元・気・に・な・る・情・報・誌
よみっこ

月刊 Yomiっこ

NARA + YAMASHIRO + IGA

2
Vol.254
FEBRUARY 2023

yomiっこ クーポン付 39店

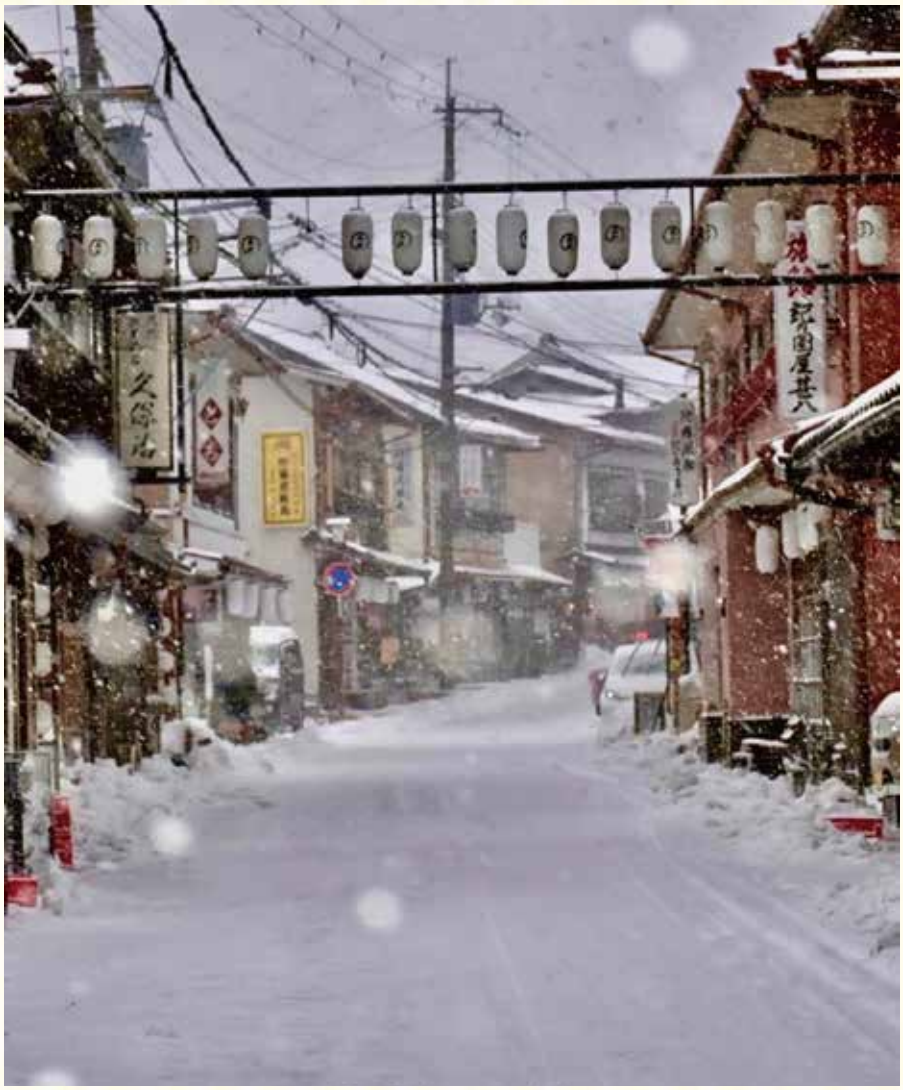
ら~めん

オシ麺

あたらしいこと始めたい！を応援

梅だより

自然と暮らす　ジビエ専門店まると／中垣 十秋さん
特別記事　避難のウクライナ人・オクサーナさんが思いを語る
新日本妖怪紀行　塞の神と道祖神
BOZE数珠つなぎ　金峯山寺／田中 佑昌 師
2023円の旅　昭和レトロを感じる船橋商店街から花の佐保路へ
伊賀もん　farmers KITAGAWA／北川 敏匡さん



「洞川温泉雪景」

撮影場所／洞川温泉街（天川村）

撮影者：崎山 行寿さん

雪が降っている山里の温泉へ訪れました。大雪で人が誰も歩いていなかったので、良い画角で撮影することができました。

yomiっこ

2023.2月号　vol.254

本誌掲載内容は1月6日現在の情報です。
「新型コロナウイルス感染症」の影響で、店舗の営業時間やイベント等の開催が変更になる場合があります。
詳細は直接ご確認ください。

