

[あふ]

# aff

agriculture forestry fisheries

January  
2018

1

特集  
2

おでん

特集  
1

# ジビエ

（野趣あふれる味を堪能）



農林水産省

## CONTENTS

- 2 味の再発見！昔ながらの  
ニッポンの郷土料理 第9回  
だまこ鍋 [秋田県]

## 4 特集1 ジビエ

- 14 輝く！未来を担う生産者 vol.9  
NPO 法人いのちの里 京都村/京都府  
食と命のあり方を  
広く伝えていきたい

## 16 特集2 おでん

## 20 MAFF TOPICS

あふラボ  
コンパクトなねぎを開発

### NEWS

「おいしい日本の逸品」を選定  
森のベストショットを大募集  
日本全国のご当地鍋を食べ比べ  
多面的機能支払交付金【第7回】  
鴨がたくさん集まる環境を

## 23 読者の声

表紙/ジビエ料理  
写真提供/星のや富士

### ○広報誌「aff(あふ)」について

農林水産省や農山漁村は、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

### ○Web サイトのご案内

「aff」は農林水産省のWeb サイト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>  
編集/武蔵おりえ 藤原由香 西上範生

アートディレクション/大井 亮 (Zappi)  
デザイン/桑原菜月 (Zappi)

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。



撮影/島 誠 料理制作/三好弥生



田沢湖  
(秋田県仙北市)

# 秋田県 | だまこ鍋



あきた



春の七草の一つとしても古くから親しまれてきたせり。根は土を落とし、きれいに水洗いされたものが県内では売られている。

## 文/白央篤司

フードライター。研究テーマは日本の郷土食と「健康と食」で、月刊誌『栄養と料理』（女子栄養大学出版部）などで執筆。著書に『にっぽんのおにぎり』（理論社）『ジャパめし。』（集英社）などがある。ブログ <http://hakuoatsushi.hatenablog.com/>

わさり、一つの鍋の中で溶け合っ  
てゆく。その風味をいっぱい吸  
っただまこは、たまらないおいし  
さだ。ねぎやしらかき、天然のき  
のこを入れる人もあり、スープは  
秋田名物の比内地鶏（ひのちじ）でとる人も。  
秋から冬にかけての、ごちそう鍋  
なのだ。  
ちなみにだまことは丸い形を  
「お手玉」になぞらえたとも、丸  
めるといふ方言の「だまける」か  
ら来ているとも言われる。

せりの根が欠かせない、食材のうまみを味わう鍋

秋田の郷土料理といえはきりた  
んぽ鍋が有名だが、だまこ鍋はい  
わばそのお手軽版。主に県中央部  
から北の地方で食べられている。  
「つぶした米を秋田杉の棒につけ  
て焼いたのが、きりたんぽ。つぶ  
した米を丸めるだけの、だまこは  
作りやすいので、よくやりますよ」  
とは地元の方の声。  
私も一度食べてすっかりハマリ、  
自宅でもよく作るようになった。  
難しいものではないので、ぜひ試  
してみてほしい。  
まず、やかたために炊いた白米  
をすりこぎなどでつぶす。全体の  
半分ぐらいをつぶして、残りは粒  
が立つように。地元ではこのこと  
を「米をはんごろしにする」なん  
て言う。手に塩水をとって、米を  
ピンポン玉の大きさに丸めておく。  
ごぼうはさがきにし、まいたけ、  
とりも肉は一口大にする。これ  
らを鍋に入れて、とりガラスープ  
としようゆ、酒で煮れば完成だが、  
欠かせない野菜がせりなのである。  
秋田人がせりといえは長い根が  
付いたもので、ここから野趣あふ  
れる強い香りが出る。今回の料理  
写真では「せりは根付きで食べる」  
ということを強調して撮らせてい  
ただいた。せりは県全域でよく食  
べられ、湯沢市の三関地区が名産  
地として知られている。  
まいたけ、ごぼう、そして根付  
きのせりという、香りの強いもの  
が、とりのうまみとしようゆと合

# ジビエ

野生の鳥獣肉は、今が食べごろ。  
人気が高まりつつあるジビエの魅力に触れてみましょう。

取材・文／下境敏弘（P4～5、10～13）、Office彩蔵（P6～9）  
イラスト／立原圭子

## ヨーロッパの貴族たちが 愛した野生の味

食材となる野生鳥獣の肉をフランス語でジビエ（gibier）といいます。

中世のヨーロッパでは、ウサギなどの小動物は、誰でも狩って食べていたようですが、大型の獣の狩猟は、広大な領地を持つ階級の人々へのみ許されていました。しとめた獲物は貴族にふさわしい食べ物とみなされ、客をもてなす料理の材料にされました。

料理は丸のままローストされることが多く、食卓に運ばれ、屋敷の主人が肉の塊を短剣で切りました。肉の切り分けは優れた剣の使い手であることを示す演出でもありました。

このように、シカやキジ、マガモ、野ウサギなど野生鳥獣の肉を用いるジビエ料理は、ヨーロッパにおいて貴族の料理として発展してきました。

## 調理の工夫が現代に伝わる レシピのものになる

野生鳥獣は、しとめてから時間が経つと熟成が進み過ぎて、クセの強い肉になってしまいます。冷凍・冷蔵保存の有効な手段がなかった時代のヨーロッパの料理人たちは、ワインやスパイスを用いるなど調理法に工夫をこらすようになり、これが現代に伝わるジビエ料理のレシピのものになりました。野生の動物は家畜と異なり、同じ種類でも個体差が大きく、年齢や健康状態、さらには育った環境

や食べていたエサなどでも肉質が異なるため、それぞれの個性を見極めて調理する必要があります。正しい調理法を用いることで、ジビエのうまみを存分に引き出すことができます。

野山を駆け回っていた動物の肉は脂肪が少なく、筋肉質です。ヘルシーで栄養価が高いのがジビエの特徴とうたわれています。

## 日本でも野生の獣は 昔から食べられていた

ヨーロッパと異なり、日本は仏教の影響から肉食の文化がなかったと思われがちですが、野生の動物を食べる習慣は古くからありました。

鎌倉時代の武士は狩ったクマやウサギなどを食べていましたし、戦国時代の武将、織田信長や徳川家康は鷹狩りの獲物のキジなどを食べたといわれています。

武士だけでなく、山間部の村に猟師がいることは珍しくありませんでした。また東北地方や甲信地方にはクマなどを追うマタギと呼ばれる狩人がいました。

とはいえ、野生鳥獣の料理は長らく地域の伝統的な食文化という位置づけでした。

今でも、イノシシ肉を「山くじら」と言い換えたり、ウサギを「羽」、2羽と鳥のように数えたり、イノシシ鍋を「ぼたん鍋」、シカ

鍋を「もみじ鍋」と呼んだりします。表向き獣の肉を食べることがはばかれていた時代の名残と考えられます。

## 利用が広まりおいしくなった 日本のジビエ

日本におけるジビエをめぐる状況が近年、大きく変わりつつあります。全国でシカやイノシシによる農作物の被害が問題になり、捕獲が進められるとともに、ジビエとして利用する動きが広まっているのです。

