

3・4

2024 令和6年
No.208

あま 支所 だけ よ り



山の恵「ジビエ料理」

足助の名物として知られる「ジビエ料理」。「ジビエ」とは、フランス語で狩猟でとれた鳥や獣という意味です。日本でジビエ料理が食べられるようになった背景には、農作物への鳥獣被害があり、鳥獣被害を防ぐために駆除を行い、それを料理としていただくようになりました。

今回は、北小田町で、猟師飯が食べられるカフェ「山里カフェMui」を営む清水潤子さんに、足助地区の鳥獣被害やジビエ料理についてお話をお伺いしてきました！



足助地区の鳥獣被害

足助地区では、イノシシやシカを中心に、農作物への鳥獣被害があり、その被害件数は年間で948件、総額で約1,380万円にもなります（令和4年度）。動物たちは、農作物の収穫前になると現れ、収穫直前のものを食べてしまいます。大切に育てていた農作物が、収穫直前に食べられてしまうというショックなことが続くと、農家さんの気持ちも続かなくなってしまい、不耕作地が増えてしまうといった現状があります。



狩猟免許について

清水さんは、数年前地元でお世話になっていた方の田んぼに行った時、実際にイノシシが田んぼを走るところに遭遇しました。そこでイノシシによる被害のこと、檻のこと、捕り方についての説明も聞いたそうです。その田んぼに何度も通うようになる中で、地元の方の、「イノシシを捕ってくれば、、、」という発言を聞き、田んぼを守りたいという気持ちを持つようになり、散弾銃を使用できる第一種狩猟免許を取得、猟友会に入って有害鳥獣の駆除に関わり始めました。今では、多くの方に背中を押していただき、年間100匹ほどの鳥獣を駆除しています。

駆除をすることに対する思い

駆除をすることに対するの思いを、清水さんは次のように話してくれました。

「農家の方たちを助けたいという思いで駆除をしていますが、命を奪うということは決して軽いことではないと思っています。」

初めて狩猟に出て罠にかかったイノシシを捕った時、止め刺しのやり方もわからず、イノシシも辛そうで、とてもショックを受けました。しかし、農家の方を助けたいという思いや周りからのフォローもあり、ここまで続けてくることができています。

その時に教えてもらったことが、「山の恵」を大切にいただくということです。お肉はスーパーなどに買いに行かないと手に入れることができません。しかし、足助ではイノシシなどのお肉が狩猟や駆除によって手に入ります。それを捨てることに抵抗があり、それを大切にしたいと思いました。」



山里カフェMui

「駆除をする中で奪ってしまった命は、全部大切にいただこう。」と考えていた清水さん。最初は全部食べることができていましたが、駆除に行くことが増えるにつれてだんだんと全部食べることが難しくなってきてしまったそうです。また、全国的に見ても、駆除された有害鳥獣は、約9割が埋設されてしまっているという現状があります。

そこで、「食べられる肉を捨てるなんてもったいない。食べることができる場所を作って、もっと多くの人に鳥獣被害のことやジビエ料理について知ってもらおう。」と考え、元々調理師免許を取得していたこともあり、ジビエ料理を提供するカフェを始めました。

店名である「Mui」は、“自然のまま、ありのまま”という意味の「無為自然」からつけられています。この名前には、「カフェに来てくれたお客さんに、食べるということから山里の現状に目を向けてもらいたい。奪っていい命があるわけではない。人の生活を守るためにいただく命がある。」という「命の大切さ」に感謝をしながら料理をいただいてほしいという意味が込められています。



こだわりの料理

毎月替わるメニューは、全て清水さんが考えたものです。「ハードルの高いと思われがちなジビエ料理をもっと身近に感じてほしい。自分でも作ってもらいたい。」という思いでメニューを作成されています。そのため、食材や調味料は全てスーパーで買うことができるものを使っており、メニューはホームページのオフィシャルブログで公開しています。ジビエのお肉もお店やホームページから買うことができるので、ぜひお客さんにも作ってもらいたいという思いが込められています。

ジビエ料理に欠かせないジビエ肉の処理は時間が勝負です。処理過程にはルールがあり、基本は1時間以内に放血と解体処理をすると安心・安全なジビエになります。そのため、少しでも短い時間で処理できるように店舗の横に解体施設を設け、駆除した動物を迅速に処理できるようにしています。これが、新鮮でおいしいジビエ料理を提供できる秘訣となっています。



