インターネットと連動した 【滋賀生活情報紙】

MAINICHI (*)

この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています www.gaido.jp

vol.419・6月7日号 毎週木曜発行 4面にプレゼント情報!

- ●Oh!Me編集室/株式会社ヤマプラ:近江八幡市桜宮町294 TEL0748-34-8872 FAX0748-34-8927
- ●広告/滋賀毎日広告社:大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603 発行部数:100,000部
- ●発行/毎日新聞大阪本社開発宣伝部:大阪市北区梅田3-4-5

自然の命 生かしたい 感謝込め シカ肉を活用

日野町有害鳥獣被害対策協議会 / 日野町猟友会

全国的にシカやイノシシ、サルなどの野生動物による農作物被害 が深刻化している中、この対策に頑張っている齊田由紀子さん。 自らも銃を手にして捕獲に奔走すると同時に、人間の都合で奪っ た命はムダにしたくないと、シカ肉の利活用に力を注いでいる。

前までは猟師がいてイノシシやシ 力を食べていたが、牛、豚、鶏肉の 流通が盛んになり、イノシシやシ 力の肉は需要がほとんどなくなっ てしまった。その結果、生態バラ

命のために、命をいただく

ンスがくずれているのだ。

「残酷!」……最初は駆除や解体の

現場に立ち会ってこう感じた。しかし、私 たちが日ごろ口にする牛肉、豚肉も解体 していることに違いはない。スーパーな どの店頭でパックに入って並べられてい るので実感がないだけなのだ。

昔、農村では客が来ると庭先の鶏を殺し

てもてなした。魚や野菜も 同じ命、地球上の生きとし 生けるものは全て「他の

と手を合わせる。「おかげで自分の命が つながります、ありがとうございます……」

と感謝して食べるのだ。残酷なのは鳥獣

を殺すことではなく、食べずに廃 棄すること。自分達の命をつなぐ ために奪った命をムダにすること ではないか。奪った命は最後まで 感謝していただく……これが同じ 生命体同士としての礼儀だ。

小学校の給食に シカ肉のカレー

●定休日 毎週木曜日(日曜·祝日営業)

生態バランスを取り戻すためにも、

駆除したシカやイノシシの肉を昔のよう に感謝して食べようと、09(平成21)年に

> 日野町に解体処理施 設「獣美恵堂」が開設 された。

まず、鮮度や衛生管理 を徹底し、全国カレー チェーン店「CoCo壱 番屋」に売り込んだ。 さらに、この会社の滋 賀地区代表に給食現

場に来てもらい、小学校の給食にシカ肉 を使えるように指導を受けた。子どもた ちからも人気を得られるようになった。 一方、フランス料理ではシカ肉が使われ ることに着目し、フランス料理店にシカ肉

を卸すルートを開拓。今では「日野のシ カ肉は臭みがなく、しかも甘みがあってお

いしい」と評判を得ている。この成果を



猟友会の人たちにも実 感してほしいと考え、商 談現場にもできるだけ 同行してもらうようにし ているという。

また、シカ肉を気軽に 食べてもらうために缶 詰やソーセージなどに 加工する一方、シカ肉 バーガーやシカ肉の串

カツをイベントで販売するなどの努力も 続けている。

齊田さんは昨年、第1種銃猟免許を取得 した。事務局員の枠を超え、捕獲にも積 極的に参加している。

日野町有害鳥獣被害対策協議会 ●TEL:0748-52-6563



☎077-553-5131(代)

何も知らずに転職

最初は単なる事務員として入社した齊田 さん。一般企業での販売・営業職から日 野町有害鳥獣被害対策協議会の事務局 に転職したのが4年前。出社2日目、早 速、畑の柵に引っかかったシカをナイフ で殺す役割が回って来た。別の日には シカの解体現場にも立ち会うことになり、 面食らった。

齊田さんは日野町に住んでいながら、イ ノシシ、シカ、サルなど有害獣による被害 額が年間2000万~2500万円にもなるこ とを知らなかった。特に多いのはシカ。 元々、シカは強い動物に食べられる宿命 を背負っているので繁殖力が強い。一昔







☎0749-22-0365(代)