



# 文化をつないでいきたい

## —イノシシ特産化への挑戦—

崎田 智之

聞き手・桶谷 葵 山本 ましろ（石川県立羽咋高等学校1年）

### 父との狩猟体験

名前は崎田智之です。昭和47年7月26日生まれで、今年で45歳になります。羽咋市川原町に住んでいます。家族構成は妻と子供3人です。

子供のころは生き物がすごく好きで、父親が狩猟免許をもっていたこともあり一緒に狩猟に行ったり、一緒に魚を捕まえに行ったりと自然に親しむことは好きでしたね。地元の高校を卒業したら大阪の近畿大学で学びました。関西という地域を選んだのは、どっか違う環境で新しい体験をしたかったからです。やっぱり都会は楽しかったです。ただ、自分としてはもうちょっと自然環境に近いところのほうがいいと思って石川県に帰ってきました。地方公務員になったのは両親の勧めもあったっていうのもあるけど、やっぱり地元に戻ってきて地元のことに携われることに魅力を感じたんだろうと思います。

### 羽咋を盛り上げたい

父親が活着しているときに「最近、能登でもイノシシが増えてきたし、これからは出番が増えるんだろうな」という話をしてたんだ。父はその後病気が発覚して、警察に鉄砲を返





(上) イノシシを捕まえる檻 (下) えさをまく様子

上したんですけど。

平成 26 年に羽咋市が消滅可能性自治体 (\* 1) に選ばれている中で羽咋をどう盛り上げていけるかを考えたときに、ちょうどイノシシの被害でみんなが苦しんでいたんです。たとえば、収穫時期の稲穂や根菜類とか。最近やられ始めてるのが果樹。イノシシは基本下を見ているのに、高いところにうまいもんがあると気づきました。

イノシシは天然のお肉なんですよ。これを特産化すれば、農家さんの捕ったイノシシも処理できるし、羽咋の新しい産業や魅力になっていくんじゃないかって考えたんです。そういった動きが始まったときに猟友会のところに「イノシシくださいよ」って話に行っただけです。そしたら「親父もやってたのに、お前がやらないでどうするんだと、鉄砲持ってから来い」と言われた。もともと鉄砲持とうと思っただけなんですけど、なかなか危ない道具でもあるし踏ん切りがつかなかった。でも地域の求めでもあるし、父が仲良くしていただいた皆さんにそう言っただけならやりましょかと。27 年の 5 月くらいに、イノシシもらいに行ったら、おじいちゃんたちが穴掘って待ってたんです。そのときに羽咋市

にイノシシの殺し屋部隊みたいなのができたという噂が広まっています。殺してくれる人ができたと思って、じゃあ後で俺ら埋めるからって。けど僕はこれを持って帰ってお肉にして売る計画なんですよ、と。あなたたちの捕ったお肉を処理施設で処理してお金に変えていく取り組みなんですって話したらすごい喜んで。やっぱりイノシシ憎しといえども、殺すのはストレス。殺して埋めるのはなかなか抵抗がある。だからこれをお金に変えるっていうのはみんなが喜ぶ。殺したのも、ちゃんと食料として特産品として生まれ変わっていくんだと、人間目線ではあるけど命を大切にしたい感じが残るじゃないですか。その命の大切さを循環させるといいますか。

(\* 1) 少子化の進行に伴う人口減少によって存続が困難になると予測されている自治体

この地域でお肉にしやすなのが檻で捕まえるという方法。言い方悪いけど、自分のタイミングで殺せるというか。外で暑い日に殺して 2 時間も 3 時間も置いてあったらビビって食べないでしょ？ なので殺してから 1 時間以内に施設の中で内臓まで処理してしまうっていうのを心がけています。檻は数も捕れるし、肉にするにはいちばんありがたい。でも檻を置くと餌をまいて、リンゴ園とか田んぼとかにイノシシを寄せてしまうっていうデメリットがあります。

