

鳥獣捕獲を通じて都市と 農村をつなぐ女性ハンター (京都府 林 利栄子)

概要

鳥獣対策の現場において、捕獲従事者の減少と高齢化は大きな課題の一つである。その対策として、女性や若者など、これまで捕獲従事者としてなじみのなかった者にも、現場を理解し、関わってもらうことが重要と思われる。

林さんは、都市に居を置きながら周辺の農村で鳥獣捕獲を行うとともに、ジビエ料理を通して鳥獣被害や狩猟について理解してもらう活動を行っている。「都市と農村があるから私らしくいられる」「自分らしく無理をしない生活」として鳥獣被害対策に関わる彼女は、捕獲従事者の人材確保、今後の新たな担い手の一例になると考える。

1. 取組に至った経緯

■ 迷い納得する選択を

今は、個人事業主を選択して活動する林利栄子さん（写真1）だが、「NPO 法人いのちの里 京都村」（以下、京都村）の仕事も非常勤として続ける。林さんが狩猟者になる直接のきっかけを作る場となった京都村にたどり着くまでの道のりを少し紹介しておきたい。



写真1. 林 利栄子さん

大学卒業後の林さんの経歴を表1にまとめているが、京都村までに3度の転職をする。最初に就職したのが大手生命保険会社で大阪市内の勤務である。そこでは、サービス業は本来実体のない、大切ではあるが、場合によっては生活に不可欠なものも売る。やがて、林さんは、お金でつながる仕事に馴染めず、お金と無関係に人と繋がる仕事がしたいと思い始めた。

最初の転職では、公共的な立場から人の役に立とうと、地元市役所の臨時職員となる。仕事は、役所に関連する記事のスクラップやお茶くみなどの雑用、責任もなく楽な仕事だった

という。しかし、自分が内勤の仕事には向かないことを感じた頃、京都村の理事と出会うことになる。林さんは、NPOの京都村が何かということもよく知らず、近寄りがたい存在だと思っていたが、京都村の活動が「農山村と都市部をつなぐ仕組みづくり」だということを知り、田舎が好き、自然が好きということで興味を持ったという。「それでは」と就職してみると、なんと事務局員ではなく事務局長で、とても驚いたそう。これが25歳での2度目の転職である。

平成24年に発足した「NPO法人 いのちの里京都村」は、京都市今出川通寺町に事務所をもち、農山漁村がもつ資源と様々な技術をもつ都市部を繋ぎ、両者にwin×winな関係を築くお手伝いを目的にしている（表2、図1、写真2）。農山漁村には、美味しい水や、きれいな空気、新鮮な作物や水産物があり、私たちにとっては「いのちの里」でもある。この趣旨に賛同してもらえる都市部の企業を中心に働きかけて農山漁村を支援する。このため、京都府内各地へ出張し、いろんな農村問題や都市問題の関係者と議論し、農村振興のための交流をプロモートする。林さんの仕事は、まさに様々な資源と技術をつなぐコーディネーター業務である。京都村は、「売れる商品作りでお金を稼ぐ」とか「観光に力を入れる」とか「移住者を増やす」などの対処療法的なまちづくりだけでなく、農村の本質的な課題を見据えた「千年つづく」持続可能なまちづくりを目指して、集落と集落、集落と都市、企業、行政などとの協働による、農村ビジネスを手がける。

3度目の転職は、京都村の仕事を減らして、個人事業主となった。個人事業主では、京都村に加えて、猟師と食肉処理場職員を含めた3つの仕事をするようになる。28歳のことで

