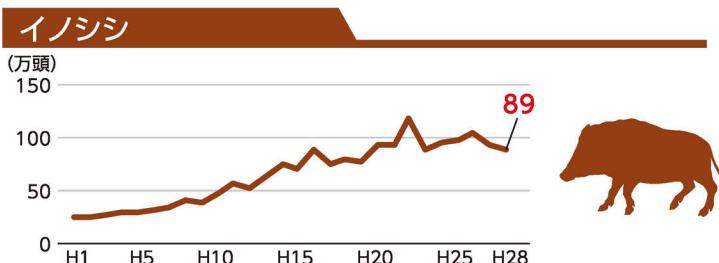




# みんなで考えよう、鳥獣被害！

## 今考えないと、ヤバいよ！ヤバいよ！

### ■全国における個体数の推移（推定）



出典：環境省ホームページ(<https://www.env.go.jp/press/105959.html>)  
「統計手法による全国のニホンジカ及びイノシシの個体数推定等について」(環境省)  
(<http://www.env.go.jp/press/files/jp/110043.pdf>)をもとに作成

\*数値は全国の個体数推計の中央値

今回の特集では、  
県内の農作物の被害  
状況とその対策など  
について紹介します。



県庁農林部のT課長  
(県内の農業にとても詳しい)

野生動物は、明治時代まで貴重なタンパク源で、骨まで有効活用される重要な資源でした。明治以降、狩猟により生息頭数が減少したものの、その後徐々に回復しました。しかし、近年イノシシやニホンジカなどによる農作物被害（鳥獣被害）が増えています。被害額は毎年全国で150億円を超え、奈良県でも大きな被害が発生しています。

# 知つていませんか？

奈良県の被害は  
どのくらいなの？

収穫間近の作物が一晩で  
被害を受けると、農家の営  
農意欲の減退や離農につな  
がり、被害額以上に深刻な  
影響があります。



■奈良県の鳥獣被害金額の推移



奈良県でも大きな  
被害が出ていたんだ！



いろいろな事が  
起きているんだね！



# 鳥獣被害のこと

どんな被害が起っているの？

農作物が食べられて出荷できな  
くなる以外にも、枝や幹などを  
折ったり、土手を壊してあぜ道が  
使えなくなったりします。

また、住宅地にイノシシなどが出没したり、  
車との衝突事故が発生したりと、農作物への被  
害以外にも私たちの生活にさまざまな影響が  
あります。



イノシシによる石垣の破壊



イノシシによる踏み荒らし



サルの被害にあう家庭菜園



シカによる稻の食害

4つの項目があるんですね！



農地の周りに柵を設  
置し、侵入を防ぎます。

## ③ 被害防除



鳥獣被害を受けにく  
い地域を目指し、地域  
指導者や狩猟者の研  
修会を開催します。

## ① 人材育成

鳥獣被害防止のために地域の取り組み  
を総合的に支援しています。



環境整備や  
被害防除を  
しても被害  
が発生する  
場合は捕獲  
し、生息頭数  
を管理します。

## ④ 個体数調整



放置果樹の伐採、農地周辺  
の草刈りなどで餌場や隠れ  
場を減らします。

## ② 環境整備

鳥獣被害防止の取り組みは  
何がありますか？



# 被害防止に向けた取り組みが進んでいます！

## 人材育成

### 狩猟をもつと身边に

県内の狩猟者は高齢化が進み、若手狩猟者の確保が課題です。奈良県では、狩猟を身近に感じてもらうため、奈良女子大学ハンティングサークルなどと協力して狩猟イベントを開催し、若手狩猟者の確保などに取り組んでいます。



奈良女子大学  
ハンティングサークル  
代表 福井 彩季さん

平成28年4月から活動を開始したハンティングサークルで、現在は8人で活動しています。野迫川村でベテランハンターから狩猟について学ぶ機会もあり、活動をきっかけに、狩猟免許を取得した学生もいます。また、ジビエ料理にも取り組んでいます。今後も狩猟などについて興味を持つてもらえるように活動を広げていきたいです。