厚生労働省は、平成26年に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を発表しています。捕獲後の処理や調理を正しく行うことにより、特有の臭いや硬さがなくなり、生食を避け、十分加熱することで安全に食べることができます。

処理方法などの改善により、日本のジビエはおいしく食べられるようになったとされます。「害獣」とされてきた野生動物が、食文化をより豊かにしてくれる味わい深い食材、あるいは山間部を活性化させてくれる地域資源とみなされるようになっていのです。

参考：ジャンル・ビエール・ブーラン、エドモン・ネランク著「フランス料理の歴史」（KADOKAWA）、宮本常著「山に生きる人びと」（河出書房新社）

## シカ、イノシシ肉の栄養価は？

### ■ 栄養成分の比較（100g当たり）

|             | エネルギー<br>(kcal) | たんぱく質<br>(g) | 脂質<br>(g) | 鉄<br>(mg) | ビタミン<br>B1<br>(mg) | ビタミン<br>B2<br>(mg) | ビタミン<br>B6<br>(mg) | ビタミン<br>B12<br>(mg) |
|-------------|-----------------|--------------|-----------|-----------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| シカ肉<br>※1   | 147             | 22.6         | 5.2       | 3.4       | 0.21               | 0.32               | 0.55               | 1.3                 |
| 牛肉<br>※2    | 317             | 17.1         | 25.8      | 2.0       | 0.07               | 0.17               | 0.35               | 1.4                 |
| イノシシ肉<br>※3 | 268             | 18.8         | 19.8      | 2.5       | 0.24               | 0.29               | 0.35               | 1.7                 |
| 豚肉<br>※4    | 253             | 17.1         | 19.2      | 0.6       | 0.63               | 0.23               | 0.28               | 0.5                 |

※1 ニホンジカ、赤肉、生 ※2 [和牛肉] サーロイン、赤肉、生  
※3 肉、脂身つき、生 ※4 [大型種肉] 肩ロース、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）」

ジビエの中でも捕獲数の多いシカ肉、イノシシ肉の栄養価を、それぞれ牛肉、豚肉と比較したのが上の図です。イノシシ肉は鉄分が豚肉の4倍で、ビタミンB12が3倍です。シカ肉もカロリーが牛肉の半分で、脂質が5分の1、しかも鉄分は1.7倍です。中でも注目される成分がシカ肉に含まれる「アセチルカルニチン」です。アミノ酸の一種であり、脳機能向上や疲労・ストレス軽減などの効果があると報告されている成分ですが、シカ肉には牛肉の2倍も含まれています。アスリートにも適した食材として注目されており、ダイエット食や高齢者の介護食としての利用も期待されます。





## 木々に囲まれた屋外ダイニングで ジビエのディナーを楽しむ



**星のや富士** [山梨県]  
河口湖に面した丘陵にある日本初のグランピングリゾート。屋外ダイニング「フォレストキッチン」ではダッチオープンで調理する「冬の狩猟肉ディナー」が。客室で食べられるジビエメニューもある。  
<https://hoshinoya.com/>



## 道の駅で食べられる イノシシ肉のラーメン



イノシシ肉入り「ししラーメン」780円。スープの出汁にもイノシシの骨を使用。



**もっくる新城 奥三河製麺**  
[愛知県]

新東名高速道路新城ICよりすぐの国道151号線沿いにある。イノシシ肉を使ったラーメンやぎょうざのほか、温泉卵をのせた「温玉鹿カレー」も食べられる。  
<http://www.mokkulu.jp/index.html>



特集  
1  
ジビエ



**道の駅 藤川宿**  
[愛知県]

徳川家康生誕の地として知られる岡崎市の東側、国道1号線沿いの道の駅。軽食メニューに、イノシシ肉を使ったホットドッグや、八丁みそだれの「猪肉の焼肉定食」がある。  
<http://fujikawa37.com/index.html>



客室のテラスで楽しめるルームサービスメニュー「山麓の鹿しゃぶ鍋」。



## 富山湾に面したイノシシと シカ肉ぎょうざ専門店



ニンニク有り、無しがある「イノシシ餃子」「シカ餃子」各6個入り各540円。



**ジビエぎょうざ家**  
[富山県]

北陸自動車道黒部ICより車で約10分。東京から移住した店主により昨年1月に開店。「イノシシ餃子」は脂分が甘く、「シカ餃子」は女性に人気。  
<https://www.zibiegyozaya.shop/>



## 宿場町で“猪ホットドッグ”を テイクアウト



岡崎市のイノシシ肉を使った「ぶじかわ イノちゃんドッグ」370円。



## 冬には野生のタンチョウが 飛来する道の駅のレストラン



低カロリーで高タンパクの「阿寒エゾシカステーキ」1,800円（税抜き）。



**阿寒丹頂の里 赤いベレー**  
「レストラン鶴」  
[北海道]

釧路の「マリモ国道」と呼ばれる国道240号線沿い。温泉宿泊施設「赤いベレー」のレストランでエゾシカメニューを提供。近くに「タンチョウ観察センター」も。  
<https://www.akan.jp/>



## 奥多摩の大自然の中でジビエが 味わえる溪流沿いのカフェ



シカ肉を低温調理した「ロースベニソンボルケーノ」2,000円。



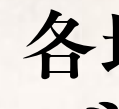
**キャニオンズCafeAWA**  
[東京都]

アウトドア体験もできる施設内のカフェ。ランチや地ビールを楽しむ。奥多摩のシカ肉を使った「ロースベニソンボルケーノ」は、特産のワサビを付けるとさらにおいしい。  
<https://canyons.jp/ja/tour-areas/okutama/awa>



**オテル・ドゥ・ミクニ**  
[東京都]

世界的に有名なオーナーシェフの手による自然派創作フレンチが堪能できる。季節によってエゾシカや京丹後のイノシシなどのジビエを、コース内の一品として提供。  
<https://oui-mikuni.co.jp/>



# 各地で食べられる ジビエ料理

## 【東日本編】

郷土に伝わる味から、新しい創作メニューまで、さまざまなジビエ料理が食べられるレストランや宿をご紹介します。



## マタギの里として知られる 温泉宿のレストラン



入念な下ごしらえで臭みを抑えた「熊肉ラーメン」1,550円。



**打当温泉 マタギの湯**  
お食事処「シカリ」  
[秋田県]

店名の「シカリ」はマタギ言葉で「頭領」の意味で、クマ肉も扱う食事処。近隣には日本の滝100選の「安の滝」や阿仁熊牧場「くまの園」などが。  
<http://www.mataginosato.com/>



## 迎賓館の近く、閑静な 住宅街にある一軒家レストラン



昨年11月に始めたディナーコースの一品「京丹後の猪のロティ」。



## 田舎暮らしを体験できる宿で イノシシ肉と山菜料理を



宿泊者限定、要予約の「いのししフルコース」。  
写真提供／徳島県



## 歴史ある洋館のダイニングで 江戸時代から続く長崎ジビエ



「猪肉・豚肉のテリーヌ」1,500円（税抜き）。



### 出島内外倶楽部レストラン 〔長崎県〕

オランダから食文化が伝わり、江戸時代からイノシシやシカの肉が食べられてきた出島にある。明治36年に建てられた洋館で、ジビエを含む長崎の食文化を楽しめる。



### 炭火焼ジビエ 焼山本店 〔大分県〕

駆除した害獣を地元で消費することを目的にした店。狩猟肉を加工する自社工場が県内にあり、イノシシ、シカのほか、ヒヨドリなどの希少な肉や部位も食べられる。

<http://yakiyama.com/>



### 民宿うり坊 〔徳島県〕

讃岐（さぬき）山脈の山の幸が味わえる田舎体験宿泊施設。イノシシやシカの肉は宿の主人が自ら捕獲したものを使用。JR 阿波池田駅、阿波加茂駅、高速バス停からの送迎あり。



