

kokohada

秦野を元気にしていくフリーマガジン

38

2024 WINTER

TAKE FREE

kokohada

秦野を元気にしていくフリーマガジン

38

2024 WINTER

TAKE FREE

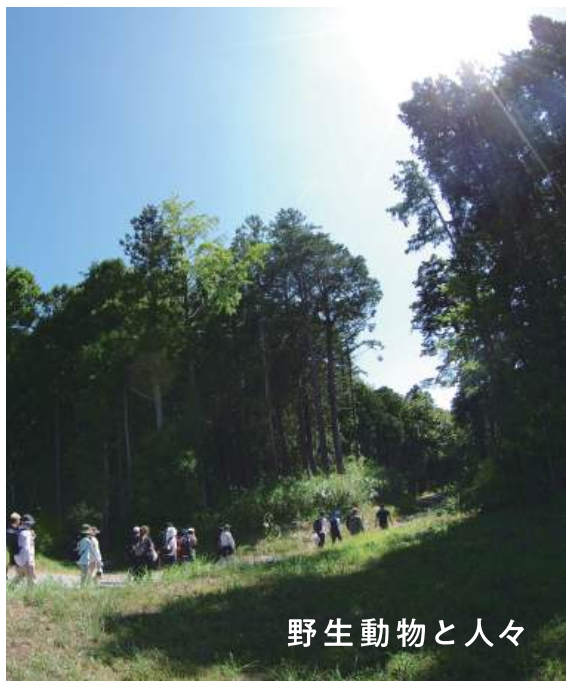


丹沢、秦野、ジビエ探訪



野生動物と人々

ハタチバツ



野生動物と人々



丹沢、秦野、ジビエ探訪

編集後記

どうもこんにちは。編集長のジェントルゆうすけです。...

今回は市内の飲食店、はだの都市農業センター、猟友会をはじめとする、多くの関係者のみなさまにご協力をいただき、...

もう一方の特集「野生動物と人々」では、このまちが野生動物とどのように生きるかを探りました。...

編集長 ジェントルゆうすけ



Publisher 株式会社ココハダLAB
Publish Support エンタメ型地域活性化コミュニティ ココハダLAB
Editor-in-chief ジェントルゆうすけ
Art Director 相原 匠(SOW)
Designer がっきー/ヤマリユウ/浅見要介/みそたあゆみ
Writer 七海/伊井美結
Illustrator スズキジュンコ
Photographer 元松 誉
杉山 崇太郎・薫(PHOTO PAI)
Sales まつぎきゆうき

kokohada編集部では誌面に掲載する広告を募集しております。年間4万部(年4回)発行、約400箇所に設置されるフリーマガジンで、お店や会社のPRをしてみよう。...

kokohada vol.38 2024年12月発行(季刊発行)
[発行元] 株式会社ココハダLAB
〒257-0035 神奈川県秦野市本町2-3-20
「お問い合わせ(メール)」 info@kokohada.love

令和7年初詣のご案内

正月期間のご参拝について(通常通り実施)
○しめなわ市 12月21日~31日
新年の正月飾りと正月授与品を二足先に用意します。
○大晦日より元旦晩まで夜間参拝ができます。
大晦日 23時より新年初祈禱受付開始
元日0時 新年の報鼓 初詣授与品頒布開始
新年初祈禱 1番祈禱齋行
午前2時 夜間祈禱受付終了
午前2時30分 屋台露店商消灯
但し、境内は夜間ライトアップ、特別警備有り
お参りおみくじ授与品頒布対応は翌朝まで可
午前6時50分 初日の出
午前7時 新年初祈禱受付開始
午前7時 正月授与品特設大テント 頒布開始
午前8時 龍蛇神の社特別拝観開始(午後6時迄)
午後6時 新年初祈禱受付終了
午後9時 授与品頒布終了
※以後、2月未まで提灯飾りライトアップ有 夜間参拝可能
○2日、3日 祈禱受付(午前8時30分~午後6時)
正月授与品特設大テント(午前8時~午後9時)
龍蛇神の社特別拝観(午前8時~午後6時)
月次祭(3日 午前10時30分)
○四日以降 年中無休
祈禱受付(午前8時30分~午後4時30分)
新年初祈禱は節分まで毎日齋行。(予約不要)
正月授与品特設大テント
4日~8日 午前8時30分~午後6時
9日以降 午前8時30分~午後5時
※正月三が日は境内に130台の駐車場 秦野市保健福祉センター1他、約500台駐車場をご用意しております。
※例年、車の渋滞が懸念されますが、秦野市保健福祉センターの臨時駐車場(徒歩5分)も利用可能。境内隣接の駐車場は慢性的に渋滞していますので、シャトルバスの乗り合わせにご協力下さい。

令和7年初詣について
参拝期間を節分まで延長

期間中は破魔矢や干支飾りなど正月ならではの縁起の良い飾り物に彩られます。元日より新年初祈禱が催され、古式豊かな出雲神楽の音色を奏で、新年最初の願いを神様にお願ひします。...

お正月のライトアップ
12月21日~新年の2月末

境内をライトアップ。夜21時まで幻想的な風景が広がります。授与所等は先に閉まります。お時間を確認のうえ、参拝ください。



お正月限定御朱印
頒布期間: 令和7年元日~2月

巳年にちなんだ千支の蛇と、鳥獣戯画の楽しいウサギ達が愉快にお正月を彩ります。
(元日から節分まで書き置き御朱印のみ当社発行の御朱印帳以外の朱印帳への浄書不可)

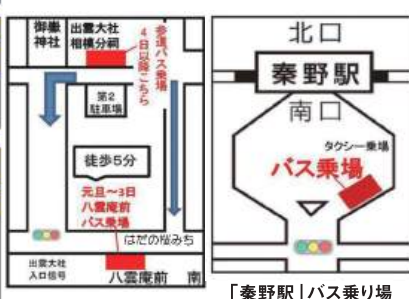


Table with bus departure times for various dates, including columns for destination, time, and frequency.

おまつり広場
ダイコク市開催!!

露店は令和7年元日~2月2日
令和7年元日より2月2日まで境内参道において、ダイコク市を開催。...



2月2日節分には横綱照/富士が豆まきに参加予定

Table with bus departure times for dates 14-17 and 20, including columns for destination, time, and frequency.

Table with bus departure times for the 2nd day (2/2), including columns for destination, time, and frequency.

Advertisement for '出雲大社相模分祠' (Ise Grand Shrine Sagami Branch) with contact information: 0463-81-1122, Hirasawa 1221, and a QR code.



