

足助の魅力を広めよう課

足助には動物がたくさんいます。それがこの地区のよさです。
このポスターでは、そのことを見てくださった人に伝えるために作りました。
ぜひご覧ください。

ポスターの内容

- ・ 獣害について
- ・ ジビエについて
- ・ おすすめのお店

〔動物がたくさんいることを魅力として発信している方々の紹介〕

- ・ 清水潤子さん(猟師、山里カフェmui)
- ・ 足助高校 観光ビジネスコースさん
- ・ 長谷川啓さん (楽器製作、音楽家)
- ・ 井原綾子さん (猟師、山恵)

獣害について

明和小5・6年

- 獣害とは

野生鳥獣によっておこる害の事です。主に、イノシシ、鹿、猿、鳥などの被害のことを指します。

- 被害状況（足助）

足助地区の獣害の被害は市街地に比べ、イノシシや、鹿の被害が多いことがわかりました。(被害額 約1800万円)
市街地は鳥による被害が多いことがわかりました。

- 対策（インタビューをして明和地区の人に聞きました。）

対策として、田んぼの周りにフェンスを立てて、動物が入れないようにしています。他にも罾を仕掛けたり電柵を立てたりしています。





↑
イノシシによる被害

町	被害状況(件)	被害額
足助	439	1779万6千円
拳母	4	2万円

〔足助地区の被害について〕

足助の被害量が439件で被害額が1779万6千円
なのに対して他の町の
被害量は4件で被害額が2万円です。
拳母町と比べ、足助では110倍ほどの被害が
出ていることがわかります。

【参考】 令和5年度豊田市鳥獣被害状況調査結果

ジビエって？

明和小 5・6年

・ジビエについて

食べるための狩りの対象となる野生の鳥や獣、
またその肉のことを「ジビエ」と呼びます。
日本ではシカ、イノシシ、クマが代表的ですが、
そのほか野ウサギ、カモ、キジなどもジビエです。

ジビエ肉の栄養

猪(イノシシ)肉は豚肉とさほど変わらないカロリー・脂質ですが
なんと！鉄分はなんと4倍、ビタミンB12が3倍。

鹿(シカ)肉は牛肉と比較して脂質が1/6、カロリーは半分以下なのに鉄分は2倍！
ヘム鉄と呼ばれる身体に吸収されやすい鉄分の成分が豊富で、貧血や冷え性を予防する働きがあります。

このように、猪(イノシシ)肉と鹿(シカ)肉は栄養価が高く
カロリーや健康を気にする方には非常に嬉しいメリットがあります。

ジビエのおいしい食べ方

シカ肉のロースト

ローストビーフを意識してシカ肉をあぶり焼きにした料理です。
シカ肉の味は牛肉の赤身に近いと言われているため、ローストとの相性もとても良いです。

牡丹鍋

こちらは全国的に有名で兵庫の郷土料理です。

熊汁

汁物として料理することで、クマ肉のジューシーさやワイルドな味わいが絶妙に表現されます。
石川県で有名です。

猪鹿工房 山恵

新盛町菅田20番地1

明和小学校5・6年



1山恵(やまけい)ってなに？

山恵は、かつてご馳走だった里山の獣を食卓にお届けするジビエ専門の解体施設です。
畜産技術でジビエはあまり食べられなくなり、畑を荒らす害獣として駆除され
そのほとんどが食卓に並ぶことなく無駄に命を落としています。
山の恵みと人間の営みがバランスよく持続する世界をつくりたい
それが山恵さんの思いです

2どのようなことに心掛けているの？

安全でおいしい食肉をつくる第一走者となるハンター。
ジビエの品質は、捕獲時の扱い方から決まると言われるそうです
山の恵みに敬意を払い適切な処理を迅速に慎重に捕獲して
獣へのストレスを軽減し、おいしいポイントゆ食肉につながります。

3捕獲するハンターは？

獲物を食肉として扱う
プロのハンターが捕獲しています

このような物が買えます

4解体方法

獲物を解体するのは非常に手間がかかり、
食べる物の大切さを実感する作業だそうです。
そして「命って何だろう」と、
答えのない問いを投げかける部分でもあります。
山の恵みに感謝し、
最新技術を取り入れて解体しています。



