

[あふ] aff

agriculture forestry fisheries

12

December 2015

連載 | ご馳走、東西南北

料理研究家・平野由希子^{さん}が案内する

^{お お は さ ま}
岩手・大迫

風土と向き合うワイナリー

特集

野生鳥獣と向き合う



農林水産省

WANTED



シカ

約 **76** 億円



イノシシ

約 **55** 億円



カラス

約 **18** 億円



サル

約 **13** 億円



その他鳥類 (ムクドリ、スズメ等)

約 **17** 億円



その他獣類 (クマ、アライグマ等)

約 **20** 億円

資料：農林水産省作成 ※注：数値は当該鳥獣による平成25年度の農作物被害額

野生鳥獣と向き合う

野生鳥獣による農作物などへの被害は年々深刻化しています。

農作物の被害額は毎年200億円前後に及んでおり、全体の約7割がシカ、イノシシ、サルによるものです。被害を防止する対策や、捕獲した野生鳥獣を食肉(ジビエ)などに利活用する動きが、全国で進められています。

取材・文／岸田直子(P4～8)、宮内亮司(P9) 撮影／島 誠(P10～12)
イラスト／岡本健太郎 ©岡本健太郎／講談社
(イラストは漫画『山賊ダイアリー』からの引用です)



aff [あふ]
agriculture forestry fisheries

12 December 2015
平成27年12月1日発行(毎月1日発行)

CONTENTS

3 特集

野生鳥獣と向き合う

14 ご馳走、東西南北 Vol.8

料理研究家・平野由希子さんが案内する

岩手・大迫 風土と向き合うワイナリー

18 トップランナー vol.7

—今、この人たちが熱い—

雲仙市鳥獣被害対策実施隊[長崎県]

20 MAFF TOPICS

あふラボ

24時間、動画で監視
遠隔操作で捕獲できるIT活用ドロップネット

NEWS

「ディスカバー 農山漁村の宝」(第2回選定)
受賞地区が決定

22 明日をつくる vol.8

東日本の復旧・復興に向けて
地域再生の願いを胸に丹精込めて「ネギ」を育てる

23 読者の声

イラスト／岡本健太郎 ©岡本健太郎／講談社

SPECIAL THANKS



岡本健太郎

『山賊ダイアリー』

岡山在住の現役若手ハンター兼漫画家による、狩り&野性グルメ漫画。『イブニング』(講談社)にて絶賛連載中!

広報誌「aff(あふ)」について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

ホームページのご案内

「aff」は農林水産省のホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関 1-2-1
TEL.03-3502-8111(代表) FAX.03-3502-8766
<http://www.maff.go.jp/>

編集協力 株式会社 KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見 2-13-3
TEL.03-3238-6255 FAX.03-3238-5832
<http://www.kadokawa.co.jp>

アートディレクション／樋口貴信 (THE HIGUCHI)
デザイン／石割 亜沙子 (lampō)
編集スタッフ／西上範生

メールマガジンのご案内

大臣メッセージや施策の紹介、イベント情報などをお届けする「農林水産省メールマガジン」を毎週金曜日に発行しております。ぜひご登録ください。無料です。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/>

フェイスブック・ツイッターのご案内

f フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>

t ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

メンバーのオススメの「郷土メシ」をご紹介します

おいしい日本!“食”のジュニアPR大使ピンク・ベイビーズが行く



写真提供／焼津市観光協会

静岡県焼津市
へそ料理

静岡県焼津市はカツオの水揚げ日本一。カツオ料理のオススメが「へそ料理」! へそってカツオの心臓のことなんです。食感はお肉のような、やっぱりお魚のような不思議な感じ。鉄分が多く貧血にもいいんです。見た目は……(笑)。でも、すごくおいしいです。

Pink Babies

Pick up member!

大森 莉緒 おおもりりお

生年月日／2001年12月22日
出身／愛知県 特技／リアル似顔絵
趣味／料理をすること、食べること

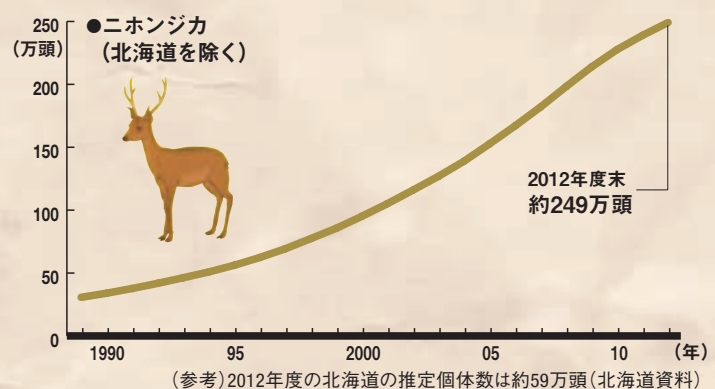
ピンク・ベイビーズとは…

少女11人のボーカルダンスユニット。「おいしい日本!食のジュニアPR大使」として、次世代を担う子どもたちに食と農業の大切さや日本食の魅力などを伝える。

シカ・イノシシが増加する一方、狩猟者は減少しています

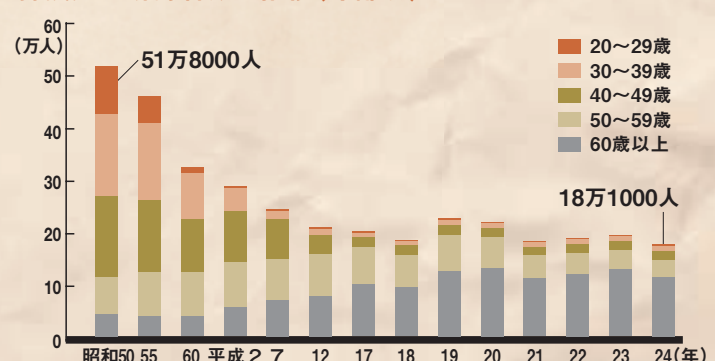
シカやイノシシの数は増加していますが、狩猟免許を所持する狩猟者は減少の一途。その半数以上は60歳以上と、高齢化が進んでいます。

個体数の推移(推定)



資料：環境省「統計手法による全国のニホンジカ及びイノシシの個体数推定等について」より作成 ※注：数値は全国の個体数推定の中央値

狩猟免許所持者数の推移(年齢別)