表 1. 林利栄子さんの職業選択

林 利栄子	1988 年京都市生まれ、京都市育ち	趣味：観察すること／眠ること
最終学歴：関西大学政策創造学部地域都市専攻		
勤務先 1：大手生命保険会社（大阪市勤務）		
・ 入社理由：やっと獲得した内定。保険営業を経験すれば、精神的に強くなれると 感じる ・ 実際の感想：すぐにお客さんと仲良くなり、商品売ることに徹せず、悩む。 罪悪感を覚えることも多くなる。		
勤務先 2：地元市役所臨時職員（京都府内）		
・ 入社理由：公務員の仕事で、人の役に立ちたい ・ 仕事内容：業務支援の雑用が多く、内勤が自分に合わないことを実感する。		
勤務先 3：NPO 法人いのちの里京都村（京都市）		
・ 入社理由：活動が農村と都市をつなぐことを知り、田舎が好き、自然が好きで 入社を決める。 ・ 仕事内容：事務局長。府内各地に出張して、農山村が持つ資源と都市部の技術を 繋ぐコーディネーター業務。各地で、博識で個性豊かな人と巡り会う。		
勤務先 4：個人事業主。平成 28 年 5 月からは京都村の仕事を半分減らし、猟師と 食肉処理場職員としても働く。		

表 2. NPO 法人いのちの里京都村の主な活動内容

京都村エクスプレス：ロットや価格の問題で野菜を出せない集落と安心安全な 野菜を求める都市部のマッチングなど
NTT 西日本×環境 CSR ビジネス研修：机上の研修ではなく、地域でローカル ビジネスを考える研修活動
地域ブランディング：福知山市大江町毛原「1000 年つづくまちづくり」など。

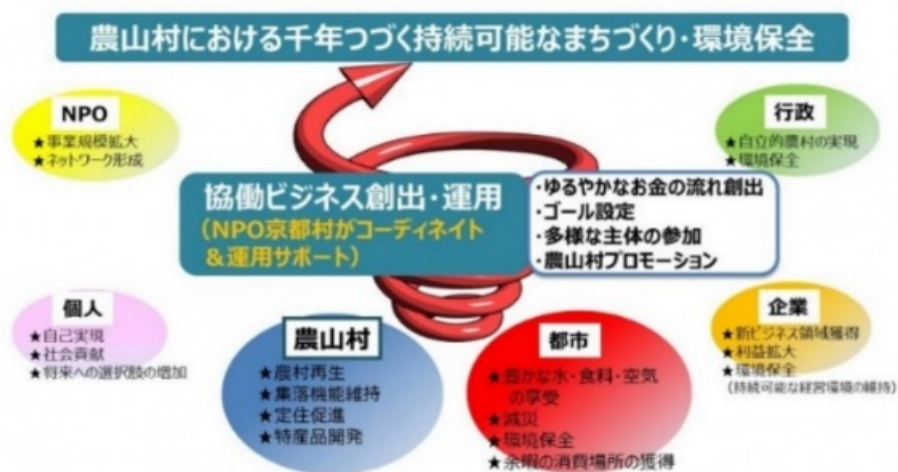


図 1. 千年続くまち作り活動の構想



写真 2. 集落での地域作り会合

■ 猟師になるきっかけ

京都村に就職後、林さんには、猟師になるきっかけが2つあったようだ。1つは、京都村がサポートして開発した「京都もみじ（鹿まん）」をイベントで販売していた時、小さな子どもに「鹿を食べるのはかわいそう」と言われて説明に詰まり、知らないことの多さに気づく。もう一つは、狩猟に興味を持つ友人に誘われて一緒に垣内忠正さん*を訪問したことがある（写真3）。

小さな子どもにとって、牛や豚は普通に食べられる「食品」と違い、シカは可愛い「動物」である。シカ肉を食べることはいいことだと思って、それをマルシェなどのイベントで販売していたが、子どもにきちんと説明することができなかったのが情けないと感じた。シカ肉を売る立場なら、現状をしっかりと知っておかないと、自信を持って売れない。京都村の運営に携わるようになって、増えすぎた野生動物が田畑を荒らし、農山村の人たちが困っていることは知ってはいたが、なぜ狩猟するのかを、自分で体験して自分の言葉で語りたくなった。

垣内さんとの出会いは、偶然とも必然とも言える出会いのようだ。友人の質問と垣内さんの話を横で聞くだけだったが、垣内さんは私にも「女性は少ないし、やりいや」という、ならば「やってみてもいいかな」とつい思ったようだ。また、垣内さんの服装もおしゃれで、シティボーイみたいな姿は、猟師のイメージとは大きく違っていたことも、猟師になるハードルを低くした。ちょうどその年に垣内さんが猟師教室を始めるタイミングでもあった。