＼取材時のメニュー／

- 【写真左】イノシシヤツサ
(マリ料理のアレンジ)
- 【写真右】ジビエプレート
- ・鹿のプルコギ
 - ・イノシシ角煮
 - ・あなぐまのバステルチョコクロ
(チリ料理アレンジ)

足助の名物として知られるジビエ料理。食べられるようになった背景や、猟師の方の思いを知ることで、今までとは違った思いでジビエをいただくことができるようになると思います。「命の大切さ」を考え、足助地区の「山の恵」に感謝をしながらおいしくいただくことが、ジビエ料理をいただく私たちにできることではないでしょうか。



あすけ[⊗]羅針盤

あすけ[⊗]羅針盤は、足助地域会議委員が足助の魅力や元気な活動をお届けします。
令和5年度わくわく事業団体のうち1団体の活動内容を紹介します！

わくわく事業紹介

御内森づくり会議（代表：宮條 喬）

地域の資源を活かし、子どもの可能性を広げる事業（申請回数：3回目）

- ・子どもたちが自然の中の体験を通して、多様性に触れ、自己認識や可能性を広げる機会を提供するとともに、地域の文化を次世代に伝え、山間部への移住希望者と地元住民が交流する機会を創設することを目的としています。
- ・今年度はフィールド内の駐車場等の整備を行うことで地域の高齢者やベビーカーを使用する家族などが参加しやすい環境整備を行うことと、御内の自然の中で様々な体験をしてもらうイベントを開催しています。



足助地域会議に対する諮問・答申について

市のまちづくりの方向性を示す第9次豊田市総合計画を策定するため、めざす姿やまちづくりの基本的な考え方、都市構造について諮問^{しもん}があり、12月18日（月）の地域会議にて太田稔彦市長に答申しました。

山村条例に掲げた理念を前提に都市と山村の共生に関する視点を盛り込むことや足助地域会議や足助地区区長会などでも取り上げられている山村地域の現状や課題を明確にし、危機感をもって臨むという強い意志を感じられる計画にして欲しいといった内容を市長に伝えました。



地域課題解決事業「防災訓練・避難訓練モデル事業」(防災課題検討分科会)

この事業は、住民が自主的に避難行動をとり、自助、共助、近助を率先して行うことができるようにするため、地域独自の災害危険箇所マップの作成、各家庭の効果的な備蓄品推進、地区で行う防災訓練・避難訓練の企画サポートなどを通じ、住民一人ひとりの防災意識の醸成を目的としています。

今年度は御内自治区と桑田和自治会の2地区が事業を行っています。ワークショップを行い、自分たちで地域を歩いたり、情報を聞き取ったりして、危険箇所や避難経路の把握、災害時に役立つ地域情報を落とし込んだハザードマップ作りや避難所の備蓄リスト等の検証を行い、個々の防災意識・行動力と家庭の防災力を高めていきます。



地域課題解決事業は、地域と行政の共働と地域内での合意形成を前提に、地域課題の解消に向けた地域意見を市の施策に的確に反映し、効果的に地域課題を解決する仕組みです。

人生の最期について考えよう！お寺で人生会議

昨年11月21日（火）に月原町にある明誓寺にて講演会を行いました。足助病院看護部による人生会議についての講話があり、明誓寺ご住職がご家族の看取り体験談について話されました。福祉・医療関係者や御蔵地区の方々を中心に、25名の方が参加されました。

参加者の方からは、「本人がここで最期を迎えたいと思えるような居場所があることが大事だと思いました。」「まだ、なかなか考えていないことを改めて考えるきっかけになりました。」などの声が挙がりました。



人生会議とは

人生の最期をどのように過ごすかについて考える取り組みのことです。自分の意思を伝えられなくなった時に備え、人生の最終段階において望む医療やケアについて、家族や医療関係者と繰り返し話し合い、共有しておくことが重要です。もしもの時に備え、大切な人と話し合ってみませんか。

人生会議の項目

- 📎 これまでの人生で大切にしてきた価値観は何ですか。
- 📎 体調の急変時に延命治療（人工呼吸器・心臓マッサージ・経管栄養など）を望みますか。
- 📎 意思表示ができなくなったとき、自分の代わりに気持ちを伝えてほしい人は誰ですか。
- 📎 人生の最期をどこ（自宅・病院・施設など）で過ごしたいですか。