資料：「平成27年版 環境・循環型社会・生物多様性白書」より作成
※注：近年7年間は毎年集計、それ以前は5年ごとの集計



CASE2

イノシシ

雑食性で、地中の植物や昆虫なども掘り返して食べてしまう。田畑に侵入して農作物を食い荒らしたり、泥を体にこすりつける「ぬたうち」を行う



CASE3

サル

植物を中心にした雑食性で、十数頭から百数十頭までの群れで行動するのが特徴。集団で来て果物や野菜などを食べ散らかす。家屋に侵入したり、人に危害を加えることも



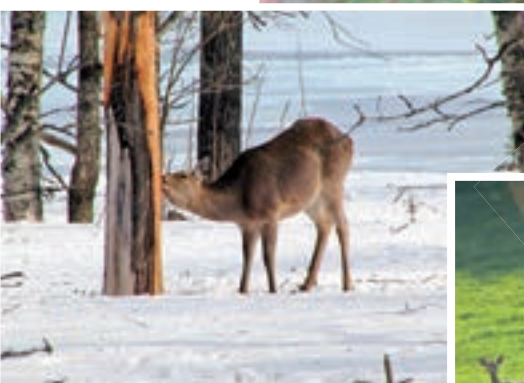
写真提供／埼玉県



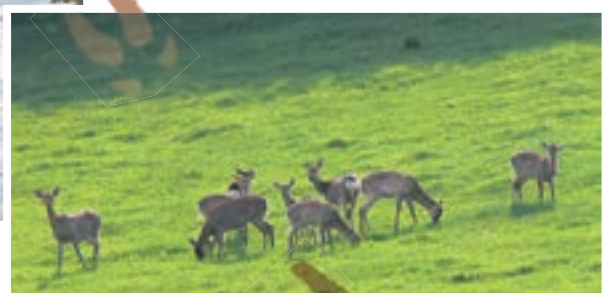
野生鳥獣による農作物被害が深刻化しています



写真提供／長野県



写真提供／北海道



写真提供／信州大学・竹田准教授



写真提供／神奈川県

CASE1

シカ

草食性のシカは食欲が旺盛で、農作物に加え、ほとんどの種類の植物を食べる。柵を飛び越えて侵入するうえ、背が高いので地上2m近い高さの植物や樹皮までが被害に



深刻な鳥獣被害に農家が悲鳴！

農作物を食い荒らす

シカ、イノシシ、カラス等に農作物が食べられるなどの鳥獣被害。農家のやる気まで奪ってしまう、深刻な問題です。

一年の働きが
一晩で水泡と化す

「朝、畑に行ったら、収穫間際のキャベツがシカに食べられていた。今季の仕事が水の泡だ」

そう語るのは野菜の栽培農家・Aさん。設置していた柵を飛び越えて侵入してしまった、と嘆きます。

「うちは収穫直前にイノシシに入られ、稲がなぎ倒された。臭いがついてしまつて出荷できないから、これまでの苦労が一晩でパーだ」稲作を営むBさんも頭を抱えて暗い表情。これまでも多くの被害に遭ってきた2人は「もう農業をやるのがイヤになった」と、精も根も尽き、疲れ切った様子です。

野生鳥獣による農作物被害額は、毎年200億円前後。被害額が大きいのは北海道、福岡県、長野県、宮崎県、兵庫県などで、被害の7割がシカ、イノシシ、サルによるものです。特に近年、シカ、イノシシの被害が増加しています。

動物園やテレビなどで目にするイノシシやシカは、かわいいイメージですが、農家にとっては天敵以外の何者でもありません。丹精込めて育てた農作物を一晩でダメにし、暮らしの糧を失ってしまう…。農家にとって鳥獣被害は、まさに死活問題なのです。

このほか、農業被害に限らず、車両との接触事故や、家屋・文化財の破損、人身被害など、生活環境や生態系への影響も深刻化しています。

野生鳥獣は増加し、
高齢化で狩猟者は減少

では、どうして鳥獣被害がこれほど深刻化してしまったのでしょうか。

古来から農耕が盛んだった日本では、動物と人間の間に常に軋れきがありました。人々は山の中やふもとに小屋を作つて寝ずの番をして鳥獣の侵入を防いだり、防護柵を設置したり、弓矢や落とし穴で捕獲していたのです。食糧の乏しかった時代は、シカやイノシシの肉は貴重なたんぱく源として食べられ、狩猟と農業との兼業で生計をたてる人たちも少なくありませんでした。

しかし、近年になって農山村の過疎化が進み、農業従事者の減少に伴って営農条件の悪い中山間地を中心に耕作放棄地が増加。野生鳥獣の生息地域が広がり、生息頭数が増えます。一方で、捕獲の担い手である狩猟者は減っており、高齢化が進んでいるのが現状です。

野生鳥獣は増え、狩猟者は減る。日本の農業の明るい未来のために、抜本的な対策が求められています。

野生鳥獣が増えすぎた地域では、田畑への侵入を防ぐ柵を設置したり、追い払ったりするだけでは、被害を防止することは難しい状況です。

そこで、国がいま最も力を入れているのが、わなや猟銃などを使用して野生鳥獣を捕獲し、生息頭数を減らす対策です。

農林水産省では、この対策を進めるため、野生鳥獣の捕獲に必要な狩猟免許所持者を育成する講習会や射撃場の整備、箱わなや囲いわな等の捕獲機材導入などの支援を行っています。

また、近年では、捕獲した鳥獣を埋めたり焼却したりするだけでなく、地域資源として有効活用するために、食肉処理加工施設の整備や商品開発、販売・流通経路の確立などの取り組み、食肉利用の専門家による研修会の開催なども支援しています。

こうした取り組みは、捕獲頭数の増加につながることはもちろん、村起こし・地域活性化にもつながると考えられます。

野生鳥獣を捕獲し、適正数まで減らす

〔捕獲〕



写真提供／千葉県茂原市経済環境部農政課

生息頭数を調整

わな(上)、銃(右)、網で野生鳥獣を捕獲。ITを活用した自動監視システムを備えたわなも開発・利用されている



写真提供／長野県伊那市



サルを群れごと捕獲するために設置された、大型の捕獲おり

ニホンザル

“群れごと”捕獲、一網打尽に!

シカやイノシシと違って、群れで行動するサル。「ボスザルを捕獲すればよいのでは?」と考えがちですが、ボスを失った群れは分派して拡散し、さらに群れの数が増えてしまう恐れがあるのです。

そこで、被害対策も群れごとに講じる必要があります。群れの全頭を捕獲する大型のサルの設置や、犬などを活用して農地や集落の外に追い出す「追い払い」、山奥に定住させて集落に出てこないようにさせる「追い上げ」などの対策で、加害群数の半減を目指しています。



写真提供／鳥獣被害対策.com
撮影／小淵幸輝



目標 シカ・イノシシの生息頭数
サルの加害群数

10年後までに半減

シカとイノシシは平成35年度までに約210万頭へ、サルは被害を及ぼす群れの数半減を目指しています

地域ぐるみで目標達成へ



1 地元の農家、猟友会、研究機関などの共同作業で柵を設置(岐阜県郡上市) 2 捕獲のためのわなを仕掛ける(福島県田村市) 3 鳥獣被害対策実施隊でイノシシを捕獲(高知県幡多郡黒潮町) 4 猟銃免許を持つ猟友会員らが一斉捕獲に向かう(岩手県奥州市)

今でさえ深刻な鳥獣被害ですが、このままの捕獲ペースでいくと、シカの場合、平成37年度には現在のほぼ倍の500万頭まで増加するという試算もあり、農林業や生態系にさらに深刻な被害をもたらすことが懸念されています。

農林水産省では、野生鳥獣による被害を防止するため、市町村が作成する「被害防止計画」に基づく「捕獲」や、野生鳥獣の侵入を防ぐ「被害防除」、エサ場や隠れ場所をなくす「生息環境管理」など、地域ぐるみの取り組みを支援しています。

また、市町村における被害防止対策の担い手である「鳥獣被害対策実施隊」の設置や体制の強化を推進。今年度中に全国で1000市町村を目標に、設置促進に向けた普及活動などを行っています。

さらに、環境省と連携して、深刻な被害を及ぼしているシカ・イノシシについて「生息頭数を平成35年度までに半減」という目標を設定。抜本的な鳥獣捕獲対策を実施しています。

この目標を達成する上では、捕獲従事者の育成と確保が大きな課題です。



ストップ! 鳥獣被害

被害防止に向けた活動が全国で進められています

増え続ける野生鳥獣にどう向き合っているのか。捕獲強化などの抜本的な取り組みが、全国各地で展開されています。

全国各地の被害対策を積極的に支援



山の恵みとともに生きる 八木沢マタギの 狩りと暮らし

山でクマなどを狩る「マタギ」と呼ばれる人々。
あまり知られていない彼らの生活を、
実際にマタギの家で育った“マタギ文化の語り部”
佐藤良美さんに聞きました。



(左) 八木沢集落最後のマタギ、佐藤良蔵さん
(上) 昭和40年代の八木沢集落。当時はどの家もマタギだった。舗装された道路が通る今の集落に、マタギはもういない

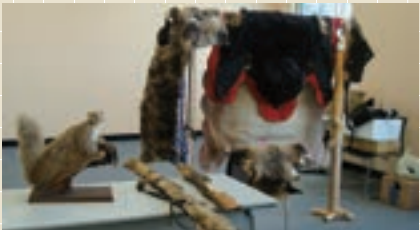
秋 田県の阿仁地域で発祥し、周辺へと広がった狩りの集団が「マタギ」です。私が育った八木沢もマタギが暮らす集落で、私の家も代々マタギの家系。父の良蔵もマタギでしたが、猟をするのは基本的に11月から春先にかけての猟期だけで、職業としての猟師ではありませんでした。江戸時代には、各地へ出向いて生業としての猟を行う「旅マタギ」がいたことが資料から分かっていますが、戦後、職業としてのマタギはいなくなったようです。

