

Benefit of village mounts

—Foodculture of Inagawa River region (2)—

MIZUHARA Michiko

SHIMAZAKI Chieko

NONAMI Yuri*

MIZOGUCHI Tadashi*

Abstract

The objective of this study is to obtain information about wild boar meat for the traditional Japanese dish “botan nabe”. The Tanba and Sasayama mountain villages along the Inagawa River are well known for having good wild boar meat. Wholesale shops buy wild boar meat from groups of special hunters in these areas. The hunted male boars must be at least 3 years old and weight about 50kg, however the females, are not suitable to hunt because they give birth after the fall season. The aged and veteran hunters, most of them male, are now willing to hunt and supply the wild boar meat not as a source of income, but as a hobby. Their hunting groups consist of a few licensed persons and some hunting dogs. The hunters are skillful and knowledgeable in special techniques to eliminate the peculiar smell of wild boar meat and to preserve the taste of the meat. Wholesale shops in the area reject meat supplied by amateur hunters or that of boar killed in accidents.

* Faculty of Socio-Culture, Otemae University

里山の恵み

——猪名川流域の食文化（2）——

水 原 道 子 島 崎 千江子
野 波 侑 里* 溝 口 正*

はしがき

ぼたん鍋は冬の味覚の代表格である。締まった肉は甘味や香ばしい味を有し、牛肉に比べ淡白である上にコレステロールも少ない。食すると温まるとさえ言われているイノシシ肉がぼたん鍋の素材である。この素材を用いて野趣のグルメ料亭はシーズンともなるとぼたん鍋を提供してもてなす。すでに前報（1）でぼたん鍋の特徴的な四つの食形態を実際に食して明らかにした。しかし、イノシシ肉がおいしい食材であるためには捕獲ならびにイノシシ肉の流通等が確立していなければならない。

牧畜の飼料がウシの肉骨粉であったため狂牛病に汚染されたウシの調製品が原因で牛肉の汚染の有無が大問題になった。上質のタンパク質源であり多くの家庭では食肉として牛肉を使用できず混乱した。こうした危機的な現実に対して野性の鳥獣の食肉はそうした心配がなくもっと利用されていいはずである。そこで今回イノシシ肉の需要について調査した。言うまでもなくぼたん鍋を提供する地域に出かけて情報の収集を試みた。

イノシシの里山における行動や狩猟についての知見は猟師に直接面談し、あるいはイノシシ肉卸商店に出向いて聞き出して収集した。沢山の知見をもとに以下にその内容をまとめたので報告する。

調査方法

主として研究員が現地に出かけ店主や紹介された猟師を訊ねることで情報を収集した。また市町村の商工観光課やぼたん鍋の情報を提供している料亭、旅館ならびにレストランにアンケート（図1）を送付し、その回答をもとに事実の確認を行った。また、インターネット上に掲載されている記事も参照した。アウトドア調査の主なる範囲は和歌山県、奈良県、兵庫県および大阪府である。

* 大手前大学社会文化学部

里山の恵み

<p>A イノシシの生育</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. イノシシの棲息数は、ここのところ一定しているか 2. 棲息する森や林の特徴は針葉樹林か、広葉樹林か 3. イノシシの食べ物はドングリ、しいのみ、山芋 4. 畑作を荒らすというがどれほど被害があるのか 5. イノシシの活動範囲は、縄張りはあるのか 6. イノシシの捕獲方法は、難しさは、工夫する点は 7. イノシシの捕獲量は年何頭か 8. 春夏でイノシシを見かけないが何処に棲んでいるのか 9. イノシシは一年で成獣になるのか、体重は 10. 捕獲するいのししのオス、メスの年齢は 11. 繁殖期は何時か、年何回繁殖期をもつか 12. イノシシに出くわしたら注意することはどんなことか 13. イノシシは人を襲う動物か 14. イノブタと言うが、何処へ行ったら見られるか 15. イノシシ牧場はあるのか、何処へ行ったら見られるか <p>B イノシシの狩猟</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 捕獲する猟師の免許は、国の試験か、県の試験か 2. 有資格の猟師さんは当地で何人おられるか、専従隊は幾つか 3. 猟師さんの守備範囲は、グループは幾つか 4. 狩猟用のイヌは特別訓練の犬か、何犬か 5. 狩猟期間は毎日出猟されるか、単独狩猟か 6. 狩猟の苦勞話は、危険な目に遭う事は 7. 一日一回の狩猟で何頭捕獲されるか、もっとも多い場合何頭か 8. 狩猟期間以外の職業は 9. 報酬は一頭当たりか、幾ら位か 10. 依頼されたら遠方へ出かけられるか
--

