

きたクマが、住宅地のゴミ箱をあさったり、農作物を荒らすなどの被害が、南丹市でも報告されています。

これまで、南丹市ではクマによる人身被害は発生していませんが、クマに突然出会ったりした場合には、人を襲うことがあるかもしれませんので注意が必要です。

クマによる人的な被害を出さないために、クマの目撃情報には注意して、山に入るときは鈴など音の出るものを身に付けて、クマと遭遇しないように心掛けましょう。また、クマに突然出会ったときには、あわてずにゆっくりと離れて、



▲クマはぎによる林業被害は深刻です



▲クマはぎを防ぐためにテープが巻かれます

クマを興奮させないようにしましょう。(図②)

シカ肉はおいしく食べられます

南丹市内で年間千頭以上が捕獲されるシカを、地域のブランドとして活用する新たな取り組みが行われています。今年度、南丹市美山町を重点エリアとして地域の活性化を図る「美山鹿肉キャンペーン」が、京都府南丹広域振興局主催、南丹市協賛で実施されています。

九月十日には、美山町内の十四の飲食店が参加され、美山町自然文化村河鹿荘(南丹



▲調理の指導を受ける参加者

市美山町中)の調理場で、シカ肉の調理講習会が開かれました。講師に料理専門学校「大和学園 ラ・キャリエール」の西洋料理専門調理師である笹井昭彦氏を招き、シカ肉の下ごしらえから調理までを指導していただきました。

一般的に「クセがある」とされるシカ肉ですが、調理を工夫すればおいしく食べることができます。一頭から摂れる肉の量が少ないという難点はありませんが、牛肉に比べるとカロリーは三分の一、脂肪分は十五分の一で鉄分やたんぱく質に富んだ健康食材として注目されています。

農作物に被害を及ぼす野生



▲味見をする参加者

鳥獣として捕獲されるシカですが、食材としての利活用により、今後は、南丹市の観光資源として地域の活性化につながる可能性があるかと期待されています。



▲シカ肉のブルゴーニュ風



ニホンザル

日本の固有種類で、体長は五十〜六十センチくらい。雌よりも雄の方がやや大きいのが特徴です。活動は主に日中で、果実、植物質を中心に、コケやキノコ、昆虫やカニやカエル、小鳥の卵なども食べる雑食性です。食料を求めて行動圏を巡回し、群れがいったん農作物の味を覚えてしまうと、何度でも畑や人里に出てくるようになります。また市街地にも群れから離れたサルが食料を求めて出没することがあります。食料がないと山へ戻りますが、餌付けをするなど、食料がある環境とわかると、そこに居着いてしまうので、注意が必要です。