## 幅広い年齢層に人気 西中洲のジビエとワインの店



シカ、イノシシ、キジ肉使用の「ジビエのメンチカツ2個」650円（税抜き）。

### 情熱の千鳥足 CARNE 〔福岡県〕

シカやイノシシといった九州のジビエを一頭買いで仕入れ、手ごろな価格の料理に仕上げて提供する肉バル。ワインにあうジビエのソーセージやサラミ、パスタなども。

<https://chidorishicarne.owst.jp/>



## 大分城跡から徒歩圏内の 県内初ジビエ専門炭火焼店



シカのしぐれ煮がのった卵かけご飯（480円）。



## 水族館や鉄道博物館がある 梅小路公園前の創作ラーメン店



隠し味にシカ骨スープを使った「拳ラーメン『淡』」800円。



### こぶし 拳ラーメン 〔京都府〕

JR 丹波口駅より徒歩約9分。シカ骨を使ったスープを開発したラーメン店。限定メニューのジビエラーメンのほか、さまざまなメニューにシカ骨スープをブレンド。



## 和歌山県・大阪府に 16店舗あるパン屋さん



紀州備長炭とシカ肉を使った「里山のジビエバーガー」483円。



### パン工房 カワ 〔和歌山県〕

本店は熊野古道の宿場町、湯浅にある。「全国ご当地バーガーグランプリ」では3年連続優勝。2016年のジビエバーガーのほか、2014、2015年は紀州梅を使ったバーガーで優勝している。

<http://bakery.e-kawa.co.jp/>



### カフェ・ダール ミュゼ 〔鳥取県〕

壁一面がガラス張りになっており、鳥取城跡がある久松公園の景色が眺められる。シカ肉をさっくりと仕上げたチーズカツ丼は、サラダ感覚で楽しめるランチメニュー。

<http://www.tottori-musee.jp/>



## 県立博物館内のカフェで ジビエのランチが楽しめる



「鳥取鹿肉のチーズカツ丼黒らっきょう和風 醤油添え」1,300円（税抜き）。



# 各地で食べられる ジビエ料理 【西日本編】



## 神戸元町繁華街の シカ肉料理専門レストラン



希少部位を丁寧に煮込んだ「鹿タンのデミグラスシチュー」980円。



### ろくめい 鹿鳴茶流 入船 〔兵庫県〕

シカのカツレツやタンシチューなど、バラエティに富んだ料理がそろそろ。「ニホンジカ一頭まるごと有効活用」を実現し、運営会社ではシカ皮の服飾雑貨も製造販売。

<http://rokumeisaryu.com/>

# 全国に広がるジビエの魅力

シカ肉などの学校給食での利用、  
味を楽しむイベントなどジビエを利用する  
動きが広まり、食べる機会が増え、  
親しみやすい食材になりつつあります。



松崎晃治市長も児童  
たちと一緒にジビエ  
給食を食べた。



「おいしい」「いつも食べる肉と変わらない」と子どもたちの評価も上々。

## 地域の自然環境を学ぶ ジビエ給食の試み

福井県小浜市では、ジビエを市民にとってなじみのあるものにしていくため、学校給食に取り入れる試みを実施しています。

そのための準備として、平成25年に給食の献立の作成に関わる栄養教諭や学校栄養職員を対象としたジビエ料理研修会を開催して、鮮度の判定方法や調理での留意点を学んでもらいました。

また市立内外海小学校の児童たちに、総合学習で、地域の自然環境やジビエについて学んでもらったうえで、平成26年6月、学校給食として地元産のシカ肉を用いたカレーライスを全学年の79人に提供しました。

児童からは「普通の肉と同じようにおいしい」「スーパーマーケットで売ってほしい」「シカ以外の肉を食べるときも感謝しながら食べたい」といった声がありました。小浜市では、その後も毎年度、自分たちの住む地域の環境を知り、命の大切さを学ぶ食育の一環としてジビエ給食を実施しています。小浜市のような学校給食へのジ

## ジビエを使った学校給食を実施

ジビエの利用が西日本の自治体を中心に広まっています。

文部科学省は、平成27年12月から学校給食の栄養指導の基礎データである「日本食品標準成分表」にシカ肉を掲載しています。

近隣六市町が共同で整備した食肉処理加工施設から運ばれたシカ肉を用いたカレー。



学校給食に向けて児童たちは地域の自然環境や野生鳥獣の生態などを学んだ。



Pet Food



## シカやイノシシを ペットフードに

駆除したシカ、イノシシの活用方法の1つがペットフード。

例えば、捕獲したシカは焼却処分にするが、市内の動物園でライオンのエサにしていた長野県小諸市は、平成28年度からペットフードに加工する事業を始めました。

もちろんジビエを原料にする場合も、通常のペットフードと同じように法律に基づき、成分規格や製造方法の基準、表示の基準に沿って、安全なものが作られています。また、国では業界からのヒアリングを通じて、ペットフードの活用が広がるよう働きかけています。



肉や内臓を乾燥させたイヌやネコ用のジャーキー。



骨を加工したイヌ用のおしゃぶり。

## ジビエイベントに行ってみよう

### ジビエ料理フェアから サミットまでさまざま

ジビエのおいしさを知ることができるイベントが、全国各地で開かれています。

地域の飲食店が期間限定でジビエ料理を提供するフェアや、解体ショーのようなイベントとともにジビエの出店が並ぶジビエまつりなど、さまざまです。4回目を迎える日本ジビエサミットのテーマは、国産ジビエの本格流通です。下記表に、現在開催中もしくは近日開催のイベントをいくつかご紹介していますので、気軽に参加してみたいかがでしょうか。