図1 イノシシの生育と狩猟についてのアンケート

丹波、篠山地区は野生イノシシの産地としてよく知られており、同地区特有の里山の恵みに浴しておおよそ200~300頭のイノシシが棲息している。この恵まれた里山の環境で育ったイノシシは脂肪分がのった軟らかな肉質を有しその味は天下一品であると賞賛されている。秋のシーズン中、松茸山に行くとイノシシによく出会うという。

11月から3月に掛けてぼたん鍋はシーズンであり丹波のイノシシ肉は篠山市をはじめとする猪名川流域の料亭やレストラン、旅館で賞味出来る。11月1日にイノシシ討ち猟が解禁され、猟師によって体重50kgから100kgのイノシシが捕獲される。60kgのイノシシからぼたん鍋料理のイノシシ肉が200人分採れる。野生獣はもともと風味があるし、イノシシの生育は早いのでタンパク質源として良好な食材である。冬に交尾し、春から初夏にかけて1~6頭を出産する。比較的長命で20年から25年は生きるようである。ヌタ湯と言ってイノシシがほてった体を冷やし、ダニやその他身体につく虫を除去するための水たまりがあると猟師が話していた。

もともとイノシシは人工植林した杉やヒノキの針葉樹林地帯には棲まない。丹波地区の

里山の恵み

ように広葉樹林であり、かつ落葉樹林の里山を好んで棲みかとする。昭和50年代頃から食のグルメブームが始まりぼたん鍋の食材であるイノシシが乱獲され徐々に狩猟数が減少したが、グルメブームが始まる以前の最盛期には年間数千頭が全国に出荷されていたとも言われている。

味噌仕立てのぼたん鍋（初期にはシシ鍋と称した）は篠山が発祥地であり、この興りは明治年間陸軍の篠山連隊が味噌汁にイノシシ肉を使用したのが始まりと言われている。赤身の筋肉質周辺に白い脂肪がのっているからイノシシ肉を大皿に少しずつずらして盛り付けるとぼたん花様に見え、これをぼたん鍋と称した(京都の料亭、畑かくが命名)。また盛りつけた模様が唐獅子牡丹に似ていることに因んでぼたん鍋と呼ばれるようになったともいわれる。

猪は夜行性であるから、人々が家屋に戻って人の気配がなくなる夜間に広葉落樹林から出て来て里山周辺にある収穫直前の農産物を摂食する。しかし、どんぐりや椎の実にイノシシが集まるといわれているので主餌はこれら木の実であることに今も変わらない。時には餌として農家が栽培するやまの芋、豆類、稲などを食する雑食性の動物である。イノシシが住む広葉樹林は開発のため里山から年々減少したため、イノシシは里山周辺の豊かな農産物を餌にするようになってきたのである。

イノシシの生息

北海道のとある海岸では沿岸漁民にとってそこに棲むアザラシが漁獲網を破り、目指す魚類を食べてしまうので厄介ものだった。しかし、アザラシも棲めないような海岸ではアザラシはおろか魚も棲息しない「やせた海」であり、人間の魚肉供給もままならない貧弱な沿岸なのである。アザラシの棲む海岸であることが豊かな沿岸である証になり、以後アザラシと共存することが重要であると考えられるようになった。

