

森に生きる命に感謝 けもかわプロジェクトの取組とジビエ料理食事会

【木曾署】ニホンジカをはじめとする野生鳥獣が農林業へ与える被害は全国的に深刻な状況となっており、農林水産省ではニホンジカの頭数を半減するとの目標を掲げ「抜本的な鳥獣捕獲強化対策」に取り組んでいるところです。

現在木曾谷地域では、他の地域から侵入してきたニホンジカの生息範囲が拡大し、今後の農林業に与える被害が拡大する可能性があり、被害を抑えるためには捕獲し適正な生息数に戻す必要があります。この捕獲したシカ等の野生鳥獣を森からの恵みとし、地域の資源として地域振興につなげること、また、狩猟意欲の増進、新規狩猟者を獲得するため、有効な利用方法を普及し今後の鳥獣被害軽減につなげることを目的として、木曾森林管理署と木曾地域振興局が連携し、2月28日に鳥獣の利活用に関する講演会とジビエ料理を紹介する企画を実施しました。

第一部として開催した講演会には、地域の関係者はじめ県内外から約130人が参加しました。

講演会では、捕獲される獣の命をただ捨てるのではなく、暮らしの中で生きるモノにしたい、昔から利用されてきた動物の皮革(かわ)を今の時代に合ったモノに変えて使ってもらいたい、との願いをこめて長野県泰阜村でプロジェクトを立ち上げた、「けもかわプロジェクト」代表井野春香さんの講演をはじめ、長野県ジビエ振興室より長野県鳥獣害の現状報告、また、南信森林管理署におけるニホンジカ対策の取組や、木曾地域でケモノの皮や毛を利用して芸術活動を行う木曾ペインティングス代表岩熊さんの取組を紹介しました。講演会後には「けもかわプロジェクト」の製品の展示と販売を行い、多くの方がシカ皮で製作された製品を購入していました。



展示されたけもかわプロジェクトの製品

第二部は上松町ねざめ亭でジビエ料理を紹介する食事を開催し、70人以上の参加があり大盛況でした。

大町市でジビエ料理レストランを営業するジビエ料理研究家児玉信子さんが腕をふるい、ジビエ料理11品を紹介しました。匂いや調理方法が難しい印象のジビエですが、参加者は振る舞われたジビエ料理のおいしさに驚き、用意された料理は次々になくなりました。食事会の途中で、シェフの児玉さん、けもかわプロジェクトの井野さん、木曾猟友会長の三尾さんの対談が行われ、狩猟の魅力やジビエ、皮の活用について経験者ならではのいろいろなお話を聞くことができました。参加者の中には自分の家でも作ってみたいと、シェフの児玉さんに熱心に調理方法を聞く方や、自分でも狩猟免許を取得してみたいと言う声も聞かれました。

鳥獣被害対策は民有林国有林共通の課題であることから、地域が一体となって共通の認識をもって取り組むことが重要であり、今回の企画に参加された地域の方々に野生鳥獣の被害の現状をご理解いただき、また、利活用に関心を持っていただくことで、今後の地域の農林業への被害を抑えることにつながるよう期待をします。今後も民有林・国有林の森林総合監理士等のフォローアップのために、本会議を継続して開催していく予定です。