京都村で働いて、田舎と都会を繋ぐ中間的な存在になりたい、当事者になりたいと思うようにもなった。田舎の問題を又聞きして、それを都会の人に伝えるのはなんとも薄っぺらく、自分の肌身で感じることを自分の言葉で伝えたいと思うようになっていた。また、京都村で出会う人は博識で、自分も何か専門的な知識を得たい、自信が持てるものも欲しかった。特技のない自分が事務局長と名乗るのが重荷にも感じる頃でもあったという。また、週末に通える猟師の経験は、すぐに田舎への移住を決めて実行するよりは、ハードルも低かった。いまでは、シカやイノシシの被害に悩まされている農山村の役に立てるようになった。緩やかではあるが、次第に田舎との関わりが増えることになった。

*垣内忠正さん：京都府福知山市在住の猟師。田舎暮らしがしたいと兵庫県から移住。現在、狩猟を続けながら、不動産物件の紹介から古民家のリフォーム、田舎暮らし講座や農業体験ツアーまで、幅広い事業を通じて移住者のサポートする「アートキューブ」（平成 19 年設立）とともに、京丹波自然工房（平成 25 年設立、国産ジビエ認証施設第 1 号）（図 2）を運営する。商業上「垣内規誠（ただまさ）」という名前で活動。



写真3. 師匠の垣内忠正さんと林利栄子さん

国産ジビエ認証施設（第1号）「京丹波自然工房」の概要

【取組の概要】

- 安心・安全に加え美味しいジビエを消費者に提供するため、捕獲から食肉加工まで徹底した品質・衛生管理を実施

【食肉処理施設（京丹波自然工房）の概要】

- 所在地：京都府京丹波町
- 事業者名：株式会社 ART CUBE
- 代表者名：垣内 規誠（かきうち ただまさ）
- 整備時期：平成25年度
- 取扱獣種：シカ及びイノシシ
- 年間処理頭数：402頭を処理（県内 京丹波町：98頭、福知山市：283頭）
（県外 大阪府能勢町：21頭）（平成28年度）
- 従事者数：7名（うち4名はジビエハンターとして、現場に赴き止め刺し・放血を行う。）
- 主な販路：首都圏のレストラン・小売店や百貨店「高島屋」に精肉を供給。ペットフードのネットショップ展開。



【特徴的な取組】

- 独自の衛生管理マニュアルに基づき、全ての工程の作業記録を作成、捕獲時の体温や内臓の状態等もチェック、個体毎に識別番号を付与、工程ごとに処理する部屋を分けるなどして、品質・衛生管理を徹底。
- 大手百貨店高島屋と連携し、食肉処理施設の運営・管理状況の確認作業を繰り返し、約1年かけて衛生面や安全性の確認を受け、高級ブランドとして高島屋洛西店で29年7月より常設販売、30年9月からは同京都店でも常設販売開始。



<中核処理施設「京丹波自然工房」>



<徹底した衛生管理による処理>



<イノシシのロース>



<高島屋洛西店での常設販売>

図2. 京丹波自然工房（国産ジビエ認証施設）の概要（農水省 HP より）

■ 狩猟試験に合格する

垣内さんの猟師教室に通いながら、林さんは狩猟免許に向けた勉強を開始する。平成 25 年秋に首尾良く、狩猟試験に合格する。京都府の狩猟免許は表 3 の形で行われていた。狩猟免許には、第一種銃猟免許（散弾銃、ライフル銃）、第二種銃猟免許（空気銃）、わな猟免許、

網猟免許の4種類があり、林さんが目指していたのは第一種銃猟とわな猟免許で、師匠の垣内さん達と巻狩り（グループ猟）をするためでもあった。巻狩りは、数名のグループで集まり、射手（まち）と勢子（せこ）に分かれて、獲物がいる山を囲み、勢子は猟犬に獲物を追わせ、射手が逃げてきた獲物を仕留めるという狩猟法である。ちなみに、わな猟には、けもの道をみつけて地面に紐状のわなを輪に広げて隠して捕獲する足くくりわなや、餌をおいて入口の扉を閉める箱わななどがある。