(季節料理)井筒亀

足助町田町17

明和小学校5・6年



どんなお店？

明治20年創業。中馬街道、伝統町並み沿い。

純和風3階建、文化財も並ぶ和食処。

茶室風、書院風など、趣向を凝らしたお部屋です

食べれるのはジビエ料理から、魚、山菜、色々な季節料理
様々な料理を楽しむことができます

メニュー

秋・冬メニュー

※税込み価格
※小鉢は仕入れによって異なる場合があります。



猪
鍋
膳
2
7
0
0
円



猪
す
き
膳
1
9
5
0
円



猪
焼
肉
と
シ
シ
コ
ロ
ツ
ケ
膳
1
6
0
0
円



猪
ど
て
(
ホ
ル
モ
ン
)
鍋
膳
1
7
0
0
円

駐車場に動物の皮が貼ってあります



い
の
ち
ゃ
ん
膳
1
8
5
0
円



牛
な
べ
膳
1
8
0
0
円



牛
朴
葉
焼
膳
1
7
8
0
円



山
芋
(
自
然
薯
)
ま
ぐ
ろ
膳
1
6
5
0
円



秋
味
膳
2
8
0
0
円



天
然
鮎
御
膳
2
5
5
0
円
※12月まで



猟師をしながら
山里カフェを経営

清水潤子さんの動物 との向き合い方



明和小5・6年

清水さんについて

清水さんは猟師をしています。そして「山里カフェmui」というカフェの経営もしています。
カフェではとった動物のお肉を使った料理を提供しています。

清水さんの想い

清水さんは2つの想いを大切にしています。
1つ目は「いただいた命は美味しくいただく」です。
2つ目は「被害を受けた農家さんの笑顔がみたい」です。
そのために獣害の被害を少しでも減らすために、
農家さんや住民の方と協力して対策に取り組んでいます。

清水さんから学んだこと

清水さんから地球温暖化で山の気温が上がったことで動物の食べ物がなくなり
人間が住む場所に動物が来て畑を荒らす獣害被害が増えていることを知りました。
また清水さんは人間と動物が共に生きていくために
活動されていてその清水さんがカッコいいと思いました。

愛知県立足助高等学校

観光ビジネスコース 明和小5・6年

- ◎観光ビジネスコースとは
- ◎スタディツアーを企画

足助の町並みや豊かな自然などにふれて「魅力」や「課題」を題材にして学ぶコースです。令和6年には、6月と11月にスタディツアーを行っています。東京の高校生を足助に招き足助の観光地を案内したり、足助のジビエを食べてもらったりして、足助の魅力を知り体験してもらおうツアーです。



◎カレーライスを開発

CoCo壺番屋さんと山恵さん共同開発して「とよた里山鹿肉欧風カレー」を令和2年10月28日に発表して、実際に豊田市内のCoCo壺番屋などで販売されていました。

「おいでん・さんそんチャンネル」で発表動画が公開されているのでぜひご覧ください。

◎スタンプラリーを企画

令和6年6月に観光ビジネスコースの2・3年生が小学生に足助のことや良さを知ってもらうために豊田市立前山小学校と中金小学校の6年生児童を招き足助の町並み香嵐溪などの名所を巡るスタンプラリーを行いました。



足助高校ホームページ <https://asuke-h.aichi-c.ed.jp/cms/>

足助地区の動物や木々を生かして

長谷川啓さん

明和小 5・6年

長谷川さんの人生

・しんきゅうマッサージ師をしていた。

健康でいるために大切なことは何だろうか。

・音楽は人々を元気に、
そして健康にさせる力がある。

・楽器作りを始める。

楽器には動物の皮や木材が使われている。
しかし海外産の皮ばかり使われていることに気付く。

・日本にも動物や木材があるのになぜだろう。

・この土地の動物や木材を使った楽器作りを始める。



鹿、猪の皮の太鼓

・動物の皮の太鼓はあたためたり、
つめたくすると音が変わることです。

僕はあたためたり、つめたくすると
音が変わることにとってもびっくりしました。



長谷川さんが大切にしていること

「みんなが健康になれるように」という
思いをもって、足助にいる動物、木
材を用いて
太鼓を作り、演奏をしている。

猟師をしながら
おいしさを伝える

井原綾子さん

井原さんの活動

香嵐溪を訪れたお客さんにジビエの美味しさを
知ってもらいたいと思い山恵を設立。
この活動が井原さんの想いにつながっています。



井原さんとは
昔は、名古屋にいて動物関係
の仕事をしていた。今は猟師をしながら山恵を設立しています。

井原さんの想い

捕らえた命
は無駄なく
大切に

動物を捕まえると捨てることが多い
→動物は食べられる、
だからみんなに食べてもらいたいです。

罠の仕掛け方



ぜひ皆さん山恵を
訪れてください！

- 1木にロープをかける。
- 2罠に爪楊枝をさす。
- 3ひもを罠に入れる。
- 4木にしっかり固定する。
- 5バネを縮める。
- 6仕掛けを隠す。

罠の力が凄くてびっくりしました!!