マタギはツキノワグマやウサギ、バンドリ(ムササビ)、マミ(アナグマ)、ヤマドリなどを獲物としていました。猟で山に入る前には、女性が近づくことは厳禁。これは山神様をまつるマタギの習わしの一つで、厳格に守

られていました。山の中では独特のマタギ言葉を使って話すことも特徴で、私はほとんど理解できなかったことを覚えています。父をはじめ、普段のマタギたちは温厚ですが、猟のときの姿はまさに鬼。遠くにいる獲物を目ざとく見つけて、射止めていました。獲物は一発で射止めるのが習わし。そこには「獲物を苦しませずに成仏させる」という思想もあったのかと思います。

中でも特別な獲物とされていたのがクマ。山神様からの授かりものとして、その肉は集落全体で平等に分けられました。肉を配って歩くのは子どもの役目。これも昔からの習わしで、「クマを恵んでくれた自然に感謝し、その感謝によってクマが成仏する」という儀礼を、肉を配ることによって後

継者に伝える意味もあったのでしょうか。2009年に父の良蔵が引退し、八木沢集落からはマタギがいなくなりました。13年に父が亡くなるまで、時には酒を酌み交わしながらマタギの話を聞いたものです。マタギを継がなかった私には、その本当の姿は分かりませんが、私の知り得た限りのマタギの姿を、後世に伝えていこうと思っています。



定期的に行われる「八木沢マタギを語る会」では、はく製やマタギの道具などを展示することも



佐藤良美さん

1954年、佐藤良蔵氏の三男として八木沢集落に生まれる。太平山地で希少種、猛禽類の調査・研究に携わる一方、近世の旅マタギ(秋田マタギ)の調査・研究も行う。2009年に「八木沢マタギを語る会」を発足、マタギ文化を語り継ぐ活動をしている

マタギを支えた道具たち

1 牛革で作られた火縄銃の背負い袋。江戸末期頃に使われ、雪の上でも濡れたり凍ったりせず、寒中の猟に重宝した 2 佐藤家に代々継承された槍。右の槍の穂先の断面は三角形で溝があり、八木沢近隣では見られない形状。新潟県村上市三面で作られたものと思われ、昔のマタギがさまざまな地域と交流があったことの証拠の一つ 3 全長122cmの小槍も受け継がれてきたもの。こちらは阿仁地域伝統の形状で、八木沢マタギが阿仁の流れをくむことが分かる



写真提供／北海道



写真提供／鹿児島県姶良市

[被害防除]

電気柵は正しく設置を!

人に対する危険防止のため、危険である旨の表示をすることや、漏電遮断器の取り付けなど、設置方法が電気事業法で定められています



柵の設置や 追い払い活動

電気柵(左)を設置したり、エアガンによる追い払い(下)を行い、野生鳥獣を田畑に近づけないようにする

写真提供／
農研機構・中央農業総合研究センター

一方、生息環境管理とは、野生鳥獣のエサ場や隠れ場所を作り出さないこと。出荷できない農作物などを農地やその周辺に置きっぱなしにしない、やぶや茂みを刈り取って緩衝帯を設けるなど、被害を招くことになる環境を作り出さない対応も必要です。また、被害状況は地域ごとに異なります。農林水産省では、地域に応じた被害防止計画の作成や対策を助言する被害対策アドバイザの紹介のほか、ホームページを通じて、優良活動事例などの各種情報提供を行っています。

被害防除とは、野生鳥獣が田畑へ侵入するのを防ぐ柵の設置や、追い払いなどのこと。野生鳥獣にとって魅力的な農作物の味を覚えさせない、田畑に近寄らせないためには、効果的な対策が必須です。柵にはワイヤーメッシュ柵、金網柵、電気柵、ネット柵があり、獣種や地形などに合わせて、効果が発揮されるように設置することが大切です。

捕獲による効果が現れるまでには時間がかかり、必ずしも計画通りにいかない場合があります。そこで、捕獲と同時に必要なのが「被害防除」と「生息環境管理」の対策です。

野生鳥獣を 農作物に近寄らせない

[生息環境管理]

写真提供／福井県鯖江市



写真提供／福岡県田川郡添田町



エサ場や 隠れ場所を除去

野生鳥獣が身を隠せるやぶや茂みを刈り取り(上)、農地との間に牛を放牧(左)することで、田畑に近づけないようにする



写真提供／農研機構・
中央農業総合研究センター



「オーベルジュ・エスポワール」で提供している、シカ肉のロティ地元産野菜添え ジビエソース。ロティは「ロースト(蒸し焼き)」のこと



マルカッサン(仔イノシシ)骨付きロースのロティ パースニップを包み込んだパイヤソン添え。仔イノシシのことを「マルカッサン」というのに対し、成獣を「サングリエ」という



藤木さんはジビエ講習会の講師としても、日本全国を駆け巡っている(長野県大鹿村にて)



ジビエ料理には地元で採れた野菜も使う。夏～秋にはボルチーニ茸やシモフリシメジなどのキノコ類が豊富だ



藤木シェフ監修の「信州ジビエ THE★鹿肉バーガー」(ベッカーズ)と「信州鹿肉ジビエカレー」(ベックスコーヒーショップ)。期間限定での販売



藤木徳彦さん 1971年生まれ、東京都出身。高校卒業後に長野県内のオーベルジュ(宿泊施設併設のレストラン)で修業を積み、1998年に「オーベルジュ・エスポワール」を開業。信州産ジビエをはじめ、全国でジビエの普及に取り組む。特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会理事長、内閣官房地域活性化伝道師を務める

PART 3 利活用

シカやイノシシは地産地消こそふさわしい 天然の食材「ジビエ」を 新たな食文化に

野生鳥獣の被害が深刻な長野県で、地域の意識を変え、国産ジビエを定着させようと力を注いでいる料理人・藤木徳彦さん。その活動は全国に広がり、新たな食文化への挑戦が続いています。

東に八ヶ岳、北に蓼科山を望む標高1000mのリゾート地、蓼科高原(長野県茅野市)の一角にたたずむフレンチレストラン「オーベルジュ・エスポワール」。ここで地元食材を使って腕を振るうオーナーシェフの藤木徳彦さんは、国産ジビエの普及に尽力しています。

現在は特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会理事長、内閣官房地域活性化伝道師を務める藤木シェフですが、国産ジビエとの最初の出会いは、オープン当初にお客さんからもったシカ肉だったそう。「食材の確保が難しい長野県の厳しい冬に、ジビエはメイン食材になる」と確信し、お店で提供を始めます。

実のところ、長野県の鳥獣による農林業被害額は年間10億円以上(平成26年度)と深刻で、県はニホンジカやイノシシなどの駆除に力を入れていました。そのため、食材として入手するのは容易でしたが、実際には、処理方法や衛生面など、ジビエをめぐる多くの課題があったそうです。

