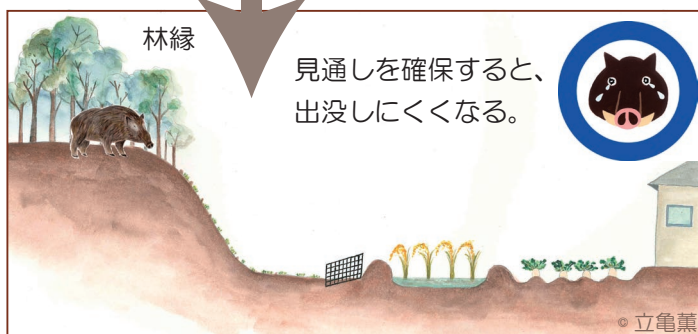


集落のために森を手入れする

イノシシの臆病な性格を利用して、田畑に出没しにくい見通しのよい森林に整備しましょう。開けた場所に隣接する森林の辺縁部は、低いヤブ（マント群落といいます）があり、イノシシの隠れ家にもなっています。その低い樹木や草を伐採して、森林の内側の地面が見えるようにしましょう。草丈の高い耕作放棄地も同じで、被害発生の原因となっています。



コラム 竹林も管理されなくなり拡大している

県内の竹林を調査した報告では、調査した5市の竹林面積は、1970年代～2000年代にかけて、2倍近く増加していたことがわかっています。

この竹林は、イノシシにとって非常に良い餌であるタケノコを毎年生産するため、イノシシ対策（集落の農作物被害対策）のためにも、全県的な取り組みが必要となっています。

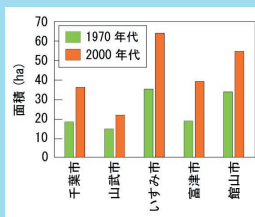


図 林の面積 (参考文献 10)

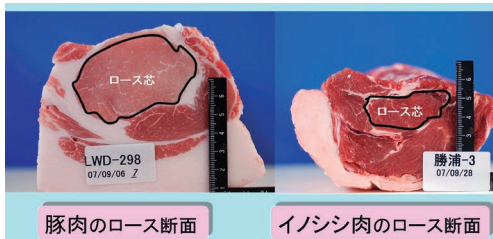
第4章 イノシシをおいしく食べるには

捕獲されたイノシシの肉を地域資源として活用するには、肉の特質をよく知って、おいしく加工・調理することが大切です。

イノシシ肉の特徴

「ジューシー」「さっぱり」「歯切れよい」「噛み応え」

家畜である豚は、ロース芯のサイズが大きく改良されています。一方、野生のイノシシは運動量が多いため、いろいろな筋肉が発達し、ロース芯は小さめです。



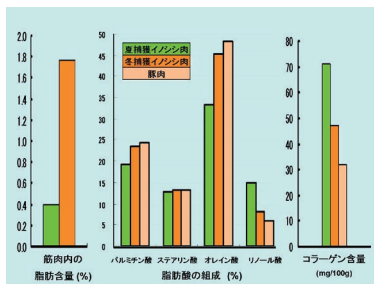
ロース芯の肉質分析では、豚肉と違った特性がわかりました。豚肉より水分が多く、脂肪が少なく多汁質で、「ジューシーでさっぱりした肉」。また、硬いがしなやかで噛み切りやすい、「歯切れがよくて噛み応えのある肉」です。肉の色は豚よりも赤味が濃く、脂肪の色はやや黄色味を帯びています。

■ 捕獲した季節によって肉質、脂肪質が違う ■

冬に捕獲したイノシシは、餌のない冬に備えて秋からたくさん食べているため、夏に比べ体重が約 1.5 倍、脂肪の蓄積量も増えるため筋肉内の脂肪が約 4.5 倍になります。

