



狩猟やジビエをご存知ですか?



毎年11月15日～翌年2月15日（北海道では日にちが異なります）狩猟期間が定められており、狩猟者はこの期間中のみ『狩猟』を楽しむことができます。

主に使用する道具として【猟銃・空気銃・わな・網】の4種類で行います。禁止されている猟として、トラバサミ、落とし穴などがあります。

■狩猟と有害捕獲の違い

「最近の狩猟は、毎日行うことができるの?」とよく聞かれますが『狩猟』は、365日行うことはできません。一方、町が許可を出している方による『有害捕獲』は365日行うことができます。また、市町村によって捕獲が可能な野生鳥獣が決まっており、那須町ではシカ、イノシシ、サル、アライグマ、ハクビシンなどが対象となっています。

那須町では、『有害捕獲』として【鳥獣被害対策実施隊】を組織し、生活環境の被害を防ぐことを目的に活動を依頼しています。それに対して趣味として行われるのが『狩猟』です。

■狩猟の魅力とは?

- ・山に入り、自然を体感できます。
- ・野生動物との知恵比べを行う、アウトドアレクリエーションです。
- ・自身で獲物を取り「食・命」の大切さを知ることができます。
- ・『ジビエ』を堪能したり、革を使ってレザーグッズを制作することができます。



▲猟友会が配布しているベスト・帽子



▲シカ肉のローストビーフ

■ジビエとは?

ジビエは狩猟によって獲れた鳥獣の肉です。（日本では、シカ、イノシシ、クマ、カモ、キジ、野うさぎが代表的）今まで、狩猟者が狩りを行い、独自でさばっていた為、商品になることがなかった『ジビエ肉』ですが、昨今では【**国産ジビエ認証制度**】ができたことで安全な商品として購入することができます。

■牛肉や豚肉など一般的に食べられている肉との違いは?

ジビエ肉は、適切な血抜き・調理を行うことで匂いや肉のクセなどを軽減し、美味しくいただけます。

- ・シカ肉：脂質が少なく、それでいて高たんぱく・豊富な鉄分とヘルシーな食材です。最近では、アスリート等にも人気があります。
- ・イノシシ肉：豚肉のような脂身があるものの甘くとろけて、しつこくない味が特徴です。

※現在、栃木県ではジビエの販売に一部制限が設けられています。

■狩猟やジビエに興味のある方へ

狩猟に興味はあるけれど、いきなり始めるのは怖い。お金がかかりそう、危険な趣味では?と考えている方は、ぜひお試しください。

- ・ジビエを食べてみる
スーパーでは見かけることがない『ジビエ』を試しに試食されてはいかがでしょう? 現在では、ネット通販やジビエを取り扱う飲食店も増えてきています。
- ・狩猟体験ツアーに参加する
最近では、全国で「狩猟体験ツアー」を開催しています。1日ツアーや宿泊 BBQ 付のものまでさまざまな体験を行うことが可能です。
- ・狩猟の書籍やブログを閲覧する
狩猟者の方々が『狩猟』について最新情報などを発信しています。