処理ルールを守り 安心でおいしいジビエを

日本には古来から狩猟をして獣肉を食べる文化がありました。現代では、捕獲された鳥獣の肉が食用として市場に出回ることはいまありません。そのため、肉の

処理や衛生面で、あいまいな部分が多かったといえます。

「商品にするために狩る、という猟師さんは少なかったですね。シカは体温が高く、手早く内臓を取り除かないとガスが溜まって肉が臭くなるので、猟師がその場でさばいてしまうこともあり、衛生面を考えれば、山で放血してすぐに処理施設に運ぶ方が望ましいのですが、施設も少なく、それぞれの連携が徹底されていなかったことも原因でしょう」

長野県は平成19年に、信州ジビエ衛生管理ガイドラインを制定し、獣肉の販売を目的とした衛生管理基準を定めました。獣肉の安全な普及のため、藤木シェフも制定に協力しました。以降、県は「信州ジビエ」をブランド化し、ジビエ普及のけん引役となっていくます。「正しいルールのもと、獣肉が商品として流通する仕組みが整い、外食産業で販売できるようになれば、猟師や処理施設もプロの仕事をしてくれるようになります」産業として確立することで、安全の確保に成功したのです。

地域から全国へ ジビエファンの拡大

ジビエ普及の動きは長野県内にとどまらず、鳥獣被害に悩まされている各都道府県が、出口対策の一つとしてジビエに目をつけ始め

ています。藤木シェフは講習会の講師として全国を飛び回り、国の衛生基準や調理法といった知識と調理技術を広める活動を積極的に行っています。

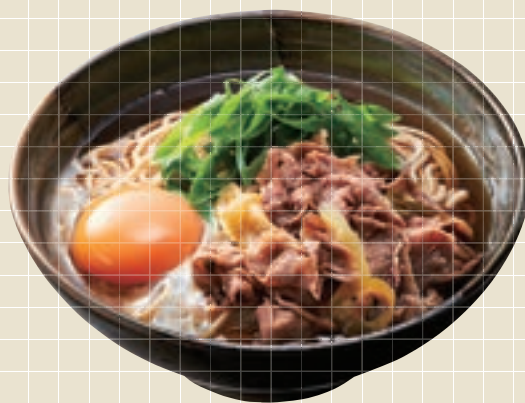
平成26年には、当時自民党幹事長を務めていた石破茂氏に陳情し、国のガイドライン制定のきっかけを作るなど、国がジビエに取り組む体制も後押ししました。昨今では、ファストフードやカレーといった身近な外食メニューの中にジビエを組み込んでいく活動に注力し、ファンの獲得を狙っています。

徐々に広がりを見せるジビエですが、「食肉として利用されているのは、シカでは捕獲頭数の5%(平成26年度、日本ジビエ振興協議会調べ)程度で、まだこれからの産業」と藤木シェフ。「ただ処分されていただけのものを利活用し、自然の恵みとして日本の食文化に定着させたい。ブームで終わってしまつては、地域の取り組みも無駄になってしまう」と熱意を語り、日本の新たな食文化を築く活動が続いています。



清流シカのジビエバーガー
(大阪・和歌山)

デミグラスソースで煮込んだハンバーグに和歌山県東牟婁郡古座川町産のシカ肉を50%使用。柑橘系の特製マヨソースがアクセント。和歌山県と大阪府の17店舗で販売。価格は422円
バン工房カワ ☎0737-63-4792



千葉県産イノシシそば
(千葉)

すき焼き風に仕上げた千葉県産のイノシシ肉をトッピング。JR東日本駅構内のそば店、「あずみ」「乱切りそばあずみ」「二八そばあずみ」の計7店舗で1月17日まで提供。価格は650円(一部680円)
ジェイアール東日本フードビジネス
<http://www.jefb.co.jp/>



猪肉のサムライ煮(大分)

大分県豊後大野市産のイノシシ肉を、しょうがとにんにく、日本酒、しょうゆ、砂糖で炊き込んだ逸品。お取り寄せのほか、大分空港や道の駅原尻の滝などでも販売中。価格は999円
成美 <http://www.narumi-oita.com/>



イノシシの
ジンギスカン鍋
(福岡)

九州ジビエの老舗が提供する、イノシシロースのジンギスカン鍋が家庭で楽しめるセット。特製ジンギスカンのたれが付属。価格は4,800円
有門亭 ☎0948-24-7888



天然のぼたん鍋セット(鳥取)

鳥取県の旅館で提供されている西伯郡南部町産のイノシシ肉を使ったぼたん鍋セットのお取り寄せができる。ごぼうを練り合わせた特製みそだれが付属。価格は4,000円
緑水園 ☎0859-66-5111

手軽に食べられる！ ジビエ料理＆ お取り寄せ

ハンバーガーやカレーといった一般食から、伝統の鍋料理まで、ジビエメニューは全国で味わえます。身近でジビエ料理を堪能できるお店や、家庭でも楽しめるお取り寄せ品を紹介します。

近江日野産
天然シカカレー
(滋賀)

滋賀県蒲生郡日野町産のシカ肉を使った、滋賀県内のCo Co 壱番屋店舗オリジナルカレー。価格は906円。その他、同町産のシカ肉を使ったレトルトカレーのお取り寄せも可
CoCo 壱番屋
(滋賀のフランチャイズ)
<http://group-adv.com/shigacoco/>



藤木シェフが伝授！

家庭でも作れる おいしいジビエ料理

シカやイノシシの肉を手に入れたけれど、どう調理すればいいの？——
そんな方のために、手軽にトライできるジビエ料理を藤木シェフが教えてくれました。



イノシシ肉のオイル煮

調理はとても簡単。圧力鍋を使えば、ももやスネなどの赤身の部位もやわらかくなり、うま味が凝縮されます。脂身の多いジューシーなお肉は、野菜といっしょにいただくと、より味わいが広がります。

材料(4人分)

イノシシ肉(部位は好みで) 玉ねぎ……………¼個
……………200g にんにく……………1片
セロリ……………½本 ローリエ……………1枚
にんじん……………½本 塩 オリーブ油

作り方

- 1 肉はひと口大に切り、塩小さじ1½をふる。
- 2 セロリ、にんじん、玉ねぎはひと口大に切る。
- 3 圧力鍋にすべての食材とオリーブ油1カップを入れて、必ず弱火で約40分加熱する。

圧力鍋は使い方を間違えると蒸気がふき出すなどの危険があります。
取扱説明書どおりに正しく使用してください

シカトマト クリームシチュー

シカ肉は「調味液」で漬け込むとやわらかくなり、臭みも取れます。かみ応えがある肉のうま味も増します。トマトベースのクリームシチューにサフランライスを添えました。

材料(4人分)

シカもも肉……………400g トマト水煮缶……………400g
調味液 トマトペースト…大さじ1
砂糖……………小さじ2 顆粒コンソメ…小さじ2½
塩……………小さじ1 生クリーム(動物性)
酢……………大さじ2 ………………½カップ
玉ねぎ……………小2個 片栗粉 サラダ油 オリー
にんにく……………2片 ブ油 塩

作り方

- 1 肉は3mm厚さに切る。混ぜ合わせた調味液に10分ほど漬け込み、片栗粉適量をまぶしておく。
- 2 フライパンにサラダ油適量を入れて中火で熱し、1を炒める。
- 3 鍋にオリーブ油適量を入れて弱火で熱し、薄切りにした玉ねぎとにんにくを加えて透きとおるまで炒める。



- 4 3にトマト水煮、トマトペースト、水1カップを加えて強火にかけ、沸騰したらあくを取る。コンソメを加えて中火で15分ほど煮込み、火を止める。
- 5 4に生クリームと塩適量を加え、粗熱が取れたらミキサーにかけて滑らかにする(省いても構わない)。
- 6 5を鍋に戻し、2を入れて温める。

※1カップ＝200ml

料理研究家・平野由希子さんが案内する

岩手・大迫 風土と向き合うワイナリー

北上山地の主峰、^{はやちねさん}早池峰山をはるかに望む里山、^{おおはさまち}大迫町。
傾斜地という地形と石灰質の土壌、そして寒暖差のある気候は、
まさにワイン品種のぶどう栽培に適した風土といえます。
そんな大迫の丘にエーデルワインのワイナリーがあります。