表 3. 京都府の狩猟免許試験について（林さん作成資料より）

適性検査 視力 甲 0.5 以上 乙丙 0.7 以上

聴力 10m の距離で 90 ホンの警告音が聞こえる聴力

運動能力 狩猟を安全に行える運動能力があること

上記適性検査に合格しなければ次の試験を受けることはできません。

試験

ペーパー試験：7 割正解が合格ライン

実技試験：免許の種類によって異なるが、乙では銃の操作、狩猟鳥獣判別、距離判別がある

- ・銃の操作：狩猟銃の操作、知識 主に猟場を想定しての銃の保持等の実技
- ・狩猟鳥獣判別：写真、絵等を短時間（数秒）みて狩猟鳥獣か否か、狩猟鳥獣なら種類を回答する
- ・距離判定：距離を目視で測る。（35m、50m、300m）

試験は通常その地方の猟期が始まる前で交付が初猟に間に合う時期に 1～2 回程度行われる。

表 4. 取組などの年表

(年 度)	国などの動き (対象動物：シカ)	対応	
		自治体等の動き	林さん
～平成 26 年	H25 「抜本的な鳥獣捕獲 強化対策」発表 H26 鳥獣法の改正(第二 種特定鳥獣管理計 画など)	H23 野生鳥獣等被害対策 推進本部設置 H24 京都村設立 H25 京丹波自然工房設立	H23 保険会社入社 H24 市役所臨時職員 H25 京都村入社、狩猟免 許取得(銃猟・わな) H26 シカを捕獲
平成 27～28 年		H27 京都中丹ジビエ フェア	H27 ベにそん会開始 H28 NPO の仕事を半減さ せて、個人事業主 に
平成 29 年		第二種特定鳥獣管理計画 (ニホンジカ、ニホンザ ル、イノシシ)	ジビエハンターガイドブ ック発行(共著)
平成 30 年	ジビエ利用モデル 16 地 区に「京丹波・大阪北 摂地区」が選定	森の京都ジビエフェア	有害駆除に参加
令和 元年		・京都府指定管理鳥獣捕 獲等事業実施計画(ニホ ンジカ)～R2 ・森の京都ジビエフェア	

環境省と農林水産省は「抜本的な鳥獣捕獲強化対策」(平成 25 年 12 月)を共同で取りまとめ、「ニホンジカ、イノシシの個体数を 10 年後(令和 5 年度)までに半減」することを当面の捕獲目標(以下「半減目標」という)としている。

2. 実施体制

■ 3つの足わらじをはく個人事業主

林さんは、現在、3足のわらじを履く個人事業主であり(図 3)、しかも、いずれもがスモールビジネスでもある。京都村の事務局長を現在も継続するが、前述のように仕事を半減させ、週 2～3 日ほどを充てる。狩猟者と獣肉処理施設の仕事は不定期で、狩猟は主に猟期である冬期(11 月 15 日～3 月 15 日)に行い、南丹市を主な猟場としている。猟への参加は、京都市にある自宅から向かうことが多い。また、最近では、猟期外に京都市北部を中心とする有害駆除にも参加して、獣肉処理場の仕事は、垣内さんが運営する京丹波町の「京丹波自然工房」を手伝っている。主にシカのブロック肉をさらにカットしたりスライスするなどの加工を担当する。このため、主に京都市に住むが、養父市にも小さな古民家をもつ。林さん

によると、それぞれの生業としてのウェイトは、京都村関係が 50%、狩猟関係が 20%、獣肉処理施設関係が 30%程度だそうだ。また、田舎と都市での活動や生活の割合は、現在、およそ 4 対 6 程度で、田舎が多くなっているという。また、京都市内でシカ肉などのジビエを美味しく頂くための「べにそん*会」を月に 1 回程度開催する。さらに、子ども達への環境教育活動にも取り組みつつある。

田舎と都会を行き交う生活をする林さんだが、田舎は、食べ物が新鮮でおいしく、空気の味も実感できるという。また、ご近所づきあいも厚くておすそわけなどもあり、有り難いとのこと。温泉が近くにあることも便利だという。不便な点は、公共交通機関がほぼなく、必要なものがあってもすぐに手に入らないことも多く、車の燃料費もかさむこと。また、飲酒などにも制限がある。一方、都会は、交通が便利ですぐに買い物にも行ける。残念なのは、温泉が近くにないこと。良いところをうまく生かして、また自分が納得できる活動を、スモールビジネスを通して今も模索しつつある。

