

かの ひろし  
菅野 泰史 様

名寄市出身  
害獣駆除『(株)ケーゼスト』・福祉活動『絆名会 (きずなかい)』代表

初めは福祉の仕事をメインでしていましたが、就労支援として障がいを持っている方が働く施設を作りたいと考えるようになりました。父親が鳥獣捕獲をしていたことありますが、日本であまり知られていない鳥獣害に関する仕事が、就労支援と結びつける取り組みにできないかと考え、鳥獣害コンサルティングとしての仕事を始めました。

現在は名寄市、札幌市、沖縄県に事業所を構え、全国各地から依頼が来たら現地に出向き、調査や駆除を行っています。

また、困窮者を支えるボランティア活動を全国各地と連携を取りながら行っており、名寄市では絆に名寄市の名を入れて「絆名会 (きずなかい)」として市内の有志の協力者約30人と共に、令和5年より月に1度カレーライスの炊き出しや衣服、日用品などの提供を行っています。



### 鳥獣害コンサルティングの活動内容

主にカラス、熊、鹿の駆除をしており、沖縄ではハクビシン、琉球イノシシ、マングース、孔雀の駆除をしています。孔雀による果物の被害が多く、昨年は宮古島だけの実績で、1、100羽の孔雀を駆除しました。

基本的には捕獲しないで山に戻すことをメインとしていて、銃で駆除するのではなく、罠で拘束するやり方を優先しています。

熊については、人の住む地区に来る要因の調査をしており、捕獲方法や、来ない為にはどうしたら良いかなどの対処法を考えています。また各市町村に、町のなかに熊が出てきた場合の緊急避難対策や駆除の仕方を伝える取り組みもしています。

### 鳥獣と対峙する時に気を付けていること

熊の場合は、横に移動するのは何かしてくる動きだと捉えられて襲われやすいので、絶対に目を逸らさずにクマに対して真後ろに下



クマの足あと

がつていくことが重要です。

また、熊よけと言われる熊鈴も、人間慣れた熊は逆に寄ってくる事もあるので注意が必要です。

カラスの場合は、カラスは人の姿かたち、着ている服の色などで人のことを覚えるため、何か危害を与えてきた人間に仕返しをすることもあります。そんな場合には、カラス笛を使いカラスを呼び寄せ、駆除をすることもあります。

### 「鳥獣の活用」について

駆除した鹿をジビエとして提供している団体は多いですが、実は動物一体に対して利用しているのはわずか2割で、残りの8割は焼却処分している事が多いのが現状です。焼却処分にも費用がかかるため、その廃棄する部分も何か活用できる方法はないかと考え、捕獲した鹿・イノシシ・熊を加工しペットフードとして商品化を目指しています。

### 「就労支援」について

札幌の就労支援施設では加工品のシール貼りやラッピングの仕事についてケアマネージャーさんを通して、作業の一部を就労支援の方々にお願いしています。全国の就労支援施設に依頼していきたいと考えています。

### 「絆名会(きずなかい)」の取り組み



絆名会

カレーライスで繋ぐコミュニティを令和5年から月に一度、名寄市駅前にある「駅前交流プラザよろーな」にて開催しています。毎回150〜250人の方に来て頂いて、カレーの配布だけではなく衣服や、フードドライブで回収した消費期限の近い缶詰などを提供しています。日常生活で困っている人や、家で引きこもっている人が社会参加できるきっかけになれば良いと考えています。

### 今後の展望

野生動物を使いながらSDGsのように循環型でみんなが利益を得ながら動物自体も生きた証を残せる社会づくりをしていくというのが目標です。色々な方達の協力のもと展望には近づけていきます。また、ハンターとしての活動は今年で最後にして、若者の育成をしていきたいと考えています。

お問合せ先

害獣駆除『(株)ケーゼスト』・福祉活動『絆名会 (きずなかい)』

代表者電話番号 080-6072-7242



# Bar El Rinconcito

## スペイン居酒屋

### バル エル リンコンチート

#### Q1 中川町でお店を始めたきっかけは？

もともとは地域おこし協力隊という形で中川町にやってきました。店舗に空きがあるという話を聞いて、何かできないかと思い相談をしてみたらとんとんと話が進みました。

当時は飲食店やテイクアウトができるお店も少なかったので、色々なタイミングが重なったことがきっかけです。

#### Q2 地域とのコラボイベントや出店も…？

夏場は祭りやビールパーティーなど町内のイベントも多くなるので、そういったときにはスペイン料理をベースとしたお弁当を作って出店しています。

#### Q3 初めて来た方へおすすめの楽しみ方を！

お酒が好きな人なら、ワインの種類を揃えているので一緒に楽しんでもらいたいです。

町外からだと車の可能性も高いと思いますが、オリジナルのノンアルコールドリンクも多数あるので、バルとしての雰囲気も楽しんで欲しいです。

#### Q4 今後挑戦したいことや展望は？

まずは続けることですね。今は店舗の営業に加えて自家焙煎のコーヒーを作ったり、商品開発も少しずつ始めています。町の人達には良くしていただいているので、長く続けていけたらと思っています。



