、食材となる野生鳥獣を意味しており、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから愛されています。また、かつては自分の領地で狩猟ができる上流階級の人しか食べられない貴重なものであったため、フランス料理では高級食材として重宝され、特別なものとされています。

日本でも近年注目されています

国内には約700種類の野生鳥獣が生息していますが、狩猟できるのは48種類。農林水産業などに対する害や、狩猟の対象とすることによる鳥獣の生息状況への影響などを考慮して定められています。有名なものでは、捕獲数が多いシカやイノシシが挙げられますが、狩猟の対象となっているものは全てジビエに定義されます。なお、誤射防止による安全確保の観点から、農林業作業の実施期間や山野での見通しのきく落葉期などが考慮され、狩猟期間は基本的に11月15日～2月15日*とされています。

昔から山間部では、もみじ(シカ)鍋やぼたん(イノシシ)鍋といった名称の伝統料理として食べられてきましたが、最近ではファストフード店や居酒屋などでもこうした食材を使ったメニューが登場し、身近な食文化になってきています。

*農作物に被害を与える有害鳥獣は指定管理鳥獣捕獲等事業などの許可捕獲により狩猟期以外の捕獲が認められています



骨は狩猟犬に与えたりすることもできるので、できる限り有効活用するように努めています。

ヘルシーなのに栄養満点なジビエ料理

フレンチやイタリアン、和食などジャンルを選ばず、さまざまな料理で親しまれています。脂肪分が少ないうえに栄養価も高い2種類の肉とそれらを使った料理を一部紹介します。

シカ肉

低カロリーで、その数値は牛肉の半分以下です。脂質は6分の1程度なのに鉄分は2倍。ヘム鉄と呼ばれる体に吸収されやすい鉄分が豊富で、貧血や冷え性を予防する働きがあるとされています。



イノシシ肉

コクと甘みがあり、深い味わいが感じられます。しつこさがないのも特徴です。また、栄養面でも優等生。豚肉とさほど変わらないカロリー・脂質ですが、鉄分は4倍、ビタミンB12が3倍もあります。



3月未だ開催

大山猪鹿フェア

ジビエのおいしさを多くの人に味わってもらうため、大山地域では旅館や飲食店17軒が参加するフェアを開催しています。参加店舗など詳しくは市役所2階の担当などで配布するチラシか市ホームページ「伊勢原観光ガイド」、または右のQRコードからご覧ください。



ぜひ、この機会に大山ジビエをご賞味あれ！

大山猪鹿フェア実行委員会
委員長 武田 安司さん
(67歳・大山)



大山地域では古くからイノシシ鍋がふるまわれていて、豆腐料理に並ぶ名物でした。その魅力を再発見するため、伊勢原うまいもの遺産創造委員会(市と市内事業者で組織)で検討を重ね、昨年末に大山先導師会旅館組合と同組合女将の会、大山飲食店物産組合が実行委員会を立ち上げ、お店ごとに趣向を凝らしたメニュー

を取りそろえたフェアの開催に至りました。冬のジビエは栄養を蓄えているため、一年で最も「脂が乗った」状態です。また、さまざまな調理方法があり、味のバリエーションを楽しめるので、健康志向の方や小さいお子さんにも食べてほしいですね。ぜひ、多くの人に味わっていただき、大山で捕れた新鮮なジビエの魅力を知ってほしいと思います。

こののぼり旗が目印です