*べにそん（ベニソン：Venison）：狩猟される動物の中でも、特にシカ類の肉を指し、内臓を含む。

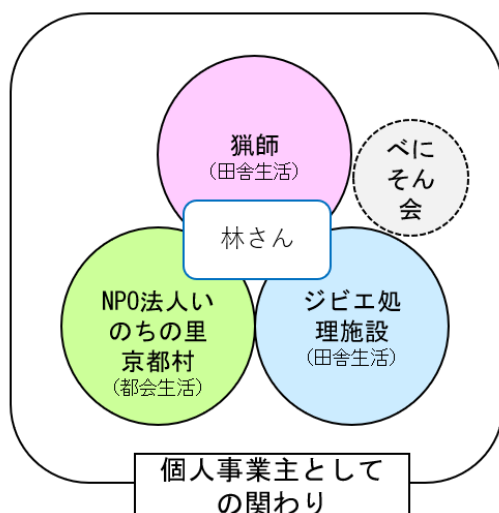


図 3. 林利栄子さんの活動

3. 具体的な取組の内容と成果

■ 納得するライフスタイルとしての個人事業主

20代で個人事業主となったが、組織を離れることに不安はなく、「何とかなる」と考えたという。林さんは、自分の周りに起こったきっかけを大切にして、その中で、他人事にしたいくないことは、現場に飛び込んできた。納得できる答えを追い求め、やがて自信を持って話せることもできた。そして自分の価値観を作り出してきた結果が、今の狩猟を伴う生活だった。どこに住み、誰と生きていこうか、やりたい仕事ができる環境を作ろうとしてきた。それは決してわがままな考えではなく、「生きる」ということにおいて何よりも大切なことだと感じる。知ろうとして迷い考え続けることは、辛さを伴うが、喜びも多い。山村のおじさんやおばさんと仲良くなるのは貴重な財産だという。自分の地元でもない、地域の人々から「おかえり」と言ってもらえるのが何よりの喜びとのこと。きっとそれは、林さんへの応援でもある。

■ スモールビジネスについて

林さんのスモールビジネスを支えるポイントは、「社会が何を求めている、その求められていることに自分は何ができるのか、そして続けることができるのか」の3つだという。自分の気持ちを大切にして、気の向く仕事をスモールビジネスとしてできるのも、人生の醍醐味でもあるらしい。スモールビジネスだからこそ息の長い、また、無理のないやり方もできる。これからは、農家民泊やお試しの移住など、山村を紹介していく仕事にも取り組んでいく予定とのこと。いろいろな人との出会い、自分が育っているのが実感できるという。農山村は、空き家や高齢化など、様々な問題を抱えるが、面白いことが多いらしい。やりがいのある場所が広がっているようだ。

「この会社に働いているから住みたい場所で住めない」、「ここに住んでいるからやりたい仕事ができない」と周りに縛られて、精神的に疲れ、ストレスをため込む。しかし、保険の営業から畑違いのNP0に転職したことがきっかけで、たくさんの新しいものを見つけた。お金にもならないと思っていた分野で仕事を生み出している人にも出会い、「働く」ことに

対する価値観も大きく変わった。自分の中にある「変わりたい」「変わりたくない」を整理して、納得できる道を選ぶ。必ず良いやり方があることにも気づいた。個人事業主であっても、NPO や猟師の仕事に気持ちよく従事することができる。家族やパートナーとの話し合いは必要だが、やりたいことをやる制限は意外と小さいことにも気づいた。

■ ジビエハンター

シカを獲って単にさばくだけではなく、衛生的に安全でおいしく食べられるように処理する技術を持つハンターになることを、林さんは目指している。また動物にも敬意をもって接し、命を決して無駄しない猟師でありたいという。