取材・文／一志りつ子 撮影／永野佳世

今回の案内人

平野由希子さん

料理研究家。素材のち味を引き出すシンプルなレシピに定評あり。東京・大井町にワインバー「8huit.」を、根津にワインに合う焼き鳥がメインの「76vin」をオープン。雑誌、書籍、料理提案などの仕事のかたわら、週に1回ほど店に立つ。近著は『本気の肉レシピ』（ぴあ刊）。2015年、フランスの農業発展に貢献した功績を評価され、フランス政府より農事功労章シュヴァリエを受勲



ぶどう栽培のプロフェッショナル、エーデルワインの原料調達責任者・佐々木俊洋氏に今年のお話をうかがう

高品質なワインを生む
4億年以上前の地質

数年前、エーデルワインのワイナリーを訪問して、そのワインのポテンシャルの高さに驚いた記憶があります。気候、地形、土壌などの特性を活かして、ここでもぶどうを栽培すると決めた方は素晴らしい判断をされたと思います。

エーデルワインのある岩手県花巻市大迫町は、北上山地の山麓に



丘の上から見た大迫町。昼夜の温度差が大きく降雨量が少なく、傾斜地という地形はまさにワイン造りの理想ともいえる風土

ある。ここは4〜5億年前の古生代に形成された極めて古い地質で、弱アルカリ性の石灰質の、ワイン醸造用のぶどう栽培のためにあつたようなテロワール（土壌）。

傾斜地の中腹にあるワイナリーを訪ねたのは、エーデルワインの主力品種のひとつ、「ツヴァイゲルトレーベ」の収穫が終わり、醸造の仕事が始まっている時期でした。

忙しい合間をぬって、広報担当の佐藤竜太さん、製造部の原料調達責任者・佐々木俊洋さん、醸造技師の責任者・行川裕治さんが、花巻市葡萄酒が丘農業研究所の共同研究圃場へ案内してくださりました。

エーデルワインと花巻市が共同で運営しているのが葡萄酒が丘農業研究所。この圃場で新たな品種導入に向けた醸造用のぶどうの試験栽培を行っている。また、エーデルワインでは、原料となる醸造用品種ぶどうのほと

んどを契約農家から調達している。こうしてエーデルワインが農家の安定した経営を支える一方、大迫町内の契約農家はすべてエコファーマーの認定を受け、減農薬・低化学肥料で良質なぶどうを生産することによって、ワイン造りを支えている。

「農家あつてのワイナリー」という佐藤さんから、エーデルワインと農家の素敵な取り組みを教えてくださいました。栽培農家の畑ごとにワインを醸造し、収穫した翌年の3月には、生産者の方々に自分が育てたぶどうのワインを味わってもらおうというもの。

「自分のぶどうが最終的にどういうものになるのかを知っているのと知らないのでは、栽培への気持ちも全く違うと思います。今年のワインはおいしくできたとか酸っぱくなったとか、自分の舌で確かめることがぶどう作りの励みにつながるはず」と、佐藤さんはおっしゃいます。農家の意識を高めることがワインのポテンシャルを引き上げる基

栽培されている主なぶどう

リースリング・リオン



甲州三尺とリースリングを交配した白ワイン用品種。のびやかな酸味とほのかな青りんごの香り、そして土地由来のミネラルが際立つワインになる

メルロー



早熟で育てやすく冷涼地での栽培にも向く赤ワイン用品種。渋みや酸味はやや少ないが、カシスやベリーなど凝縮された果実香を感じるワインに

ナイアガラ



寒冷地でも栽培しやすい白ワイン用品種。マスカット、杏、ライチなど豊潤な果実香が際立つ。極甘口から辛口まで作られている

エーデルワインと契約している大迫の醸造用品種ぶどう栽培農家は、エコファーマーの認定（土づくりと化学肥料・農薬の低減を一体的に行う農業者の認定制度）を受け、良質なぶどう作りに取り組む。ぶどうの品種は土壌や微妙な気候の違いを見極め、その土地に適したものを選び栽培

ツヴァイゲルトレーベ



オーストリアで広く栽培されている赤ワイン用品種。やわらかい渋みと心地よい酸味に加え、スパイスでベリー類を彷彿させる香りのワインに

キャンベル



渋みは強くなく、華やかなフルーティさが特徴。「エーデルワイン」の名で最初に醸造した赤ワインはこのキャンベルを使用したもの

栽培農家の努力の結晶を試飲

まず、「リースリング・リオン」の2014年を試飲させてもらいました。土地の持つきれいなミネラル感とリースリング・リオンの酸味のバランスが素晴らしく、食

写真提供／エーデルワイン

オガールプラザ 紫波マルシェ(産直部門)

「オール紫波」をモットーに野菜・果物、魚、肉の生鮮品の他、乾物、農畜産物の加工品など、豊富な品揃え。また地元農家の女性たちが作るお惣菜も人気



☎019-672-1504
営業時間:9時～18時40分
定休日:1/1～4



紫波マルシェを運営するオガール紫波の代表取締役・佐々木廣氏は「地元産なら何でもそろろ」マルシェを目指している



上／マルシェで売られている、「自園自醸ワイン紫波ヤマソービニオン」(左・1,404円)、「自園自醸ワイン紫波リースリング・リオン」(右・1,620円)
中／青い大豆(100g250円)、茶豆(1kg680円)など珍しい豆も
下／9月の取材時にはかぼちゃが豊富に並ぶ。新品種のロロンかぼちゃ(200円)

①②撮影／ソチダユリコ
＊価格はすべて税別
豆、かぼちゃ等は価格変動あり

オガールプロジェクト

JR紫波中央駅前町有地の都市再生整備計画事業「オガールプロジェクト」。官民連携で、公共施設、商業施設、サッカー場、住宅など、都市と農村が共生する街を目指す。「オガール」は、仏語のガール(駅)と紫波方言「おがる」(成長)の合成語。



岩手県紫波郡紫波町紫波中央駅前二丁目3-3 ☎019-681-1316

食料自給率170%の町で始まった新たなチャレンジ
大迫町の隣町、紫波町は食料自給率170%という驚異的な地産地消の町。県内でも産直の町として知られ、町内に10カ所の産直物販売所があります。
都市再生整備事業「オガールプロジェクト」の施設のひとつ、オガールプラザには、農村と都市をつなぐ拠点「紫波マルシェ」がある。紫波全域の食材が手に入る「オール紫波」をコンセプトに、生鮮食料品3品(青果、肉、魚)を揃え、惣菜や加工品などにも力を注ぐ。

産直の町だけあって、紫波町の魅力は何と言っても食材。マルシェには、新鮮で彩り豊かな青果物やブランド牛など、自然の恵みが溢れています。
県内有数のぶどうの産地でもある紫波。その恵まれた土壌から生まれたワインにも魅力を感じていましたが、縁あって、このマルシェの棟続きにあるカフェのプロデュースをすることに。地元ならではの食材とそれらに合うワインを多くの方に味わってほしいという思いから、紫波、岩手の食材を扱うコーヒー&ワインの店として、リニューアルしました。
食材を求めて、マルシェや地域の生産者を訪ねて回っていると、また新たな出会いや発見があります。そうした縁も大切にしながら、この恵み豊かな地域の魅力をつないでいきたいと思っています。

右／紫波マルシェからの野菜サラダ(1,200円) ①
下／岩手山形村のコンビーフやハム、岩手産豚のパテ・ドカンパーニュやリエットなど、ワインに合う料理が揃う②



オガールプラザ coffee & wine 4832

平野さんがプロデュースするカフェでは、紫波を中心に岩手の食材を使った滋味豊かな料理が楽しめる

☎019-601-6988
営業時間:11時～21時
定休日:12/31～1/3
(年によって異なる)



