



食べて生かそう、八代のジビエ 特集

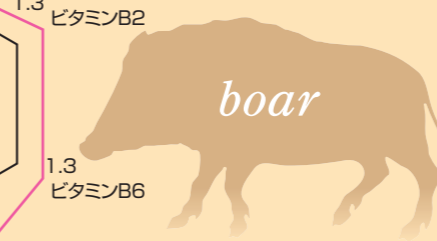
「ジビエ(gibier)」

最近よく耳にするこの言葉はフランス語で「狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉」を意味する言葉で、中世のヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。野山を駆け巡って育ったジビエは脂肪分が少なく筋肉質のため近年注目を集めています。野生鳥獣であるシカやイノシシによる農作物の被害は年々増加し、深刻化しています。そこで捕獲が進められるとともにその命を生かそうと、ジビエとして利用する動きが広がっています。今回は本市の鳥獣被害減少への取り組みとジビエの活用について紹介します。

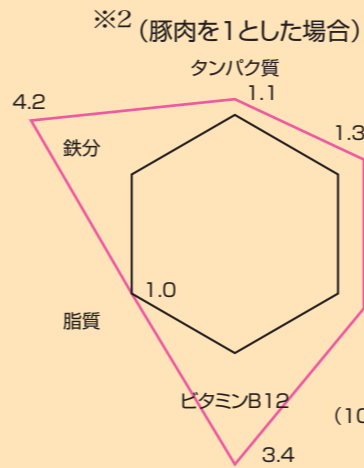
体にうれしいジビエの栄養価
ジビエの代表であるイノシシ肉とシカ肉にはたくさんの栄養が詰まっています。

※1 イノシシ肉

動脈硬化や血栓を防ぎ、悪玉コレステロールを減少させる多価不飽和脂肪酸が多く含まれ、疲労回復や新陳代謝を促すビタミンB群も豊富なので、健康志向の人にぴったり。アミノ酸の含有量は牛肉・豚肉以上で、脂身には女性にうれしいコラーゲンが多く含まれています。また、成長期に欠かせない良質なタンパク質も多く含まれているので、家族みんなで食べることができます。



※1 肉、脂身つき
※2 かたろース、脂身つき、生

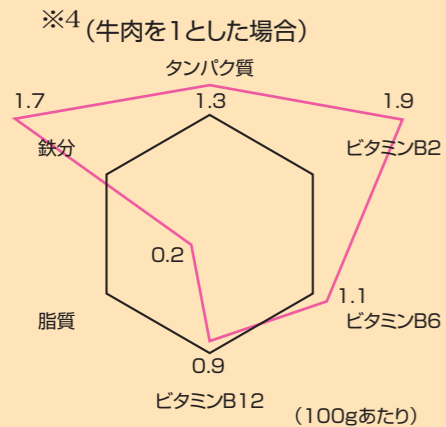


※3 シカ肉

シカ肉は肉類の中でも特に栄養価が高いと言われ、高タンパク・低カロリーなのでダイエット時の食材に適しています。青魚に多く含まれる中性脂肪を減少させる働きがあるDHA(ドコサヘキサエン酸)は肉類にはほとんど含まれていない成分ですが、シカ肉には含まれています。また、貧血予防に役立つ鉄分や、脂質代謝に関与しているビタミンB2や多価不飽和脂肪酸を多く含んでいます。



※3 ニホンジカ、赤肉、生
※4 サーロイン、脂身つき、生



出典:文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」

身近で起きている鳥獣による被害

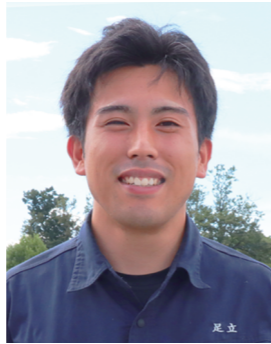
全国でイノシシやシカによる農作物の被害が問題になっていますが、本市でも深刻な状態にあります。イノシシやシカ、カラス、タヌキなどによる被害が多く、「イノシシが野菜を掘り起こす」、「シカがスギやヒノキを剥皮する」などの被害が山間地だけでなく平野部でもあり、昨年度の鳥獣による被害額は約8300万円。被害面積は約2000アールに及んでいます。また、JRの線路内や山間部の道路でイノシシやシカとの車両衝突事故もあり、自動車を運転する人間だけでなく、その動物にも大きな危険を及ぼしています。鳥獣被害は、八代に住むみんなの問題です。動物と私たち、互いの生活を脅かさないためにできることを紹介します。

