



祐介の目

大田ゆうすけ No.64
(福山市議会議員)

毎月1日号に掲載

ただ、夏のイノシシは脂が乗っていないので、他の肉や脂とミンチにしてソーセージやハンバーガー等に加工できれば商品価値も高まる。そのためには専用の食肉処理施設が必要である。呉市では数年前より処理施設を整備し、野呂高原口ツジにおいてシシ肉料理を提供している。その結果プロとして駆除に精を出す方も現れ、飛躍的に駆除頭数が上がったそうだ。

しかし、猟銃を持つ捕獲班が高齢化し、後継者も不足しているうえに、猟銃による殺傷事件が発生するたびに規制強化の声が上がる。我が国ほど銃犯罪の少ない国は無いことを統計が示しているのに銃に対するアレルギーは根強い。カラスやサルは駆除は銃に頼るところが大きく、ネットや柵では防ぎきれない。

有害鳥獣が住宅地にまで侵入するさまが、中国漁船が尖閣諸島の領海侵犯を繰り返す様子と重なって見えるのは私だけだろうか。このまま手をこまねいて、すでに神石高原町まで南下しているクマが出没してからでは遅いように思う。人間の領土を守るためにも、狩猟免許取得に対する補助制度を利用して若い方にも狩猟に挑戦していただきたい。

イノシシ対策

イノシシ被害が深刻だ。農産物の被害にとどまらず、住宅街や学校の校庭にまで出没して危害を加えるケースが発生している。市議会においても毎回のように議論されるが、決定打が無い状況だ。福山市の場合、箱ワナ等によるイノシシの捕獲は年間1200頭ほどで横ばい状態となっている。

箱ワナで捕獲した場合は捕獲班により止めを刺してもらふ必要がある、私も子供が幼い頃一緒に見学したことがある。ウリ坊を連れた母イノシシが入っており、死にも狂いで箱ワナが壊れるのではないかと思うほど暴れまわっていた。猟師が狙い澄まして頸動脈を一刺し！まさに人間と獣の真剣勝負である。息絶えるとただちに内臓を取り出し、流水で洗いなから解体して美味しい肉となった。子供たちも命をいただくという意味が理解できたことだろう。