醸造技師の責任者、行川裕治氏が、一次発酵を終え圧搾された赤ワインの味を確認



樽に移されてセラーで寝かされる赤ワイン。静かな熟成の時間がおいしいワインを育む

中酒として最高の白に仕上がっています。
「30年ぐらい前から栽培を始めた品種で、毎年いいワインを造ってくれます。2014年は天候にも恵まれて」と行川さん。醤油からオリブオイルまで幅広い調味料に合う、日本の食卓向きの白ワインです。

ワインの味を表現するとき、よく「ミネラル感」という言葉を使います。このミネラルとは、ミネラルウォーターのミネラルと同じく、カリウム、カルシウム、鉄などの鉱物のこと。ワインのミネラルは、ぶどうが育つ土壌に由来する。1億5千年～2億年前のジュラ紀の地質と言われるブルゴーニュ地方のシャブリなどもミネラル感のあるワインの生産地だ。ミネラルはワインの味の骨格を作るとも言われ、大事な要素のひとつ。

次にいただいたのが「シルバーツヴァイゲルトレーベ2012」。大好きな品種のひとつです。「ツヴァイゲルトレーベは雨にあたると実が割れてしまう。放っておくとそこからカビが発生するので、割れた実をこまめに取り除くことが必要な、手間のかかるぶどうです。いいぶどうはこうした農家さんの努力の結晶」と行川さんはおっしゃいます。
タンニンがまろやかで、スパイシー。ミネラル感が立つことで、奥行きのある赤ワインになっています。鹿肉や短角牛など、赤身の肉にぴったり。魚だとまぐろとか、こつくりと煮た肉じゃがなんかも合いそう。

最後にいただいた「メルロー12年」は、佐々木さんの実家で栽培したぶどうで造られたワインだそう。初めてエーデルワインをいただいてから数年経ちますが、変わらぬおいしさには感動を覚えます。大迫町のテロワールの豊かさだけでなく、手抜きのないぶどう栽培、そしてぶどうの力を見極めた醸造技術が、さらにワインに磨きをかけていると再認識。これからがますます楽しいワイナリーです。



エーデルワイン ワインシャトー大迫

1962年、大迫町のぶどうの生産振興を目的に設立されたエーデルワイン。地元農家と連携し、ワイン醸造技術に磨きをかけ、国内外で評価されるワインを醸す

岩手県花巻市大迫町10-18-3 ☎0198-48-3200
営業時間:9時～16時30分
＊5/1～10/31は17時まで延長
休館日:年末年始(12/31～1/3)

右／酸とミネラルのバランスが素晴らしい白。日本の家庭の食事を引き立てて豊かにしてくれるワイン
下／左から「ハヤチネゼーレメルロー熟成樽2012」「シルバーツヴァイゲルトレーベ2012」「五月長根葡萄園リースリング・リオン2014」(すべてオープン価格)



奴らとの知恵比べ。人を育て、人と人をつないでいくしかない。

そうした取り組みを行っていないながらも、新たに対策を講じる地域が増え、市の職員のみで体制では十分な現地指導が困難になりました。そこで13年3月、新たに若手の農業者4名を民間実施隊員に任命しました。

愛知県の企業に勤めた後、地元に戻って就農した元村孝太郎さんも隊員の1人。任命される前から農作物の被害や踏みつけの被害に危機感をおぼえ、「4Hクラブ（農業青年クラブ）」※のメンバーとして防護柵の点検・管理などに取り組みでいました。そこで、より組織的に地域の農業を守りたい、という思いから参加を決意したのです。

農家の視点を活かして活動する元村さんは、「初めは先輩の農家に遠慮するところもありましたが、自分たちの親や祖父の世代に農業者として認めてもらえたと感じる事ができ、うれしいですね」と微笑みます。

こうして、元村さんたち若手の奮闘を見た農家の意識はさらに高まり、自分たちの地域でもがんばろうと、地域ぐるみの取り組みが広がりました。

若手農業者を隊員に任命

雲仙市鳥獣被害対策実施隊の特徴的な取り組み



1 柵の設置指導

ワイヤーメッシュ柵には忍び返しをつけるよう指導。メンテナンスも重視している



2 ハイテク機器の利用

ほ場に近づく加害動物を確認するためのセンサーカメラ。獣種の確認や行動調査を行う



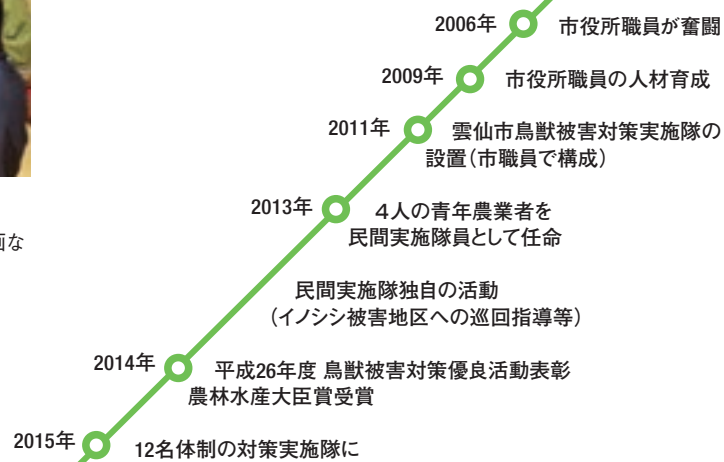
3 集落での座談会

地域住民も交え、地域ぐるみで被害対策や改善計画などについて話し合う

Data

- 【所在地】長崎県雲仙市吾妻町牛口名714(雲仙市役所)
- 【対象地区】長崎県雲仙市管内
- 【主要な事業】鳥獣被害対策
- 【隊員】12名(民間実施隊4名、市役所農林水産課職員8名)

雲仙市鳥獣被害対策実施隊のあゆみ



対策の三本柱と可視化

イノシシ対策は防護、棲み分け、捕獲の三本柱で進めています。「防護は単に柵を整備すればよいというものではありません。イノシシは賢い動物で、侵入の仕方をどんどん変えてくるので、対策は知恵比べ。また、防護柵は設置後、管理を怠らないことも大切です」(元村さん)

棲み分けでは、ほ場の近くに草が生い茂って侵入経路になることを防ぐため、ヤギを放牧して緩衝帯を整備する試みを行っています。捕獲については、4名の民間隊員がわな猟免許を取得しました。

また、情報の「見える化」も意識。白地図と航空写真を使って、イノシシの痕跡や棲み家となる藪、収穫残渣、防護柵の設置状況などを記入した「集落環境マップ」を作成し、地域住民と情報を共有することで、被害の発生要因などを知ってもらいます。

こうしたさまざまな取り組みにより、被害額をピーク時から8割以上減少させることに成功しました。「人を育てること、人と人をつなぐこと」。鳥獣被害と向き合ってきた松尾裕樹さんは対策の秘訣をそう語ります。



元村孝太郎さん(写真右から2人目)たち民間実施隊のメンバーと松尾裕樹さん(写真右)。民間実施隊員は侵入を防ぐ柵の管理のほか、住民の要請に応じて捕獲も行う

vol.7 雲仙市鳥獣被害対策実施隊[長崎県]

青年農業者と市職員が連携 若い力で鳥獣被害対策に取り組む

野生鳥獣による農業被害が全国で問題化しています。イノシシの食害に悩まされていた長崎県雲仙市では、地元の若い農業者と市職員が雲仙市鳥獣被害対策実施隊を組織し、地域ぐるみで対策を推進することで大きな成果をあげています。