その次に多いのがくくり罠で、踏んだらパチンってワイヤーがしまつてイノシシがかかるやつなんです。これはイノシシとの知恵比べが楽しい。通り道やここにかけたら踏むとかを考えると、でもイノシシは時速 100 キロくらいで走ります。イノシシを捕まえる檻を開けると足首切つてそのまま走って行ったりするので、リスクは高いし、肉にしようと思ったら脚が 1 本ダメになっていたり、ずっと縛っているんで壊疽とかで使えない部分も多い。

## 有害鳥獣の特産化

イノシシの狩猟期は冬です。11 月 1 日から 3 月 31 日まで。この狩猟期のイノシシは基本的に狩猟税がかかります。檻をかけようと思ったら 1 万円の狩猟税がかかります。鉄砲だと 1 万 7000 円くらいかかります。猟友会の会費なんか払うとそれだけで 6 万円かかるのでそれを払ってまでやろうという人は自分たちで食べます。

夏場の 4 月から 10 月は有害鳥獣 (\* 2) ということで捕獲されるんです。イノシシ好きの方はその時期のイノシシは臭くて、脂がのってないからって食べない。まあ臭いというのは迷信に近いんですけど。結局夏場の気温で解体したら 3 時間くらいで腐っちゃうので、夏場は食べない。なのでこの時期のイノシシをなんとか特産化したいと思っています。

(\* 2) 人間生活に対し、生命的、経済的に害をおよぼす鳥獣

## 野生のイノシシを提供するために

イノシシを捕まえたら現場ですぐに放血するんです。生々しいけど頸動脈切るのね。それで血液出します。で、イノシシの処理施設に持ってきて内臓出して水で洗って、電解水生成器っていう機械で塩素イオンを作って、それをかけて大腸菌などを殺菌します。そのあと1回冷蔵庫で冷やした後、皮をはぎます。だいたい30分から1時間くらいでできるんですけど。皮をはいだら耳骨をはずします。そこまで来ると見ても、「ああーお肉」って感じになるんです。

それから冷凍するんですけども、冷凍する前に金属検出機で鉛玉などを処理します。能登の猟師は鉄砲、鉛玉で撃つ人が多い。僕も現場でイノシシ見つけると撃ちたくなるけどね。でも撃つてもそんなに死なないで走って逃げちゃうから体の中に鉛が残るのね。せっかく食べてみようと思って初めてのイノシシから鉄砲の鉛出てきたらショックじゃない。金属検出機で安心して食べられるようにしてる。

そのあと、おいしさを保つために真空パックしたら急速冷凍庫に通して。これは-40℃まで一気に下げることによって水分を膨張しにくくする機械。ゆっくり冷やすと氷とかは膨張するので、急速に冷やす。細胞が壊されないので解凍したとき、ドリップが出にくい。最初の状態に近い状態に戻せる。こういったものも使って安全と味を追求している。イノシシは捕まえるまで何食っとるかわからんから、せめて捕ま

えてからは衛生的に早く処理することがこの施設で一番心がけていることです。

## 野性味がない

イノシシの肉は、好みはあるけど皆さんが考えるほど臭いとか硬いっていいことはないですね。においは腐敗がメイン。だから温度管理を適切に。温度管理でいうと食肉センターと同じくらいの感じにしているので、においが発生する要素があんまりない。逆に「野性味がない、血の味がしない」って言われる。フランス料理とかは、けっこう料理に血を使ったりするので料理に血が入るのに抵抗がない。なので、野性味がないからもうちょっと何とかならないのと言われるけど、絶対ならない。イノシシは処理のときに血を全部抜いちゃうし温度も上げない。だから血のおいもしないし獣っぽい味もしない。ジビエ好きには残念なお肉なのかもしれないけど、一般の方にはたぶん食べてもわかんないです。おいしいお肉だと思いますよ。僕は牛よりも好きですね。

