

イノシシ対策

イノシシの生態

鳥獣の生態や特徴を正しく理解し、被害対策に取り組みましょう。

- ・警戒心が強く臆病
- ・跳躍力は最大120cm
- ・鼻で約70kgを持ち上げる
- ・嗅覚は犬並
- ・障害物はぐりぬける

被害への3対策

- 鬼北町において、最も被害が大きいイノシシから農作物を守るために、次の対策を継続的に行うことが重要です。
- ①農地を効果的に囲う。
 - ②イノシシが嫌がる環境を整備する。
 - ③適切な捕獲を行う。

無意識に餌付けを していませんか？

イノシシ等が人里で出没する理由の多くは、人里の餌に引き寄せられた結果です。

農作業や普段の生活の中で、無意識にイノシシを餌付けしてしまっていることがあります。イノシシは学習能力の高い動物。「ここに来ればいい餌がある！」と覚えられないよう、次のことに気をつけましょう。

- ▼野菜くず、摘果や生ごみなどは、必ず処分する。
- ▼収穫しないクリや柿の木を放置せず、伐採やもぎ取りを行う。
- ▼稲刈り後の、二番穂や落ち穂、耕起後の青草もきちんと管理する。

イノシシを寄せつけない 環境づくり

イノシシにとって居心地の悪い環境づくりをすることは、とても大切です。イノシシの習性を活かした環境づくりを行いましょう。

- ▼耕作放棄地や管理されていない竹林、森林の管理や、農地周辺の刈り払いを行う。
- ▼けもの道の草刈りや、周囲の見回りをするなど、絶えずイノシシが嫌がることを実践する。
- ▼農作物がない時期でも農地を防護柵で囲っておき、人里がイノシシの生活エリアにならないようにする。
- ▼唐辛子など、イノシシの苦手な作物を農地の外周に植え、目隠し代わりにする。

イノシシによる人身被害は全国各地で多発しており、地域の誰もが被害を受ける可能性があります。

対策を個人で行うことは非常に危険であり困難です。まずは、近所で相談し、地域ぐるみで対策を行いましょう。

と、被害軽減にはつながりません。本町では、広見猟友会と日吉猟友会の協力により、効果的な捕獲が実践されています。

※イノシシなどの野生鳥獣を捕獲するには、狩猟免許が必要です。

鳥獣害対策は集落全体で取り組むとより効果的です。3つの対策をバランスよく実践し、被害を防ぎましょう。



もらった命を大切に

—自然の恵みをジビエ料理で—

「ジビエ」とは、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉(フランス語)。捕獲した動物たちの尊い命を無駄にせず料理に活用し、自然の恵みに感謝しておいしくいただきます。

ここでは、2月14日に泉公民館で行われたメンズエプロン教室(※P13掲載)で調理された、「鹿肉」のジビエ料理を2品紹介します。

◆鹿カツ

材料(4人前)

鹿肉400g、小麦粉少々、パン粉少々、塩こしょう適量、油適量、④卵1個・水少々

作り方

- ①鹿肉を5mmの厚さにそぎ切りし、肉たたきでたたき、塩こしょうをふる。
- ②形を整えて小麦粉をまぶし、余分な粉は払い落として④をくぐらせ、パン粉をまぶす。
- ②中温の油でしっかり揚げる。

◆鹿肉の即席佃煮

材料(4人前)

鹿肉200g、しょうが1/2片、かつお節5g、④はちみつ大さじ2・ごま油大さじ1/2・濃口しょう油大さじ2

作り方

- ①鹿肉は繊維に直角に薄切りし、調味料④を加えてよく揉み込んでおく。
- ②しょうがを千切りにする。
- ③フライパンにごま油を熱し、強火で①の鹿肉をよく炒める。
- ④鹿肉の色が変わるまで炒めたら、②のしょうがを入れてさらに炒める。
- ⑤かつお節を加え、混ぜ合わせて完成。

ジビエは健康に優れた食品

猪肉

「肌膚を補い、五臓を益す」と言われているほど、必須アミノ酸が豊富に含まれている。

鹿肉

鉄分が豊富で、低脂肪、高たんぱくなあっさりした味。