白山麓いのししまつり（石川県）。



毎年11月に開催される「ハヶ岳、お酒とジビエの冬祭り」（山梨県）。



北見エゾシカフェスタ（北海道）。

## これから参加できるジビエイベント一覧

|            | イベント名                | 期間                           | 会場                                          | イベント概要                                      |
|------------|----------------------|------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 北海道        | エゾシカウィーク             | 平成30年2月5日(月)～12日(月)          | 道内参加飲食店                                     | さっぽろ雪まつりの期間中に開催。道内の参加店でエゾシカ料理を提供。           |
| 北海道        | 北見エゾシカフェスタ           | 平成30年2月10日(土)・11日(日)         | オホーツクシアファクトリー<br>(北見市山下町2丁目2-2)             | エゾシカ肉と地場産の食材を使った料理を楽しめる。トークセッションも。          |
| 千葉県        | 「房総ジビエ」フェア2018冬      | 平成30年1月26日(金)～2月25日(日)       | 県内外のフェア参加飲食店                                | フェア参加飲食店でジビエメニューを注文すると、抽選で千葉県産品等をプレゼント。     |
| 富山県        | とやまジビエフェア            | 平成29年11月10日(金)～平成30年1月31日(水) | 県内31店舗                                      | 県内の飲食店で昔から食べられている「ぼたん鍋」のほか、多彩なイノシシ肉料理を提供。   |
| 石川県        | 白山麓いのししまつり           | 平成30年2月25日(日)                | 道の駅「瀨女」駐車場<br>(旧瀨女高原スキー場駐車場)<br>白山市瀬戸寅163-1 | 白山麓の施設で処理した「白山麓猪」を串焼き、ソーセージ、そばろ丼、角煮まんなどで提供。 |
| 三重県        | みえジビエフェア Season III  | 平成29年11月1日(水)～平成30年1月31日(水)  | 県内のほか東京、名古屋のフェア参加54店舗                       | みえジビエ、みえジビエ料理、みえジビエ加工品の購入によるスタンプラリーを実施。     |
| 和歌山県       | わかやまジビエフェスタ2017-2018 | 平成29年12月1日(金)～平成30年2月28日(水)  | 県内約50店舗                                     | 参加飲食店がイベント期間中、ジビエ料理を提供。県が各媒体でPR。            |
| 鳥取県<br>岡山県 | とっとり・おかやまのジビエ(仮称)    | 平成30年1月19日(金)・20日(土)         | とっとり・おかやま新橋館<br>(東京都港区新橋)                   | 東京都のアンテナショップで鳥取県・岡山県のジビエ料理や加工品等の販売促進を行う。    |
| 高知県        | よさこいジビエフェア2018       | 平成30年1月15日(月)～3月14日(水)       | 県内フェア参加飲食店                                  | 県内の店舗でジビエを使ったこだわり料理を味わえる。2014年から毎年企画。       |
| 福岡県        | 第5回ふくおかジビエフェア        | 平成30年2月10日(土)～3月11日(日)       | 県内約80店舗                                     | フェア期間中、県内の参加飲食店で県内産のジビエ料理を提供。               |
| 長崎県        | 出島オラニエ・フェスティバル       | 平成30年4月27日(金)～29日(日)         | 長崎市出島                                       | 出島で開催されるイベント。平成30年はジビエの取り組みを強化して試食・販売を実施。   |
| 熊本県        | くまもとジビエ料理フェア2018     | 平成30年1月27日(土)～2月26日(月)       | 県内約50店舗                                     | 飲食店やホテルがオリジナルのジビエ料理を提供。                     |
| 鹿児島県       | 第4回日本ジビエサミット         | 平成30年1月25日(木)～27日(土)         | かごしま県民交流センター<br>(鹿児島市)                      | 捕獲・解体・加工・流通・販売の優良事例を紹介、ジビエを通じ地方創生へのヒントを提案。  |

## 捕獲した野生鳥獣を地域資源に

### いなばのジビエ推進協議会(鳥取県)



鳥取県も鳥獣による農林被害が深刻です。県では対策センターで捕獲などを支援することに加えて、食のみやこ推進課が中心となり、首都圏でフェアを開催して県産ジビエをアピールするなど販路の拡大に取り組んでいます。

また民間の関係者も力を合わせて対策に乗り出しています。

平成24年に県東部地域の1市4町の狩猟者や獣肉処理業者、食肉販売業者、飲食店などの39団体が結成したのが、いなばのジビエ推進協議会です。

「野生鳥獣をおいしくて安全な高級食材として利用し、さらに観光

行政と住民が協力して  
対策に取り組む

資源にしていきたい。そのため解体処理の勉強会の主催、会員の飲食店と連携したジビエイベントの開催といった活動に取り組んでいます」と言うのは、協議会のジビエコーディネーター・米村晴己さんです。

米村さんは「重要なのは狩猟者と料理人をつなぐ処理施設です」と言います。

牛肉や豚肉と同様食肉であるジビエを飲食店で提供するには、許可を受けた施設で処理する必要があります。

この地域で平成25年から稼働しているのが食肉処理加工施設の「わ

丁寧な処理した  
シカ肉が好評



上／ニホンジカの解体処理施設としては本州で初めて食品衛生管理システム HACCP の認証を受けた。

右下／近隣のスーパーで売られているシカ肉。

左下／若桜町と八頭町が国の助成を受けて建設した食肉加工施設「わかさ29工房」。



安全衛生管理のため殺菌処理を施す高圧蒸気滅菌器。



後部扉を開いたスペースは解体室。天井に引かれている懸吊レーンを通して処理後は速やかに車体中央の保冷室で保冷される。



捕獲後素早く  
処理できるジビエカー  
高知県梶原町



給食での活用も想定し、ボディにはジビエ給食を描いた。

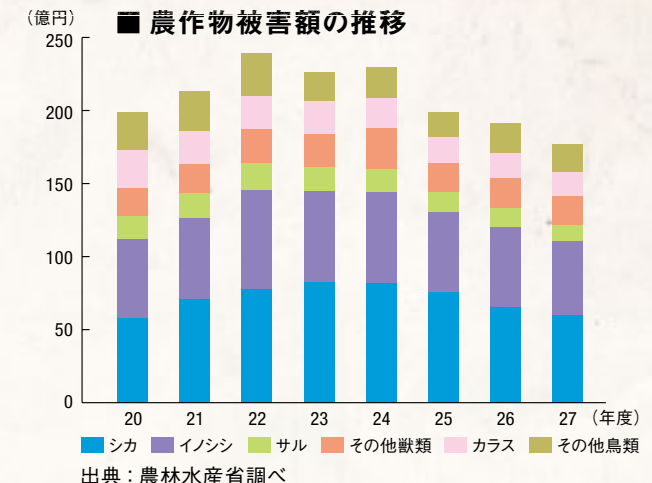
このジビエカーの導入により、近くに処理施設がなかったり、運び出すのが難しかったり、やむなく廃棄していた地域でも資源として活用できる道が開かれることになりました。

山奥で捕獲した重い野生鳥獣を運ぶのは重労働です。しかも早く処理をしなければ肉質が悪化してしまいます。この問題を解決しようと一般社団法人日本ジビエ振興協会と長野トヨタ自動車株式会社が共同開発したのが、捕獲現場に駆けつけ、素早く処理を行えるジビエカー(移動式解体処理車)です。

平成28年から運用に向けた実証実験を行い、改良を加えて完成した導入第1号の納車式典が平成28年8月に高知県梶原町で開催されました。四輪駆動の2t冷凍トラックがベースで、熱湯処理煮沸器や高圧蒸気滅菌器などを搭載しています。

## 鳥獣被害の現状と対策

### 農作物被害額の推移



深刻化した鳥獣被害を  
減らしていく取り組み

シカやイノシシなどの野生鳥獣による全国の農産物の被害額は年間200億円前後に達します。金額もさることながら、生産者の営農意欲が削がれれば、耕作放棄や離農につながりかねません。