## 被害防除

### 侵入防止柵で被害軽減



五條市 古田1団地  
野生獣侵入防止柵管理組合  
代表 森本 裕樹さん

イノシシやニホンジカによる柿の被害は、この10年で特に増えており、柿の2割が出荷できない所もあります。そこで、県南部農林振興事務所の協力を得て、侵入防止柵を3年かけて農地の周囲4kmに設置しました。柵の効果を継続させるため点検・修理を約30人で行っています。さらに、IC-Tを活用した導入し、被害軽減を図っています。



### 県内でジビエール五條のジビエを購入するには…。

- 店舗
- 道の駅「かつらぎ」(葛城市)
- 道の駅「吉野路大塔」(五條市)
- ふれあい交流館・夢之湯(五條市)
- 大塔郷土館(五條市)など
- 奈良テレビ放送「奈良ええもんストア」
- 道の駅吉野路大塔
- オンラインショップなど

## 個体数調整からの利活用

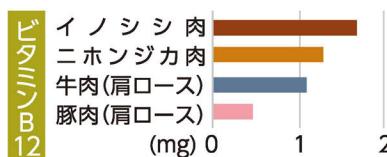
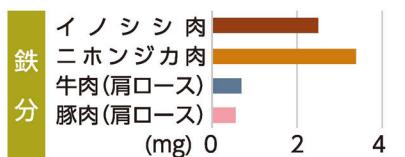
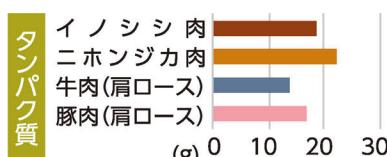
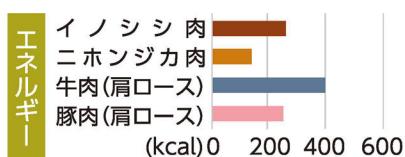
### 命を無駄なく、いただく

ジビエール五條は、五條市が運営する食肉処理加工施設です。

以前は、捕獲されたイノシシやニホンジカを焼却処分していましたが、食肉処理加工を行い、命を無駄にすることなく「ジビエ」として道の駅などで販売しています。さらに、市内の幼稚園や小学校の給食にジビエを提供し、食育にも取り組んでいます。



## ジビエの栄養成分



出典：「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」文部科学省(100gあたり)

ジビエとはフランス語で、狩猟によって捕獲された野生鳥獣やその肉を意味します。その中でも、イノシシ肉は脂が甘くしつかりした肉質で、ニホンジカ肉は高タンパクで低カロリーな赤身が特徴です。

# ならジビエ

## ならジビエを食べよう！



「おいしいならジビエ提供店」では、「ならジビエ」シンボルマークが使用されています。

県内で捕獲され、食品衛生法等の法令を遵守した施設で食用に処理されたイノシシおよびニホンジカの肉を「ならジビエ」と名付け、消費拡大に取り組んでいます。また、「ならジビエ」を取り扱う飲食店等を「おいしいならジビエ提供店」として現在25店舗を登録しています。ぜひ、提供店を訪れ、おいしい「ならジビエ料理」を味わってください。

### ～奈良の豊かな自然の恵み～

「おいしいならジビエ提供店」をHPで公開中！  
[www.pref.nara.jp/45787.htm](http://www.pref.nara.jp/45787.htm)



フェア期間中

### 味わえるならジビエ料理例



ぼたん鍋



猪肉のローストハーブ味噌漬け



猪鹿バーグ



ならジビエ盛合せ



鹿肉のロースト



吉野鹿とお野菜のミートソース和えスパゲッティ



この機会においしい  
「ならジビエ料理」  
を食べに行こう♪



詳しくは

ならジビエ料理フェア



開催期間中、フェア参加の「おいしいならジビエ提供店」で「ならジビエ料理」を食べ、応募すると、抽選で食事券等をプレゼント！

### ならジビエ料理フェアを開催

