

少しでも酪農家の力になれば



吉原 雅さん

狩猟のことを知ったのは猿払村に来てから。森田ゆりあさんが猟友会にいたこともあり、今年から入会した。

森田 ゆりあさん

もともと狩猟に興味があり、ヘルパー先の酪農家に猟友会の方がいたため、免許の取り方などを教えてもらい、昨年猟友会に入会した。

酪農ヘルパーとして働くかわら、猟友会に所属し活動するお二人にインタビューを行いました。

― 普段の活動

依頼される数の多いシカの駆除が主な活動です。その他、キツネ、アライグマ、カラスの駆除も行います。

― 実際に活動してみても

ただシカを減らすのではなく、個体数を調整して村の生態系を守っているという話を聞いて感心しました。

酪農の仕事をやっていると、猿払村は鹿が多く、農作物の被害が多いといった話をよく聞きます。今の活動が少しでも酪農家の力になっていたらうれい

― 初めての狩猟

いざシカに銃を向けた時は、震えてしまいました。命を奪える道具を扱っていると思うと、重みのある一発でした。猟友会の方に教わりながら、

初めてシカを解体した時は、今まで何気なく食べていたお肉が、食べられるようになるまでにどうなっているか実感がわかなかつたけど、狩って食べるまでを自分自身でやったことは、命に関わる仕事をしている身としてとても勉強になりました。

― これからの活動

最近はカラスが増えているので、あまりやったことはありませんが、カラスの駆除にも力を入れていきたいです。

シカを駆除しても、シカが減ったという声はあまり聞かないので、減る数よりも増える数のほうが多いと思います。これからも活動を続けて、猿払村の酪農に従事していく立場として、も村を守っていきける技術を磨いていきたいです。

\\ 部会長の声 /

待望の狩ガール2名は、一年目から活躍しています。今後さらに狩ってくれると期待しています。

時事雑感

気づいたらもう冬？ってくらい寒くなっていました。自宅ではこたつを出して本格的な冬に備えています。さて、今月の特集は「有害鳥獣」についてでした。猟友会の方々にインタビューをしていく中で気になったのが、ジビエについて。ジビエとは、食材となる野生鳥獣肉のことをいいます。みなさん口をそろえて「お肉がすごく美味しい」と話していました。私自身、ジビエを食べた経験はほとんどな

いので、どんな味なのかイマイチわかりませんが、鹿肉について調べたところ、「高タンパクで良質の脂肪を含み、低脂肪、鉄分豊富と栄養価が高い」とのこと。獣肉は、臭い、美味しくないなどマイナスなイメージもあるかと思いますが、しっかりと処理されたものはとても美味しいようです。私も、人生で一度は美味しいジビエを食べてみたいなと思いましたが、食べられる日は来るのでしょうか… [S]