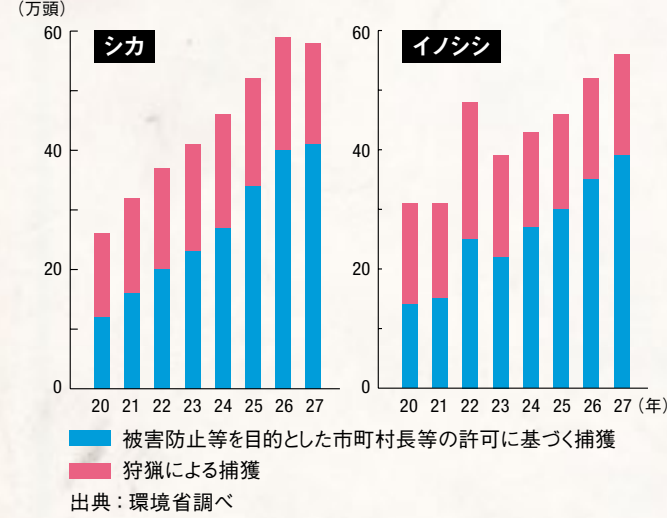
農水産物だけでなく、植林の苗木や牛の牧草も被害が深刻です。観光資源だった貴重な高山植物が

環境省は鳥獣保護法を平成26年に改正し、鳥獣保護管理法が成立。保護から、管理も含めた対策に重点を置く政策へ転換しました。

これらの制度のもとで対策が講じられた結果、シカやイノシシなどの捕獲数は大きく伸びています。

平成25年には農林水産省と環境省が抜本的な鳥獣捕獲強化対策を策定し、当面の目標として、シカとイノシシの生息頭数を10年後までに半減するという目標を掲げています。

### シカ、イノシシの捕獲頭数の推移



写真／タウンニュース秦野版  
平成28年8月4日号に掲載



提供／太田市

# 鳥獣被害対策と 安全な食肉供給のために



鳥獣による農作物などの被害を防止するための制度が作られ、ジビエとして有効利用する取り組みが進められています。

野生鳥獣の肉を有効活用  
するためのジビエの普及

捕獲数は伸びる一方で、その多くはこれまで土に埋めたり、焼却したりされ、ジビエとしての利用割合は1割程度となっています。

安全性を確保したうえで捕獲鳥獣の肉をジビエとして活用することは、有効な対策となります。

そこで農林水産省は食肉処理加工施設の整備、商品開発、販売・

流通経路の確立などの取り組みを支援するとともに、捕獲鳥獣の食肉利用のためのマニュアル作成や研修を実施しています。

平成28年には鳥獣被害防止特措法が改正され、食品としての利用について明記されました。

今後、捕獲数が増え、安全な肉が安定的に供給されるようになることでジビエの文化が広まり、定着していくことが期待されます。



NPO法人 いのちの里 京都村／京都府

# 食と命のあり方を 広く伝えていきたい

自信をもってシカ肉を販売したい、と20代で飛び込んだ狩猟の世界。  
日本のジビエ界を牽引する存在として、若手女性ハンターに注目が集まっています。  
取材・文／岸田直子 撮影／原田圭介



上／NPO 法人 いのちの里 京都村の活動の一環として、農山村の野菜を京都市内で販売。右上／京都村のゆるキャラ・シカナイさんとイベントを盛り上げることも。右下／シカ肉を使った肉まん「京都もみじ」。



上／免許取得後は、先輩猟師から実猟を学んだ。現在は、これから猟師を目指す人に向けてのツアーなどに、先輩猟師として参加している。左／猟のときに必ず身につける弾帯ベルトとナイフは、先輩猟師にもらったもの。



左／月1回開催している「べにそん会」。リピーターも含め毎回20人ほどが集まる。右／参加者にふるまう、林さんが獲って調理したシカ肉料理。「おいしい!」と好評。



誤射を防ぐために、山に入るときは自然界にない色の服を着る。

平日が活動的だから、  
休日は静かに過ごします



左／陶芸が好き。奥は陶芸市で買ったお気に入りのもの。手前は初めて自分で作った作品。上／読書も好きで西加奈子さんの大ファン。「好きな本はボロボロになるまで繰り返し読みます」。

## 何を選び、何を食べるのか 知識を広げるための食育

「今は食べ物がたくさんあり、簡単に手に入る時代です。だからこそ、何を選び、何を食べるのか、自分で選択していくための知識が

必要だと思っています」  
そのため、獲った肉を鳥獣被害やシカ肉に興味のある人たちにおいしく調理してふるまうイベント「べにそん会」(「べにそん」とは英語でシカ肉の意味)を、2015年から主催しています。  
また、子どもたちと一緒に山に行き、実際に農家が野生鳥獣から受けている被害を見せることで、捕獲の必要があること、その命を食として生かすことを伝える食育活動も行っています。  
2016年からは京都市内の有害鳥獣駆除隊でも活動するなど、ジビエハンターになったことで世界がどんどん広がっていった林さん。おしゃれで人なつっこい京女は、狩猟が解禁されているこの時期、ジビエハンターとして命の現場に立ち会っています。

### Profile

#### 林利栄子さん

1988年、京都市嵐山生まれ。大学卒業後、大手生命保険会社で営業職として1年半ほど働き、離職。2013年にNPO法人いのちの里京都村の事務局長に就任。同年秋に狩猟免許取得、2014年からジビエハンターとして活動を始める。2016年から有害鳥獣駆除隊に参加。  
所在地／京都府京都市上京区今出川通寺町東一丁目67  
<http://kyotomura.jp/>

## シカの肉を売る立場から 狩猟の世界へ

牛肉や豚肉は食べるけれど、シカの肉を食べるのは抵抗がある。そういう人は少なくありません。NPO法人いのちの里 京都村の事務局長を務める林利栄子さんが、狩猟の世界に入ったのも、小さな女の子の一言がきっかけでした。「京都村のイベントでシカ肉を使った肉まん『京都もみじ』を販売していたときのこと。『シカを食べるなんてかわいそう』と言われ、そのときの私はきちんと説明できなかったんです」

売る立場である以上、しっかりと知識を身につける必要がある。そう考えていたときに出会ったのが、ジビエハンター(獲物をさばって食べる猟師)の垣内忠正さんでした。また、京都村の活動目的は、過疎や高齢化などの問題を抱える農山村と都市をつなぎ、双方の利益に寄与すること。「京都市内に生まれ育ったので、農山村に関する知識がありません。でも、自分には移住や農業は向いていない……」とも考えていた時期だったので、「狩猟をやってみたらいいやん」という垣内さんの一言が胸に響きました。狩猟免許を取れば、市内に住みながらでも農山村で活動できる。そこで、猟師になることを決めたのです。