鹿肉のロースト



居酒屋・楽

ジビエソーセージ
(イノシシ・シカ)



エスタミネ・コゼット
Estaminet Cosette

秦野ジビエ丹沢猪のラグー
手打ちコルツェッタ

猪の肉のペースト

トラットリア・フーコ
trattoria il fuco



鹿のモモ肉のロースト
マデラビエイエオストのソース



ジビエたれカツごはん

白髭食堂

ジビエピザ



ラーナ
Wine&Meat Bar Rana



猪鍋

鶴巻温泉元湯 陣屋

このまちには、美味しいものがたくさんある。それはすべて丹沢の恵みがもたらすもの。動物にとっても同じこと。丹沢に育まれた植物と、丹沢に育まれた水とそれらに親しんだ動物たち。彼らの生きた証として、このまちには、古くから多くの人が親しんだ、ジビエの文化が根付いている。ある一面では、あらたな命の循環として、ある一面では、伝統の復活という想いを込めて。美味しいジビエで、このまちの文化に想いを馳せる、そんな冬。

丹沢、秦野、ジビエ探訪



トラットリア・フーコ
trattoria il fuco

秦野市平沢 2549-14
0463-83-2887 [P] 計4台
11:30-14:15(L.O)18:00-20:30(L.O)
[休] 不定休 (Instagramをご確認ください)



Instagram

食 品会社でのサラリーマン経験、イタリア料理店での勤務を経て、イタリアの料理学校に留学したという宅見シェフ。ワイン好きだったこともあり、アステイやビエモンテと言った私たちが耳慣れたイタリアワインの産地にほど近い、リグーリア州へ。山間地でもありつつ、海もそう遠くないという場所は、地元・秦野に似ていたそう。まちのレストランで働きながら料理を学び、帰国後は「地産地消で、美味しいイタリアン」と「trattoria il fuco」をオープン。2008年のオープン以来、地元食材をふんだんに使った本格派のイタリア料理が楽しめる、主婦層を中心に人気を集めている。

注目は仕入れ状況によって様々な表いを見せるジビエメニュー。秦野市内でのジビエの流通が安定するまでは市外から仕入れ、早い時期からジビエ料理を提供してきたそう。流通が安定してきた現在は地場のジビエにこだわり、部位ごとの味わいを活かした調理が魅力のひとつ。「よく言われる臭みは締め方次第。ぜひ多くの人に食べてほしい」と、「秦野ジビエ」を盛り上げる。

秦野ジビエ丹沢猪のラグー 手打ちコルツェッティ

リグーリア州発祥の円形パスタ「コルツェッティ」。秦野産小麦を中力粉・強力粉のブレンドで使うことで、つるんとした食感とパスタらしい歯ごたえを出している。猪肉は煮込み料理に適したバラを使用。1,800円



鹿肉のロースト

出会えたらラッキーのレアメニュー。ロースを使用しており、まさに肉の旨味がぎゅっと詰まった一品。塩とハーブでマリネしてから焼き上げており、一般的にいわれる「臭み」は感じない。味わい豊かな一品。2,000円。



たばこ祭では手打ちパスタ講座も開催しました！
秦野密着の本格イタリアンをご賞味ください。

この味わいこそ、このまちの個性！



猪のミートボール
(クミンのトマトソース)

*写真は取材用にご用意いただいた一皿盛りです。ご希望の場合は事前にご予約を！

ひき肉で仕入れた猪を、スパイスと共にミートボールとして仕上げた一品。クセのない味わいながら、食べ応え抜群。満足感がありつつもしつこさはなく、ぎゅっと詰まった食感が嬉しい。1,400円

鹿のモモ肉のロースト
(マデラビエオストのソース)

通常、塩コショウのみで提供する鹿肉のロースト。肉の味わいが淡泊な時期はソースを添える。この日はワインと、キャラメルを思わせるココのチーズを使ったソース。季節のうつろいとともに味わいも変化するそう。1,800円。

東

京、横浜、鎌倉などで飲食業に従事し、のんびりとした雰囲気求めて神奈川県西部へ。二人で切り盛りできる小さな物件を探し、料理を担当するマキさんの出身地に近い秦野で「Estaminet Cosette」をオープンした。コースは2850円

からという気軽さで、昼夜を問わず30〜60代女性、ご夫婦に人気。今年で2年目を迎えるそう。野菜、果物、肉など、使う食材はできるだけ地場物を活かした手作りにこだわり、「ハイボールやレモンサワーを注文する気軽さでワインを楽しんでほしい」と、ピオワインを中心に、料理に併せやすい国内外の様々なワインを揃えている。



これまで働いてきたレストランでは長野や北海道などから仕入れることが多く、地場のジビエは秦野ならではと話すのは、オーナーの清水さん。仕入れの際には性別や年齢、エリアなども尋ねるといふ。ジビエの味わいは季節やエリアによって異なるそう、素材の持つ個性を地元ならではの味として活かした調理で心がけている。

ジビエ肉ってこんなに柔らかいんだ！

エスタミネ・コゼット
Estaminet Cosette

秦野市曲松 1-12-9 曲松ビル 1-B,
050-8884-3854 [P]2台
11:00-13:30(L.O) / 17:00-20:00(L.O)
[休] 月(不定休あり。Instagramをご確認ください)



Instagram



ジビエが好きだからこそ、地元の素材を使えることが嬉しい！
お酒と共に楽しみください。

ジビエと日本酒は相性抜群！



ラーナ
Wine&Meat Bar Rana

秦野市鶴巻北2丁目5-1 山本ビル 2F
0463-77-6001 [P] なし
17:00 ~ 23:30 (L.O)
[休] 月



Instagram

子

子どもの頃から飲食店を持つ夢を抱いていたというマスター・田中さん。大好きなワインとお肉、イタリアンを中心としたお店を始めたのは8年前。同じ場所でカフェを経営していた店主が友人だったこともあり、お店を譲り受けたことがオープンのきっかけだったそう。幅広い年齢層の常連さんに愛され、店内には趣味の品やお客さんが描いた絵が飾られており、アットホームな雰囲気。全席喫煙可という最近では珍しいスタイルで、ゆったりとした時間が流れている。数か月に一度はジャズの生演奏も開催。運が良ければ、音楽と食事、お酒をゆるやかに楽しむ機会に恵まれるかも。

メニューはイタリアンバルらしく、パスタやピッツアを中心に、お肉料理も充実。ジビエはポロネーゼとピッツアに使用しており、希望の際はスタッフまでお声がけを。アイスコヒーも好評で、特に焼酎コーヒー割りは人気メニューの一つなのだそう。常連さんからの贈り物というカエルのマスコット「よっしゃくん」、いたるところに飾られた猫のマスコットが温かい雰囲気を醸し出す、リラックス空間。



ゴロツとジビエと、たっぷりモッツアレラ!

ジビエピザ

ジビエのポロネーゼにたっぷりのモッツアレラチーズを載せたピザ。「ジビエを使うなら珍しいものを！」と始めたそう。仕入状況によってシカまたはイノシシのひき肉を使用している。赤身ならではの旨味が凝縮された満足感のある味わい。1,600円。



「ジビエピザ」、実は関東で初めて出したのはラーナです。自信を持っておすすめします！

ジビエソーセージ(イノシシ・シカ)

噛み応えがあるイノシシ・シカのソーセージ。イノシシとシカの両方が盛り合わせになっており、味の違いに注目するのも楽しみ方の一つ。味わい深いソーセージは野菜と食べるのもおすすめ。770円。

置

屋を営んでいたという先代の店主が料理上手の芸妓さんと始めた「居酒屋楽」。今の場所に移転してからは10年が経っているそう。現オーナーの吉野さんは、東京での整体師の仕事も兼ねつつオーナーを勤めている。吉野さんが嘲酒師の資格を持っていることから、日本酒の品揃えも充実。常時10種近く、全国各地の純米酒を中心に揃えている。先代の頃から常連さんも多いという店内は、昔ながらの居酒屋の雰囲気。メニュー数も豊富で、お酒と共に楽しみたい定番どころが揃っている。お通しは驚くべきことに2品。先代が一人でお店に立っていた時期に忙しさを乗り越えるため始めたが、好評の声は絶えずそのままになるべく手作りにこだわっているというメニューから2品が提供される。