それと同じようなことが人造森林にもいえる。戦後、建築資材の調達のため生育の速やかな針葉樹林を増やし、イノシシなどの獣類が棲める広葉樹林を見捨ててきた。雑木林も育たない高山と異なり里山はわざわざ獣類が棲めない針葉樹林にする必要がなかったのである。変化の乏しい杉林が大切な里山に多く見受けられ、今日ようやくその非が認識されてきた。広葉落葉樹林は落ち葉を散らして肥沃な土地を作り上げ、そこから流れ出る養分が河川に注ぎ、淡水魚をはじめ様々な河川生物に多大の恵みを授ける。広葉落樹林を未だ存続している猪名川流域はまさにその優秀性を保持して来たのである。イノシシが棲めないような里山は貧弱でしかない。猪名川流域の丹波地区はその点良質な野生のイノシシ肉を提供することで全国的に知られている。

針葉樹林にはイノシシの餌になる木の実はない。松とか桧の林は野生の獣には不向きなのである。落葉樹の林、広葉樹の林なら何処にでもイノシシは棲んでいる。雑食性なので、

里山の恵み

山のいも、ジネンジョ、沢カニを常食とし、山裾などの廃鶏（捨てられた鶏）にイノシシがやってきて食べていく。里山に出てきて畑を掘り起こしていくが大根や白菜を食べた形跡はない。しかし、米、クリ、里芋、さつまいも、大豆、柿など何でも食べる。狩猟死した鹿も食べる。

生まれたてのイノシシはいつもそのテリトリーに戻ってくる習性がある。追いかけていると同族のイノシシが見つかるので、イノシシには縄張りがあると思われる。野生イノシシの場合5頭を同時出産するのが普通である。しかし、生後きつねに襲われたり未熟仔のまま死んでしまうなどして成獣まで育つイノシシは平均3頭である。母親イノシシは3～4頭連れていることが多い。稀に5頭連れていることもある。乳頭が母イノシシに6つあるから6頭生まれてもいいはずだがどういうわけか野生イノシシは5頭どまりである。面白いことに罾で生け捕ったイノシシを飼育し交尾させると繁殖を繰り返す内に7頭も8頭も出産するようになる。繁殖環境がいいからだと言われがちだが推測している。

子供のイノシシは自分の乳房を決めていてあっちを吸いこっちを吸うなどしない。2番目の乳房なら2番目の乳房というように吸う場所を決めている。これは飼育ブタにも共通していることらしい。張っている乳房の数は子供イノシシの数に一致する。吸われない乳房は張ってはいない。

野生のイノシシは年に一回の妊娠、正常では12月と考えられていたが最近の狩猟で解禁直後に捕獲されたメスの体内に子供を宿しているのが見つかったことからメスは年に2回発情すると考えられてきた。これを「二腹獲れる」という。二腹のメスイノシシは発育がことの他良好で、体重がおおよそ50kgである。生まれてくる仔イノシシはメスが多い。子孫繁栄のための摂理ではないかと猟師は考えている。イノシシの成育状況はおおよそ次のようである。

一年で20～30kg

二年で30～40kg

三年で50～60kg

以上は内臓を除去した重さである。夏には山里に出てくるとそこには稲穂があるし実りかけの大豆がある。それを狙って夏の夕方などには里山へやってくる。山の端が迫出して田畑や民家に迫っている里山はイノシシが好んで移動し降りてくる。木の実がまだ未熟の時期は山中より餌のある里山がイノシシにとって格好の餌場なのである。夏、里山の谷間を車でドライブするとイノシシに出くわすことがある。

もともとイノシシは人を襲う動物ではない。しかし、手迫いになったイノシシは死にも狂いでつかかってくるから注意が必要である。鉄砲で足に傷負ったとか、罾で怪我しているなどのイノシシは、逃げられないと感ずるのであろうか、徹底的につかかってくる動物である。和歌山県の勝浦で海釣りを楽しんでいた釣り人が年末大きなイノシシに襲

