

地域の
かわら版

まるやま No.123



発行：令和6年9月12日 発行元：郷づくりまるやま 編集：地域づくり支援員
〒299-2592 南房総市岩糸2489（丸山地域センター内） <月1回程度発行>
TEL：0470-46-2388 FAX：0470-46-3991 市民活動応援サイト
URL：http://civil.mboso-etoko.jp 「みんみんネット」⇒



第6回 フラワー❀フォトコンテスト 作品募集中！



応募テーマ 「丸山地区で撮影した花のある風景」

作品受付期間 **9月2日(月)～10月11日(金)**



↑ 応募詳細

- ・どなたでも応募可。一人3点まで。サイズはA4または四つ切。
- ・入賞者には賞品を贈呈します。
- ・応募方法：応募用紙に必要事項（題名・氏名・住所・電話番号・撮影場所・作品コメント）を記入し、作品と一緒に郷づくりまるやま事務局へご持参またはご送付ください。

ひまわりコンテスト 見学



8月8日(木) JA安房丸山支店でひまわりコンテストが開催されていました。ひまわりコンテストと言えば、背の高さや花の大きさなど様々な選考基準がありますが、このひまわりコンテストは、ひまわりの花の直径を測って大きさを競うものです。

参加者は、春にひまわりの種をもらい育てた花を持ち寄ります。写真の手前にある「大」と書かれたものが一番大きいひまわりです。

丸山のできごと さんばそう はなおどり 加茂の三番叟と花踊

はっさく
賀茂神社の八朔祭（8月1,2日）が、令和元年に実施して以来、コロナ禍を経て5年ぶりに行われ、「三番叟」「花踊」（県指定重要無形文化財）が奉納されました。五穀豊穰・天下泰平・国土安穏を賀茂神社の神様にお祈りするものだそうです。

地域の少年少女による奉納の舞で、三番叟は「倭の舞」（やまとのまい）とも呼ばれ、翁（おきな）・三番叟・千歳（せんざい）に扮し、舞とともに鼓（つづみ）も演奏するのが

加茂の三番叟の特徴です。花踊は「八乙女の舞」（やおとめのまい）とも呼ばれ、巫女姿の少女8人が扇や手籠、手拭、紙の花などを持って踊りますが、年々踊り手が少なくなっていて今回は3人でした。

練習を重ねた小学生は「難しかったけど一生懸命踊った」と、ホッとした表情でした。



丸山トラスト

ご家庭やご近所、友人と“イノシシによる被害”について話題になったことはありませんか。田んぼや畑、道路など、あらゆるところでイノシシを見かけます。令和5年度の市内におけるイノシシ・サル・シカなどの有害鳥獣捕獲数は、過去2番目に多い6,795頭にのぼり、丸山地区だけでも1,100頭を超えています。農作物被害のみならず、生活への影響は深刻です。一方、被害を食い止めるには個人の力では限界があり、獣害対策従事者の負担も高まっています。



令和6年度市民提案型まちづくりチャレンジ事業に採択され、獣害対策に取り組む団体「丸山トラスト」(会員5名)の代表・元沢信昭さんからお話を伺いました。

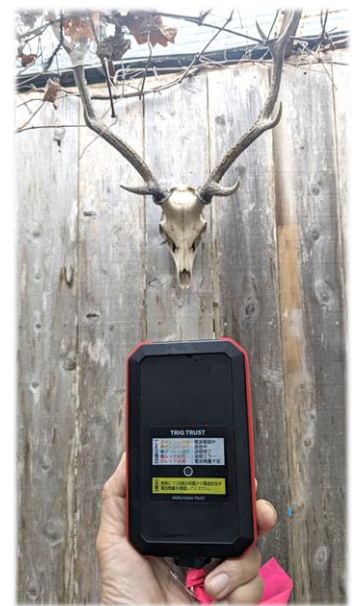
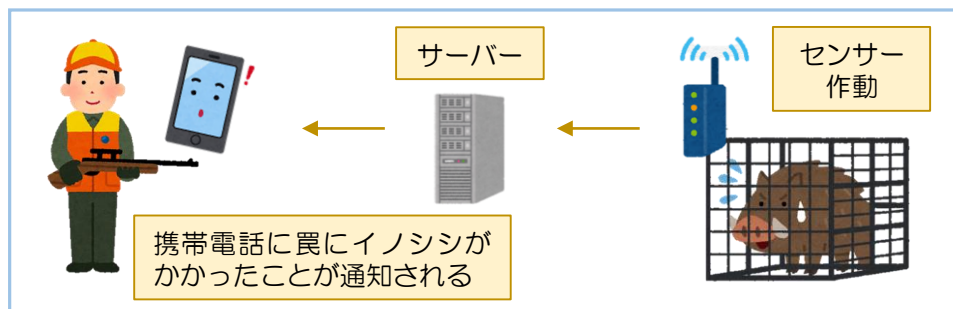
元沢さんは、2017年に南房総・丸山地区へ移住。コーヒー焙煎業を営みながら狩猟に携わっています。畑が荒らされる被害を目の当たりにしたと同時に、くくり罠にかかったイノシシを目撃したことをきっかけに調べて猪肉の美味しさを知り、「自分で獲って食べたい!」と、狩猟免許の資格を取りました。罠を仕掛けて捕獲するうちに近隣の方から感謝されるようになり、獣害を減らすために、罠の仕掛け方などの技術を仲間たちと共有するようになったそうです。

事業の内容

丸山トラストでは、IoT[※]といわれる通信技術を使って、獣害対策に従事する人たちの安全性向上や負担軽減につながる製品の開発に取り組んでいます。

※IoT (Internet of Things)とは、通信機能やセンサーを備えた機器から得られるデータを、インターネットを経由し通信しながら活用する仕組みのこと。

捕獲の際に使用する箱罠やくくり罠のセンサーが作動したら従事者にメール・LINEで通知されるという仕組みです。現地に行かなくても罠の作動を検知することで従事者の安全性を確保し、さらに効率的に見回りができることで労力を軽減できます。設置場所や方法、通信状況など、通信機器の実証実験を行いながらメンバー間で情報共有し、精度が高まるよう改善につなげています。



製作した機器「Trig Trust」

活動メンバー



元沢さんはじめ活動メンバーは、仕事や立場、エリアも様々ですが、「自分の圃場が荒らされるのを阻止したい」「本業や生活を脅かすリスクを避けたい」「自身の技術向上・実益と社会課題解決が直結している」など、獣害対策への動機と想いも様々に取り組んでいます。市内で捕獲されたイノシシの多くは、土の中に埋めて処理されるそうだが、解体の講習を受けた元沢さんは捌いて冷凍し、日々の食卓で美味しくいただいているそうです。

(次号へつづく)