### すじかまぼこ

サメのすり身を主に、筋や軟骨も混ぜて作る。軟骨のコリコリとした食感と、筋のモチモチとした食感を同時に楽しめる。



### さつま揚げ

鹿児島ではつけ揚げ、関東ではさつま揚げ、関西では天ぷらと呼ばれる。すり身を油で揚げたかまぼこ。



### 黒はんぺん

焼津の名産品。サバやイワシを原料にした半月状のゆでかまぼこ。静岡おでんには欠かせない。



### ちくわ

すり身を竹に巻きつけてあぶり焼いたちくわは全国的に定番のおでん種。そのままでもあえものや炒めものにしてもおいしい。



### あんぺい

ハモが主原料の関西のはんぺん。山いもなどのつなぎは使わない。冷やしてわさびしょうゆで食べるほかおでんにも加える。



### はんぺん

ヨシキリザメやアオザメのすり身に山いもを加えたねりもので、ふんわりした食感が特徴。東京や千葉が主な産地。



### しんじょ

やさしくのばした魚のすり身を蒸すか、ふんわりとゆで上げたものがしんじょ。京都や神奈川のおでんに見られる。



### なると巻き

切り口が渦巻き状のゆでかまぼこ。ラーメンの具としてのイメージが強いが、静岡ではおでん種として使われる。



### カニ風味かまぼこ

カニ肉状に成形され、カニの風味を楽しめるかまぼこ。北陸などの一部地域ではおでんにも使われる。



### ごぼう天

下処理したゴボウをすり身で包み、油で揚げた揚げかまぼこ。さっと焼いて生姜しょうゆで食べても。

おでん種に欠かせない

ねりものいろいろ



特集2

# おでん

日本の冬に欠かせない料理「おでん」。その歴史や地域特性など、知るほどに楽しいおでんの世界をのぞいてみましょう。

取材・文／千葉貴子

取材協力／全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会

## 起源は豆腐田楽 江戸時代には庶民食

おでんの起源は、みそを塗った豆腐を串に刺して焼いた室町時代の「豆腐田楽」といわれています。江戸時代には屋台や振売りにより、安くてうまい料理として人気を博したようです。「おでん」という名称は、宮中に仕える女房たちが「田楽」に丁寧語の「お」をつけ、「楽」を省略して呼んだという説があります。江戸時代の浮世絵には、振売りがおでんの看板を掲げる様子が描かれており、このころにはこの名称が定着していたことがわかります。

現在のような煮込みおでんの発祥についても諸説ありますが、発

展したのは明治以降、近代になってから。長らく屋台や専門店の料理でしたが、戦後、ねりものが調理素材として一般的に手に入るようになり、家庭料理としても広く食べられるようになりました。

## 地域色の豊かなおでん 注目が集まるおでん

おでんは、だし、種、そして味の三点で構成されています。昨今、これらの組み合わせが地域によって異なることが再発見され、いわゆる「ご当地おでん」として人気が高まっています。

例えば、牛すじでだしを取り、濃口しょうゆを加えた黒いつゆの静岡おでんは特徴的。水産業が盛んな北海道や青森県、石川県では

貝やカニなどの魚介が種になりま

魚のすり身で作られるかまぼこな

## たんぱく質が豊富で 消化もいいねりもの

おでんの主役ともいえるのが、

はおすすめのメニューです。

小皿に取って生姜汁やゆをかけ、生薑汁やゆを入れた小皿におでん種を付けて食べる。濃く甘い味付けと薄味と二種類あるが、生姜汁やゆで食べるものはすべて姫路おでんと呼ぶ。

## 姫路おでん



## 福岡おでん

鶏から取っただしを基本に、ぎょうざや鶏の手羽先が入っているのが特徴。屋台メニューとしても人気。



### ぎょうざ巻

ぎょうざを魚のすり身で巻いたもので、おでん種としてはもちろん、近年では総菜としても人気。九州全域で食べる習慣が広まりつつある。

提供／(有)豊島蒲鉾



## 青森おでん

おでんを皿に取り、生姜みそだれをかけて食べる。冬の厳しい寒さのなか、客のからだを温めようとする一軒の屋台のおかみさんがみそに生姜をすりおろして入れたものが発祥とされる。

## 関東おでん

かつおのだしに、濃い口しょうゆで味付けするのが関東風。特徴的なおでん種は、ちくわぶ、はんぺん、すじかまほこなど。特にちくわぶは、東京近郊を主にしたご当地おでん種で、他ではその名前を知らない人が多い。

### ちくわぶ

関東発祥で、主に東京近郊で食べられる。小麦粉をこねて棒に巻きつけて蒸したもので、もちっとした食感が特徴。



## きき屋おでん

関東おでんに赤みそだれをかけたみそおでんや、かつおだしと八丁みそをベースとしたつゆで種を煮込んだおでんなど、甘めのみそを使うのが名古屋ならでは。



### 牛すじ

関西ですじといえば、牛すじ肉。牛のアキレス腱の部分で、串を打ち、トロトロになるまで煮込む。



## 静岡おでん

主に牛すじをだしとした黒いつゆが特徴。具材を串に刺してじっくりと煮込む。青のり、だし粉と呼ばれるいわしやかかつおの削り節をかけて食べる。

## 大阪おでん

大阪ではおでんのことを「<sup>とだま</sup>関東煮」という。欠かせない種がクジラの「コロ」だったが、今ではその代わりに牛すじやタコを入れるのが定番。



## 長崎おでん

長崎名物の焼あごのだしをベースに、長崎のかまぼこを煮込む。竜眼と呼ばれる卵をすり身で巻いたものも定番のおでん種。ゆずこしょうを付けて食べることもある。



## 沖縄おでん

琉球文化にはなかったおでんだが、今ではおでん屋が多く、スーパーやコンビニエンスストアでも沖縄風のおでんが売られている。テレビと呼ばれる豚足やソーセージが入り、コクのある味わい。

## 進化を続ける「コンビニおでん」

夏も冬も、一年中おでんを販売しているコンビニエンスストア。そんな「コンビニおでん」の売れ行きがよくなるのは、9月からのだとか。気候が定まらず暑い日と寒い日が交互にやってくるような季節、急に肌寒くなると、おでんを食べたくなる人が増えるようです。

そんな「コンビニおでん」は常に進化を続けています。だしの配合もおでん種も、毎年必ず見直しを行うとのこと。その結果、「ファミリーマート」では、だしは地域ごとに七種類、「一方で、九州発の「シユウマイ巻」や北陸発の「肉いなり」など、地域で人気が高かったおでん種は全国区に格上げされて、地域差はほとんどありません。販売個数のランキングでは、1位大根、2位たまごという結果に。やはり定番のおでん種は欠かせないようです。



人気の  
おでん種  
ランキング

ファミリーマート2016年度年間販売個数より  
※商品名は「厚切大根」「こだわり味付たまご」

取材協力／ユニー・ファミリーマートホールディングス株式会社

# News 1 「おいしい日本の逸品」を選定

## 受賞 10 産品



**日和高原ミルクジャム**  
一般社団法人邑南町  
観光協会(島根県)  
邑南町(おおなんちょう)・坂根牧  
場産の生乳を使用し、低脂肪乳と  
砂糖だけで作ったジャム。  
[選定:アマゾンジャパン合同会社]



**野菜シート**  
株式会社アイル(長崎県)  
ペーストにした野菜と寒天だけで作  
った「紙(シート)」。規格外野菜を  
使用し、農家の新たな収入源にも。  
[選定:株式会社イトーヨーカ堂]



**OIL SABADINES®**  
駿河燻鱈 オリジナル味・  
ナチュラル味・ガーリック味  
有限会社かねはち(静岡県)  
沼津伝統のさば節の製法を取り入  
れ、素材の良さと燻製のうまみを引  
き出した。  
[選定:株式会社紀ノ國屋]