里山の恵み

われた。鉄砲で撃たれ恐れ慄いたイノシシは死にも狂いで海を渡り島へ辿りついた。そこに釣り人がいたので一目散にイノシシは釣り人に襲いかかった。牙で刺されて釣り人は重症を負った。オスと異なりメスは牙が小さく噛み付かれると複雑骨折となる。オスは牙が発達しており、牙で刺しこみ、首の力でしゃくり上げる、厚手のスラックスでも30センチは引き裂かれるという。

イノシシ肉に対する人々の嗜好変化

加茂川の上流、京都市内から車で40分ほど奥に雲が畑（鞍馬の近隣、里山）がある。政権をおわれた朝廷の人々が御所から隠居の地として移り住んだ。御所とは縁の深い地区であった。というのは御所の人々が余興の狩猟を楽しみに来たのである。イノシシ、鹿、熊、がいた。偉い方は庄屋の家に休憩をとり、御付きの人々は宿屋（宿場）に休んだ。時にはお泊めし、その料亭ではイノシシをさばいて御もてなしをしていた。戦前軍人達がやって来て大将は別の宿所にいたが傍付きの軍人は料亭に宿泊し、その時もやはりイノシシ肉の料理を差し出した。

日本人は元来狩猟した際の獣肉以外はあまり食べなかった。しかも、山地や里山の住民は食べる物も少ないのでイノシシ肉を食糧として食べていた。牛は農耕の鋤を引く家畜であって西洋のように食用牛は考えられなかった。鶏も食べるほど多くはいない。イノシシは限られた地域ではあるが人間が食べるのに適当であった。一頭狩猟すると結構食べ応えがある。内臓をとり皮を剥いで良質の肉だけを取り出す。おおよそ20kgないし30kgのイノシシ肉が得られ、肉そのものはおいしいのである。鹿と同じほどおいしい。イノシシの急所を比較的大きい弾丸1発で射止める。血が回らない内に素早くさばいて血抜きし谷水に曝す。こうして臭みのないイノシシ肉が得られる。

猟師の多い篠山地区では猟師仲間がイノシシを捕獲して料理して食べていた。新鮮な内に処理したイノシシ肉は決して臭くない。ところが、仕留めておいて次の山に出かけているとその間必要な脱血、開腹が遅れる。それでも折角仕留めたイノシシ肉というので猟師仲間は各々残りのイノシシ肉を隣近所に分与した。脱血、開腹の遅れから、あるいは熟成不充分的肉であったことから臭みを含んでおり、それが原因でイノシシ肉は臭いと、もらった人々は認識するようになった。一般の人々に出回ったイノシシ肉がこのように今日でいう不良品だったのである。臭いイノシシ肉の所以はそんなところにあった。イノシシ肉卸店の先代が篠山連隊（軍隊）の給食用にイノシシ肉料理を持ちこんだ。味噌味で食べるイノシシ肉はとてもおいしくタンパク質源として大いに喜ばれた。

商品化のため味付けを試み、あるいは臭みを消すために山椒の粉をまぶすことも考案された。今日でもぼたん鍋料理には山椒を使うことが多いが、イノシシ肉に若干の欠陥があると予想されるときに山椒が用いられるようである。勿論、脱血、せっぱく（開腹の別名）

がすぐ行われ、かつ適度の熟成が行われていたら実際にはそれほど臭くない。

以前は大きいイノシシが良かった。最近人々の好みが変わり、軟らかい肉質に希望が多いからオスなら3才位、それも12月中旬頃までのオスに限定される。3才位のオスは重さにして50kg、但し内臓を除去した後の重さである。その頃のメスは子供を連れているので脂肪の載りが悪く肉質も好ましくない。それ以後、交尾期を経てメスは肉付きがよくなり、一方オスはだんだん痩せてくる。翌年1月に入るとオスは脂肪がなくなり店に入るのはメスばかりである。この頃の卸店に入ってくるメスは皆掛けで70kg位、その内、内臓は2割弱である。

