

# NPO法人 中部猟踊会・三州マタギ屋

調査団体名	: NPO法人 中部猟踊会・三州マタギ屋	団体代表者名	: 日浅 一
設立年	: 2005(平成17)年8月30日	対応してくれた人の名前	: 日浅 一
団体URL	: <a href="http://matagiya.jp/">http://matagiya.jp/</a>		
活動拠点	: 愛知県岡崎市夏山町字外田	調査員	: 井上祥一郎、西原 均
取材日	: 2013年11月19日	レポート作成者	: 井上祥一郎

## 活動内容

看板は有害鳥獣駆除だが、額田の山の幸のありがたさを地域と子ども世代に伝えることが本筋。身の丈に合った解体所を、助成金に頼ることなく自力で設置している。鳥獣という資源保続(子獣は逃げる)を目的とした捕獲檻を開発し、2件の特許を取得している。この特許は誰でも自由に使えるようにしている。

## 会のモットー(何を大切にしているか)

命の大切さを「無益の殺生をしない」ことで伝えたい。野生資源を調整することが、地域のタンパク資源を有効に利用することにつながる。捕獲獣を殺すときも苦しめないように気をつけている。

## 設立から現在に至るまで変化したこと

世の中が有害鳥獣被害の防止から、野生鳥獣の肉を食材にする「ジビエ」をもてはやす風潮に変化したことから「ジビエ」指向で活動に加わりたい人が増えた。

## 連携している団体・専門家・自治体など

残念ながら上部団体の猟友会にも活動が理解されない。

## 山村再生や、その担い手づくりに関わる具体的な活動(例:小仕事づくり、山村・森林資源活用など)

自然資源は常に大きな変動があり、その調整が地域資源の保続のため重要という観点であるので、1種の森林資源の活用という見方ができる。現場にはイノシシとシカがいるが、繁殖力の強いイノシシが中心になっている。シカの繁殖力では資源減少はすぐにくる。イノシシでは200kgを越す個体が、電柵破り等の教育をするので、大きな個体から捕るようになっている。200kgを越すイノシシはほとんど見なくなった。

## 現在直面している課題

後継者:活動に参加する若者は増えているが、「ジビエ」の流行に乗りたいという志望動機では任せられない。旨い「旬」は短期間という宿命がある。ダニアレルギーのある人は向かない。

## 今後やってみたいこと

現在の活動の継続(そんなに変わってはいけなさと考えている)。地域の資源を地域の人々が大切にすることが重要という発信をしていきたい。

## そのためにはどんな情報・人脈が必要か

行政やマスコミがよく勉強すること。捕獲獣の報奨金を上げて問題解決にはならないし、ジビエ賛歌も表面的。

## チームオリジナルの質問

<質問内容> 捕獲獣の殺し方は？

<答え> 短時間に放血し、味に影響を与えない。

## その他、伝えたいこと

イノシシ料理を観光資源とする温泉宿が愛知県にも多いが、ほとんどが猟師との直取引で買い手市場になっている。価格が安く、猟師を生業にすることを難しくしている。駆除で殺したイノシシ等は処分法が決められているので、温泉旅館に持ち込まれるものは、違法のイノシシ肉の扱いになる。猟師もここに持ち込んで、ここから正規のルートで流通させることを買い手側も考えること。行政の指導が必要。

野生獣の肉の臭みという問題は間違った情報。例えば、昔、渓流水に漬けることは、冷蔵施設や冷凍施設のない時代のことで、肉の腐敗防止法だった。それを「臭み」を抜く方法として今も語られることがある。子どもたちはここで肉を食べることがあるが、臭いという言葉は聞かれない。本物に出会って間違った情報が訂正されていくことは、成果の一つである。

## 写真



愛犬を手に日浅 一氏  
(三州マタギ屋施設内で)



捕獲檻(シマウリは自分で逃げられるように配慮)



解体処理施設&大型冷蔵庫をバックに日浅氏と井上