



鍋、多い時は300人鍋を作ります。

大鍋のメイン食材は有害獣、イノシシやシカの肉です。シカやイノシシはブロックでいたり、皮をはいだ状態のものが半身で猟師さんから届いたりします。それを自分たちで解体して冷凍庫に保存します。

最初はこの肉の扱いに苦労しました。血抜きが悪かったりすると味噌汁が獣臭くなりました。かたくてかみ切れないこともありました。美味しく食べようといろいろな前処理を試みました。処理しすぎて上品になりすぎたこともありましたが、でも、正しい処理をすればイノシシ肉は当然としてシカ肉も市販のお肉に負けない素材です。今では野性味を残しながら美味しく利用することができます。焼き肉、天ぷらなど鍋以外の使い方にも慣れてきました。

大鍋は、自分たちで楽しむと同時にコウノトリの郷公園の展示の一つにもなっています。特に肉を取るための解体などは観光客の質問をよく受けます。「足を一本売ってくれ」という相談もありました。

食料局長のお世話で、海から様々な食材が届き、但馬の地に生きる楽しみを満喫させてくれます。例えば、シュモクザメやマンボウのお刺身やお鍋など……。魅力的な食材はたくさんあります。こんな試みも続けていきたいです。

### 大鍋から有害獣の有効利用へ

私たちコウノトリ市民研究所は地産地消にこだわっています。だから自分たちの倉庫も可能な限り兵庫県産の杉材で作りました。・・と地産地消にこだわる私たちですが、大鍋は地産地消を広め、進めるための大きな武器だと思います。そしてこの地産の中には有害獣が含まれるべきであると私たちは考えています。大鍋で入り口を作って既に定評のあるイノシシだけでなくシカのおいしさを知ってもらい、利用を進めてほしいと考えています。



私たちコウノトリ市民研究所は、生きもの好きが作ったおじさん生物部のようなものです。多くは昔も今も暇さえあればめいめいが昆虫、鳥、植物、きのこなどを追いかけて自然の中を駆け回っています。そしてその中で里山だけでなく、氷ノ山の頂上近くなどの奥山もまたシカによって深刻な被害を受け、但馬の生態系が崩壊しつつあることを肌身にしみて知っています。樹冠は緑でも林床には緑が何もない砂漠のような場所をいくつも知っています。目指す生きものに会えなかった残念さと共に雨水でえぐられた土壌に恐怖を覚えることもあります。

また、シカやイノシシの被害は耕作意欲をなくさせるのに十分なものがあります。鍬1本持って気長に耕していた畑が使えなくなり、生活のリズムをこわして健康を損なうお年寄りもいます。生きがいを失って健康を損なう上に医療費がのしかかってくるのです。日々の生活では、集落の中にシカが大量に出てきて車の運転が怖いということもあります。

兵庫県では毎年1万5千頭以上のニホンジカが駆除されています。それでも一向に数は減りません。そして駆除されたシカが有効に利用されていません。私たちは撃った以上は食べるべきだと思います。そこで、私たちはニホンジカ有効活用研究会に入りました。利用法を研究してさらにたくさん食べていこうと考えています。

有害鳥獣を食べることで健全な自然環境を守ることができると思います。

私たちもがんばって食べますので皆さまもよろしくお願いします。

エゾジカは、スーパーに並ぶようになってきているとも聞きます。そんな兵庫になるといいなと思います。