狩猟の醍醐味と狩猟法

イノシシの狩猟仲間はいわゆる同好会のようなもの。昔は狩猟を渡世にした生活が可能であり、それ相応の収入があった。しかし、今日は無理である。それは日本人の食生活が大きく変化し食肉の主流が牛肉や豚肉に移ったからである。逃げ出すイノシシを目掛けて鉄砲を撃つ迫力は狩猟仲間にとっては堪らない一瞬である。一割位の命中率だが仕留めた時の醍醐味は言葉に尽くせない感動がある。狩猟が好きだからこそ今日においてもイノシシ肉の供給が続けられる。それほどダイナミックな趣味なのである。動物愛護者が眉をひそめるだろうが、田畑を荒らす害獣との認識から、狩猟することに罪悪感はないと猟師はいう。しかし、生活費を得るためだとすれば先ず狩猟はやらないだろう。時期的にイノシシの狩猟シーズンは寒い。そんな悪条件の中、長い間じっとイノシシが現れるのを待つことになる。並の忍耐では狩猟は出来ない。一度の射撃で弾丸が5発詰められているので最大5度連続して撃つことが出来る。命中率100%ということは先ずもってないから技術力も要求される。昔の銃は1発のみだった。それほど射撃技術が磨かれていたのである。撃ち損じたら次の弾丸を即座に詰められる機敏さを備えていたと伝えられている。捕れる日もあるがそうでない日の方が多い。それでも出猟するのは獲物を獲る醍醐味を味わうためである。シーズン中は、ほぼ毎日のように出猟するとのことであった。90日間のシーズンが終了すると気が抜けたように淋しくなる。その日が翌年の2月15日である。

山の頂と麓とから猟師が追い詰める。狩猟犬がイノシシに噛み付いたところで銃は撃たず素早く近寄って生け捕りにする。罾掛けした場合、罾に掛かったイノシシがショック死し冷たくなってしまうと例え少々体温があっても価値がなくなる。罾掛けの場合こうした損失が伴う。罾死したイノシシでもやっと捕れた獲物なので猟師達は持ち帰って料理し食した。しかし、生肉特有の臭気が漂うイノシシ肉であったに違いない。おすそ分けで戴いたイノシシ肉がこうした事情を持つイノシシであったから、イノシシ肉への偏見となって今日でも一部の人々に浸透している。

イノシシが棲んでいるところを探すにはイノシシ道という足跡を見つけ出すことから始

里山の恵み

まる。数個の連山を選び、その山々に絞って狩猟を開始する。各々の山の低い所を探して歩く。それはイノシシの足跡を探すためだ。山裾をぐるりと回るのでこれを「山を切る」と呼んでいる。数人が山の双方から挟むように山を切る。

足跡が発見できると第一ステップがクリアされることになる。犬を連れた猟師（セコと呼ぶ）と数人が無線でやり取りしつつそれぞれの位置で待機する。狩猟犬がイノシシの移動をいち早く感知し疾走するとセコから無線がはいる。寒い中3時間も待つことが往々にしてあるが、セコの無線が頼りだ。

大見屋の店舗（篠山市のイノシシ肉の卸店、図2）では60年前から開店しているがそれ以前から猟師に頼まれイノシシ肉を取引していたので店の営業は100年前に遡るといふ。専従の猟師100人から200人がいて、おおむねそれらの人々の幾人かは各々篠山隊と西紀（にしき）隊に所属する。それぞれ毎年11月15日の解禁に合わせ活動している。

猟師は血液に由来する生臭さを除去するため捕獲したイノシシを素早くのどを開いて血抜きをする。続いて内臓を取り除きさらに脱血を充分行うため小川の清流で洗って血液を除去するとおいしいイノシシ肉が得られる。脱血処理は最も大切な技術であり、家畜の食肉処理でも同じこと、血液が残ると肉質は極めて不良になる。こうして熟練の猟師はその場で速やかにイノシシを食肉へと処理するからプロ隊が仕留めたイノシシはその肉がおいしく、臭みはほとんどないという。狩猟したまましばし時間が経過するとそのイノシシは

