2021年(令和3年)
3月20日第385号

# あんしん Vol 385

発行 株式会社 安藤プロパン

〒955-0095
三条市代官島川原271
TEL. 34-7656(代)
FAX. 35-6326

あんしん取材班が行く

## 野生動物との共存を目指す
## 株式会社うぃるこ 鳥獣被害アドバイザー 今村舟(しゅう)さんを訪ねて

2月20日土曜日、午後2時から加茂市七谷コミュニティセンターにて「七谷・地域ぐるみの鳥獣被害対策研修会」(七谷を元気にする会、三条地域振興局共催)が開催された。講師は株式会社うぃるこの今村舟(しゅう)さんで講演タイトルは「地域ぐるみの獣害予防サル・クマ・イノシシの生態と対策」

全国で起きている野生動物による農作物被害は、今や約200億円とも言われ、イノシシ、サル、クマ、シカなどの野生動物が田畑に侵入して農作物を食い荒らす被害が大きな社会問題になっている。今村舟さんの講演はプロジェクターを使って1時間30分に渡って1、イノシシの生態と対策 2、サル・クマの生態と対策 3、獣害対策の進め方で丁寧に解説した。七谷コミュニティセンターには地元七谷区長会はじめ40人が熱心に聴き入った。

講師をつとめた今村さんを訪ねて、長岡市新産の株式会社うぃるこに伺った。

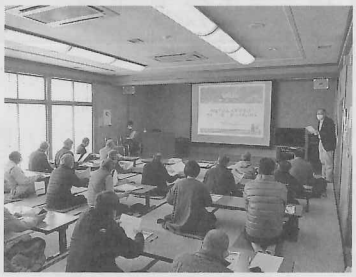
今村舟さんは、平成2年東京都町田市出身。地元の大学を卒業してシステムエンジニアとして会計ソフトを作る会社に入社。栃木県内で仕事をしている時に宇都宮大学で社会人が学べる講座があり受講。その時の講師が現在の会社の社長。今村さんは社長の声掛けで、NPO法人新潟ワイルドライフリサーチ(獣害対策の支援団体)に参加し、新潟県に移住。2016年から野生動物の生態調査や捕獲業務、鳥獣被害対策の普及啓発に従事し、2018年に農林水産省農作物野生鳥獣被害アドバイザーに認定。2019年には長岡技術科学大学にて野生動物管理工学の修士号を取得。農林水産省農作物野生鳥獣被害対策アドバイザー、狩猟免許(第1種・罠・網)、鳥獣管理士2級。

今村さんが鳥獣管理士として活動する大きな転機を与えた長岡技術大学の准教授の山本麻希さんが2018年5月に株式会社うぃるこを設立し、今村さんはスタッフとして勤めている。株式会社うぃるこは野生動物Wildlife(ワイルドライフ)と人との共存Co-existence(コエグジステンス)を目指して設立。国土の約70%が森林の日本は古くから人と野生動物は日本列島を共有してきた。しかし、中山間地域の過疎化や、高齢化の進行、里山の荒廃、野生動物との間にさまざまな軋轢が生まれている。うぃるこは、動物の科学データに基づいた「予測・分析」のほか、さまざまな条件の現場に対応できる「経験の共有」、住民とともに被害対策を進めるための「場づくり」などを支援。専門的な技術や知識を持つプロ集団が、野生動物と人との間に生じるさまざまな問題を日々解決している。うぃるこは野生動物や問題で担当する「行政担当者」や「自治体」と協力し獣害対策の支援を行なっている。住民が自立して鳥獣対策が進められるように、行政や自治体とタイヤの両輪となって地域を支え、必要な支援を行なっている。

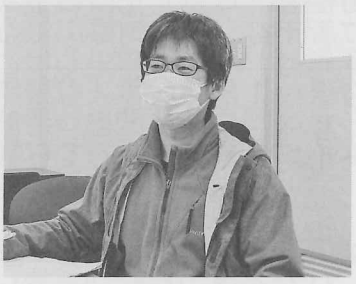
今村さんの令和2年度の講演は20回程。鳥獣管理士として、野生動物との共存をベースに「環境整備」「捕獲」について電気柵の設置についての話や、動物が近付かない環境を作る策をレクチャーする。

ニホンザルやツキノワグマは希少種で、保護という観点も視野に入れての検討が必要。都市部を中心に愛護家が多い。〝理論武装なき捕殺〟は風評被害をまねく。「捕獲しておしまい」にはできない。社会的なしがらみが多い動物。そんな鳥獣被害の悩みを今村舟さんに是非ご相談を!