[お問い合わせ] 足助地域包括支援センター(足助病院内): 62-0683(直通)

社協だより

～そうだ！



(社協足助支所) へいこまい～

社協足助支所にご相談ください！



社会福祉協議会足助支所では、**災害時の避難支援**として様々な協力をしています。災害に備え、自治区・自治会で高齢者や障がい者の対策を取り入れた訓練等を行う際には、**豊田市社会福祉協議会足助支所（足助まめだ館）**にご相談ください！

こんな訓練や講座を行います！

例1 災害時要配慮者避難訓練 (車いす、高齢者、視覚障がい者等)

車いす利用者や高齢者、視覚障がい者等の状態を理解し、適切な避難支援・避難誘導について学びます。



例2 コミュニケーション支援ボード

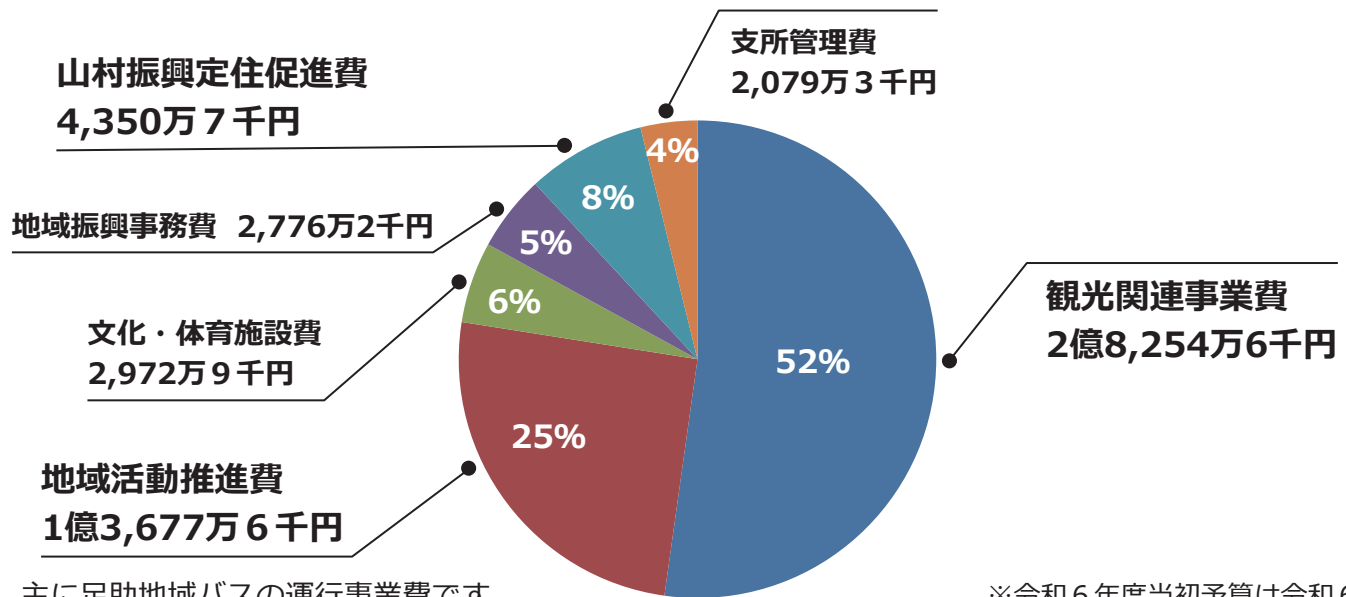
イラストを指さしたり、筆記をしながら、言葉等で意思を伝えるのが難しい方とのコミュニケーションを図る方法を学びます。



【問合せ先】豊田市社会福祉協議会 足助支所: 62-1857

令和6年度足助支所の当初予算

歳出予算額 5億4,111万3千円 (前年度比 4.7%増)



主に足助地域バスの運行事業費です。

※令和6年度当初予算は令和6年3月議会で承認される予定です。

山村振興定住促進費

地域課題解決事業費

地域住民の意見を市の施策として反映し、効果的に地域課題を解決するための予算です。

・地域解決課題事業

旧愛知県東加茂事務所跡地（通称：陣屋跡）の有効活用について、地域会議委員や住民とのワークショップなどを開催し、意見交換を行ってきました。令和6年度も引き続き利用方法や、整備方法について協議していきます。