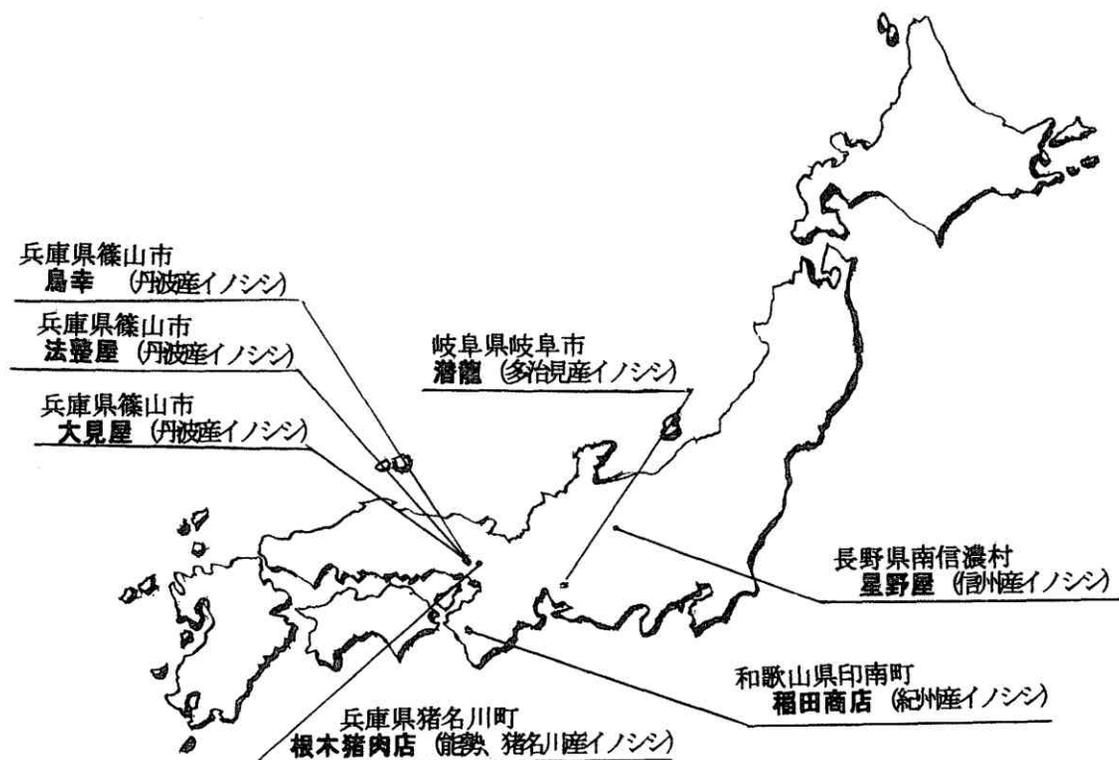


図2 イノシシ肉の供給

里山の恵み

保存がよくても血液の汚れが残るからばたん鍋には不向きである。素人猟師はこうした短時間の処理技術を持ち合わせていないから、素人の狩猟したイノシシの肉は概観が良好でもイノシシ肉卸店では受け付けない。生のイノシシ肉には数に限りがあるので熟成をも兼ねて一旦冷凍肉として保存され適度の期間を経過してのち料亭などに販売される。牛肉で2週間、豚肉で4ないし5日間の熟成期間が普通であり、イノシシ肉も生肉ではなくこうした熟成の期間が必要なのである。

捕獲

11月から始まって翌年2月15日に狩猟期間が終了するが、狩猟期間が終わっても特別に狩猟許可が認められる期間がありそれは「捕獲」と呼ばれている。2月の下旬から3週間ほど許可があり、少し間をおいて再び3週間の出猟が許可になる。近隣の農家から農作物への被害など苦情が寄せられるとこの「捕獲」が許可される。畑の農作物を荒らすというので有害獣の対象になっているからであるが、イノシシ肉の需要以上にイノシシの数を増やさないためにも狩猟されるのである。たとえば、農家からイノシシが出たとの報告を受けた市役所では市長の権限で「捕獲」の許可が特定の猟師に下りる。その猟師はイノシシの現れたとされる地域に出かけ猟銃を楽しむことが出来る。このようにイノシシに限ってその「捕獲」は市長の権限だが、一方、野生の鹿の「捕獲」は県の許可が必要であり認可に時間がかかる。

