

2019年度第4回環境科学部環境フィールドスクール（10/12） 「長崎の獣害対策—地域資源としての野生動物の活かし方」が行われました。

10月12日（土）に行われた第4回フィールドスクールでは、獣害問題と野生動物の利活用対策について座学と実習を通じて学びました。獣害対策は防除対策だけではなく、捕獲した野生動物の利活用を含めた総合的な対策が必要とされています。そこで、問題の現状把握と対策の総合的理解のため、長崎県農林部、諫早猟友会、諫早猪処理販売センターの方々のご協力を賜り、長崎県で問題となっているイノシシ被害の実態から、被害対策の現状と課題、地域資源としてのイノシシの活用までを学ぶプログラムを企画しました。参加者の多くは環境科学部と水産学部の学部生、大学院生で、みな最後まで積極的に取り組んでいました。

まず事前の学習として、各自で「事前学習シート」に調べたことや疑問についてまとめておきました。実習当日は、午前中に長崎県農林技術開発センター（諫早市）を訪問し、長崎県の獣害問題とその対策の現状を中心に解説いただき（写真1）、学生の積極的な質問にも丁寧に回答をいただきました。

午後は諫早市猟友会会長の協力により、イノシシの止め刺しの様子を見学させていただきました（写真2）。その後、猪解体処理センター（諫早市）を訪問し、獣医の方よりイノシシの内臓や体のつくりについて解説いただき、解体専門家のご指導のもとで捕獲されたイノシシを解体しました（写真3）。解体した肉は持ち帰り、各自で調理して食べるまで取り組みました（写真4）。実習での様々な貴重な経験を通して、対策の苦労だけではなく、自然との共生の難しさや奥深さを知ることができました。



写真1：獣害問題の現状や対策の方法を学ぶ
（長崎県農林技術開発センター）



写真2：イノシシの止め刺しの様子を見守る



写真3：イノシシの解体体験（猪解体処理センター）



写真4：各自でイノシシの調理に取り組む（学生のレポートから抜粋）

◆チャーシューと猪骨ラーメン



◆猪の串焼き、猪シチュー、猪の角煮、すき焼き など



◆レポートの「感想」から抜粋

「獣害対策とは人の安全を守ることも含まれていることも理解した。…現在は森林を利用せず、狩猟をする人も減少しているため現在のような獣害が発生している。そのため、狩猟や防護柵の設置により私たちは守られていることを認識した。」

「特にイノシシの止刺しの見学は衝撃的で、命とは何なのかをよく考えさせられた。…イノシシの解体は私の中でも一、二を争う体験だった。イノシシの部位説明を自然に行いながら解体を進めていく職員の方々の姿を目の当たりにして、尊敬の念を抱かずにはいられなかった。」

「普段から自分たち人間はこういった犠牲の上で生きていることをついつい忘れてしまう。スーパーマーケットでは、飽食の時代を象徴するように魚は切り身に、家畜はスライスされた状態で山積みになっている。ここではまるで本来宿っていた命は全く感じられず、衛生的で寸分違わず整った工業製品のようにみえる。だからこそ自分でイノシシを解体する作業は貴重だった。…動物の命を奪う猟師はろくな死に方をしないという人もいるが、手を合わせてから自分の手で動物を絶命させる猟師と、何の悪びれも疑問もなく精肉を買い物かごに入れる私たちと、どちらが罪深いのであろうか。人間は生や死の香りがするものから目を背けすぎている気がする。便利さ、衛生、効率の追求は、死体を速やかに燃やし、食べるものはすでに死んでいて、糞尿はすぐに水に流すような生活に変えていった。本来は生態系の恩恵の上で成り立つサイクルから人間は完全に外れてしまっている。どうやら生態系の恩恵より文明の恩恵の方が御利益は大きいらしい。私はここに大きな間違いがあるような気がしてならない。」

「これまで、狩猟免許や獣害被害、ジビエ料理に関して興味はあったのですが、実際に経験する機会がなくどのようなものなのか知ることができませんでした。しかし、今回の実習を通して獣害対策の現状と実施するうえでの大変さを一部ですが感じることができました。一方でジビエ料理の魅力も知ることができ、より強い興味を持つことができたので、実習に参加できて良かったと思います。」