林さんが猟師であることを知ると、「職業にされているんですか」とよく尋ねられる。しかし、猟師を仕事にしようと思ったわけではないし、市内で猟師を始めてもまず儲からない。しかし、最近では、ジビエがブームになって、ビジネスとしての活動を重視する猟師も増えている。ビジネスを重視する猟師は、食肉加工施設の運営や起業、商品の取引、飲食店営業、販売（雇用創出）、できるだけ多くの販路を開拓し、収入を得たいと考える。一方、ライフスタイルを重視する猟師は、自給自足の生活のため、稼ぐよりもゆとりのある生活を送りたい、必要な分だけをそろえたい、都会とは離れた暮らしを送りたいと考える。

農林水産省は平成 30 年度に国産ジビエについて、衛生管理基準や流通規格を順守している処理加工施設の認証制度を創設し、これまでに 14 施設（令和元年度末時点）を認証した。また、シカやイノシシの一定規模の処理頭数を確保し、食品衛生管理の徹底に取り組みつつ、捕獲から搬送・処理加工、販売がつながって、ビジネスとして持続できるジビエの安定供給が重要となるため、先導的モデルとなる全国 16 地区を「ジビエ利用モデル地区」として選定した。林さんの地元、京都丹波（たんば）・大阪北摂（ほくせつ）地区も選ばれている。また、捕獲してから処理加工施設に搬入するまでの間、血抜きなどの衛生処理を適切に行える「ジビエハンター」の認定制度の検討を令和 2 年度にも開始する。肉を安全かつ良質な状態でさばいて運べるハンターを増やし、流通量拡大と有害鳥獣の有効活用につなげる。

林さんは、自分の役割をジビエハンターの「代弁者」、もしくは「通訳者」と考えているという。地域で活躍する猟師さんの中には、人に伝えるのが苦手だったり、時間がなかったりする人も多く、ジビエの普及には役割分担が欠かせないようだ。ジビエがブームといっても、まだまだ課題も多く、林さんの思いや工夫が活かせることを願うとともに、楽しみでもある（写真 4）。



写真 4. 狩猟活動をする林さん

■ ジビエ料理普及のための「べにそん会」

「食べる」ことは誰にも共通する。林さんはシカ肉を食べる場づくりをしたいと考え、平成 27 年から「べにそん会」（定員 25 名）を開催している。毎回 4～5 種類ほどのジビエ料理を作り、とにかく食べて飲んで、シカ肉を楽しんでもらう会にしている（写真 5、表 5）。普段の食卓に並ぶ肉料理をシカ肉で作っただけのシンプルな料理で、簡単なレシピも紹介する。平成 29 年なかばまでは毎月、それ以降は不定期の開催となり、これまでに 25 回以上の開催となる。当初は、知人かもしくは紹介となっていたが、現在は全くのオープン制の会だという。Facebook のイベントページのみの告知で、およそ 3 日～1 週間程度で定員が埋まるらしい。主に、京都市内の出町にあるレンタルオフィス「De まち」で開催され、午後 7 時半から 2 時間ほど催される（会費は通常 2,000 円（1drink 付き））。

参加者は若い学生から最高齢は 80 歳代まで、男女問わず、単独からグループまで幅広い参加がある。リピーターと新規がだいたい半々。シカ肉は、高たんぱくで、しかも低カロリー、鉄分も豊富。カロリーの摂り過ぎが気になる人や、貧血気味の人の健康食としても期待される。いつかシカ肉がみんなの常識を変える日が訪れることを願っている。ちなみに、シカ肉調理のポイントは、「水分をよく切る」、「強い粘りがあるつなぎが不要」、「味付けにうまく染まる」、「揚げ物との相性は抜群」で、特にお勧めの料理は照り焼きやしそカツとのこと（表 6）。



写真 5. べにそん会の様子

表 5. べにそん会のメニュー例

第 24 回べにそん会～一足早めのクリスマス～

- メニュー
- ・ 鹿肉のロースト
 - ・ 鹿肉のアヒージョ
 - ・ 鹿肉のトマト煮込み
 - ・ 鹿肉のフライドチキン風
-

第 22 回べにそん会

- メニュー
- ・ トン汁ならぬシカのスネ汁
 - ・ 鹿ハンバーグのサンドイッチ
 - ・ 鹿のネギダレ焼肉
 - ・ その他もろもろ
- + ありがたい差し入れたち
-

