



住民が主人公 今様「山くじら物語」

山陰の山奥に、鳥獣害対策に真正面から取り組んだ結果、地域ブランドを立ち上げるだけでなく、住民の生きがいや地域づくり、そして新たなローカルビジネスを創出するまでに至った町がある。島根県美郷町——一本のわらしべを、みかんや反物、馬、屋敷と次々と価値の高いものに交換してついに長者になる「わらしべ長者」のような話だが、そこには、地域の個性を重視し、補助金に頼らず、身の丈に合った活動に汗を流す住民と行政の姿があった。

山くじら＝イノシシのこと。獣肉を食べる習慣がなかった江戸時代、海にいる「鯨」にあやかって、「山くじら」と称して味わっていた歴史がある。



●“目からウロコ”のイノシシ対策

「ズド〜ン!!」。猟銃のような音が集落の空気を切り裂く。サルを見かけた住民がロケット花火を発射したのだ。家々の窓が開き、住民たちが状況を把握する。サルが出たといって誰も役場に連絡したりはしない。サルに「人間は怖い」と思い知らせて山に返す術を皆、熟知しているのだ。

ここ美郷町吾郷地区出身の町産業振興課・安田亮さんが、イノシシなど鳥獣害の担当になったのは平成11年。イノシシの害は作物が育つ夏場に集中する。「当時、イノシシの数を尻尾で把握し、1頭につき6,000円の捕獲奨励金を支払っていましたが、冬毛のついた尻尾が多く混じっているのに疑問を感じ、翌年から現地確認に変えたのです」と安田さん。すると、平成11年度732頭あった捕獲頭数が299頭になった。「イノシシの害を受けているのは農家ですが、駆除は猟友会に丸投げ。猟友会は夏ではなく冬に脂がのったイノシシを獲りたいのですから、夏場には駆除を行わず、被害は減りません」。農家が猟友会や役場に依存せずに鳥獣害に立ち向かうためのシステムづくりができないか――。

考えあぐねた安田さんに、一つの出会いがもたらされた。奈良県農業試験場果樹振興センター総括研究員だった井上雅央さんである。井上さんは、農家主体で行う鳥獣害対策を指導していたが、その指導を貫く考え方はこうだった。「雪に弱い新幹線は新幹線のシステムが悪い。イ



農家などが畑の脇や山際にしかけられた箱ワナで生け捕りにしたイノシシの生体搬送

ノシシに荒らされる畑は畑の管理が悪い。雪やイノシシが悪いのではない」。この考え方に意を強くした安田さんは、農家主体の駆除体制をつくるため、農家や猟友会の協議の場を設けた。役場や農家の猟友会への依存体質や猟友会の既得権が大きな壁となったが、「困っている住民が主役」という安田さんの信念は揺るがなかった。粘り強い協議の結果、農家が「箱ワナ」による狩猟免許を取得することで、農家や自治会関係者を中心とした新たな駆除班体制を確立したのは平成13年のことである。この体制とともに、駆除された通称「夏イノシシ」の肉質分析を数年かけて行った後、イノシシを資源として活用する「山くじら生産者組合（現・㈱おおち山くじら）」が立ち上がった。「おおち山くじら地域ブランド」の始まりである。

美郷町 人口4,734人（平成30年11月1日）世帯数2,233世帯
島根県のほぼ中央に位置し、江の川が縫うように貫流する。平成16年10月1日、旧邑智町と旧大和村が合併して誕生した。総面積282.92km²のうち89%を森林が占める。深刻な少子高齢化と過疎化に直面しており、平成30年3月31日に広島県三次と島根県江津間を結び、町の各集落をつないでいたJR三江線が廃止された。そんな中、イノシシを地域ブランドとして打ちだした施策が注目を浴びている。



●「おおち山くじら地域ブランド」の発信者たち

「最初、鳥獣害対策なんて男がやるものだと考えていました」と話すのは、吾郷地区婦人会の会長・安田兼子さん。きっかけは、婦人会が「鳥獣害対策」の講演会に前出の井上さんを招いたことだった。「みんな自分の畑を守ろうと、とても興味をもって取り組んでくれました」と井上さん。井上さんは、畑をイノシシの餌場にしないため、モデル圃場で電気柵の作り方、ネットの掛け方、枝の切り方などを指導したが、どれも難しいことはなく、正しく実践するとイノシシもサルもパタッと来なくなった。結果、野菜や果物が豊かに実った。婦人会ではそれらの作物を持ち寄り、週1回、県道沿いに産直市場「青空サロン市場」を開くことにした。以来13年、生産物はあつという間に売り切れるが、サロンはそのまま憩いの場となっており、各々持参したお菓子やお惣菜で楽しい団欒が繰り広げられている。

この青空サロン市場の建物は、お父さんたちが山から伐り出した丸太を使って手弁当で建てたものである。イスやストーブなどもみんなで持ち寄った。この一連の動きに、役場は一切関与していない。すべて住民たちが自発的に行ったものである。鳥獣害の解決のための自主的活動が、産直市場やサロンの形成に結びついた。