自然とともに生きるためにできること

本市では野生鳥獣がもたらす被害を減らすための対策を進めています。鳥獣による農林水産業への被害を防止するために、平成24年3月に八代市鳥獣被害対策実施隊を発足し現在169人(平成31年4月1日現在)が防護柵や緩衝帯カッションの設置、銃器やわなによる捕獲、生息・被害状況の調査を実施し、市民への指導や助言などを行うことで、八代の環境を守っています。

自分たちで被害を減らすためにできることを

市の担当者に聞いてみました



足立 晃樹 さん

動物を近づけさせない

農地に現れるイノシシ・シカなどに対する被害対策として有効な手段のひとつが「電気柵」です。

電気柵はワイヤーに強い電気を流し、触れた動物にショックを与えることで「痛み」を学習させるとともに「怖い」という心理を持たせることで、柵の中に入れない、柵に近づかせないようにする効果があります。

対象の動物によって設置の方法が異なっており、イノシシに対しては、地上から20cmと40cmの高さ、シカに対してはさらに60cm、90cm、120cmの高さにも張ることで効果が発揮されます。

もし野生動物に出会った際は次のことに注意してください。

- ①動物に背をむけずにゆっくり後退する。
- ②大声を出したり走ったりしない。
- ③子どもの動物を見つけても触らない。

○事業内容

設置箇所	農地(田・畑)
対象者	・市内に住所を有している人 ・市税を完納している人 ・農業所得の申告を行っている人または、おおむね3アール以上の面積の農地に対して補助事業の申請をする人
対象経費	農地への有害獣侵入防止のために設置する防護柵などの購入に係る費用
補助金額	農地1カ所あたり補助対象経費の1/2以内、2万円限度
設置数	補助対象者1人につき2カ所(電気柵2台)以内

申請に関する注意点

- ・事前の申請が必要です。
 - ・申請は、申請書と見積書が必要です。
 - ・設置前に現地確認を行います。
- 問合せ 農業振興課 ☎338751

有害獣の防護柵設置に関する補助金申請

出会わなくても被害に遭わないために地域で協力して次のようなことを行うことも大事です。

- ①隠れ家になりそうなやぶを除去する。
- ②収穫した農作物や家庭の生ごみを野外に放置しない。
- ③生ごみは決められた曜日、時間帯に出す。

私たちが動物のことを理解し、気をつけることで被害を軽減することができます。動物と上手に共存していくために皆さんも気にかけてみませんか。



野生鳥獣は私たちと同じ場所、同じときを過ごしています。共存していくためには私たちが彼らのことを知り、配慮することが大事です。野生鳥獣は悪者と決めつけずに私たちができることを行い、刺激しないで、上手につきあうことのできる環境をつくるのが大切です。

野生鳥獣は増え続ける一方、八代市鳥獣被害対策実施隊の隊員の高齢化が進んでいます。対処できる人が減少していくなか、捕獲した命を生かすことの出来るジビエ料理という存在があります。ジビエには多くの魅力がたくさんつまっています。ジビエを食べることで、野生鳥獣のこと、自然のこと、地域のことが見えてきて、地元のことをもっと大切にすることが出来ます。

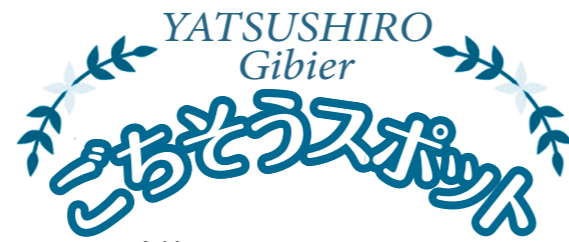
決して隊員任せではなく、自分たちの地域は自分たちでどうにかするという気持ちが大切です。害獣対策のひとつとして広がったジビエ。今、私たちの住む八代でジビエの魅力を発信している人たち、場所があります。ジビエという新たな可能性をみんなで広げてみませんか。