表 6. おすすめレシピ

お手軽レシピ①「鹿肉の照り焼き」(2～3 人分)

材料：鹿肉モモ厚切りスライス 200g

醤油・・・大さじ 2

酒・・・大さじ 1

みりん・・・大さじ 1

油・・・適量

作り方：調味料を合わせ、鹿肉を中に 15 分間漬け込む。

フライパンに油をひき、強火で両面に焼き色を
付ければ完成。

お手軽レシピ②「鹿肉のしそカツ」(2～3 人分)

材料：鹿肉ロースステーキ 200g

大葉 (カット数)

パン粉・・・適量

小麦粉・・・適量

卵・・・1 個

塩コショウ・・・適量

作り方：ロースステーキの厚さを半分にし、塩コショウをふる。

大葉を巻き、小麦粉をまぶし、卵とパン粉を付けて、油で
きつね色になるまで揚げて完成。

■ 子ども達との関わりと期待

平成 27 年に箕面こどもの森学園での講演をきっかけに、子ども達と一緒に「食といのち」について考える場を設けている（写真 6）。一緒にコロッケを作ったり山へ入ってけもの道を見つけたり、これまでに 4 回開催した。また、平成 29 年度には「NPO 法人綾部 IT ワークス」の主催による合宿型の「自然×こども×IT ワークショップ」にも講師として参加した。一緒に野山を歩き、狩猟道具の使い方を紹介した。子ども達にも、普段知ることのできない里山のことや獣害のことに興味をもって学んでほしい。林さんは、子ども達との関わりも楽しみにする。



写真 6. 子どもと話す林利栄子さん

■ 狩猟から見たいのち

山に入ると、自分も動物の 1 つだと実感するという。撃たれたシカが全速力で走り、池に飛び込み、必死で泳ぐ姿を見るとき、『生きる』ことに感動を覚える。また、撃ったシカが倒れて死んでいくのを見るとき、今も胸が締め付けられる。でも、「これが猟師としての役目であり、目を背けてはいけない」、「無駄にしないといけない」と思う。狩猟は、いのちを近くに感じ、自分が「生きていること」をも実感させる。銃を撃つと、衝撃で肩が赤くなるという。

私たちは生きるために、多くのいのちを頂く。それを知って自分が何を食べているのかを考えたい。牛や豚、鶏は食べても、シカを食べるのはかわいそうと考える人も、同じいのちとして敬意を持って接し、無駄にしないで欲しい。私たちのいのちもいろんな生き物と繋がっている。林さんは、今なら、シカがどういう風に生きて、私たちの前でシカ肉となるのか、自分のこととして話すことができる。そして、話をどう感じるかは、聞いた人次第でいいと思う。ただ、食べ物がどうやってここにきたのかに思いをはせ、それを考える時間をほんの少し持ってほしいと。猟師になって、友人が私の好き嫌いが減ったことを指摘する。

4. 調査対象／団体の所在地に関する概要

■ 対象となる団体が活動している地域に関する情報

京都府がホームページで公開する特定鳥獣保護管理計画（第二種特定鳥獣管理計画）及び平成 31 年度指定管理鳥獣捕獲等事業の資料を基に、環境省が公開するニホンジカ密度分布を援用し、京都府におけるニホンジカの現状と対策について概観する。ニホンジカは、京都市を中心とした市街地を除く全府に広く生息し、北部個体群（福知山市を中心とする兵庫県内に連続する個体群）、中部個体群（京都市北部から南丹市、京丹波町を中心とする福井県の嶺南地方及び滋賀県湖西地方、兵庫県丹波地方と連続している可能性が高い個体群）、南部個体群（京都盆地以南の個体群であり、奈良県及び三重県の個体群と連続性がある個体群）に区分される。環境省による平成 26 年度における京都府内のニホンジカの生息密度をみると、北部及び中部個体群で密度が高い地域が広がり、農林業被害もまた、北部中部で多くなっている。

