

その後いがかお過ごしていますか？プロジェクト



NPO法人中部猟踊会



対応してくれた人の名前 : 理事長 日浅 一
 調査員 : 唐澤晋平
 レポート作成者 : 唐澤晋平
 取材日 : 2016年11月14日
 取材場所 : NPO法人中部猟踊会 解体所

活動内容(「山村再生担い手づくり事例集」より)

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。

前回の取材後、どのような変化がありましたか？

田畑に防獣柵が施されたことでイノシシが都市部へと拡散・拡大してきている(筆者注:この2~3年、国の補助で額田の農地に防獣柵の設置が進められている)。一方で田畑の被害が減ったことで地域住民もしっかり対策しようという意識が薄れてきていて、捕獲檻をあまり真剣にやらなくなってきた。行政も地域住民も、関わる人の意識がないといけない。

野生鳥獣は冬を越すのが生存のハードルだが、温暖化の影響で増えやすい環境を人間自身が作り出してしまっている。人間が管理者として調整をしていかなくてはならない。とにかく一番難しいのは人間。人間に比べればイノシシやシカやサルなんてかわいいもの。何ごとも利益追求と効率主義になってきていて、思いやりがなくなっている。野生鳥獣や身近な自然とどう関わっていくのか、地域の人がよく考えればうまくいく道もあるはず。大工場が来るような派手な話ではなくても、今地域にいる人たちが落ち着いて暮らしていける程度にはできる。

ソーセージ、燻製、生ハムなど加工品の商品開発テストはずっと続けている。イノシシの旬は冬場だが、農作物の被害が出る夏場によく捕まえられる。夏場の肉を活用しようとソーセージ等に加工することを始めた。自分のところははじめからイノシシ100%でやっている。以前は豚肉を混ぜた商品が多く出回っていたが、最近は同じようにイノシシ肉だけのものも見かけるようになった。加工品のノウハウは九州や岐阜の仲間と共有して、製品化されているものもある。前は内臓や骨を産廃として処分していたが、今はレストランと提携してできるだけ活用できるようにしている。

ジビエがもてはやされる傾向が続いているが、石器時代や縄文時代から日本人はイノシシやシカを食べてきている。それを家畜化してきて今の暮らしがある一方で、いまさらジビエといって盛り立てるのは無農薬野菜と同じような流れだと感じる。一時的な流行で欧米のまねごとをする必要はない。

前回の取材時の課題は解決に向かっていますか？現在の課題は何ですか？

後継者については若い人が出入りして技術を身につけてきているが、補助金がなくても自立できる仕組みがないと難しい。人件費が稼げないようでは続かない。何をやるにせよ、最後は自立・自営をどうするか。儲かる話になってくるといろいろな人が近づいてくるが、他人に頼っては続かない。

写真



日浅氏とちょうど解体中だった猪。



処理済みの鹿肉。汁物にするとおいしいとのこと。



解体所内は所狭しと冷蔵庫や食肉加工機械が並ぶ。