

～未来へつなぐ 住みよい興田～

興田地区振興会だより



No.70 令和3年8月25日
連絡先 興田市民センター内
振興会事務局 74-2201

有害鳥獣対策意見交換会

鳥獣被害対策の基本的な考え方などを共有



7月21日、有害鳥獣対策意見交換会を行いました。今までは安全環境部会で話し合っていた内容でしたが、今回は産業振興部会を交えて合同で開催しました。

市から大東支所産業建設課の小野寺新吾さんを招き、出没状況・生態・市の助成制度などについてお話を頂き、参加者と意見交換しました。

小野寺さんは、「集落には2種類のエサがあり、

1つは被害額や被害面積といった数字で現れてくる『被害となる農作物』。2つ目は、廃棄された農作物や収穫後の残渣、家庭菜園の作物など数字に現れてこない『被害とならない農作物』がある。人間にとってゴミでも野生鳥獣はエサと認識している。屋外に不要な生ゴミを捨てない、残さない事が大切です。」と資料を交えて説明しました。



興田地区でもイノシシ目撃数が増加中。

！有害鳥獣の出没状況

○有害鳥獣として、主に下記鳥獣が挙げられます。

鳥類：カラス、スズメ、カモ類、ヒヨドリ、アオサギ等

獣類：大型獣…ツキノワグマ、ニホンジカ、イノシシ

小型獣…ハクビシン、タヌキ、キツネ、アナグマ

○出没状況について、市では主にツキノワグマ、イノシシの出没情報を収集しています。

・大東地域でのツキノワグマ、イノシシの出没通報数

	ツキノワグマ		イノシシ
	目撃数	うち捕殺数	
平成30年	60	4	0
うち興田地区	20	2	0
令和元年	39	2	1
うち興田地区	11	0	0
令和2年	69	7	9
うち興田地区	23	2	3
令和3年(8/15時点)	38	8	2
うち興田地区	19	7	2

！市の有害鳥獣への取り組み

1、防除

●電気柵の補助

①鳥獣被害防止総合対策交付金事業（国庫補助）（大東地域内での活用実績数 11カ所、うち興田地区7カ所）

②有害獣侵入防止柵設置事業（市単補助）（大東地域内での活用実績数 263カ所、うち興田地区63カ所）

2、捕獲

●一関市鳥獣被害対策実施隊・有害鳥獣 P2 に続く。

捕獲協力員による捕獲活動（鳥類 331 羽、ニホンジカ 357 頭、イノシシ 12 頭、小型獣類 123 頭を捕獲）

- 一関市有害鳥獣捕獲応援隊制度（大東地域では京津畑地区に組織されている）
- 個人へのハクビシンの捕獲許可及びワナの貸出し（許可実績 27 件、うち捕獲 7 件 14 頭）
- ICT 活用によるわなの実証

3、後継者対策

- 新規狩猟者確保対策事業費補助金（本事業を活用し新たに 4 名が追加）

4、環境整備

- 里山森林保全活動推進事業



京津畑地区に設置されている囲い罠。（写真は令和 2 年 1 月に設置時）

5、各種研修会

★有害鳥獣に関する問い合わせ先★

大東支所 産業建設課 農林係

電話 72-4081



芭蕉翁句碑（写真左）と新しい標柱

芭蕉翁句碑の標柱をリニューアル

教育文化部会では、地主の村上公崇^{きみたか}さんの協力の下、下構の愛宕神社入口にある芭蕉翁句碑の標柱をリニューアルしました。もともと興田史談会が設置していましたが、風雨によって損傷していました。新しい標柱には、碑に刻まれている松尾芭蕉の句と、慶応三年（1867 年）に小山竹斎ら興田連が句碑を建立したことなどを表示しました。

芭蕉自身が興田地内に立ち寄った訳ではありませんが、興田連の 22 名が芭蕉をリスペクトして句碑を設置した文化の息吹を感じてもらえると幸いです。

「全国身近な水環境の全国一斉調査」に協力

安全環境部会では、今年度も引き続き「第 18 回全国身近な水環境の全国一斉調査」に取り組み、昨年度と同じ地点の調査を 6 月 20 日に行いました。

この調査は、みずとみどり研究会の全国水環境マップ実行委員会が主催し、毎年 6 月 5 日の世界環境デーに併せて全国で一斉に実施しているものです。

この日は、部会員 7 名が手分けして無償配布された調査キットを用いて測定しました。

調査項目は、気温・水温・COD（化学的酸素要求量）の 3 つです。COD とは水中に有機物などの物質がどれくらい含まれているかを示すもので、水質汚濁指標の一つです。

測定した 7 箇所全てで COD が低濃度を示したことから、この日の測定地点にはきれいな水が流れていることが分かりました。

なお、調査結果は同実行委員会のホームページで見ることができます。

興田地区社会福祉活動推進協議会からのお知らせ **80歳以上の方に敬老記念品を**

新型コロナウイルス感染症防止のため、今年も敬老会を開催することが出来ませんが、市では 80 歳以上の方全員に敬老記念品と祝い品を贈呈します。行政区長・自治会長・民生委員などのご協力を得て、9 月 19 日頃に該当者へお届けします。