土日に訪れるお客さんは登山客が多く、登山帰りの温泉の後で、「地酒のもの」と地酒を求めてくるという。「その土地の植物を食べて育ったイノシシやシカが、その土地のお酒に合うのは間違いない」と話してくれた吉野さん。地域の味と文化を繋ぐ、昔懐かしの大衆居酒屋。

純米酒・瑛

ジビエにあわせる日本酒として誕生した純米酒。全体的にバランスが取れた味わいで、ジビエにあわせるだけでなく、瑛を目当てにする人もいるのだとか。観光客の評判も上々だそう。(グラス 600円 / ボトル 1,540円)



居酒屋・楽

秦野市鶴巻北2丁目4-1
0463-77-0660 [P] なし
17:00 ~ 22:30 (L.O) 日のみ 17:00 ~ 21:30 (L.O)
[休] 木



ホームページ



東洋医学には、「身土不二」という考え方も。土地のものを美味しく食べることが元氣を作ります！

ノスタルジックな居酒屋で温泉帰りの一献を。

ジビエ肉を買うならここで決まり!

鹿肉のみ取り扱い 猪肉のみ取り扱い

ジビエ肉取扱店紹介

外食ですっきりお馴染みのジビエ。お家でも美味しく楽しんでらおうと、まちの精肉屋さんが頑張っています。

ひき肉、スライスも扱っています!

バリエーション豊富な鹿肉!

肉の松屋 [渋沢駅南口]

秦野市曲松1丁目4-36
営業日 月~土 9:30 ~ 19:00 / 定休日 水
0463-88-0205



ホームページ



創業1949年の「肉の松屋」。2代目である現オーナーが「秦野ジビエ」の協力依頼を受けたことをきっかけに、2021年から取り扱いを始めたそう。はじめは飲食店による購入が目立ったが、現在は県内外の一般の方から問い合わせがくるようで、ジビエの浸透を体感している。ブロックだけではなく、ひき肉、スライスも扱っており、目的に合わせた購入が可能。お肉屋さんならではの惣菜も大人気。

お米やお惣菜も揃えています!



知識の豊富な老舗肉店

生鮮ショップ旬 [東海大学前]

秦野市南矢名1丁目3-3
営業日 10:00 ~ 19:30 / 定休日 日
0463-77-2302



ホームページ

前身となる「山口精肉店」から数えれば創業70年以上にもなるスーパー「生鮮ショップ旬」。川上商会の川上さんから声がかかり、「丹沢ジビエ」の発足とともに鹿肉を扱うようになったそう。一頭買って仕入れた鹿を、有名肉店で修行を積んだ店主・山口さんが部位ごとに適した捌き方でブロックにして販売している。事前の連絡で用途に合わせたカットも可能。精肉の扱いに長ける老舗が、ジビエの普及に一役買っている。

地域活性をジビエから!



地域密着・不動産会社の挑戦

川上商会 [鶴巻]

秦野市鶴巻南1丁目1-5
営業日 月~土 9:00 ~ 17:00 / 定休日 水・木
0463-77-1313

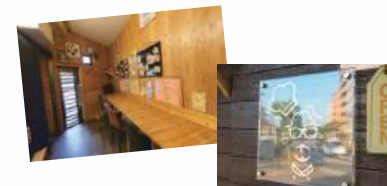
鶴巻温泉駅前で「小高不動産」を営む川上さんがジビエを販売する「川上商会」。「ジビエの街 鶴巻」として「丹沢ジビエ」のブランド化に取り組んでいる。もとは飲食店向けの卸しとして食肉販売許可を取得したが、流通が安定している現在は事前に連絡すれば誰でも購入可能。猟師が獲り、処理場で加工した鹿・猪は、まさに天然もの。レトルトカレーやソーセージ、ジビエに合う日本酒も販売。まもなく「鹿肉キーマカレー」も発売予定。

がっつり肉感、イノシシカツ!



ジビエたれカツごはん

細かい筋や脂を取り除いたイノシシのモモ肉。イノシシならではの弾力はあるつつも柔らかいカツは、お米との相性抜群。このほか、イノシシ肉を使ったワンプレートも提供している。イノシシのメンチカツは一枚から注文可能で、テイクアウトされるお客さんも、1,500円。



ア メカジ風とカントリリーな雰囲気。気が調和するおしゃれな店内で迎えてくれるのは、店名そのままの白髭を生やした平田さん。自分の店を、と想いを抱きつつ、居酒屋や和風ダイニングなどで腕を磨いたそう。鶴巻温泉ってどんな所なんだろう、と物件を探し歩くなかで外観に一目ぼれし、今の場所に「白髭食堂」をオープンした。6名で満員の小さなお店ながら、登山客やご家族連れなど幅広い年齢層の方が訪れる。中でも登山客らしき風貌のお客さんはほとんどがジビエメニューを注文するそうで、まさに「ジビエの街 鶴巻」であることが伺える。メニューはワンプレートから一品料理まで幅広く、すべてのライスに「白髭食堂」のロゴが刻まれた旗が立つ。食べる前のワクワク感から味わってほしいという考えで始めたのだそう。子どものころにデパートの食堂で食べたようなものを目指したという魅力的なメニューの数々。鶏肉のおかずを三種揃えた「トリオプレート」など、遊び心あふれるお子さまランチのようなラインナップに、気持ちも踊ること間違いなし。



白髭食堂

秦野市鶴巻1402-4 (TEL) 080-9704-9943 (P) なし
*近隣パーキング利用の場合は駐車券提示でドリンクサービス
11:00 ~ 14:00 / 17:00 ~ 20:30 (L.O.)
定休日: 水・木



Instagram



色々挑戦してきましたが、揚げ物はちょっと珍しいです。まずは一度お試しあれ!

ジビエと楽しむ、お子さまランチのワクワク感。

精肉店での取り扱いも増えてきたジビエ。とはいえどのように食べるのが正解？ 飲食店、お肉屋さんで尋ねた「美味しく楽しむコツ」を一挙公開。

引き締まった肉質はジビエならでは！

【イノシシ肉】

豚と比べてサシのない赤身肉が特徴のイノシシ肉。分厚い脂身が特徴だが、脂の融点が低いためくちどけが良い。ミネラル、タンパク質が豊富。「ぼたん」と呼ばれることもある。