憩いの場での活動はこれだけではない。午後には集会場に場を移し、イノシシ皮を活用した小物づくりに精を出す。名刺入れ、ペンケース、

キーホルダーなど、すべてひと針ひと針丁寧に縫い合わせる手づくりだ。これらの商品は、この集会所でしか購入できない。通販もしていない。ネット社会の対極にある商品である。「野菜も加工品も“もうけ”ではないですね。生きがいくづくりです」と安田兼子さん。きっかけになったモデル圃場は、多くの人が視察に訪れるが、そこで堂々と説明するのもお母さんたち。これらの活動そのものが、「おおち山くじら地域ブランド」の発信に大きな力を与えた。

一方、(株)おおち山くじらが担うのは、対価を得るための「ビジネス」である。モデル圃場に隣接する元保育所の建物は、イノシシ肉の缶詰加工工場となっている。現在、缶詰3種類(年間1万缶)を生産販売している。肉は、箱ワナで捕らえたイノシシが生体搬送され、同社が管理運営する食肉処理加工場で処理する「夏イノシシ」。冬イノシシに比べて脂は少ないが、味は引けをとらない。缶詰工場の代表者は福岡から移住してきた森田朱音さん。一方、食肉処理加工場では地域おこし協力隊から定住を実現させた平川洋さんが業務を担当しており、地元の雇用にも大いに役立っている。鳥獣害対策は「おおち山くじら地域ブランド」という地域づくりに発展するだけでなく、定住・雇用にも好影響を及ぼした。



缶詰3種。イノシシ肉の「ポトフ」「黒ビール煮込み」「スパイス煮込み」。いずれも本格的な味わいが楽しめる



1 生け捕りにしたイノシシを町内ですぐに解体することができるので、肉は新鮮そのもの。2 解体したイノシシの皮は塩漬けにして水分をとり、東京都墨田区の加工工場でなめして染色してもらう。集会場での皮革加工はすべて手作業。3 4 モデル圃場は車イスでも入れる畑を目指しており、脚立は必要ない。周囲の電気柵の電気以外は廃材や簡単に手に入る園芸材を利用している。5 賑わう産直市場「青空サロン」。6 食肉処理加工場は、町がかつて設置した鴨の処理加工場を活用。平成30年7月の西日本豪雨で床上浸水し移設が検討されている。7 平成24年に閉所した保育所を外観や雰囲気を変えずに缶詰製造加工の場として活用している。8 井上雅央さんは、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構近畿中国四国農業研究センターで鳥獣害研究チーム長を務めたのち、現在は吾郷地区を生活の拠点に各地をとびまわって実践的な鳥獣害防止の指導を行っている。





青空サロン市場に皆さん集合

●魅力は“里のくらし”

鳥獣害対策を地域づくりに結びつけた美郷町は現在、年間80件以上の視察や取材の対応に追われている。その中から、新たな事業に発展するものもある。平成30年、NHKの番組取材の中で、三重県津市美里町との交流が始まった。美郷町のお母さんたちが鳥獣害対策の指導を行う中で、美里町に在来品種の大豆の栽培が復活したことを知り、美里の大豆と美郷のイノシシ肉とのコラボが企画され、キーマカレーの缶詰が誕生した。(株)おおち山くじらでは、今後、このカ

レーの缶詰の販売にも力を注いでいく。美郷町のイノシシ肉の美味しさは口コミで広がり、地元のレストランでもメニュー展開がされている。肉ばかりではない。「うちの強みは“ノウハウ”と“火”。そして“里のくらし”そのもので



(上)津市美里町との交流から生まれたイノシシ肉のキーマカレー
(右)町内飲食店3店が味を競う「イノシシハンバーグ定食」は、獣肉の常識を覆す、おいしい肉の味が楽しめる



す」と話す安田亮さん。今後はモデル圃場、缶詰工場、皮革加工などの拠点を中心に周辺の観光も含めたツーリズムの可能性を模索している。そのためには、飲食の場やみんなが集えるたまり場をもっと増やしたい。お母さんたちが青空サ

ロン市場に持ち寄って市場を訪れる人に無料でふるまっている家庭の味も、町の食文化のひとつとして商品化できるかもしれない。可能性は広がるばかりだ。「町では、鳥獣害対策に国や県の補助金は一切入れていません。最初から補助金を入れるとお金のありがたみがありません。まず自分たちでやってみること。でも、身の丈の活動であってもお金は必要ですから、お金を生むシステムはつくらなければと頑張っています」と安田さん。「住民が主役」を第一に展開している「おおち山くじら地域ブランド」は、町の子どもの研究発表の題材にも多く取り上げられるようになるなど、活動への弾みもついてきた。

「鳥獣害対策は地域づくりのバロメーターです。住民が鳥獣害を自らの問題として考え、体を動かして解決していくことが、住民と地域を元気にします」という井上さんの言葉が蘇った。美郷町の住民の元気いっぱい笑顔は、その言葉を裏打ちしている。

平成31年は「亥年」。美郷町の「山くじら物語」の次の主人公は誰になるのだろう。「わらしべ長者」はさらに「その先」を目指している。

【取材・写真協力 美郷町産業振興課、(株)おおち山くじら、吾郷地区婦人会】



役場職員もイノシシ弁当をランチで味わう。平成17年度から小中学校の給食メニューにも年3~4回取り入れられている