**梨フルーツらっきょうディップ**  
(わさび入りタルタルソース)  
有限会社田畑商店(鳥取県)  
鳥取県の特産品である二十世紀  
梨と砂丘らっきょうを使用し、うまみ  
を凝縮したタルタルソース。  
[選定:株式会社ランジットジェネラルオフィス]



**あおさのり納豆**  
株式会社小杉食品(三重県)  
三重県産スズオトメ大豆100%の  
小粒納豆に、伊勢志摩産あおさを  
使ったタレをあわせました。  
[選定:株式会社フォーシーズ]



**漁師のまかない海苔**  
株式会社前田屋(広島県)  
愛媛県産のバラ海苔のみを使用。  
独自開発の機械でムラなくそのまま  
の形で焼き上げ、風味も格別。  
[選定:イオンリテール株式会社]



**干柿と胡桃と無花果の  
ミルフィーユ**  
有限会社一善や(京都府)  
吊るし柿、くるみ、セミドライいちじ  
くをホワイトチョコレートとビターチ  
ョコレートでミルフィーユに。  
[選定:株式会社オンワードホールディングス]



**京さわらの旨味だし**  
福島鯉株式会社(京都府)  
全国初のさわらの煮干しを使用した  
だしパック。淡白で甘味の強い上  
品なだしは、さまざまな料理に合う。  
[選定:株式会社東急百貨店]



**みそまる**  
株式会社ミソド(神奈川県)  
みそにだしと具材を混ぜて丸めた、  
チョコレートのよう見た目即席  
みそ汁。無農薬など原材料も厳選。  
[選定:株式会社阪急阪神百貨店]



**糸島産ふともずく**  
株式会社アジアン・マーケット  
(福岡県)  
通常のもずくより太く、麺のような  
食感が楽しめる。地元高校などと  
連携したプロジェクト商品。  
[選定:株式会社ローソン]



マフトピックス

# MAFF 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。  
取材・文／細川潤子



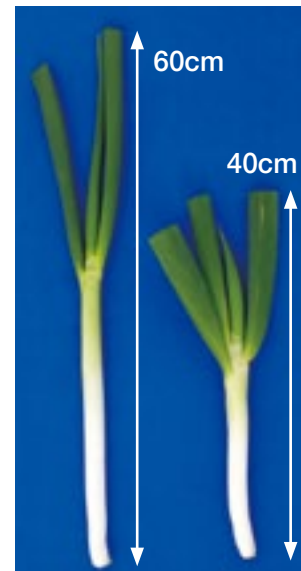
## あふラボ コンパクトなねぎを開発



5月下旬のこいわらべ(手前)。この時期では奥の一  
般的な根深ねぎは、ねぎ坊主ができてかたくなるが、こ  
いわらべは葉のまま。春〜初夏までおいしく食べられる。



コンパクトねぎは、葉先まで入れて  
も買える袋(スーパーのレジ袋)  
にすっぽり収まるサイズ。



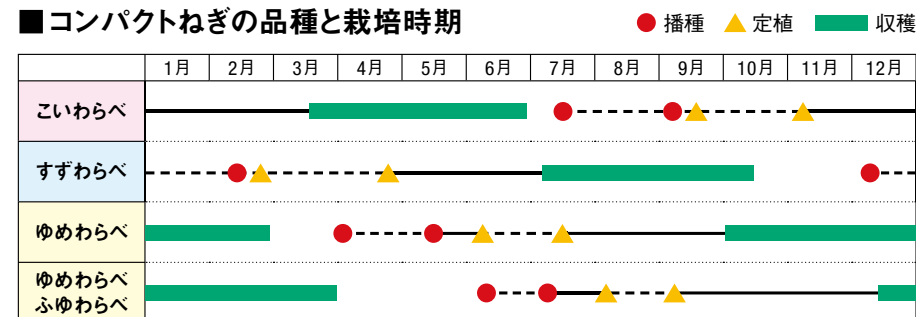
右はふゆわらべ。白い部分は短く  
て太く、全長約40cm。左は一般  
的な根深ねぎ。

**4品種のリレー栽培で  
周年出荷が可能に**  
寒い季節の定番・鍋料理に活躍  
する長ねぎ。特に関東中心に食べ  
られている根深ねぎ(白ねぎ)に  
関して、消費者アンケートを実施  
したところ、「長いねぎは買いた  
いの袋からはみ出たり、冷蔵庫に収  
まりきれないのがイヤ」「青い部  
分は捨ててしまうのもったいな  
い」という2つの意見が多く寄せ  
られました。  
そこで、国立研究開発法人 農  
業食品産業技術総合研究機構 農  
研機構)では丈が短く、葉先まで  
食べられるコンパクトねぎの開発  
に着手。その結果、ねぎの白い部

分が約20cm程度で収穫できる品  
種・冬どり用の「ふゆわらべ」、  
秋冬どり用の「ゆめわらべ」を開  
発しました。これらは一般的なね  
ぎのおよそ3分の2の長さです。  
使いきりサイズで葉先まで無駄な  
く食べられ、手軽に持ち運べて冷  
蔵庫の収納も楽にできます。  
そして、コンパクトねぎを安定  
的に生産するために、さらに春ど  
り用「こいわらべ」、夏どり用「す  
ずわらべ」を開発・育成しました。  
4品種がそろい、リレー栽培をす  
ることで、周年の生産が可能に  
なります。また、それぞれを  
使い分けることで、さまざまな地  
域に適応が可能になり、出荷の拡  
大が期待されます。

「わらべシリーズはどれも葉身部  
までやわらかく、辛みが少なく筋  
っぽくないのが特長です。葉味な  
どの生食から鍋もの、炒めものと  
幅広い料理に利用することができ  
ます。さらに、土寄せの回数が減  
り、栽培期間も短いので、労力の  
軽減、低価格化にもつながります」  
(農研機構野菜花き研究部門野菜  
育種・ゲノム研究領域ネギ属ユニ  
ット長・山田朋宏さん)  
育成の際、畝の間隔も10cm程度  
狭くできるので、同じ面積で多く  
のねぎを作ることができます。  
現在は種苗が市場に流通する段  
階ですが、コンパクトねぎがスー  
パーに並ぶ日も近いことでしょう。

## コンパクトねぎの品種と栽培時期



こいわらべ、すずわらべ、ゆめわらべ、ふゆわらべの「わらべ4兄弟」を組み合わせることで、周年出荷が可能に。土寄せ作業は通常の半分、栽培期間も1カ月程度短縮。手間がかからず、量を多く収穫できる。



## あふトリビア

ねぎは日本で古くから食されていますが、  
古くは「葱(き)」という文字で表して  
いたため、「ひともし」と呼ばれていました。  
今でも熊本県にはねぎを使った「ひともし  
のぐるぐる」という郷土料理があります。