ロース

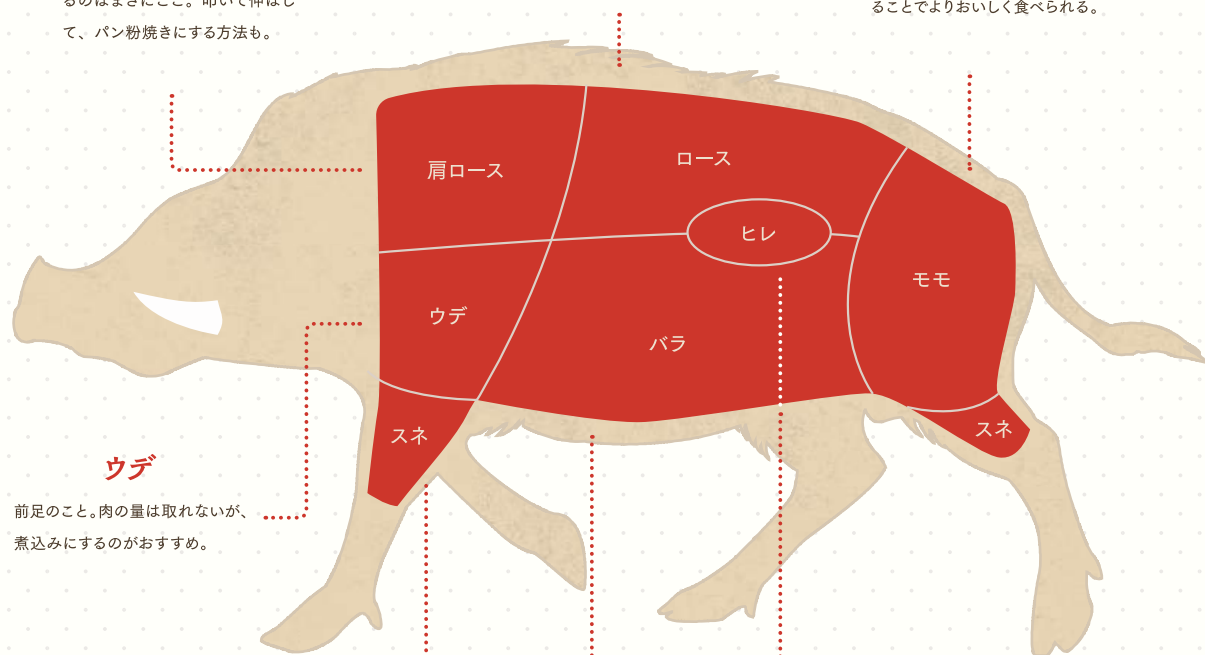
焼いて食べるのが美味しい部位。「すき焼き風も美味しい。割下は市販のものでも十分くらい」とのオススメも。

モモ

焼いて美味しい部位。市販の豚肉同様、ハーブなどで下処理をすることでよりおいしく食べられる。

肩ロース

脂やスジが多いため、煮込み向き。「牡丹鍋」「猪鍋」に使われるのはまさにここ。叩いて伸ばして、パン粉焼きにする方法も。



ウデ

前足のこと。肉の量は取れないが、煮込みにするのがおすすめ。

前スネ、後ろスネ

スジが多いため、煮込みがオススメ。とろとろ食感がクセになる。

バラ

煮込みにおすすめ。キャベツや穀物と煮込んだ料理は、イタリアやフランスでは定番だそう。

ヒレ

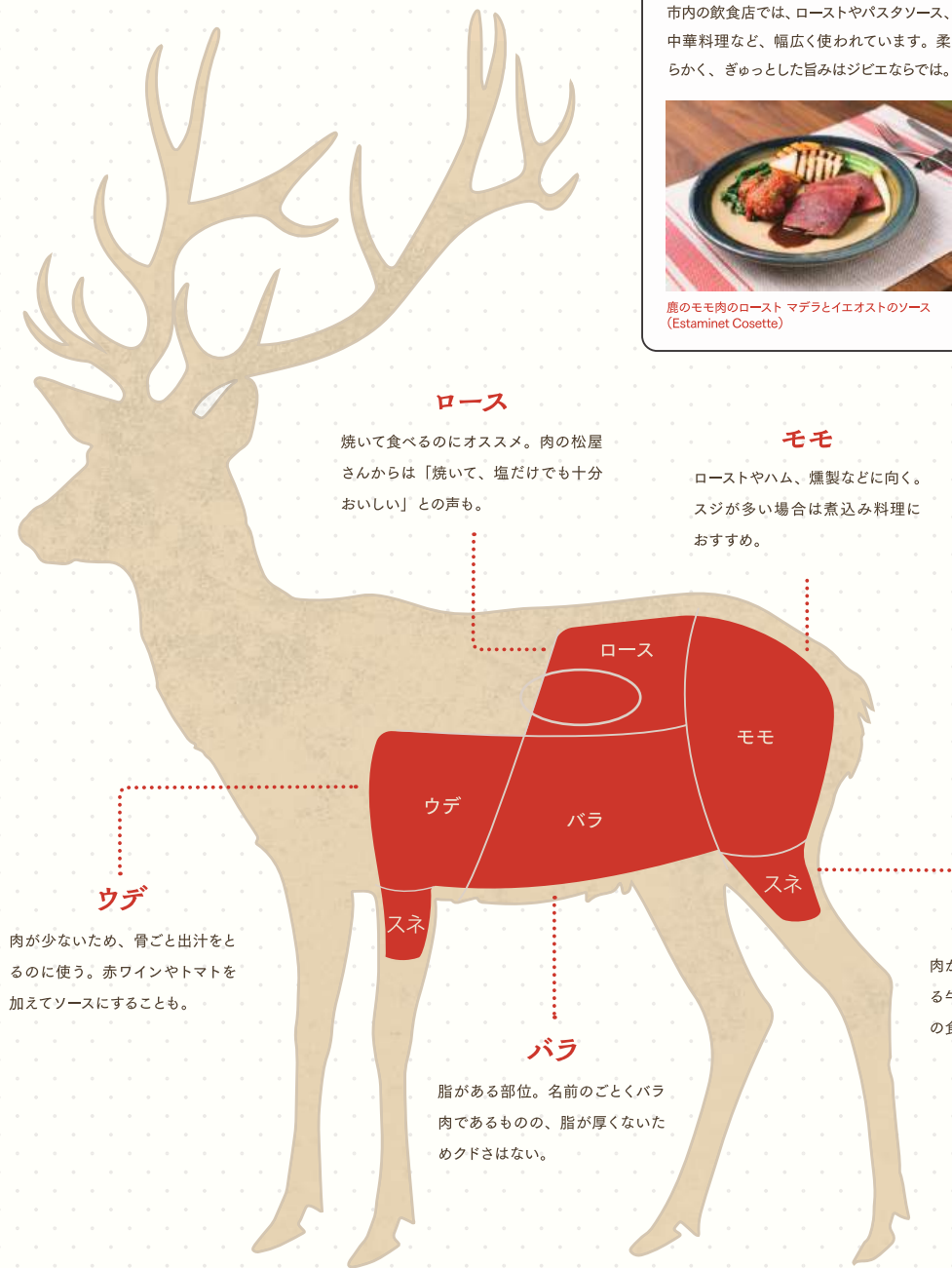
生活の中で使わない部位。筋肉がつかないため肉質は柔らかく、脂が少ない。焼いて食べるのがオススメ。

