

# 市長のあつあつ情報

No.11

## 有害鳥獣駆除とおいしい未来

本市では、有害鳥獣被害対策に注力しておりますが、その繁殖力に対応策が追い付かない状況であります。茂原市においても、先日市内で猪に襲われるといった事故も発生してしまい、被害に遭われた方には、心よりお見舞い申し上げます。

現在、市内にあります処理施設「ジビエ工房茂原」(ALSOOK千葉株)にご協力いただき、捕獲した有害鳥獣の肉をジビエとして提供するまでの一連の業務を行っていただいておりますが、食肉とする場合には放射性物質検査の義務付けがあり、現在も猪等の検体の全頭検査を行っているところです。この検査に相当量の肉を使用するため、市販に回せる食肉が少ないという現状もあり、コストと合わない部分も多く出ております。

や市内業者により加工されたジビエは、市内外でも大変好評であり、4月に都内レストランで開催された茂原市のジビエと旬の里ねぎぼうずの農産物を使用したディナーイベントにおいて、参加者に茂原の魅力を丸ごと味わっていただきました。

また、現在開催されている大阪・関西万博の農林水産省ブースにおいて、先月9日に本市のジビエ試食会が催され、そこに本市職員も派遣してPR活動を行い、来場者からは「おいしい」という声がたくさん聞かれたとのことでした。

ます。また最近では、市街地への出没が多く見受けられる中、民にかかりにくいことや、市民への危険性により農の設置場所が制限されること、また、今回の法改正で猟銃による駆除要件が緩和されたことも考慮し、猟友会の方々にも協力をお願いしていく必要があります。

最後に、皆さんも機会がありましたら地元「ジビエ」ぜひ味わってみてください。



茂原市長 いちはら ありはら 淳

### 「今月の1枚」



## 食中毒に注意しましょう

県では、夏期における食中毒発生防止のため、6月1日～9月30日までの期間、食中毒注意報を発令しています。

気温が高くなるこの季節は、細菌の活動が活発になり、細菌を原因とする食中毒が多く発生します。予防3原則を守り、食中毒を防ぎましょう。

さらに食中毒が多発しやすい気象条件になると「食中毒警報」が発令される場合があります。

詳しくは健康管理課ウェブページをご覧ください。



### つけない

- ・手洗い
- ・器具の洗浄、消毒

### 増やさない

- ・適切な温度での保管
- ・調理後は速やかに食べる

## 食中毒予防の3原則

### やっつける

- ・加熱殺菌



問合せ 健康管理課 (2階)  
☎(20)1574 FAX(20)1600

### お知らせ

市では、広報紙の送付を希望する方に無料で郵送しています。申込み 秘書広報課(3階) ☎(20)1512 FAX(20)1601

メールフォーム