狩猟犬

猟師グループには隊長（リーダー）があつて狩猟犬を飼っているひとだ。その人を猟師仲間では「セコ」と呼んでいる。その人の許にグループの猟師が集まってくる。隊長が出動するが、代理のひとに任せ指示だけにする時もある。シーズン中は毎日のように狩猟している。しかし、寒い中一頭も捕獲出来ないゼロの日がある。狩猟犬の良し悪しが狩猟の成否をきめる。猟師仲間では

- 一足（いちにあし）、
- 二犬（ににいぬ）
- 三鉄砲（さんにてっぽう）

というほどに狩猟犬が果たす役割は大事だ。歩いて歩いて獣道（けものみち）を確認する。近くにイノシシが潜んで寝ていることを意味する。狩猟犬が寝ているイノシシを見つけて近づきワンワン吠える、犬の習性である。残りの犬は一斉に吠えた犬の方向へ走り出す。それを察知してイノシシは目を覚まし逃げ出す。イノシシが逃げる方向へ残りの犬が向かっておればいいが、異なる方向であればイノシシの後追いになりイノシシにまんまと逃げられる。力量のある犬なら60kgほどのイノシシに直接噛み付き仕留めることがあるが、多

くの場合逃げようとするイノシシを見つけてハンターが撃つ。

一回の出動に一隊が取り組むことをパックといい、このパックには5～6の犬を使い、セコと呼ばれる人がその犬を連れている。

イノシシ牧場（図3）

猟師が罠で生け捕りにして持ちかえり飼育した場合イノシシの「ケージ飼い」と呼んでいる。「ケージ飼い」はイノシシ肉として売り出すためである。飼料はブタの飼料でよい。「ケージ飼い」のイノシシはブタ肉に近い。野生のイノシシ肉ほどに風味はない。それに比べて野性のイノシシは山をかけ登りいろんな餌を摂食するから肉がしまっていて香ばしいと言われている。2メートル四方のケージなので当然走ったり駆け上るなどしなくても餌にありつけるから「ケージ飼い」のイノシシはブロイラーと同じだ。

豚のメスにイノシシのオスを交尾させ、生まれたイノシシはイノブタである。イノブタは一代だけの品種となる。妊娠するのはイノシシではなく豚（メスがブタ）なので時には10頭も生まれることがある。メスが発情している時にイノシシとの交尾が成功するので妊娠するのはメスが発情している時に限られる。オスイノシシは成獣であれば何時でも交尾できる状態にある。