#### スペインオムレツ



じゃがいもを使ったスペインの家庭料理

“地元の旬な素材”  
を使用した  
メニューたち

#### 魚介パエリア



魚のあら汁で煮込んだ  
スペインの郷土料理

#### スペイン風ポテトフライ



スパイシーな味わい

#### 生ハムサラミの盛り合わせ



お酒のお供に！

#### エビのアヒージョ



自家製のパンと共にお楽しみください

## Bar El Rinconcito

バル エル リンコンチート

中川郡中川町字中川369 電話 070-9040-3838

- 営業時間 [水～土曜日] 18:00～22:30 / [日曜日] 12:00～14:00
- 定休日 月・火曜日 ※その他イベント出店等での店休あり
- 席に限りがあるため、ご来店の際にはご予約をおすすめします。



Instagram



Facebook



■駐車場あります



# けんぶち絵本の里絵本大賞受賞作品

2015年 第25回受賞

『もったいないばあさんの しずくちゃんのはなし』

作 真珠 まりこ

「もったいないことしてないかい？さあ、みにいくよ」  
今回もったいないばあさんが訪れたのはなんと、天国と地獄！？  
大きなお鍋にたっぷりのスープが用意され、長いスプーンが配られます。地獄では、長いスプーンを使って自分だけがスープを飲むという人々が、結局誰も飲めずに苦しんでいます。スープが床にこぼれ、ああ、もったいない！

一方、天国では、同じ長いスプーンを使って互いにスープを飲ませあい、皆が笑顔で過ごしています。もったいないことだらけの地獄と、もったいないことがなにもない天国。この対比を通じて、思いやりや協力の大切さに気づくことができます。

「これって、もったいないかな？」とちよつと立ち止まれるようになる。笑って、ドキッとして、学べる、そんな一冊。地球にも未来にもやさしくなれる絵本です。「もったいない」って、実はとってもカッコいい考え方。あなたも、もったいないばあさんと一緒に未来のこと、考えてみませんか？



2016年 第26回受賞

『もうぬげない』

作 ヨシタケシンスケ

服をぬぐうとしたら、頭でつかえてぬげなくなっちゃった！  
そんな日常のハプニングから始まる絵本『もうぬげない』。ただそれだけのことなのに、男の子の妄想はどんどんぶくらんで、「このまま一生ぬげなかったらどうしよう？」と心配になったり、「このままでもなんとかなるかも？」と、服がぬげない大人になった未来を想像してみたり……。さあ、男の子は無事に服をぬぐことができるのでしょうか？  
子どもならではの発想とユーモアがたっぷり詰まった、面白さ＆愛しさ満天の一冊です。

絵も言葉もシンプルなのに、ページをめくるたびに笑えて、心がじんわりと温かくなる。子どもの素直な感情や、世界の見え方ってこんなにもおもしろくて深いんだと気づかされます。

小さな「困った」が、大きな冒険になる。

そんな物語に、あなたもきっと引き込まれるはず。  
読むと、子どもの世界っていいなっと思える、そして、誰かに話したくなる絵本です。



## 超簡単クッキング

フィール編集委員 作

### ピーマンとひき肉の味噌炒め



【材料（2人分）】

- ピーマン……………3個（細切り）
- 豚ひき肉……………100g
- 味噌……………大さじ1
- みりん……………大さじ1
- 砂糖……………小さじ1
- サラダ油……………小さじ1

【作り方】

- ① フライパンにサラダ油を熱し、豚ひき肉を炒める。
- ② 肉の色が変わったらピーマンを加えて炒める。
- ③ 味噌・みりん・砂糖を混ぜて加え、炒め合わせて完成。

商品紹介

おといねっぷ味噌(彩粧)



おといねっぷ味噌は、添加物を一切使用しない純正味噌です。発酵止め（酒精などのアルコール類）を加えず、大豆と糀の風味を大切にしています。  
彩粧は「なめらかタイプ」の味噌です。糀の粒を細かく砕きひと手間かけた、なめらかで優しい食感と味覚をお楽しみください。

### かぼちゃの甘辛ごま炒め



【材料（2人分）】

- 冷凍かぼちゃ……………200g
- 醤油……………大さじ1
- 砂糖……………小さじ2
- 白ごま……………大さじ1
- ごま油……………小さじ1

【作り方】

- ① 冷凍かぼちゃをレンジで柔らかくする。（600Wで2～3分）
- ② フライパンにごま油を熱し、かぼちゃを焼く。
- ③ 醤油と砂糖を加えてからめ、仕上げに白ごまをふる。

商品紹介

美深町産冷凍カットかぼちゃ(恋するマロン)



美深町で野菜を育てているKI農園さんの冷凍かぼちゃです。硬くて処理が大変なカボチャもこれなら簡単に調理できます！解凍後も甘さとホクホク感がたまりません！ぜひお試しください。