①笑顔いっぱい山本さんと妻の律子さん②被害状況を確認③イノシシを捕獲して止め刺し④山本さんが捕獲、処理、調理した1番人気のジビエ合挽きハンバーグ定食

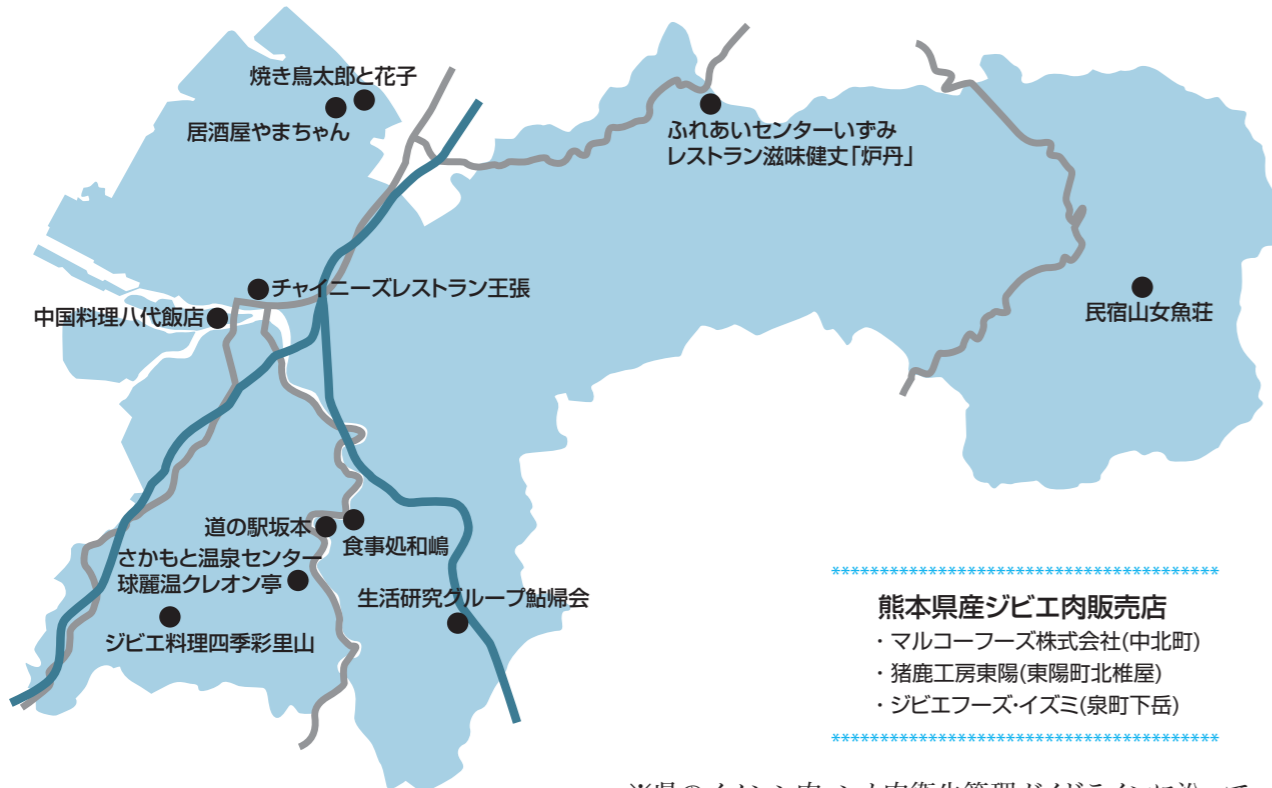
※止め刺しとはくりわなや囲いなどで捕獲された野生動物に「とどめ」を刺すという意味です。

