



大好物のリンゴをもらって喜ぶマルコ

2007年

今年 は猪 が主役!



今年の干支(えと)は「亥(猪・いのしし)」。干支はその年の守り神で、猪は無病息災の象徴といわれています。猪を町名に含む猪名川町にとっても、今年は縁起の良い年といえるでしょう。

そこで今回は、干支にちなみ、町内に生息している野生の猪について調べてみました。また、ペットとして猪を大切に飼っている人にもお話をうかがいました。

猪はどんな生き物?

猪は本州・四国・九州の広い地域に生息しています。山の高い所に住んで夜に活動すると思われがちですが、実際には集落周辺の里山や平野の森林などに住み、人を警戒する必要があります。群れをつくらず、オスは単独で行動し、メスは子どもと一緒に暮らします。繁殖能力は高く、年1回、約5頭の子どもを産みます。

豊かな里山に生息

町全体の80%が森林という猪名川町には、餌となる木の实などが豊富にあることから、猪などの野生動物が多数生息しています。現在、町では豊かな自然を守り育てることを目的に、里山の保全・整備に努め、住民参加型の森林づくりを推進しています。自然環境を守ることは、そこに生息する生き物全てを守ることに繋がります。

増えている猪

猪は天敵の狼がいなくなっから、年々増加しています。近頃は餌を求めて猪が里山に出没し、畑を荒らしたり庭先に入ったりするトラブルも起こっています。増えすぎた鳥獣を捕獲し、自然生態系のバランスを保つことを目的に、自治体では猟友会に駆除を依頼することもあります。そんな中、神戸市では全国初の「イノシシ条例」を施行。猪が街に現れるようになった原因を取り除いて山に帰そうと、猪への餌付け行為や餌となるゴミの投棄を禁止しています。

猪肉は栄養たっぷり健康食

肉食の禁じられた江戸時代にも、冬の栄養補給食・薬食として「山鯨」と呼ばれ食されてきたという歴史のある猪肉。カルシウムや良質の蛋白質が豊富で、ビタミンB1の供給源として注目され、脂身にはコラーゲンが多く含まれています。豚肉や牛肉と比べ、

昔から伝わる方法で狩猟

兵庫県猟友会 猪名川支部長 浅沼浩さん

猪名川町の猟友会では、毎年11月15日から翌年2月15日までの狩猟期間、銃猟2グループとわな猟の計33人で活動しています。



狩猟は主に、猪・シカ・カモ・キジバトで、昨シーズンは約50頭の猪を捕らえました。その方法は、網やワナを仕掛けたり、大勢で協力して行う「巻狩り」です。巻狩りは狩猟場所を囲むように銃で撃つ人を配置し、勢子(せこ・追う人)と猟犬が追い出した獲物を捕獲する昔から伝わる方法です。「狩猟は増え過ぎた野生動物を適度な捕獲によりコントロールし、農林業の被害を防止して、野生動物と共生するための一つの方法だ」と語られる浅沼さん。猟友会では、狩猟時に目立つオレンジ色の帽子とベストを着用し、安全狩猟に努めています。

やさしい目をした甘えん坊

槻並在住の蓑田初雄さんは、3頭の猪をペットとして飼育しています。10才の兄妹ブーとブー子、そしてまもなく2才になるオスのマルコです。その中でもうり坊の時から手をかけて育てたマルコは、とても蓑田さんになついていきます。蓑田さんが来るとしっぽを振ってうれしそうに近寄り、食パンやりんごを手渡してもらって食べます。どう猛なイメージのある猪ですが、ブラッシングをしてもらう時には体を横たえ、気持ちよさそうに目を細めて甘えるマルコを見ると、よく馴れた大型犬と錯覚してしまいそうです。

蓑田さんは畑でサツマイモを作って3頭の旺盛な食欲を満たしてやるほか、手作りの小屋の掃除もこまめに行い、愛情いっぱいにかわいがっています。親と離れ離れになったうり坊だったので「母を訪ねて三千里」の主人公から名づけたそうですが、今はとても幸せそうなマルコです。

蓑田さんは「マルコとブー子の子どもを見るのが今の夢です」と目を細めて語られました。亥年の今年、2世のうり坊の誕生が見られるかもしれません。

もっと知りたい! 猪の疑問

- Q1 どのくらいの大きさ?**
体長70~140cm・体重40~190kg。
- Q2 何を食べているの?**
雑食性。どんぐりや栗などの木の实・木の根・芋・サワガニ・ミミズ・ヘビ・カエル・ネズミ・モグラ。
- Q3 どうして猪の赤ちゃんは「うり坊」と呼ばれているの?**
赤ちゃんの頃には体に白い縞があり、その姿が瓜に似ていることから。



- Q4 万一、出会った時にはどうすればいい?**
何もしないようであれば放っておく。近づいてきた場合、ゆっくりと後ずさりする。また、手負いや子連れの猪は攻撃的になっているため危険。オスは牙で突く、メスは咬むことがある。

後編 記集

新年あけましておめでとございます。ペットとして飼われている猪の、飼主さんを信頼した穏やかな目が印象的で、心温まる思いがしました。



今回は、さまざまな角度から猪を見ることができました。今年も明るく素直な目線で取材に取り組みたいと思います。皆様にとって、充実したすてきな1年となりますように。

【いながわ特派員】

寒い夜には・・・ ぼたん鍋を作ってみましょう!

【材料】猪肉(臭み消しに粉山椒を振る)・ささがきごぼう・大根・小芋・きのこ類・菊菜(またはセリ)・こんにゃく・豆腐・れんこん・青ねぎ



【味噌だし】好みの割合で合わせた味噌(白1:赤1が基本)・酒・砂糖・みりん・昆布とかつお節のだし汁

白い脂肪に縁どられた赤い肉を皿に並べると牡丹の花のように見えることから「ぼたん鍋」といわれる

高たんぱく・低カロリー・低脂肪と身体にやさしい食肉です。肉は脂肪が厚いわりには淡泊で、煮こむほど柔らかくなります。

ります。体が芯から温まるといって味噌仕立てのぼたん鍋が有名ですが、すき焼きや焼肉でもおいしくいただけます。