脂肪を構成する脂肪酸にも違いがあり、冬ではパルミチン酸とオレイン酸が増え、

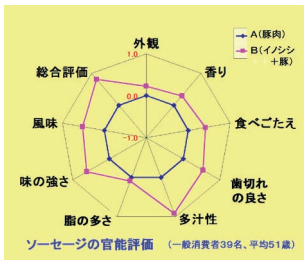
リノール酸が減ることから、豚肉と同じ様な脂肪酸の構成になります。また脂肪の色も白く見栄えが良くなります。これらから、おいしい肉として高く評価でき、「ぼたん鍋」など高級料理の食材としても定着しています。



それでは冬以外のイノシシ肉はおいしくないのでしょうか。例えば、夏捕獲のイノシシ肉はコラーゲン含量が高い分析結果でした。こんなところに加工作りや料理の仕方のヒントがありそうです。

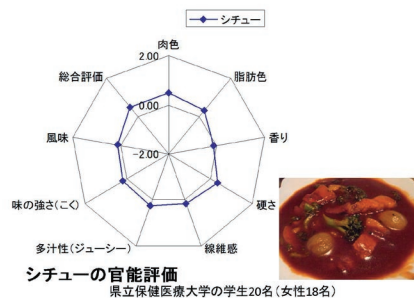
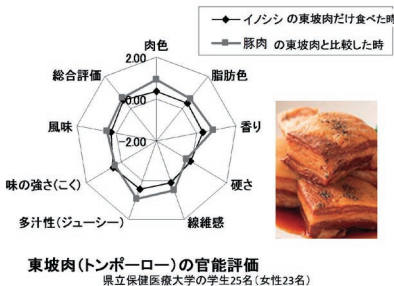
■ ソーセージに加工してみたら ■

試食して複数の項目を点数化する官能評価を行いました。夏捕獲のイノシシ肉を豚肉に半分混ぜたソーセージ（B）は、豚肉のみ（A）に比べて高い評価でした。若い女性に限った別の調査でも、AとBが同等の評価でした。



■ 煮込み料理にしてみたら ■

シチューや東坡肉（トンポーロー：中華の角煮）に調理したら、肉は柔らかく滑らか、ジューシーでこくがあり、風味も好ましく、総合的に「美味しい」という官能評価でした（下図〇の線が「普通」）。味付けの工夫や、良質な冬捕獲の脂肪を保存しておいて料理に加えるなど、おいしく食べる方法はたくさんあります。また、特に幼獣の肉は食味が劣るとい説がありますが、実はとても食感が柔らかく、フランス料理ではぜひほしい食材とされる例もあります。（協力：大多喜町、（社）千葉県猟友会、千葉県立保健医療大学）



千葉県イノシシ肉に係る衛生管理ガイドライン

千葉県では、衛生的で安全なイノシシ肉を確保することを目的に、ガイドラインを作成し、食用のために狩猟者が守るべきことや、処理施設の構造設備基準、処理業者の衛生基準などを定めています。

イノシシ肉の処理業者には、イノシシの異常の有無や病原微生物等について専門的な知識を習得した「イノシシ肉処理衛生管理者」を配置することとしています。このガイドラインに準じて、下記のたけゆらの里大多喜など、いくつかのイノシシ肉処理施設が運営されています。

千葉県イノシシ肉に係る衛生管理ガイドライン

インターネットの URL

<http://www.pref.chiba.lg.jp/noushin/choujuu/yuugai/documents/guideline.pdf>

イノシシ肉の買取や、イノシシの解体を行っています

たけゆらの里 大多喜（道の駅）では、市町村有害鳥獣捕獲などで捕獲されたイノシシの買取りや解体処理を行っています。買取価格は1頭 5,000 円、解体処理料金は 25,000 円ですが、受け入れの条件などがありますので、下記までお問い合わせください。



写真提供：大多喜町

有限会社 たけゆらの里 大多喜
千葉県夷隅郡大多喜町石神 8556
電話 0470(82)5566
ファクス 0470(82)5506

この施設は、平成 18 年に千葉県の補助をうけて大多喜町が設置し、平成 23 年度からは、有限会社たけゆらの里大多喜が指定管理者として運営しています。