

10年間で40倍超

アナグマ捕獲 鹿県急増 農作物へ被害 食肉に加工も



鹿児島県内でアナグマの捕獲数が急増している。2015年度は4,354匹と、100匹だった05年度の40倍超。田畑を荒らす農業被害だけでなく、街中で飲食店の残りかすをあさっているケースも少なくない。猟師の捕獲意欲の向上につなげようと、食用に加工する動きも出始めた。

捕獲が増えていることについて、鹿児島国際大学の船越公威教授（哺乳類学）は「アナグマは冬眠するが冬も活動する個体がいる。生息数・域が拡大しているかは分から

ないが、気候が暖かいなど県内全体がアナグマにとって生活しやすい環境になっているのかもしれない」と推測する。

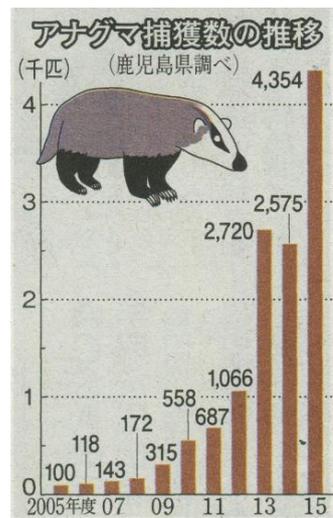
アナグマは体長65～85センチで県内に広く生息。とがった鼻と短い尾が特徴だ。狩猟期間外は、市町村の依頼を受けた猟友会員が有害獣として捕獲している。

県自然保護課などによると、15年度の捕獲数は前年度比1,779匹増で、ほぼ県本土全域に及び、有害獣としての捕獲が特に増えた。15年度の農業被害額は1,150万円に上り、シカやイノシシなどの被害が減る中で唯一、前年度の2割増。スイカやカボチャなどの食害が目立つという。

アナグマが出没するのは田畑だけではない。さつま町農政課の上井誠・有害鳥獣対策係長は「飲食店の裏や下水道でも目撃されている」と指摘し、畜舎への侵入も懸念されるという。県農村振興課は「集落や最に寄せ付けない、柵で侵入を防止する、捕獲して個体数を減らすなどの対策を進めていく」とする。

捕獲したアナグマを有効活用して、猟師の捕獲意欲を高める取り組みも始まった。阿久根市にある解体処理施設「いかくら阿久根」では昨夏から、アナグマを食肉に加工し県外へ出荷している。

肉は名古屋の業者・中庄商店を通し東京へ出荷。和食やフランス料理など高級料理店が利用している。同社の菊川雄平社長（31）は「知名度は低いがリピーターが多く、供給が需要に追い付いていない状況」という。阿久根市猟友会の森茂樹さん（70）も「牛肉のように軟らかくておいしい。冬眠前に脂肪を蓄える夏から秋は特に脂がのっている」と話し、「畑の作物の被害を減らすことにもつながり一石二鳥」と期待する。（五反田和美）



街中に現れたアナグマは5月26日午前4時25分ごろ、鹿児島市樋之口町（鶴園悠太撮影）