・足助地区自主防災力向上事業

住民が自主的に避難行動をとれるように防災対策の専門知識を有した方に、地域住民と一緒に地域独自の災害マップ作成、防災訓練等の企画サポートを実施し、住民一人ひとりの防災意識の醸成を目的とし、令和6年度も継続して実施します。



観光関連事業費

香嵐渓費

令和4・5年度に策定した樹木整備計画に基づき、杉の伐採やもみじの枯れ枝の除去を行うとともに、景観の質を高める取組みの推進体制を構築していきます。また、香嵐渓の美しい景観を守るため、多様な主体を巻き込みながら、カタクリなどの保全活動も併せて進めていきます。



一般観光施設費

平成3年2月に100年まちあすけ記念事業で足助川に架橋された「あゆみ橋」。床板や欄干が木製で足助の町並みの中のフォトスポットになっていますが、老朽化が進んでいるため、全体的な修繕を行います。





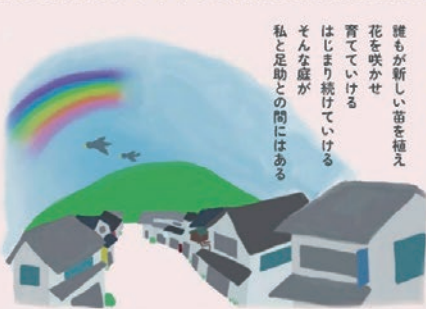
どんな庭にしよう
どんな花を植えよう
この庭がみんなにとって
心地の良いものであれば
ドアの外の世界もきっと
素敵なおとこになる



かと思えば
逆に遠すぎて
道に迷うことも
あった



私と足助の間には
二枚分のドアがある
一つは足助に繋がるドア
もう一つは私に繋がるドア



誰もが新しい苗を植え
花を咲かせ
育てていける
はじまり続けていける
そんな庭が
私と足助の間にはある



でも、だんだんちよつとい
ドアの位置がわかってきて
助けてくれる人たちもいて



ドアとドアの間には
庭があって
そこのんびりしたり
お話ししたり、何か作ったりしながら
庭を少しずつ育てている
でも、最初から庭だった訳じゃない

はじまり日記 vol.6

イラスト：Peri / 文：ノブセノブヨ

12月前半に、二人で「この一年どうだった？」と連載
を振り返る会話をした際、真っ先にお互いに出た言葉
は「楽しかった！」でした。一年間お付き合いくださ
り、本当にありがとうございました！



これを眺んでくださっている
あなたも、その中の一人だ

この「間」にいるのは
自分だけではないとわかった
そして、「こつこつ庭を育てている
人たちの姿に気がついた



最初のうちは
ドアとドアの間のスペースが狭すぎて

足助警察署からのお知らせ

～令和6年3月19日以降に運転免許証を更新される方へ～

運転免許更新が予約制になります！対象者は、講習区分が「優良」「一般」「違反」「初回」の方です。予約方法は2種類ありますのでご確認ください。

○インターネット予約

二次元コード又は愛知県警察のホームページから
必要事項を入力。 予約サイトの二次元コード →



○電話での予約（平日9時から17時まで）

予約受付ダイヤル ☎052-680-9777
予約方法は、免許証更新連絡ハガキにも記載さ
れています。
※詳しくは、愛知県警察ホームページをご確認く
ださい。
※警察署の窓口では予約ができません。
【問合せ】足助警察署 ☎0565-62-0110

令和6年1月15日(月)
運転免許更新が
「予約制」
になります
※令和6年3月19日以降に免許更新の方が対象です
※更新区分が「高齢者」の方は対象ではありません

いつもお読みいただきありがとうございます。今後もよりよい支所だよりをお届けするため、
ご意見・ご感想・ご要望などいただければ幸いです。以下の連絡先へお気軽にご連絡ください。



人口と世帯数（令和6年2月1日現在）
人口 6,846人 世帯数 2,753世帯
令和5年度合計 出生18人 死亡112人

発行：豊田市役所足助支所 〒444-2424 豊田市足助町宮ノ後26-2
電話：市民生活担当 ☎62-0600 地域振興担当 ☎62-0601
FAX 62-0606 ✉asuke-shisho@city.toyota.aichi.jp