▶株式会社うぃるこ 〒940-2127 長岡市新産4-1-10 ☎0258-86-0880 鳥獣被害対策支援会社



鳥獣被害対策研会で講演する今村舟さん(於・加茂市七谷コミュニティセンター)



▶今村舟さん

# ふと気づいたら餃子！餃子に乾杯の巻

社長 安藤幸広

2021年3月7日に緊急事態宣言は全面解除もならず1都3県（東京都・神奈川県・埼玉県・千葉県）しは3月21日までの2週間継続延長された。油断はできないが全国の新規感染者数は減少傾向が見えるところもあり願わくば気温が上がる春先からは更に減少傾向が顕著になればと思う。反面脅威は感染力強いとされる変異株による感染事例が多く確認されている。それで長く続く自粛生活の中でふと気づくと家庭内の食卓では「餃子」を食する回数が増えている事に気づく。読者の皆様のご家庭では餃子を食べる回数は増えているでしょうか？。そこで今回は良く食べるようになった「餃子」について調べてみることにした。

ご承知の通り餃子は小麦粉を原料とした皮で肉・エビ・野菜などで作った餡を包み、焼く・茹でる・蒸す・揚げるなど調理方法の違いにより「水餃子」、「茹餃子」・「蒸餃子」・「焼餃子」・「スープ餃子」等に分類される。日本では圧倒的に焼餃子が食されているが餃子の発祥地は中国で紀元前6世紀の春秋時代の山東省で誕生したとされている。餃子は約2600年の歴史があり、中国では水餃子が一般的であり日本で食される「焼餃子」は少数派である。

その餃子、日本では江戸時代初期に中国から伝わり、最初に食べたのは徳川光圀（1628年～1701年）で、中国から日本に亡命した「朱舜水」が餃子を伝えたと古文書にある。また今日の日本社会で餃子が広く食べられるようになったのは、第二次世界大戦終戦後、旧満州国からの日本人引揚者により焼餃子が好まれて食べられていたのだ。その旧満州時代の日本人社会も主食は米飯であったが、ご飯のおかずとしての薄皮の焼き餃子が好まれ、鉄板に載せて焼くだけで調理でき、調理道具の少ない戦後でも鉄製フライパンーつあれば調理ができた重宝さ手軽さもあり徐々に戦後の日本社会でも人気の食べ物となって行く。そして餃子も日本的に進化し、餡の具材は豚挽肉・キャベツ・ニンニク・ニラを入れるのがポピュラーとなって行った。また日本各地にはご当地餃子都市も沢山ある。例えば、有名な宇都宮餃子。旧満州国から引き揚げて来た陸軍第14師団員が出征地の宇都宮周辺に戻り満州式餃子の製法を持ち込んで広めたのが始まりとされている。現在、宇都宮周辺には300軒もの餃子専門店があり観光的にも餃子が重要な一大産業になっている。〝かつてしん〟の取材でも宇都宮餃子を食べ歩きしている。

例えば、太田区蒲田は宇都宮同様に旧満州からの引揚者が伝えた元祖羽根つき焼餃子の調理方法を持ち帰って静岡県浜松市では宇都宮餃子に対抗し「餃子消費量日本一都市」を宣言して毎年宇都宮と熱烈な1位争いをしている。

例の総務省の家計調査によると年間餃子消費金額は重要な調査項目にもなっていて、ほぼ一人当りの全国市町村年間平均金額＝2,055円とある。しかし宇都宮＝4,187円、浜松市＝4,137円と2都市はほぼ均衡して他都府県都市を寄せ付けずダントツの餃子消費金額となっている。全国に出店している外食餃子専門チェーン店もあり「餃子の王将」や「大阪王将」が有名であろうか？。

例えば、スーパーやコンビニでも生餃子や冷凍餃子が手軽に購入できるのだが冷凍餃子の部では「味の素」がダントツのシェア60％を誇っている。そして地元で一度賞味して頂きたいのがバナナ餃子として有名な加茂市の「味楽」。加茂川沿いにある中華料理店であるがそのバナナ餃子は、大きさでも県下一かも？。バナナ大でありながら生姜のきいたあっさり目で食べ飽きない旨さがありビールのつまみにはもってこいである。

更に家庭内でも餃子は手軽に作れるので家族が協力し、まず餃子餡を作り、餡を薄皮に包んで50～60個、100個と作りフライパンでジューと大量に焼いて、焼き立てを食べながら家族団欒「平和」そのものであろう！。案外、コロナ禍での救世主は「餃子」なのかも知れない。

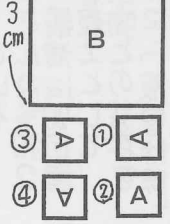
今宵、個人的には黒酢とラー油だけを混ぜたれに付けて焼き立て餃子20個ほどをつまみに一杯と行きたいと考える。コロナ禍収束を切に願い餃子様に今宵も乾杯。餃子様にありがとう。

〈次回に続く。〉

■中国料理 味楽：加茂市上町1-11 TEL:0256-52-0864

## 今月のクイズ

Q 1cmの正方形Aが辺の長さ3cmの正方形の周りを転がります。元の位置にもどった時、Aはどちらを向いているか？




Vol.383 クイズの答 ①手 ②腹 ③友 ④身 ⑤爪 ⑥杖

当選者
▼鈴木貞子さん▼田中教恵さん
▼池田正寛さん▼近藤久美子さん
▼富田真理子さん

〒955-0095 三条市代官島1-9-27 (株)安藤プロペン 63 あんこクイズ係

▶オモテ
・クイズの答
・住所・氏名・年令・メッセージ
▶ウラ

しめきり 5月10日