ロース

焼いて食べるのにオススメ。肉の松屋さんからは「焼いて、塩だけでも十分おいしい」との声も。

モモ

ローストやハム、燻製などに向く。スジが多い場合は煮込み料理に おすすめ。



ウデ

肉が少ないため、骨ごと出汁をとるのに使う。赤ワインやトマトを加えてソースにすることも。

バラ

脂がある部位。名前のごとくバラ肉であるものの、脂が厚くないためクドさはない。

スネ

肉が少なく、スジが多い。よく知る牛すじ同様の、煮込むとトロトロの食感に。

おすすめの食べ方

市内の飲食店では、ローストやパスタソース、中華料理など、幅広く使われています。柔らかく、ぎゅっとした旨みはジビエならでは。



鹿のモモ肉のロースト マデラとイエオストのソース (Estaminet Cosette)

高たんぱく・低カロリー！

【シカ肉】

やわらかい肉質に加えて、高たんぱくで低脂肪なシカ肉。カロリーも低く、鉄分が豊富なことから、アスリートには特にぴったりの食材。「もみじ」と呼ばれることもある。

クセが気になる人のためのtips

- ・下味にクミンなどのスパイスを使う
- ・ハーブとオリーブオイル、塩でマリネしてから焼き上げる
- ・煮込み料理ならトマト味が親しみやすい

おすすめの食べ方

「ジビエの街 鶴巻」元祖となった「猪鍋」。そのメイン食材がイノシシ肉です。市内の飲食店ではラグーや肉団子風からカツまで、弾力と旨みに代表される、野生味を活かした様々な楽しみ方が人気。



鶴巻温泉元湯 陣屋「猪鍋」



和田義盛氏陣地跡に三井財閥が接待所を設けたのち、大正7年に旅館として創業した「陣屋」。将棋の名勝負の舞台、ドラマ・映画のロケ地として著名な場所でありつつ、この土地ならではの魅力も豊富。特別な空間で、大切な日を過ごしてみたい。

鶴巻温泉元湯陣屋



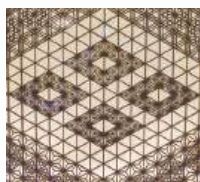
客室から見る庭

物語に、息吹を。——陣屋の掲げるコンセプトは、「お客さまの旅の思い出に、何が出来るか」を考え日々アップデートしていく、この場所のスタイルそのもの。どの場面を切り取っても、そこには物語があります。館内を優しく包む照明は、地元建具店による組子細工。客室冷蔵庫には秦野・湘南のもてなし。古くから鶴巻温泉の宿で提供されてきたジビエ料理「猪鍋」は、陣屋の伝統を継承しつつ、現代のアレンジを。丹沢で育ち、肉質の引き締まった秋から冬にかけての猪肉にこだわり抜いたという雑味のない味わいは、この場所ならではの、一つひとつの心づくしが滞在を彩ります。

物語に、息吹を。

歩みを進めることに印象を変える廊下。一室毎に趣の異なる客室。窓を額縁にして目の前に広がるのは、まさに「私のための景色」。ふと心を留めて、この場所を五感で愉しむとき、今まで知らなかったまちな魅力と出会います。この土地の名湯と、季節の味覚、出会うたことのない自然。それらが織りなす思い出を、秦野で。七五三、成人式、プライダルなどの大きな節目、特別な日の思い出に。思い出を重ね、振り返りながらの滞中に。陣屋の物語を添えて、あなただけの「物語」を紡ぎませんか。

この場所で紡ぐ、特別な日の物語。



佐藤建具店さんの組子



日帰り入浴でも使える露天風呂

所在地 秦野市鶴巻北2丁目-24
【鶴巻温泉駅から徒歩5分】



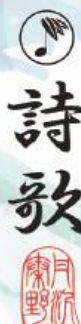
KANEI
SHUZOTEN
KANAGAWA/HADANO



720ml / 1800ml

米、水、人すべて

秦野産100%。



720ml / 1800ml

Miraizake Series

ミライザケシリーズ

いま、名水のまちで
新たな地酒が始まる。

3月リリース予定！
辛口特別純米“奏炎”

奏炎
SOUEN



地域資本循環を起こす新たな地酒
表丹沢の麓・秦野で地酒を作り続けて約160年。明治元年創業の金井酒造店が挑む新たな酒造りは、米、水、人オール秦野産の酒。酒蔵が本来もつその土地だからできる酒造りという原点に立ち返る。そんな地酒をここから地域のみなさんと共に作り上げるプロジェクト。そして、この秦野の地域資本である名水を「未来へ残していく」ための保全に繋がる地酒へ。令和の地酒で地域資本循環を。

株式会社 金井酒造店 秦野市堀山下182-1
TEL:0463-88-7521 (文化会館すぐそば)

ご宿泊

2名 53,900(税込み)〜
このまちを離れてこのまちを感じる、特別な体験。

お食事・温泉プラン

2名 15,400(税込み)〜
お食事とこのまちの名湯を楽しむ、贅沢な一日。
*追加料金で貸切露天風呂も利用可能

陣屋のジビエ「猪鍋」をご自宅で味わいませんか

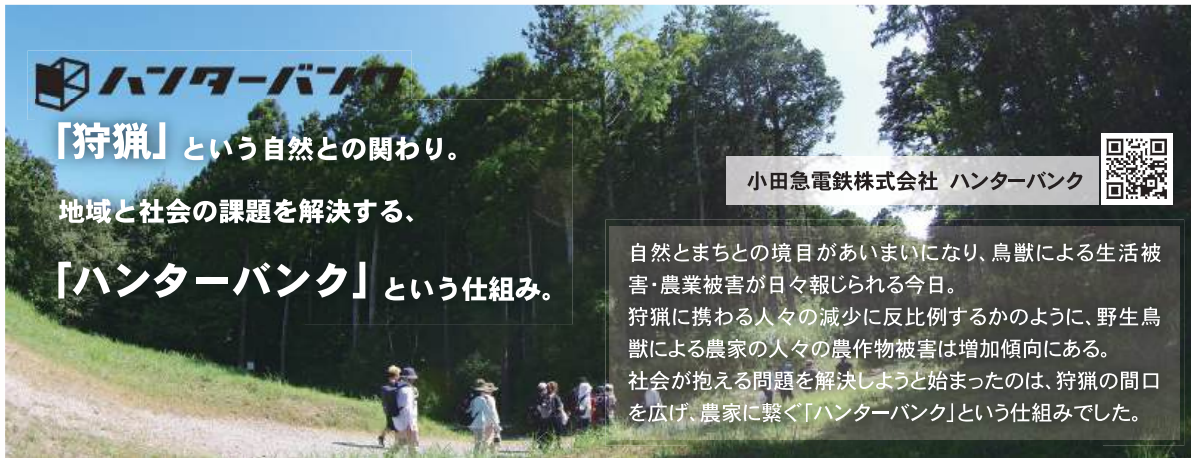
ご自宅で陣屋の味わいをお楽しみいただける猪鍋セット。
ご来館受取りで「陣屋特製・豚の味噌漬(10枚)」をプレゼント。

※1月10日〜なくなり次第終了

お申し込みはこちらから



Mirai Zake



「狩猟」という自然との関わり。

地域と社会の課題を解決する、

「ハンターバンク」という仕組み。

小田急電鉄株式会社 ハンターバンク



自然とまちとの境目があいまいになり、鳥獣による生活被害・農業被害が日々報じられる今日。狩猟に携わる人々の減少に反比例するかのよう、野生鳥獣による農家の人々の農作物被害は増加傾向にある。社会が抱える問題を解決しようと始まったのは、狩猟の間口を広げ、農家に繋ぐ「ハンターバンク」という仕組みでした。

