

イノシシの特産品化について

質問（鈴木徳雄議員） 有害獣であるイノシシの逆手にとつた利用なども考えてみてはと
 思います。市長はどのような
 思われるか伺います。

答弁（市長） 本市では、大田
 原市特定鳥獣保護管理地域計
 画を策定し、イノシシの生息
 数の調整を目的とする捕獲等
 の許可をしています。農作物
 への被害を抑える具体的な対
 策として、農作物を守るため
 に「イノシシを寄せ付けない
 地域づくり」を推進しており、

今年度は防護柵設置が十キロ
 メートルを超え、捕獲と防護
 と両面から対策を実施してい
 ます。同計画における平成十
 九年度の捕獲目標は百頭とな
 っており、固休数調整により
 捕獲されたイノシシは十月末
 現在で三十六頭、うち二頭が
 銃、三十四頭がくくり罠で捕
 獲され、「おり」による捕獲の
 実績はないようでありますの
 で、野生イノシシを「おり」で
 捕獲し飼育する手法の確立が
 課題ではないかと思えます。

これまで、イノシシは有害鳥
 獣として捕獲され処分されて
 まいりましたが、全国的には
 イノシシを地域活性化の資源、
 観光の目玉として活用してい
 る事例もありますので、先進
 事例を参考にしながら捕獲か
 ら飼育、活用、施設整備、採
 算性等について十分検討する
 ことが必要と思っております。
 観光関係者、食肉関係者、
 関係機関等の職員で構成する
 研究会の立ち上げについて検
 討してみたいと思えます。



イノシシ被害防止のため設けられている防護柵
 （黒羽地区雲岩寺）



消費者ニーズにあった商品の創出を目指す

大田原市の特産品について

質問（小池利雄議員） 消費者
 のニーズに合った特産品を供
 給すべきと思いますが現況に
 ついて伺います。

答弁（市長） 本市の特産品に
 ついては、自然環境に恵まれ
 た土地が広大で水が豊富であ
 るため米をはじめとして、野
 菜等の園芸作物は、米の生産
 調整の実施とあいまって作付
 けが推進された結果、いちご、
 トマト、なす、アスパラガス、
 ブルーベリー、うど、ねぎ、
 梨と季節を通して豊富

な農産物があります。加工品
 については現在のところブル
 ーベリージャムと野菜唐辛子
 の漬物がありますが、更に今
 後関係団体と連携して、加工
 品も含めた特産品の開発に力
 を入れていきたいと考えてい
 ます。このような状況の中で、
 道の駅では農産物に付加価値
 をつけた販売を目的に、豆腐、
 がんもどき、油揚げ、ジェラ
 ート、惣菜、弁当などの製造
 販売を行っています。市の
 施設としては他に大輪の農産

物加工施設、須佐木の黒羽農
 業構造改善センター内の農産
 加工所、福原のふれあいの丘
 農産物加工施設等のほか、任
 意組合等で利用されている農
 産物加工施設等も数か所設置
 されています。これら施設の
 有効活用を図ることにより、
 付加価値をつけた新たな商品
 の創出に向けた取り組みの中
 から、商品化できるものがあ
 ることも考えられますので、
 今後農村女性の皆さんへのP
 Rと取り組みを推進してまい
 りたいと考えております。