皆さんね、どうやって食べたらいいんやって思うよね。もらってもびびるっしょ。僕は人に説明するのに、いろんなサイズ、オスとかメスとか子供とかいろんなイノシシ食べましたけども、普通にスライスして油ひいて塩コショウで食べてほしいです。塩コショウで炒めるだけってのがいちばん素材の味がわかるんですよ。それで食べてもらおうとおいしいです。だからビビらずに、出所のしっかりしたイノシシは食べ



(左上) イノシシの肉の解体の様子  
(上) イノシシの皮  
(左下) 革製品

て下さい。

## 革加工の難点

イノシシの皮を使ってレザー製品を作る活動もしています。ただ、僕らが加工しているイノシシは10キロから150キロのイノシシ全部です。全部同じ命だし、捨てることなく大事に使ってやりたいと思うけど、いろんなサイズの皮があってなかなか品質が安定しないんです。

あとはオスとメスで皮の硬さが違ったり、場合によっては傷がつく場合もあって。一般的には牛とか豚の皮は表面に傷がついているだけで細かく等級が落ちます。ただイノシシは天然の皮なので傷がついているのが当たり前。だから傷のないものは、ほぼないです。それを売ろうってなっても僕らまだ丁寧に説明している時間がない。ほんとは、「これラッキーじゃないですか。イノシシが闘って勝った痕ですよ。傷ついて治ってなかったら負けたってことだし治ってるから勝ってる。勝ちの勝負にどうですか?」とか言って言ったら、「そうだね、逆にラッキーだな」って話できるじゃない。ところが、なかなかそこまで仲間が集まらないというか。全部が全安定して商品にしていくって難しい。もっと簡単な、革にすればもう金になるわと思って始めてんけど。

今、少し手ごたえを感じているのがキットとして革加工教室をすること。例えば品質が違って、同じ色じゃなくても、「私、この色が好きだからとかこれで作るわ。」とか。自分で作るっていうのをはさむと、多少出来が悪くても自分が作ったやつだからって納得できるかなって。

## 多彩な活動

他にも煙火従事者、スキーの指導員、<sup>おうちがた</sup>邑知瀧漁業組合で漁業の活動などもしています。

花火を始めたきっかけは、祭で花火をあげるのに花火屋さ

ん頼むとお金もかかるし、そんな花火屋さんがたくさんいないというところですね。9月に入ったら祭が続くんです。これまで地元の青年団で花火をあげていたんですけど、そういった青年団も若い人がいなくなって。祭やめちゃったってところもけっこうあるんです。そんな中で、祭を続けてますよ。でも花火まで手が回らない。最初は自分の町で花火をあげるのに行きつたんだけど、うちもあげてほしいよとか、あげる人がいないんだという話があって手伝っています。

スキーの指導員については、スキーの楽しさっていうのを子供たちに知ってもらおうと。少しでもスキーの経験を増やしてほしいってことで、今は七尾コロサスキー場でスキーの指導をしています。

漁業は、妻の父親が亡くなったことによって、漁業組合の存続が厳しくなってしまったので跡を引き継いで活動しています。僕はおじいちゃんが好きだったものを孫に見せてあげたいと思ったし、そういった漁業を邑知瀧ですることによって自然環境なんかも目がいくわけですよね。昔は邑知瀧でもウナギをとったりとか、それこそエビをとったりカニをとったりしてました。でも今はそれじゃお金になっていかないし、生業としてやっていけないのでみんなやめちゃう。

漁業組合としては邑知瀧の掃除をしたり、違法な外来魚を駆除することもありますね。でも生業としてはもう厳しい。冬のフナ漁は一部お金になる。まじめにやればだけど。僕そんなに行けないし、投げる方法とかどこに行ったら魚がとれるとか。そういったものをやりたいって人がでてきたときにつなげていくくらい。そういった先輩方の情報を誰かいる人がいたらつないでいく。ということで漁業を。