ハンターバンク誕生の背景

現在、鳥獣駆除捕獲の担い手である狩猟免許保持者のうち、60%以上は60歳以上。一方で、アウトドアへの関心が高まったことで、40代以下の免許の取得者は上昇傾向にある。しかしながら、免許取得者の多くは技術を学ぶ機会や狩猟場所を得られず、「ペーパーハンター」化しているという。そこで小田急電鉄株式会社が始めたのは「ハンターバンク」という新規事業。狩猟に関心のある人と、獣害に困っている農林業者などをマッチングするシステムだそう。小田急沿線地域では、例に漏れず鳥獣被害が増加している。小田急グループが運営する施設における踏み荒らしや列車との衝突(事故)による影響もあり、まさに沿線地域の抱える社会課題の当事者として、「地域と自社の課題を解決する仕組みを」と発足した。

狩猟を切り口に、里山の未来へ

狩猟免許を持ちながら、狩猟の機会を得られていない人、免許取得の前に「狩猟」という自然との関わり方が自分に合っているのかを確かめたい人をはじめ、関心を持つ人々にとっての入り口となっている。毎月30名程の入会があり、累計会員数はのべ500名。メンバーの中には地元の猟友会で活躍されるステップへ進んだという人も。実際の狩猟の際には、都市部から2時間ほどかけて現地を訪れる人も少なくない。繰り返して足を運ぶことでエリアの魅力を知るきっかけともなり、関係人口・交流人口の増加にもつながっているのだとか。現在は八王子・小田原のみでの展開だが、今後は現地運営パートナーと協力することでエリアを拡大していく予定だ。

狩猟の流れ

<p>step 1</p> <p>箱わな トレイルカメラの設置</p>	<p>step 2</p> <p>スマホでわなの状況をチェック</p>	<p>step 3</p> <p>メンバー間で オンラインで作戦会議</p>	<p>step 4</p> <p>実際に止め刺し・解体へ。</p>
--	--	---	--

狩猟の手段は「箱わな」のみ。銃は使用しない。スマホから遠隔でわなを監視できるトレイルカメラを仕掛ける。

獣害に悩む農林業者の見回りと、トレイルカメラの映像でわなの状況をチェック。実際に足を運び、わなの状況を確認することも。

7~8名のグループで、野生動物の捕獲に向けた作戦会議を行う。会員専用のメッセージアプリで、餌の撒き方や仕掛けの掛け方などを話し合う。

獲物が掛かったら、現地ですり止め刺しと解体。その後は山分けし、ジビエ肉として自家消費の範囲内で美味しくいただく。

入会後は充実のサポート体制

月ごとに新規会員を募集。3カ月のレクチャー期間を設けており、初心者も安心。実際にわなを仕掛け、捕獲から解体までを学ぶ。

キックオフミーティング

チームメンバーや近隣農家との顔合わせ、箱わなの設置など。

ジビエBBQ & ステップアップミーティング

入会後の3カ月を振り返り、美味しい食べ方(調理法)も学ぶ。

解体体験

イノシシを丸ごと実際に解体し、部位ごとに分ける技術を学ぶ。

初めてでも大丈夫

- ◎ 狩猟免許を持っていなくても入会できる
- ◎ 必要な狩猟道具は全てレンタル(会費に含む)
- ◎ 狩猟免許取得の前に、ハンターバンクでの経験を判断材料に

イオン秦野ショッピングセンター1F

GRAN SAC'S

グランサックス 靴 Tel.0463-80-2203

2024年3月15日

リニューアルオープンいたしました。

新規取り扱い品も増え、人気の商品などより良く提案出来るようスタッフ一同お待ちしております。



新規取り扱い、拡大ブランド

kissora

革づくりからデザイン、製作まで一貫して
"made in JAPAN"にこだわるkissora。

トランジットラウンジ、サロン ドルヴァン、ケスクルデザイン、フィセブレイブ、雑貨品、傘、キャラクター品、スーツケース各種、メンズ・レディースブランド各種、etc...



株式会社サンメディカル

SUNMEDICAL GROUP



事業所 17事業所(神奈川全域・沖縄県)
事業内容 訪問リハビリマッサージ事業
リラクゼーション事業
居宅介護支援事業
コンサルティング事業

〒243-0018
神奈川県厚木市中町2-1-1 KSビル4階
TEL 046-244-0639
FAX 046-244-0649
E-mail info@sunmedical2000.com
HP https://sunmedical.biz

仕事としての〈狩猟〉 命を繋ぐ、猟師の役割。

このまちでは、市と農業者、農協、そして猟友会が連携し、農業被害の軽減を目指す取り組みを行っている。銃器駆除を中心とする防除、そして銃器や罠を用いた捕獲など、猟師の担う役割は大きい。時折、山あいからは鉄砲の音も聞こえてくる。このまちには、猟師という仕事を担う人々が確かに存在する。とはいえ、私たちは彼らの仕事を詳しく知らない。未知の世界、仕事としての〈狩猟〉について、お話を伺いました。



三浦義政さん
西秦野猟友会 庶務(事務局)
秦野市鳥獣対策実施隊員
第一種狩猟免許

飲食業を営むかたわら、14年にわたって秦野市西地区・上地区での狩猟に従事している。西秦野猟友会では、基本的に猟犬とともに行う巻狩りという方法を採用。

猟に出るまで

都道府県に申請

狩猟免許申請書などの書類を在住の都道府県に提出。



狩猟免許予備講習の受講

希望者のみ。テキストや例題集が配布され、試験対策のポイントや、詳しい解説を聞くことができる。



狩猟免許試験

知識試験、適正試験、技能試験に分かれ、法令の知識や聴力・視力などの身体能力、猟具の取り扱いなどが問われる。



猟具の所持

罠の場合は購入、制作などで所持する。猟銃の場合は銃刀法に基づく許可申請が必要。



狩猟者登録の申請

必要書類をそろえて都道府県に申請する。これではじめて猟に出ることが可能になる。

猟師という生活

お父様の逝去をきっかけに、その猟師仲間であった人々の勧めから猟師になったという三浦さん。狩猟免許を取得し、都道府県への「狩猟者登録」を経て、お父様の狩猟用具を用い山に入るようになった。使用する道具は散弾銃。山に入る三浦さんの後ろ姿は、まさに私たちが「狩猟」と耳にして思い浮かべる猟師の姿そのもの。

狩猟の方法は猟犬とともに「巻狩り」。

「先輩から教わったのは、『1. 犬、2. 足、3. 鉄砲』という三原則。犬の鋭い感覚を重視し、チームで行う猟のやり方です」。猟場を四方から囲み、獲物を追い詰める方法だそう。早朝に里山へ出かけ、シカやイノシシの足跡を探るところから猟は始まる。獲物のいる場所を特定した後は、人員を配置し、山へ猟犬を放す。猟犬が獲物を追いかけて獣道へ誘導すると、猟師が発砲、獲物をしとめる。祭事や訓練などでも行われた、歴史ある狩猟の方法だ。