京都府におけるニホンジカの捕獲数は、平成 25 年に 500 頭、平成 20 年に 10,000 頭、平成 26 年に 20,000 頭を越えて、急増している（京都府 2019a）。平成 26 年以降は 20,000 頭から 25,000 頭の間で推移し、平成 29 年度で、メスジカ 12,646 頭、オスジカ 8,686 頭、合計 21,332 頭となっている。「京都府第二種特定鳥獣管理計画」（ニホンジカ）における平成 31 年度事業計画（京都府 2019b）によると、生息数の指標としている継続糞塊密度（移動平均）は増加傾向が続いており、依然として高い水準であるため、第 5 期計画期間となる平成 29 年度から、年間捕獲目標数をメスジカ 15,000 頭に引き上げて実施しており、さらなる捕獲強化を図っている。特定鳥獣管理計画に基づく、捕獲活動における規制緩和などを表 7 に示した。

京都府の狩猟者登録件数は昭和 50 年ごろがピークで、次第に減少し、平成 25 年には 2,600 件程度に半減する。その後次第に増加傾向が見られるが、平成 30 年度見込でも 2,661 件とされる（京都府 b）。平成 31 年度事業実施計画では、狩猟セミナー等の開催により、狩猟や被害防止捕獲の魅力や現状等を周知して、新たな担い手を増加させるという。平成 31 年度も年 4 回の狩猟免許試験を実施し、年 4,500 件の登録を目指す。また、年代別の狩猟免許取得者は、20 歳代と 30 歳代をあわせて 1 割、40 歳代が 1 割、60 歳以上が 6 割以上と、ベテ

ランの狩猟者が多く、若い担い手の確保も急務となっている。

同計画では、京都府は、捕獲個体をジビエとして有効に活用するため、ジビエの魅力を PR し、消費拡大を図るためのフェアを開催する。また、安心・安全なジビエの供給のため、知識や加工技術等を有する狩猟者を育成するための研修会を開催し、供給の拡大を図る。さらに、指定管理鳥獣捕獲事業を活用し、ジビエ利用拡大を考慮した狩猟者の育成やジビエ利用拡大のための食肉加工業者への支援を行う。

農業被害については、平成 20 年以降減少傾向にあるが、平成 30 年度は前年よりもやや増加している。これは 7-9 月の台風や豪雨の影響で、防護柵が破損したことによるイネや野菜の被害の増加によるらしい。一方、林業被害では、平成 10 年以降に減少傾向が見られるが、平成 24 年から増加傾向が見られる。

表 7. 捕獲活動における規制緩和など（2019 年度）

-
- ・ 1 日あたりの捕獲頭数制限の撤廃
 - ・ 猟期の延長：末日を 2 月 15 日から 1 ヶ月延長し、11 月 15 日から 3 月 15 日までとする。
 - ・ くくりわなの直径に関する制限（12cm）の一部地域解除
 - ・ 捕獲奨励金の支給：4 頭目から 20 頭目の捕獲に対してメスジカ 5,000 円／1 頭、オスジカ 3,000 円／1 頭（ただし対象となるオスジカは 2 頭までの捕獲奨励金を支給
-

5. 参考および引用文献

- 1) Ameba ニュース（2016）そうだ京都に住もう（中）会社員をやめ、26 歳で猟師になった女性 <https://news.ameba.jp/entry/20160615-58>
- 2) 林利栄子（2020）ツイッター 2017 年 12 月開始 https://twitter.com/gibier_hunter
- 3) 垣内忠正・林利栄子（2017）ジビエハンターガイドブック 応用芸術研究所、100pp.
- 4) 環境省（2015）ニホンジカ密度分布 <https://www.env.go.jp/press/101522.html>

- 5) 京都府(2019a) 特定鳥獣保護管理計画 (第二種特定鳥獣管理計画)
<https://www.pref.kyoto.jp/choujyu/tokuteichoujyu-hogokanri.html>
- 6) 京都府(2019b) 平成 31 年度指定管理鳥獣捕獲等事業
<http://www.pref.kyoto.jp/choujyu/shiteikanri.html>
- 7) 農林水産省 (2018) 食と命のあり方を広く伝えていきたい 広報誌「aff(あふ)」1 月号 : 14-15.
- 8) 特定非営利活動法人グリーنز (2017) 都市と田舎、両方あるから私らしくいられる
https://greenz.jp/2017/05/17/rieko_hayashi/