●活動事例●
小布施町　雁田地区の取り組み

●小布施町の鳥獣害の課題（10年前まで）

- ニホンザルの被害が大きい
- 国庫事業で電気柵を設置するも管理不徹底（地元の関わりが希薄）
- イノシシが増え、サル用対策では対応できなくなったのに電気柵をそのままにしていた
- 正しい獣害対策の知識が普及されていない

（耕作地横や山間地に廃果、野菜くずを廃棄、ニホンザルは捕殺する　など）

①エサ（誘引物）

②人気の無さ

①エサ（誘引物）

放置されたクリ等が
里に動物を誘引する

③やぶ（隠れる場所）

手入れのされない植林地、好き放題
伸びた竹林は獣類の通路や隠れ場所

②人気の無さ

③やぶ（隠れる場所）

●最初の電気柵

●調査、研修会の開催

●電気柵の改修･工夫、環境整備

下部のネットの改修、２重に

区の方と既存のサル用柵をイノシシ併用型へ改修、試作設置

激辛ネット（冬期）

刺激のあるネット（設置直後）

緩衝帯整備（ボランティア）

H22

ある程度の太さの雑木
（葉を茂らすもの）は残
す（電気柵周辺は伐採）

H17

H17の緩衝帯（すべて刈り払っている）

●モンキードッグの導入

●わな講習会（町開催）

講師：地元猟友会員

●新しい
栽培

（酸果おうとう）

クリに続け!「チェリーキッズ」

加工用サクランボ出荷

変わる小布施【農業編】⑥

小布施といえばクリだが、クリと同じ加工向けの果物として、酸っぱ過ぎて生食できないサクランボやリンゴが町内で生産されている。農家の高齢化が一因。手間いらずの加工用果物なら耕作しやすいという。町や地元の洋菓子店などが商品開発に協力し、第二の栗菓子を目指す取り組みにつながっている。

出荷作業する山崎さん。ことしは会でジャムのサンプルを作る

初夏のこの時期に収穫されているのが加工用サクランボの「チェリーキッズ」。二十年ほど前に農家数軒が導入し、自家用の果実酒やジャムを作って楽しんできた。近年は遊休農地対策の省力化作物として注目され、生産量が増えている。

林の山崎嘉司さん(62)は二十三日、ことしの収穫を始めた＝写真。「酸っぱいので鳥も食べない。雨による裂果や病害虫にも強く、台風前に収穫できる。手間がかからない」という。

平成十六年、当時農業委員だった山崎さんが仲間五人とチェリーキッズの会を結成し、生産、加工、販売への展開を研究してきた。

会員は現在十四人に増え、町内で六百本を育てる。幼木が多いが、昨年は会全体で三百五十㌔を収穫。ことしは五百四十㌔を見込む。

出荷先は地元ジャム店のマロナップルや花の実など。町内の菓子店などからも注文を受けた。出荷価格は一㌔八百円。

アイスクリームのエルバート(栗が丘)はシロップ煮をアイスのトッピングに使う。関谷今朝男店主(62)は「真っ赤な色と酸味と香りが特長。欧州産の缶詰めとは風味が違う。自分でも店の前に一本植えた。シロップに漬けておけば一年は十分にもつ」と話す。

パティストリーロント(中町)はきょうからチェリーキッズを使ったタルトを販売する予定。樋田昌朗オーナー(36)は「味が濃いので菓子向き。冷凍商品を通年販売できれば使いやすい」と話す。

小布施岩崎(中町)はチェリーパイ、レストラン傘風楼(上町)は自家製ジャムやスパークリングカクテル、町振興公社もシャーベットアイスに使う。

町も加工商品化を研究し、新宿高野など東京の果物専門店などに売り込む計画。「チェリーキッズやプラムリー(加工用リンゴ)を切り口に、主力のリンゴやブドウ、モモなどの知名度アップにつなげたい」と話す。