奪った命をいただき、 猟師の掟。

「仕留めた獲物に関しては、狩猟で頂いた大切な命なので出来るだけ食用(自家消費)にして、端肉等は猟犬の餌として活用しています」。そう話す三浦さん。「奪った命は美味しくいただくかなければならない」。これはいわば猟師の掟として、先輩方から教わったことだそう。

近年では動物の数が増えているために、自家消費できる

数が獲らざるを得ない動物の数に追いつかず、心苦しい想いも抱えていたのだとか。このまちが抱える問題として、鳥獣の出没や農作物被害が増えたために、多くの動物を処分せざるを得なかった現実がある。動物の命もまた懸命に生きた命。その思いもあり、2021年からは市が「秦野ジビエ」の取り組みを行っている。市内でのジビエ提供店舗も増加傾向。飲食店のオーナーを務める三浦さんも、積極的に協力している。

猟友会と市との連携、 新たな命の循環へ

これまでは狩猟の仲間です山分けしていたという獲物。2021年から始まった「秦野ジビエ」の取り組みでは、捕獲から止め刺し、解体の流れを市と連携して行うのだとか。はだの都市農業支援センターから止め刺しの依頼が入った際には市と猟友会が協力して、秦野ジビエへとつなげるという。括り罠や箱罠にかかった獲物を止め刺しした後は速やかに食肉加工処理施設へ搬入。市内のレストランや精肉店で消費される食肉へと加工されるそう。止め刺しから加工までの時間がジビエの味わいを左右するとされており、猟友会会員と市職員の尽力は想像するに余りある。

三浦さん自身も、猟友会会員として人々の生活やまちの産業を守りつつ、自身が経営する「北京館」では「秦野鹿肉麻婆豆腐」を提供している。さらには観光客向けにジビエを用いたレトルト食品も販売。猟師と飲食業という二足の草鞋だからこそできる、命の循環を実現している。

狩猟免許とその道具

猟銃



散弾銃、ライフル銃を用いる第一種狩猟免許と、空気銃を用いる第二種狩猟免許の2種類。20歳以上から取得可能。猟銃の所持には警察への申請が必要なほか、厳重な管理が求められる。

罠と網

箱罠や括り罠などを用いる、わな猟免許と、張り網や投げ網などを用いて主に鳥類を捕獲する網猟免許がある。どちらも18歳以上から取得可能。罠と網のいずれも様々な種類があり、動物の習性や大きさ、目的によって使い分ける。



おすすめジビエ



鹿肉麻婆豆腐(1,580)



中国料理 北京館

秦野で取れた鹿肉と、秦野名水を使用した手作り豆腐を使用した麻婆豆腐。

秦野市鈴張町2-35
0463-82-4801

ホームページはこちら



ジビエから地域を

INTERVIEW

温泉地として大山参りの観光客に親しまれた鶴巻温泉。現在は住宅地の中にある温泉街として、丹沢を訪れる人々を迎える一つのオアシスとなっている。そんな鶴巻温泉で、ジビエ熱が上昇中。気になるそのわけを、川上商会の川上さんにお伺いしました。



川上商会の川上さん

「ジビエ」に着目したわけ

年間 18 万人が訪れるという鶴巻エリア。鶴巻温泉駅と大山ケーブル間の直通バスも 8 年目を迎えたものの、地価の下落は続く一方。「まちが来訪者の増加を利活用できていないという思いがあった」と川上さんは話す。温泉もあり、山もあるという恵まれた場所を活かすため、「鶴巻温泉観光客受入環境検討会」において協議を重ね、「温泉と言えば、次は食！」とジビエを活かすことを考え始めたのだとか。ヒントとなったのは、温泉旅館で提供していた「猪鍋」。伝統を現代に復活させる意図もありつつ、より多くの飲食店が提供できるものであり、より多くの人々が鶴巻の食を楽しむようにと間口を広げ、「ジビエ料理」に辿り着いた。2020 年から始めた取り組みは、今年で 5 年目を迎える。

「ジビエの街鶴巻」と「丹沢ジビエ」。

現在ジビエメニューを提供しているのはおよそ 12 店舗。「鶴巻温泉元湯陣屋」「大和旅館」の両老舗の協力を得て、「丹沢ジビエ」の取り組みがスタートしたそう。現在参加している店舗のすべてが「ジビエやろうよ!」と乗り気で始まった。地元の老舗から若手まで、居酒屋、イタリアン、和食、焼肉、カフェ……と様々なジャンルでジビエ料理を楽しめるのは、「ジビエの街」ならではの。イベントも開催しており、最初に開催したのは 2020 年に駅前広場で行われた猪鍋の振る舞い。ラジオや WEB などでも宣伝をした結果、市外から多くの方が駆け付けたそう。近年は「秋のにぎわいフェア」として、ジビエ料理の販売やカラオケ大会を行っている。今年の春・秋はスタンプラリーを開催。大山と鶴巻温泉の直通バスを契機として、地元でも観



ジビエマップ

ジビエで鶴巻を盛り上げるべく立ち上げた WEB サイト。ジビエのこと、鶴巻温泉のことを知るにはもってこいのページ。お出かけの参考にも。



「鶴巻温泉活性化協議会
ジビエの食べられる街」WEB サイト



イノシシ肉のキーマカレー(1,200 円)

ラグー風でありつつ、「カレー」と銘打って出したのは、「市場の大きいカレーなら、手に取る人も増える」と考えてのこと。家にいながら手軽に食べることのできるレトルトで、ジビエの入り口拡大に一役買っている。



ジビエ肉の卸売

街全体でジビエを取り扱うにあたって、重要だったのはジビエ肉の取り扱い業者。流通が不安定な商品だからこそ、一般の卸売業者では扱えないジビエ肉をエリアの飲食店のためにと食肉販売の資格を取得したそう。ジビエ肉、レトルト食品やソーセージは一般の人でも購入可能。(ジビエ肉は要事前確認)

光客をもてなそうと、まちを楽しみつつお得な特典をゲットできるスタンプラリーを実施した。(右図)



活動レトルト食品・限定日本酒の誕生

「丹沢ジビエ」を使用したレトルト食品の開発・販売にも注力。「イノシシ肉のキーマカレー (赤ワイン風味)」や鹿肉・猪肉のソーセージを販売しているほか、鹿のレトルトカレーも開発中。「イノシシ肉のキーマカレー (赤ワイン風味)」は、バゲットやパスタと併せても美味しい、ラグー風の仕上がり。「温泉、食、と来れば次はお酒だ」と、金井酒造店とタイアップしたオリジナル純米酒「瑛」も販売を開始した。現在は鶴巻温泉エリアの居酒屋で提供しているのだそう。秦野



プロフィール

川上拓郎さん●有限会社小高不動産の代表を務めるかわら、まちを元気にしたいという想いから丹沢ジビエを発足。街を巻き込んで「ジビエの街鶴巻」としての活動を進めている。