## 最後に

僕はいろんなこととしてますが、名人と言われる方からすると全部が全部中途半端だと思っています。だけど僕がやりたいことは、これまでつながってきた能登の文化であるとか生



花火に玉を入れる様子



投網の様子

き方、景観をつなげていきたい。僕は狩猟をしますが、別に生き物を全滅させることが趣味じゃなくて、環境っていうのをすごく考えます。例えば鴨のこととか。去年まではこ草あったのにコンクリートになっちゃった。それはやっぱり増水とかあったから増水しないように堤防とかしますよ。でもそこには鴨がいなくなるわけですよ。でも、そういったこと見ない人はやっぱり増水しなくなったからよかったね、で終わっちゃうけどもそこにいる生き物はすめなくなる。そういったことには気づくべき。

自然とか人を未来につなげていく取り組みの中で少しずつできることをやっている。だから漁業にしても狩猟にしても。スキーだって雪遊びあんまりしなくなったじゃないですか。そんなんを子供たちにつなげていきたいです。

この能登っていうところ、たとえば同級生とか先輩とかかけこぎ出でいっちゃうじゃないですか。羽咋とかの地域から、石川から出ていく。出ていくのは仕方のないことなのかと思うけど、僕たちの生まれたところ、私たちが生まれたところはこんなところでしたよというのを他でもしっかりしゃべれる、おもしろいところに住んでるんだよねって言ってもらえるくらいしゃべれるような地域であったり、そんな体験をしてほしい。自分たちの住んでいるところにあったものを知らずに大人になっていく、こんな悲しいことはなかなかないよ。たぶん皆さんの地域にも、そんなことがあるんだと思う。 [取材日：平成29年8月2日、28日]

## PROFILE

**崎田 智之** さきた ともゆき

昭和47年7月26日・45歳  
地方公務員

羽咋市出身。近畿大学卒業後、能登の生活が一番合うと考え帰郷。羽咋市役所職員となる。父が猟友会会員であったが4年前に他界。猟との関わりを続けるため猟友会員となる。平成27年に、増加するイノシシの被害に対して捕ったイノシシの肉を特産化する取り組みを始める。今は煙火従事者、スキー指導員、邑知潟漁業組合の活動など、地域の文化や景観をつなげていく活動をしている。



## ● 取材を終えての感想 ●



崎田さんに取材をして羽咋市役所の仕事だけでなく狩猟を始めいろんなことをされている方でとてもおもしろい方だなと思いました。大学を卒業したらモンゴル人になりたいと思っていたことなどおもしろいエピソードが聞けて、2日間とても楽しい時間でした。崎田さんには他の人にはない思考があるんだなと思いました。有害鳥獣であるイノシシを地域の特産化にするという取り組みには、最初は面と向かって反対されたとおっしゃっていました。しかし、どのようにみんなに信頼されるお肉が作れるか、たくさん考え、挑戦したからこそ今日では地元のスーパーにおいてももらえるようなお肉をつくることができたのではないかと思います。聞き書きを通して崎田さんのことを知れただけでなく、今の里山の現状を知ることができとても良い経験になりました。 桶谷 葵 (写真:左)

私は今回の聞き書きをしてみて、初めてのことはばかりで最初はとても戸惑いました。特にインタビューはとても緊張しました。でも、崎田さんがとても優しく丁寧にインタビューに答えてくださったおかげでいろいろなことを質問できたと思います。インタビューだけでなく、イノシシの檻を見せてもらったり処理施設を見学させてもらったりと貴重な体験ができました。そして、インタビューした内容を何度も読んで考えることで崎田さんのこれまでの活動や仕事への思いをより深く知ることができ、自分の考えを深めることができました。それをこれから生かしていけたらいいなと思います。この聞き書きを作成するにあたってたくさんの人にお世話になりました。崎田さんをはじめ、羽咋市の職員の方々や聞き書き研修の講師の方々、先生方、ありがとうございました。 山本 ましろ (写真:右)