文/下境敏弘

市の職員が立ち上がる

島原半島の北西部、雲仙岳につながる丘陵の広がる雲仙市は、温暖な気候を生かした露地野菜やイモ類などの栽培が盛んです。しかし、農村を取り巻く環境の変化などから鳥獣被害が拡大し、ピーク時の2006年度にはイノシシによる農作物の被害額が5980万円に達しました。

被害に頭を抱えていた市では、まず、職員の知識・技術の向上を図るため、09年に長崎県主催のイノシシ対策A級インストラクター(※)の養成講座に市職員を参加させました。

「電気柵はイノシシの腹と鼻に効くように設置することなど、具体的なノウハウや技術を得るうえで有効でした」と語るのは、A級インストラクターを取得した雲仙市産業振興部農林水産課農業班の松尾裕樹さんです。

市役所内での人材育成を進めた同市は、次のステップとして、11年に専門知識や技術を備えた市職員5名で雲仙市鳥獣被害対策実施隊を結成します。実施隊では、被害対策の集合研修や集落に向いて出前講座を開催するなど、被害対策に必要な知識と技術を持った地域の中核となる人材(地域リーダー)の育成に努めてきました。

NEWS

「ディスカバー農山漁村の宝」(第2回選定)受賞地区が決定



「ディスカバー農山漁村の宝」は、地域が持つ魅力を発掘して農山漁村活性化につなげている優良事例を選定する取り組みです。第2回選定では、全国683地区から応募があり、そのうち27地区を優良事例として選定しました。さらに、一般から募った「応募メッセージ」なども踏まえ、グランプリに富山県の「新湊漁業協同組合」特別賞に岩手県の「遠野・住田ふるさと体験協議会」など、3地区が選ばれました。

10月29日に選定証授与式が行われ、式後の交流会では安倍晋三総理や森山 裕農林水産大臣が各地区代表者のみなさんと、各地区の取り組みについて積極的な意見交換を行いました。



首相官邸で行われた交流会で安倍総理らと各地区代表が意見交換を行った

受賞した地区と全選定地区

グランプリ	富山県射水市	新湊漁業協同組合
特別賞(グ)	岩手県遠野市	遠野・住田ふるさと体験協議会
特別賞(ブ)	山口県萩市	社会福祉法人E.G.F
特別賞(ウ)	三重県鳥羽市	相差海女文化運営協議会
	北海道剣淵町	絵本の里けんぶちVIVA マルシェ
	北海道北斗市	函館育ちふっくりんこ蔵部
	青森県平川市	農業生産法人 株式会社 グリーンファーム農家蔵
	宮城県仙台市	一般社団法人 ReRoots
	栃木県市貝町	芳那の水晶湖ふれあいの郷協議会
	埼玉県秩父市	お菓子な郷推進協議会
	神奈川県平塚市	平塚市漁業協同組合
	静岡県西伊豆町	西伊豆しおかつお研究会
	石川県能登町	春蘭の里実行委員会
	石川県七尾市	NOTO 高農園
	福井県福井市	殿下の里づくり組合 かじかの里山殿下部会
	福井県若狭町	農業生産法人 有限会社かみなか農楽舎
	岐阜県下呂市	馬瀬地方自然公園づくり委員会
	滋賀県野洲市	せせらぎの郷
	和歌山県有田市	株式会社 早和果樹園
	和歌山県田辺市	農業法人 株式会社秋津野
	島根県浜田市	美又湯気の里づくり委員会
	岡山県久米南町	北庄中央棚田天然米生産組合
	徳島県吉野川市	特定非営利活動法人 美郷宝さがし探検隊
	香川県多度津町	農事組合法人たどつオリーブ生産組合
	熊本県玉名市	小岱山薬草の会
	鹿児島県南大隅町	社会福祉法人 白鳩会
	沖縄県名護市	やんばる畑人プロジェクト

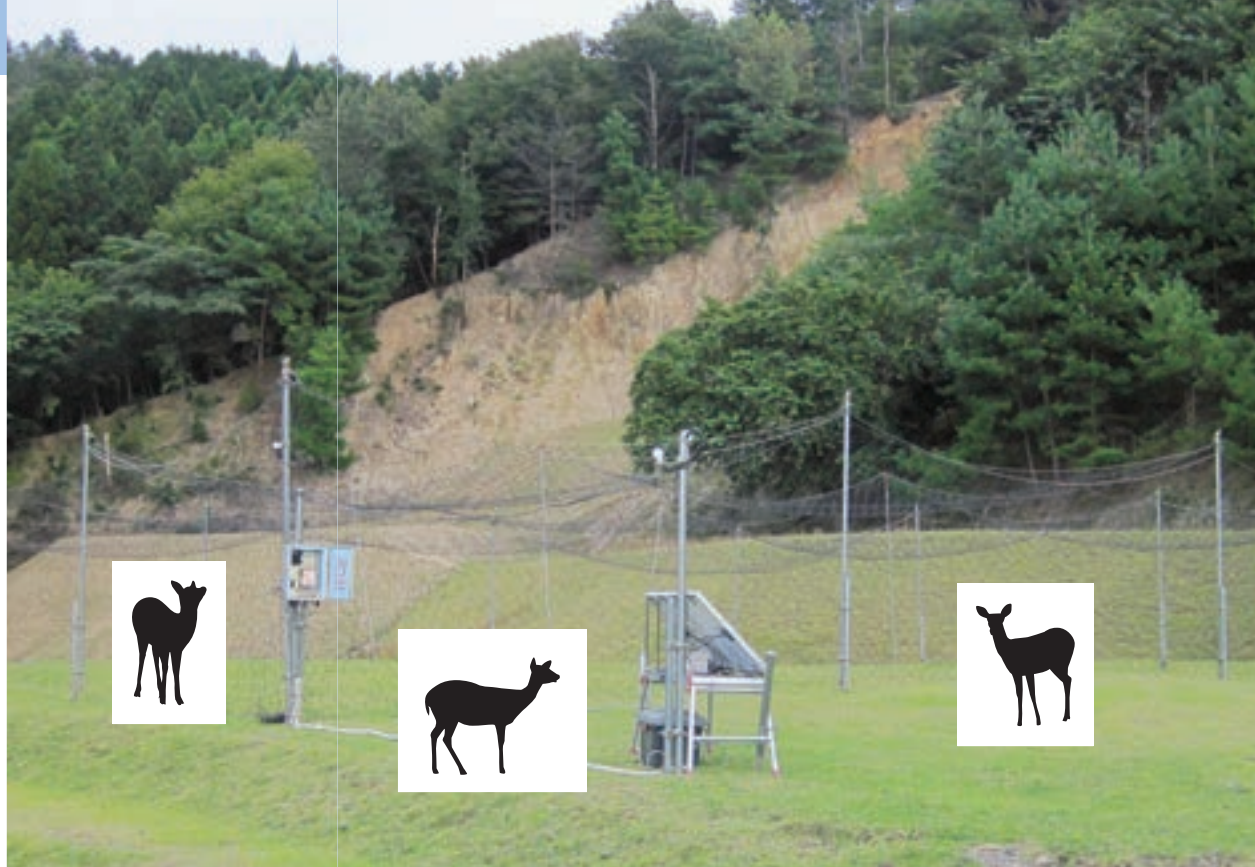
※特別賞(グ)＝グローバル賞、特別賞(ブ)＝プロデュース賞、特別賞(ウ)＝ウィメン賞

あふラボ

トリビア

シカを群れで捕獲する方法

警戒心の強いシカは、危険を察知して回避する能力が高く、常に慎重に行動します。一方、安全に食べ物を得られる場所を見つけると、何度でも出没するようになります。餌付けすることで、エサ場として学習させることができ、工夫次第で群れごとの捕獲が可能です。