## 消費者投票「FAN特別賞」受賞産品



**牛窓ホワイト  
マッシュルームの  
食べるドレッシング**  
岡山ルートサービス  
株式会社(岡山県)

岡山県牛窓産のホワイトマッシュルームのうまみと  
食感を活かした、今までにない新しいドレッシング。

地域の農林水産物や食文化を生  
かした魅力的な産品を発掘するコ  
ンテスト「フード・アクション・  
ニッポンアワード」。国産農林水  
産物の消費拡大に寄与する事業  
者・団体の優れた取り組みを表彰  
するものです。  
応募のあった1111産品の中  
から、一次審査で100産品  
が選ばれ、最終審査(品評会)で「受  
賞」10産品を決定しました。これ  
らの受賞産品は、審査委員でもあ  
る大手百貨店、流通、外食事業者  
の販路を通じて、消費者へと届き  
ます。  
また、最終審査に先駆けて、公  
式Webサイトでは「入賞100  
産品」の中から一般の方々の投票  
による「消費者投票」も実施され、  
1産品が選ばれました。

## 読者の声

読者の皆さまから寄せられた  
『aff(あふ)』11月号への  
ご意見・ご感想を紹介します。

「じゃがいも さつまいも」を読んで、  
たくさんの品種があることに驚きまし  
た。加工用のものもありましたが、  
すべて食べ比べてみたいと思いました。  
(50代・男性)

“北のじゃがいも、南のさつまいも”  
というイメージを持っていましたが、茨  
城や千葉がさつまいもの生産量で上  
位に入っているのは少し意外でした。  
国内の消費量ランキングもあったら良  
かったです。(40代・女性)

11月号は大好きなイモ、クリ、カボチャ  
が全部載っていて、とても面白かつ  
たです。知らない品種や、ポテトチッ  
プスと焼酎の製造工程なども勉強に  
なりました。(40代・女性)

「未来を担う生産者」の家族の記事  
は、思わず応援したくなりました。(60  
代以上・女性)

「MAFF TOPICS」の棚田の保全につ  
いての記事を興味深く拝見しました。  
素晴らしい保全活動が全国に広がる  
ことを期待しています。(50代・女性)

昆布はじめは魚の料理法の一つだと思  
っていましたが、「ニッポンの郷土  
料理」で野菜や肉まではさむと知り、  
驚きました。日本の食文化の奥深さ  
を感じずにはられません。(40代・  
女性)

### 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  
Webサイト「aff(あふ)」の  
ページから回答できます。



#### 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」を毎週月曜日に発行しております。  
ぜひご覧ください。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

フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>  
ツイッター [https://twitter.com/MAFF\\_JAPAN](https://twitter.com/MAFF_JAPAN)

## 鴨がたくさん集まる 環境を

多面的  
機能支払  
交付金  
[第7回]

石川県加賀市の片野鴨池は、ラムサール条約にも登録されている湿  
地で、その周辺地区を含め全国有数の渡り鳥の越冬地です。また、昔  
からかんがい用水池としても地域住民に大切に守られてきました。

しかし、渡り鳥のエサ場である周辺の水田の乾田化が進み、飛来数  
が減少。このため、住民によって平成16年度から冬季に田に水を張り、  
渡り鳥のエサ場を作る「ふゆみずたんぼ」の取り組みを始めました。そ  
の後、組織を作ってこれを引き継ぎ、さらに独自の取り組みとして秋起こし  
(秋に田を耕すこと)をした場所を交互に作る「シマシマたんぼ」も実施  
しています。これにより、エサ場環境はさらに向上しました。ふゆみずた  
んぼで収穫された米は、ブランド米として販売されています。

また、参加する地元の子どもたちには、この活動が環境学習の場にな  
り、地域の豊かな環境を守るという意識を育むことができました。

### 「ふゆみずたんぼ」は渡り鳥のオアシス



渡り鳥は昼間は池で過ごし、夜間は  
エサを求めて水田にやってくる。



田への水入れ作業には、地元の子  
どもも参加。環境教育活動もあ  
わせて実施。



シマシマたんぼでは、秋起こしによって土にす  
き込まれた稲わらは肥料になる。残った稲の  
二番穂や落ちたもみなどは渡り鳥のエサに。

### 多面的機能支払交付金とは…

農業・農村の有する多面的機能が、適切に維持・発揮されるよう、農用地や水路、  
農道等の地域資源を保全している地域の共同活動を支援するための交付金です。

## News 2 森のベストショットを大募集



山の目覚め(朝日連峰/山形県)。



食事中的モモンガ(然別湖/北海道)。

### 森に親しむ フォトコンテスト

わたしの美しい森フォトコンテス  
トでは、林野庁で選定した「日本  
美しい森 お薦め国有林」(※)を  
はじめとする日本国内の森林や山  
村地域の魅力的な風景・場面を撮  
影した写真を募集中です。  
フォトコンテストによって、多くの

### わたしの美しい森 フォトコンテスト

募集期間:平成29年12月11日(月)～平成30年2月13日(火)  
募集部門:・景観部門:森の絶景・森から見える眺望など森の風景を撮影したもの  
・生命部門:森で育まれる生命・動植物の営みを撮影したもの  
・体験部門:森での体験・活動・発見を撮影したもの

詳細はこちらへ!

わたしの美しい森 フォトコンテスト▶



※全国で「レクリエーションの  
森」として整備されている中か  
ら選ばれた、93カ所の森林。

人に森林・山村の魅力が伝わり、  
山村地域との交流・理解が深まる  
ことなどが期待されています。最  
優秀作品には林野庁長官賞が、ほ  
かにも各賞が授与されます。  
コンテストでは景観のみならず、  
森の動植物や森での体験の写真な  
ども幅広く募集対象となります。  
森林の美しさや感動が伝わる写真  
の応募をお待ちしています。

## News 3 日本全国のご当地鍋を食べ比べ



上/グランプリの「もちぶた炙りチャーシュー  
バージョンとん汁」(千葉県八千代市)。  
左上/各ブースでオリジナリティあふれる鍋  
料理を提供。  
左下/広い会場に10万人以上が詰めか  
け、自慢の鍋料理に舌鼓をうった。



準グランプリの「牛  
すじシチュー鍋」(埼  
玉県和光市)。

### ニッポン全国鍋グランプリ2018

開催日時:平成30年1月27日(土)、28日(日)  
10:00～15:00  
開催場所:埼玉県和光市役所内市民広場特設会場

詳細はこちらへ!

ニッポン全国鍋グランプリ▶



ニッポン全国鍋グ  
ランプリのキャラク  
ター・にこむち。

※写真はすべて平成28年度のものです。

# 収入保険がはじまります！

✓ 新しく導入される収入保険では、  
保険料の掛金率は1%程度で、農家ごとの平均収入  
の8割以上の収入が確保されます！

(これまでの農業共済は、品目が限定され、価格低下による収入減は対象外でした。)

※掛金率は、現時点の試算です。損害が発生しなかった場合は、翌年の保険料が下がります。

✓ 米、野菜、果樹、花、たばこ、茶、しいたけ、  
はちみつなど、農産物ならどんな品目でも対象に  
なります！

※マルキン等の対象である肉用牛、肉用子牛、肉豚及び鶏卵は、対象外です。

✓ 収入保険に加入するために必要な青色申告は、簡易な方式でよく、1年の実績があれば加入できます。  
新規就農者でも加入することができます。

✓ 収入保険は、平成31年からスタートします。加入条件や補償内容など詳しいことは、  
農林水産省経営局保険課にお問い合わせください。  
☎ 03-6744-7148 mail:syunnyu-hoken@maff.go.jp



農業 収入保険

検索

公式サイトでは様々な情報を公開中！