

毎週日曜発行
2024 8/11

こども新聞 週刊がほピヨンス

河北新報社 TEL.022-211-1111(月曜から金曜)



地球のためにできること

イノシシ肉を食用加工・販売



宮城県大崎市で今年、食用のイノシシ肉の販売が本格的に始まりました。処分していた害獣を活用し、資源の循環や廃棄物の削減を目指す国連の持続可能な開発目標(SDGs)の12番目

きょうのテーマ

資源を循環 地域も豊かに

12 つくる責任
つかう責任



「つくる責任 つかう責任」に通じる取り組みです。イノシシに荒らされる農地や農作物を守る効果も期待されているんだ。



大崎市岩出山の「あ・ら・伊達な道の駅」の店頭で、真空パックにした冷凍のイノシシ肉、ロース(100g900円)切り落とし(同450円)ひき肉(150g610円)の3種が並びます。道の駅の総務部長兼地域振興部長を務める斉藤由美さん(57)は「臭みはなく、かむほどにうま味が出る。野生の生き物だから栄養が豊富。捨てるなんてもったいない」と

言います。4月下旬に発売し、多い時で1日計150パックも売れるそう。大崎市内にある他の二つの道の駅でも、同じ商品を販売しています。

岩出山には、イノシシの食肉処理加工施設があります。旧小学校の校舎を活用して大崎市が造り、今年1月に処理を始めた。市内の食肉販売業者らでつくる会社「ジビエの郷おおさき」



冷凍し真空パックで売られているイノシシ肉
＝大崎市岩出山のあ・ら・伊達な道の駅

が業務を担います。

イノシシを持ち込めるのは、衛生管理などの講習を受け、市が認定した52人のハンターに限られ、国の交付金や市の負担金などを基に、報酬が支払われます。

大崎市農村環境整備課の太田一英さん(46)は「無駄なく資源を循環させ、地域の環境対策や活性化につなげたい」と話します。廃棄物を減らすため、

食用にできない個体や部位を発酵、分解させる設備も加工施設のそばに設けました。これまでは捕獲したイノシシの多くを、焼却したり穴に埋めたりして処分していたそうです。



大崎市内では近年、イノシシに田畑を荒らされる被害が増え、2023年度の被害金額は約574万円に上りました。23年度に駆除されたイノシシは881頭で18年度の約5倍。駆除が追いつかず、関係者の悩みの種になっていました。イノシシをはじめ野生鳥獣の肉は「ジビエ」と呼ばれ、持続可能な社会を目指す面から注目されています。大崎市のイノシシ肉の消費が広がれば、駆除を促し農作物の被害を減らし、地域の産業振興につながるかもしれません。

みんな思い出

みんな動こう

みんな知りたい

みんな守ろう

みんなトモダチ

今週の注目ニュース

◇12日(月) ペルセウス座流星群が見頃
三大流星群の一つが夜空を彩ります。12日午後9時ごろに流れ星が現れ、翌13日の夜明け近くは1時間に40個ほど見えるかもしれません。人工的な明かりが少ない場所で空全体を見渡すように探すのがコツです。

きょうの紙面

- 2面 イマ★どきりポート
- 3面 3分チャレンジ
- 4・5面 わが校わがまち スクール通信
- 6面 くわしく学べる! こども英語
- 7面 投稿特集
- 8面 かほく防災記者レポート