「OBAMAビーストキャッチ」は捕獲スイッチを押すと電流が流れてネットが落ちる仕掛け。福井県小浜市地元農家の山本益弘さん、上見良一さんが考案



捕獲対象の動物が入ったら、遠隔操作でネットを落とす

右／高性能カメラと赤外線で、昼夜を問わず監視。また、動物が侵入するとセンサーが反応する左／ネットの落下装置には医療用電磁石を採用。常に電流を必要としない省エネ仕様

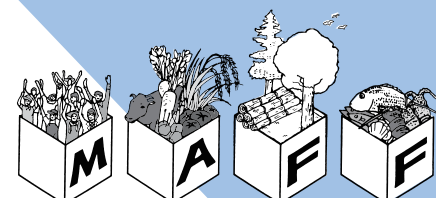


農家が考案した画期的ドロップネット
鳥獣被害が深刻化していた福井県小浜市。平成22年にシカの捕獲用ドロップネット「OBAMAビーストキャッチ」が生まれました。この大型の捕獲装置は地元農家が考案し、自己負担で開発したもの。従来のわなでは1頭ずつしか捕まえられませんでした。約20m四方の落下式ネットやモニターによる監視の仕組みを採用したことで、初心者や少人数でも容易に大量捕獲が可能になりました。「モニター監視によって最も効率の良いタイミングでネットを落とせる」と長所をアピールするのは同市職員の畑中直樹さん。現在は滋賀県や三重県などで22台が導入されています。

三重で加わったIT技術による遠隔装置システム
OBAMAビーストキャッチの可能性に注目した三重県農業研究所が学生らと協力し、インターネットでの遠隔監視・操作ができる機能を加えた「まる三重ホカクン」を開発。地元企業が実用化しました。センサーがシカの侵入を検知すると、登録したアドレスにメールが送信される仕組みも導入。さらに、ネットワークカメラでライブ映像を配信することで、管理者は離れた場所からスマートフォンやパソコンでわな内を監視・



離れた場所からでもパソコンやスマートフォンでネットの様子を映像で確認できるので、捕獲対象を間違えるミスも大幅に軽減された。開発には三重県農業研究所と鳥羽商船高等専門学校が協力し、(株)アイエスイーが実用化



TOPICS

MAFFとは農林水産省の英語表記「Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries」の略称です。「MAFF TOPICS」では、農林水産省からの最新ニュースなどを中心に、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けいたします。



あふラボ

aff laboratory



文／葵和みどり

24時間、動画で監視 遠隔操作で捕獲できる IT活用ドロップネット

福島県南相馬市

きたかいはま
北萱浜
機械利用組合

農地整備組合の組合長も務める
林一重組合長(左から2人目)

地域再生の願いを胸に 丹精込めて「ネギ」を育てる

津波と福島第一原子力発電所事故により被害を受けた故郷を再生するため、農業設備の無償貸与を受けるなど各種支援制度を活用し、営農を再開した福島県南相馬市北萱浜のベテラン農業者たち。収益性の高い農業経営を目指す彼らが選んだ作物は、ネギでした。

文／下境敏弘



太平洋に面した緑豊かな田園風景が一変しました。東日本大震災の津波に襲われ、田畑は浸水し、見渡す限りがれきが散乱する荒地となったのです。どうにか無事だった高台の農地も、福島第一原子力発電所事故のため、農作物の作付自粛や出荷制限を余儀なくされました。

営農再開のために
立ち上がった
ベテラン農業者たち

95戸中65戸の家屋が全壊するという壊滅的被害を受けた福島県南相馬市北萱浜行政区では、長期にわたって避難生活を続けていました。そうして、多くの住民が他地域への移住を決定する中、家屋とともに農機具や農業施設、資材、種もみまで濁流に流されながらも、この地に留まろうと決めた人たちがいます。

「江戸時代の飢きんを乗り越えて祖先が大切にしてきた故郷を守らなくてはいけない」。そう誓ったのは、平均年齢70歳に近い8人の農業者でした。

個々では営農の再開が困難でしたが、生死を共にした仲間とこれ

からも生きていこうと決め、「役員報酬なし、働いた分を時給換算で平等に分ける組織」を旗印に、平成25年1月に北萱浜機械利用組合を設立しました。

「みんなで話し合い、目をつけたのがネギでした」と話すのは、組合長の林一重さんです。

南相馬市は東北地方でありながらも冬はほとんど雪が降らず、ネギは夏の一時期を除いてほぼ通年で出荷できます。安定的な需要が見込めるうえ、生産体系の機械化が確立していることも、選択の理由でした。

いつか帰郷する若い農業者に受け継いでもらえるように

トラクターや育苗箱、洗浄機などの農業機械・農機具は国の被災

地域農業復興総合支援事業の無償リース制度を活用し、パイプハウスや作業所、農業資材は民間の支援(キリン絆プロジェクト)を受けました。栽培技術は県相双農林事務所の指導を受け、茨城の先進的な生産地も視察しました。

転出した人を含め25人の地権者から土地を借り、がれきや堆積土砂を除去し、25年4月、1.2haで作付を開始。以降、組合員が力を合わせて土寄せや病害虫防除などの作業を行いました。

「故郷を離れざるを得なかった若い人たちが、いつか戻って来たら野菜作りを受け継いでもらい、誇りを持って働ける場をつくれるよう、みんなががんばっていきます」

微笑む林さんの視線の先には、鎮守の杜が寄り添うネギ畑のみずみずしい緑が広がっています。



半自動式定植機のほか、ブームスプレーヤーや乗用型収穫機などを支援制度で導入



がれきや堆積土砂を除去したほ場で栽培を開始した



2年前、津波で何もなくなくなった北萱浜にビニールハウスを建て、再生の一步を踏み出した
撮影／寺島英弥 河北新報社

読者の声

読者の皆さまから寄せられた
『aff』10月号のご意見や感想を紹介します。

❏ 木のぬくもりが感じられる特集でした。国産材を使った公共建築物の写真は、木の美しさがとてもよく伝わってきて感動しました。(60代以上・女性)

❏ 特集を読んで、本当にその通りだと納得しました。私は以前から国産材利用派です。使うことで、森林を残していくことができると思っているからです。しかし、私の地元では森林を伐採している様子がほとんどなく、森林事業の未来を心配しています。(50代・男性)

❏ 木のぬくもりには温かさがあがり、住んでいても安らげます。これからも広げていって欲しいです。(60代以上・男性)

❏ 林業の現場で働いている本戸さんは、すばらしい女性だと思いました。伐採だけでなく、植栽や下刈りなど大変なことがたくさんあるんですね。木の生長に合わせた整備の大切さもわかり、勉強になりました。(40代・女性)

❏ 普段何気なく食べているかまぼこですが、その歴史や原材料の変遷などとても奥深くておもしろい内容でした。(40代・女性)

❏ あふラボの「酵素剥皮^{はくひ}」は、高齢社会の今、業者だけでなく一般消費者にも歓迎される情報だと思いました。(60代以上・女性)



写真提供／湯河原町

広報誌aff(あふ)の感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省のホームページ、広報誌affのサイトから回答できます。



放射性セシウムに関する情報について

農林水産省のホームページ
(東日本大震災に関する情報)をご覧ください。
<http://www.maff.go.jp/>
携帯電話用ホームページ
<http://www.maff.go.jp/mobile/>



国産の消費拡大に向けた国民運動



日本の食料自給率を向上させるために明るい未来をめざして
ひとりひとりが今できることを

おいしい国産でもっと元気に！



フード・アクション・ニッポン

詳しくは

フード・アクション・ニッポン

で 検索

様々な活動を通じてフード・アクション・ニッポンは国産農林水産物の消費拡大を推進しています。



フード・アクション・ニッポン アワード
消費拡大に資する優れた取組を表彰



食べて応援しよう！
被災地産食品の消費拡大を推進



日本の食でおもてなし
観光と連携し、消費拡大を推進

米粉倶楽部
米粉で、食料自給率アップ！

米粉倶楽部
米粉の消費拡大を推進