04 らーめん（オシ麺）

10 あたらしいこと 始めたい！ を応援

16 節分

38 梅だより

45 毎月使ってね！ yomiっこクーポン！

特別記事

15…避難のウクライナ人・オクサーナさんが思いを語る

SHOP

14…SHOP☆SHOP

MAN

02…自然と暮らす ジビエ専門店まると／中垣十秋さん

18…BOZE数珠つなぎ　金峯山寺／田中佑昌 師

REGULARS　連載記事

17…トドの毒舌

20…新日本妖怪紀行

22…タウンニュース

24…スポーツ大好き
「桜ヶ丘フットボールクラブ」
「こなべスポーツクラブ」

26…読者のお便りFREE TALK ＆ちさとの星占い

28…クロスワードパズル＆まめちしき

29…インフォメーション
「MUSEUM」「ART」「PLAY」「EVENT」

32…こちら編集部

33…美しいおもてなし

34…2023円の旅
昭和レトロを感じる船橋商店街から花の佐保路へ

36…伊賀もん　farmers KITAGAWA／北川敏匡 さん

40…生活向上委員会

42…プレゼント

43…かわいいな

44…かわいいわんにゃん

株式会社 読売奈良ライフ
https://ynl.co.jp

奈良の総合情報サイト Narakko!
毎月25日デジタルパンフレット配信！
https://narakko.jp

表紙写真／ありが豚、旭川ラーメン、松風、こゝろ、クレイン奈良、県営 馬見丘陵公園

本誌で掲載している価格表示は、原則的に税込みです（特に明示あるものを除く）

十津川村からジビエの魅力を発信！

十秋さん（左）と姉の夏紀さん

自然と暮らす

vol.177

ジビエ専門店まると
（十津川じびえ塾）
中垣 十秋さん

例年、農林漁業に深刻な影響を及ぼしている野生鳥獣被害。日本全国での被害総額は年間155億円にも上り、その内100億円がシカとイノシシによるものだ。近年では被害防止等を目的とする捕獲が中心に行われ、捕獲頭数は大幅に増加。年間125万頭（シカ・イノシシのみ）が捕獲されている。しかし一方で、ジビエなどに利用されるのは約1割。残りは廃棄される。

農林漁業と、農山漁村に暮らす人々を守るために有害鳥獣駆除は必要不可欠だが、捕獲した命は無駄にしたくない。そんな思いから十津川村で有害鳥獣駆除員として活動するのが、中垣十秋さんだ。

中垣さんが猟師の世界に飛び込んだのは、食肉加工に携わる父・英一さんが立ち上げた「十津川じびえ塾」の手伝いをするようになった時。「当時は〝動物を殺す〟という嫌なイメージを持っていました。でも活動をする中で、畑を食い荒らしたり、危害を加えたりする有害鳥獣から人を守る活動をしているんだという意識に変わりました」と中垣さん。

一方で有害鳥獣の被害状況や猟師の活動を知らない人は多い。鹿肉の唐揚げの出張販売に橿原市へ出かけた時のこと。市街地に住む人の〝シカ〟といえば奈良公園のシカのイメージが強い。中には「シカを殺すのは野蛮だ」、「サイコパスだ」などと話していた人もいた。

「その言葉を耳にした時はすごくショックでした。山にいる猟師がいなくなったら、動物たちが食糧を求めて山を下り、自分たちが暮らす場所も被害に遭うかもしれないのに。だから駆除について多くの人に知ってもらって、猟師や猟に対する偏見をなくしたいと考えました」

中垣さんは高校3年でわな猟の免許を取得。猟師の道に進むことを決めた。駆除活動は、連携する地元猟師から獲物がわなに掛かった連絡を受けて捕獲に向かう。多くても週1回、全く掛からないこともある。そのため姉の夏紀さんと共にジビエペットフード会社「JACK」とジビエレザー加工会社「JIMAJA」の運営も準備中。多角的なジビエ利用の普及活動を行う。

獲物は生け捕り。脚を強度の高いOPPテープでくくり、加工場まで運んで絞める。その後は15分以内に血抜きと内臓摘出を行う。

生け捕りのリスクは高い。シカに蹴られたり、イノシシに噛みつかれたりする危険性がある。「猟銃を持って捕獲に入っていた人でさえイノシシに足を噛まれることもあるので、かなり危険です」

死んでから時間がたつと、内臓が発酵して臭いが肉についてしまったり、肉が硬くなってしまったりする。また猟銃捕獲では体内に銃弾や血が残ることがあり、これも臭みの原因に。全ては〝新鮮で臭みのない、おいしい肉を食べてほしい〟ということこだわりのためだ。

昨年1月には加工場の隣に会員制のジビエ料理店を開いた。店名は「まると」。〝十秋を中心に人々が卓を囲んで交流する空間に〟という意味を込め、英一さんが命名。店では自身も腕を振るい、新鮮な肉を使った料理を多く提供している。また村内を中心にキッチンカーで鹿肉を使ったハンバーガーの販売も行っている。

シカ肉は、牛肉に比べて高たんぱくで低脂質（約6分の1）、鉄分は約2倍含まれていながらカロリーは半分以下とヘルシーな食材。イノシシ肉も豚肉に比べて鉄分が約4倍、代謝を助けるビタミンB_{12}も約3倍と栄養価が非常に高い。「きちんと処理を施せば、ジビエ肉はおいしいんです。有害鳥獣駆除やジビエのイメージを変えていくためにもぜひ一度食べてほしいです」と中垣さん。

ジビエの魅力を伝えることが有害鳥獣被害や駆除活動への理解を深める第一歩になる。シカに縁深い奈良に暮らす私たちだからこそ今知っておきたいテーマだ。

有害鳥獣による被害の様子

捕獲作業の様子

昨年12月に開催された「奈良県の宝物グランプリ2022-23」の素材・加工部門で準グランプリを受賞。
2月に東京で開催される全国大会に出場する

「高校生作文コンクール」で有害鳥獣問題について書いた作品が優秀賞を受賞

［JACK］
ペットフード用にジャーキーに加工される鹿レバー

ジビエ専門店「まると」で提供されるジビエ料理の数々

鹿バーガー。ジビエ特有の臭みもなく、硬すぎない歯ごたえが◎

［JIMAJA］
夏紀さんが作った
鹿革ブレスレット

●YouTubeでは捕獲活動を配信中
※やや過激な映像もあり。閲覧時注意

toakiryosi　jibiejukujukutyo

NAKAGAKI TOAKI

2002年生まれ。十津川村出身の20歳。県立十津川高校在学中に狩猟免許を取得。父・英一さんが立ち上げたジビエ専門の食肉加工を行う「十津川じびえ塾」で、有害鳥獣の捕獲や解体を手伝う。現在は活動の傍ら、会員制のジビエ専門店「まると」やYouTubeなどで、ジビエの魅力や猟師の活動を発信する。

【出典】農林水産省,2022,「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」※本文中の数値は令和3年度のもの。

続きは電子書籍で見てね

Rakuten ブックス