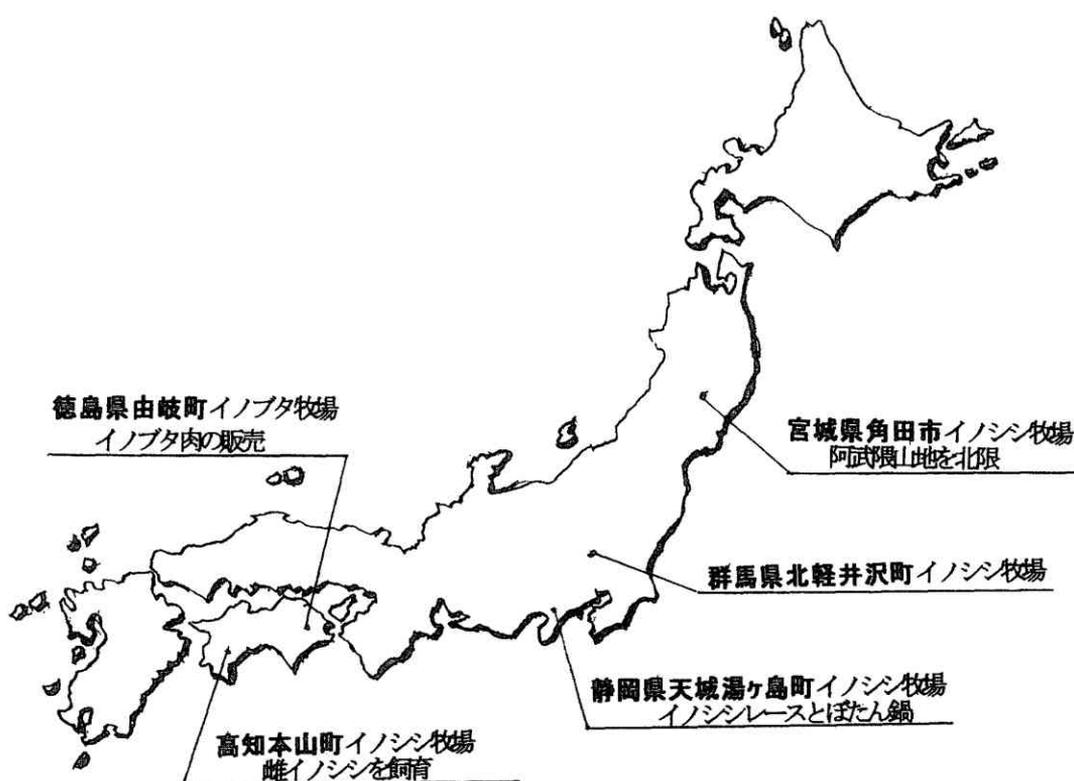


図3 イノシシ牧場

抄録

本研究は日本の伝統的な料理“ぼたん鍋”のイノシシ肉についての知見を得ようとしたものである。猪名川流域にある丹波および篠山地域は上質のイノシシ肉を供給することでよく知られている。イノシシ肉卸業者はこの地域の特定の猟師達が仕留めたイノシシ肉のみを購入する。3才くらいの成熟獣、オスで50kgほどの重さのイノシシが良いとされている。メスイノシシは秋の出産後であるため次の年明け以後でないと適さない。年配のヴェテラン猟師達はほとんど男性であり、収入を得るためではなく趣味としてイノシシ猟をしている。狩猟免許（脚注、後述）を所持する者が狩猟犬をもって固有の集団を形成する。彼等は生臭さを与えず良好な味わいのあるイノシシ肉のさばき方をわきまえている。素人ハンターや事故で命を落としたイノシシ肉は購入しない。

謝辞

この論文をまとめるにあたって多くの方々にお世話になった。特に多大なご協力をいただいた方々を以下に記述して謝意を表す。新造一夫(料亭畑かくの若オーナー)、岡本厚(大阪府不死王閣社長)、古屋定繁(鳥幸商店猟師)、根木孝(根木猪肉店長)、大見実夫(大見屋社長)、倉矢武夫(和歌山県 紀州語り部)、奥村かおり(京都府保津川亭女将)、小笠原康夫(兵庫県川西市教育委員会)、井上知香(兵庫県猪名川町学芸員)、田畑良信(大阪府能勢町観光課課長)。

文献

- 1) 里山の恵み——猪名川流域の食文化(1)—— 島崎千江子、水原道子、野波侑里、溝口正 大手前女子短期大学、大手前栄養文化学院研究集録 20、321-331 (2001年)
- 2) 丹波の自然 丹波自然友の会編集 神戸新聞総合出版センター (1995年)
- 3) 本朝食艦(ほんちょうしょくかがみ) 平野心大著 元禄五年 正宗敦夫編纂校訂正 合資会社

脚注

猟師免許

県知事の認可、県免許ということになる。20才以上、警察で視力検査を受け合格したら初心者講習に臨む。県内どこかで月一回行われる。新会員が少なく老人が辞めていくので一層メンバーが減少する。

講習を受講後、警察官の監督のもと試験がある。四捨択一の問題で試験後隣同士で採点

里山の恵み

する、成績を警察が持ちかえり判定される。射撃場で撃つ練習ができるようになっている、京都北射撃場、須磨射撃場など。メンバーは篠山市でもっとも若い人で30代、それより年下の若者はいない。若者が感心を持たないからだ。