本市でジビエ料理を食べることのできる店舗を紹介します。
鳥獣被害を減らして、多彩なおいしさ溢れる
ジビエ料理を食べてみませんか。



- 鏡地区**
- ・焼き鳥太郎と花子(鏡町鏡村)
 - ・居酒屋やまちゃん(鏡町鏡)
- 八代地区**
- ・中国料理八代飯店(麦島西町)
 - ・チャイニーズレストラン王張(旭中央通)
- 坂本地区**
- ・道の駅坂本(坂本町荒瀬)
 - ・食事処和嶋(坂本町荒瀬)
 - ・生活研究グループ鮎尾会(坂本町鮎尾)
 - ・さかもと温泉センター 球麗温クレオン亭(坂本町川獄)
- 二見地区**
- ・ジビエ料理四季彩里山

- 泉地区**
- ・民宿山女魚荘(泉町縦木)
 - ・ふれあいセンターいずみ レストラン滋味健文「炉丹」(泉町下岳)



※県のイノシシ肉・シカ肉衛生管理ガイドラインに沿って適正に処理・加工された精肉・加工品を取り扱っています。原則冷凍での販売です。
※『くまもとジビエ料理フェア2019「秋」』より抜粋。

地域を守るために



山本 含さん
(二見下大野町)

「せっかくいただいた命だけ、どきやんかせんといかん」と思ってた「始めた」そう話すのはジビエ料理専門店「四季彩里山」を営む山本含さん。山本さんは大工として働く傍ら、自分で罠を仕掛け捕獲し、処理して調理したものをお客さんに提供しています。平成29年から八代市鳥獣被害対策実施隊に加入しイノシシやシカ、アナグマ、タヌキなどを駆除しています。地域の人からも信頼は厚く、取材した日も「イノシシがブドウば食うけん、とつてくれんか」、「シカがおるけん、どうにかしてくれんね」と相談を受けていました。

山本さんは仲間から罠にかかったとの連絡を受けるとそのままにしておいてもらい、自分で止め刺しをしています。止め刺す箇所は、心臓より少し上の動脈。理由はナイフを消毒していても体毛を通して菌が心臓に入るため、菌が体中に回らないようにするためです。

ジビエのイメージを変える

「硬そう」「獣臭そう」ジビエに対してこんなイメージを持っている人は多いでしょう。そこで山本さんはジビエ料理を提供する上で気を付けているのが、においを減らすために止め刺して2時間以内に内臓を取り出しています。

誰が食べても臭くない、硬くない、おいしいを目指すためさまざまな講習会にも参加。限られた資源の中で多くの人においしいを届けるために日々学んでいます。

日本ジビエ振興協会では、国産ジビエ認証制度という、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図ることを目的に、データ記録の管理などを適切に行う食肉処理施設を認証する制度があります。これに山本さんは県内で一番最初に名乗りをあげ、取得を目指しています。店内には毛を一本も落とさない、マスク、エプロン、長靴を着用する、金属探出機を使ってジビエを検査するなど安心安全に手を抜きません。

おいしいを届けるためには味はもちろんのこと、見た目も大事だと話す山本さん。盛りつけにもこだわり、野菜の場所や向き、レシピの分量も曖昧にするのではなくグラム数を決めて、自分が納得するまで何度も試食して決めます。

命をいただくということ

イノシシやシカの捕獲数は伸びてもジビエに利用されているものは少なく、多くは埋めたり、焼却されたりしています。八代市鳥獣被害対策実施隊が昨年度捕獲した数は約3400頭。「加工する場所や人が増えて、いただいた命をつないでほしい」と山本さんは話します。山本さんが昨年捕獲した鳥獣は27頭。今年も150頭を目指して一緒に捕獲してくれる仲間を見つけて脱骨のやり方を教えたり、ジビエ止め刺し解体研修会に参加してもらったり、生かせるように活動しています。

『山本さんのジビエは安心』という声を聞くと一番うれしいと話す山本さん。山本さんが精魂を込めたジビエを遠くは奄美大島から食べに来る人もいます。また、ジビエのおいしさを広めるために始めたネットオークションも固定客ができるほどの人気。

「ジビエは地域の資源。ジビエ料理をもっと多くの人に食べてもらい、自然と共に向まく共存していきたい」と力強く話しました。

安心して食べてもらうことで命を無駄にしない