株式会社川上商会

秦野市鶴巻南 1-1-5
0463-77-1313
※小高不動産内で取り扱うものの、川上商会とは別会社。

産「はるみ」と表丹沢伏流水を使用したお酒はジビエにぴったり。温泉・食・地酒の三本柱で、鶴巻温泉を訪れる人々をもてなしている。

これからの鶴巻を描いて

「ジビエにも『大間のマグロ』みたいに付加価値をつければ、人が集まってくる。鶴巻といえば温泉とジビエになるといいなと、街のみんなで活動しています」。人に勤めることのできるもの、まちに伝統があることは、地域の人々の誇りにもつながる。民間主導で、行政のちからも借りつつ取り組みを続けてきた「ジビエの街鶴巻」では、「こういうことをしてみたい」とジビエを活かした新たな一手を企画する熱であふれているのだとか。「灯を消したくないという思いが強くある」と語った川上さん。今後の課題は情報発信だ。猟師や飲食店、様々な人々が関わるこの取り組みは、自然環境も含めた大きな循環の中で、より豊かな未来をもたらす熱意の始発点でもある。

鳥獣被害の実態と対策

JA はだのと、農業委員会、市の職員からなる「はだの都市農業支援センター」。
農家や市民の鳥獣被害を担当するみなさんに、秦野の鳥獣被害の傾向と、その対策を伺いました。

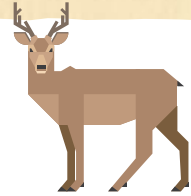
鳥獣被害の 主な動物



クマ

9月以降に山中での目撃が増える傾向。植物中心の雑食で、柿などの果樹林での食害。早朝・夜間に出没が多い。

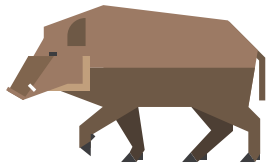
体長：120～180センチ
体重：40～120キロ



シカ

生息環境の変化により里地へと生息域を拡大。市街地付近での出没も確認される。サツマイモ、ジャガイモなど、偏りなく食害が発生。

体長：90～190センチ
体重：25～200キロ



イノシシ

人里近くに生息しており、生息環境の変化から生息域が拡大。水稲、サツマイモ、サトイモの他、土中の幼虫を食べるため、掘り起こしの被害も。

体長：100～170センチ
体重：80～190キロ



アライグマ

特定外来生物に指定されている。夜行性で水辺を好む。食害の傾向はハクビシンに似ているが、穴を開けて食べる習性があるため独特の食跡に。

体長：60～100センチ
体重：4～10キロ



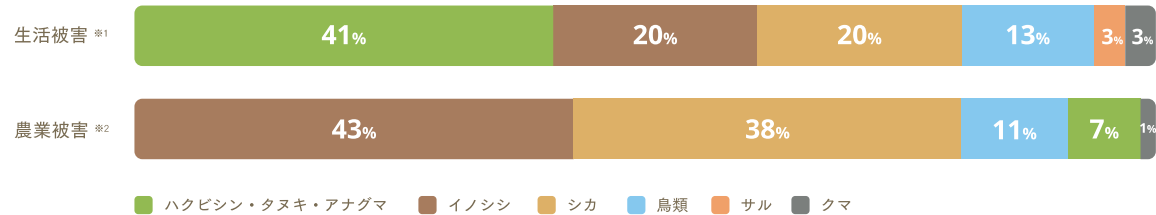
ハクビシン

夜行性で雑食。樹洞・屋根裏などの複数のねぐらを持つことから、人家での糞害も。ブドウやミカン。ラッカセイなどの食害が発生。

体長：90～110センチ
体重：3.5～4.2キロ

鳥獣被害の 実態について

被害といっても内容は様々。それでも原因は共通しています。農業の担い手減少による、里山の荒廃と耕作放棄地の増加がそのひとつ。竹や雑草が高く伸び、野生動物が身を隠すことの出来る藪化した土地、「ひそみ場」が広がった結果、鳥獣被害が増加しているのだとか。気候変動によって山で食料が調達できなくなったこと、人里と山の境目があいまいになっていることも原因としてあげられます。



※1 民家の天井裏や床下、物置などに鳥獣が侵入し棲みつく。糞尿の被害など。

※2 水稲の食害や踏み倒し、野菜や果物の食害、イノシシによる農地の掘り返しなど、収穫されるべき農産物が出荷できない状態になることを指します。

被害対策について

生活被害の対策

- 侵入口になるような穴を塞ぐ
- 動物の食料となる生ごみ、ペットの食べ残しは外に出さない
- 屋根に届きそうな庭木は動物の通り道になるため^{せんでい}剪定*する
- ホームセンター等に販売されている忌避剤^{きひざい}を使用する

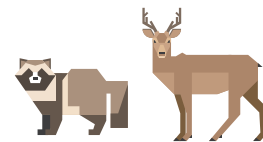
*樹木の枝を切り、形を整えたり、風通しを良くすること。

農業被害の対策

- 侵入防止柵の設置や追い払い
- 動物たちの隠れ場所「ひそみ場」となる藪の刈り払い
- 収穫、出荷されない放棄果樹の除去
- 猟友会による銃器駆除での追い払い

被害発生から 対策まで

step1



被害発生!!

築年数の長い家屋は、出入り口となるスキマが多いのだとか。糞尿による天井のシミや、動物による庭木、生ごみの食害が見られる場合は、鳥獣が棲みついていることが考えられます。

step2



はだの都市農業支援センターに相談

はだの都市農業支援センターの強みは、農業委員会と市職員、農協職員が一つの組織として構成されていること。農家の方の農業被害も、地域住民の方の生活被害も対応可能です。

step3



ヒアリングと自己防衛策の提示

まずは被害状況の聞き取りと、被害状況から考えられる有効な自己防衛策を教えてください。自己防衛策を講じても被害がない場合は、再度はだの都市農業支援センターにご相談を。



はだの都市農業支援センター

〒257-0015 秦野市平沢 477
JAはだの 農業団地センター 1階

TEL : 0463-81-7800 / FAX : 0463-81-7804

MAIL : nouyou-c@city.hadano.kanagawa.jp



ホームページ

野生動物と人々

このまちで暮らすということ。
それは、丹沢の山々とともに生きるということ。
そこには、人間の知らない世界が、
人間の知っている世界と交差する場所がある。
シカ、クマ、イノシシ、ハクビシン
アナグマ、アライグマ、鳥の群れ
私たちは別の形をしたいのちと、
お互いが生きていこうとすること。
それは身勝手に見えることでもあるけれど、
ある均衡を保って歩いていこうとつとめることは、
時にひとつの誠実さでもある。
このまちの動物たちと人々が、
どのように生きてどのように暮らすか
知ってみたいと思いませんか。

狩猟免許

4種類

私たちの日々の生活を見えないところで支えている、猟師という仕事。免許の種類は道具によって様々です。猟師のお仕事を知ってみませんか。

詳しくは p24-p25 ▶

主な野生動物

5種類

秦野に暮らしている動物は、時折見かけるハクビシンから、ツキノワグマまで様々。多くの動物たちが丹沢の自然とともに生きています。

詳しくは p28-p29 ▶

ジビエ提供

12店舗

鶴巻温泉エリアでは、「ジビエの街 鶴巻」を掲げた飲食店が、登山や温泉で訪れる人々をジビエ料理でもてなします。

詳しくは p26-p27 ▶

ジビエ肉の取り扱い

3店舗

精肉店でも購入が可能なジビエ。その美味しい食べ方を、飲食店や精肉店の皆様に聞いてみました。多くの人が初めて触れるジビエ文化。ご家庭でもその味わいを試してみませんか。

詳しくは p11 ▶