ひまわりの里をめざして ～ひまわりで興田を明るく元気に！～

昨年度は梅雨の長雨による影響で葉に黒斑病が広がり除去作業をしましたが、今年は病気被害も無く順調に育っています。本紙が届く頃はまだ咲いていることと思います。

次の段階は、鳥による食害との戦いとなります。鷹のキイトやキラキラテープ設置などの対策をする予定です。もっと良い方法をご存じの方は情報をお寄せください。



昨年よりも6日早い8/2に開花。



お盆前には満開に。

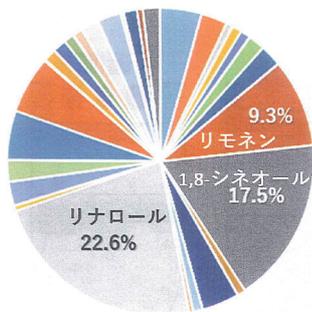
新事業

クロモジ香る特産品を！

クロモジの香りを解説！

クロモジはクスノキ科の落葉低木「日本産のアロマ」と言われています。枝の樹皮につく黒い斑紋が文字のように見えるため「黒文字」と命名された説があります。樹皮や枝葉には強い香りがあり、この芳香成分を水蒸気蒸留法で抽出することができます。

GC-MS による分析結果
全成分（精油）RT 順



一関クロモジ（精油）

主な芳香成分の特徴

- ①リナロール（フレッシュな香りから香料として利用。ローズウッド油やラベンダー油などに多く含まれる。）
- ②1,8-シネオール（ハッカに似た清涼な香りがある。）
- ③リモネン（柑橘類の果皮に多く含まれ、甘酸っぱく爽やかな香りでリラックス効果がある。）

アロマオイルやクロモジ茶など、香りに着目した商品が自生地を中心に開発され発売されています。

出典：（公財）いわて県南技術研究センター「地域資源・地域技術力で街づくり」（令和2年12月17日）から抜粋

！開催予告！

第3回史跡巡り健康づくりウォーキング ～天狗田村コース～

今年度全4回の史跡巡り健康づくりウォーキングを行います。下記の通り第3回目を開催する予定です。さわやかな秋空の下、楽しく和気あいあいと歩いてみませんか。（詳細は9月号でもお知らせしますが、内容を一部変更する場合があります。）

日時…令和3年10月8日（金） 集合；午前8時50分 出発；午前9時

集合場所…大東開発センター

コース…①ドッコサマ⇒②天狗田神社⇒③興田神社の約4.5km。（①まで及び③以降はバスで移動）

費用…無料 募集定員…30名

統計情報	世帯数 (戸)	男性 (人)	女性 (人)	合計 (人)
令和3年7月末	1,171	1,442	1,484	2,926
前月比	-5	-6	-5	-11
前年同月比	-15	-46	-40	-86

減らそう塩分！伸ばそう寿命！

今回は、一関市食生活改善推進員協議会大東支部考案の減塩レシピから副菜メニューを紹介します。

副菜

蛇腹きゅうりとわかめの酢の物

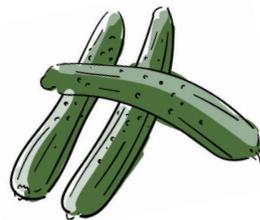


酢の割合を多くして、醤油の割合を減らしました。生姜が味のアクセントになります。

【材料】（4人分）

きゅうり	1本（100g）
塩蔵わかめ	30g
根生姜	1かけ（10g）
酢	大さじ1と1/3（24g）
砂糖	大さじ1/2（4g）
醤油	大さじ1/2（9g）
白ごま	小さじ2（1g）

《1人分》エネルギー 16kcal、タンパク質 0.8g、脂質 0.5g、食塩相当量 0.4g



【作り方】

- ①きゅうりは下まで切り落とさないように、端から端まで斜めに規則正しく包丁を入れます。裏返して同じように切れ目を入れます。（菜箸などきゅうりの脇において切ると下まで切れない。）分量外の塩水（カップ1の水：小さじ1の塩）に切ったきゅうりを10分程度漬け、しんなりさせます。水気を絞って、12等分に切ります。（1人3個）
- ②塩蔵わかめは水で十分に洗い、水気を絞って、食べやすい大きさに切ります。
- ③根生姜は針生姜にします。（皮をむいて、繊維に沿ってできるだけ薄く切り、さらに極細い千切りにする。10分程度水にさらし、水気を切る。）
- ④きゅうりとわかめを調味料と白ごまで和えます。器に小高く盛って、針生姜を上のにのせます。

副菜

かぼちゃのごま味噌あえ

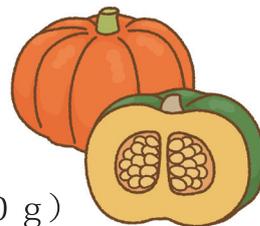


料理にからみやすい和え衣で、まわりにだけ味をつけます。甘味噌にすりごまを加えコクとうまみを加えました。

【材料】（4人分）

かぼちゃ	200g
さやいんげん	5～6本位（40g）
白すりごま	大さじ1と1/3（10g）
味噌	大さじ1（18g）
砂糖	大さじ1（9g）
みりん	大さじ1（18g）

《1人分》エネルギー 80kcal、タンパク質 2.1g、脂質 1.9g、食塩相当量 0.5g



【作り方】

- ①かぼちゃは2cm角、さやいんげんは前後を切って、3cm長さに切り、それぞれ茹でて、ザルに上げておきます。かぼちゃは煮崩れしないように注意。（皿にかぼちゃを並べ、ラップして電子レンジで加熱してもよい。）
- ②小鍋に白すりごま、味噌、みりん、砂糖を入れ火にかけて、焦げないようにかき混ぜながら煮溶かします。
- ③②が熱いうちに、かぼちゃとさやいんげんを入れ、軽く和えます。器に小高く盛り付けます。