

H22年度 調査研究「捕獲率を高める箱わな設置」成果物

箱ワナ捕獲 マニュアル



平成 22 年 11 月

滋賀県日野町有害鳥獣被害対策協議会

はじめに

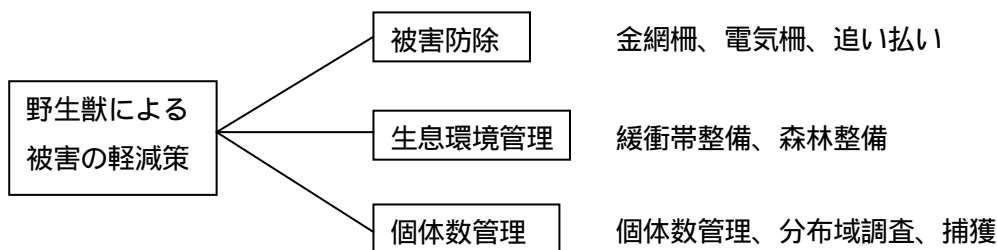
野生獣による農業被害、生活環境の悪化が年々拡大しています。特に農作物の被害が深刻で、ニホンジカによる早苗などの食害、踏み荒らし、イノシシによる水稲収穫前の農作物の倒伏、畦畔の崩壊等、多大な損害となっています。被害範囲も年々拡大し、防護柵を施した里山から年々平野部に被害が移動しています。このようなことから農作物の生産意欲を無くし、後継者不足と相まって耕作放棄地の増加が懸念されます。

日野町有害鳥獣被害対策協議会では、金網防止柵の設置推進、猟友会への捕獲協力依頼、獣肉利活用等の事業をすすめながら被害の軽減と獣害対策意識の向上をはかっております。被害を軽減させるためには 被害防除 生息環境管理 個体数管理を組み合わせながら効果的に進めることが大切です。

しかし、野生獣の習性が十分理解できていないため、特に の個体数管理(捕獲)が思うように進んでいないのが現状です。そこで、当協議会では捕獲技術の向上をはかるため、平成 22 年 11 月 4 日に実施した栃木県の須永重夫氏の「おり罠等の技術講習会」の内容、さらに当協議会で実施しています野生獣行動域調査ならびに習性調査さらに捕獲試験等の結果を参考に、捕獲のための留意点をとりまとめました。

このマニュアルを参考にさせていただくとともに、関係各位の知恵を共有しながら個体数管理(捕獲)の向上をはかり、農業被害が軽減されることを願うものです。

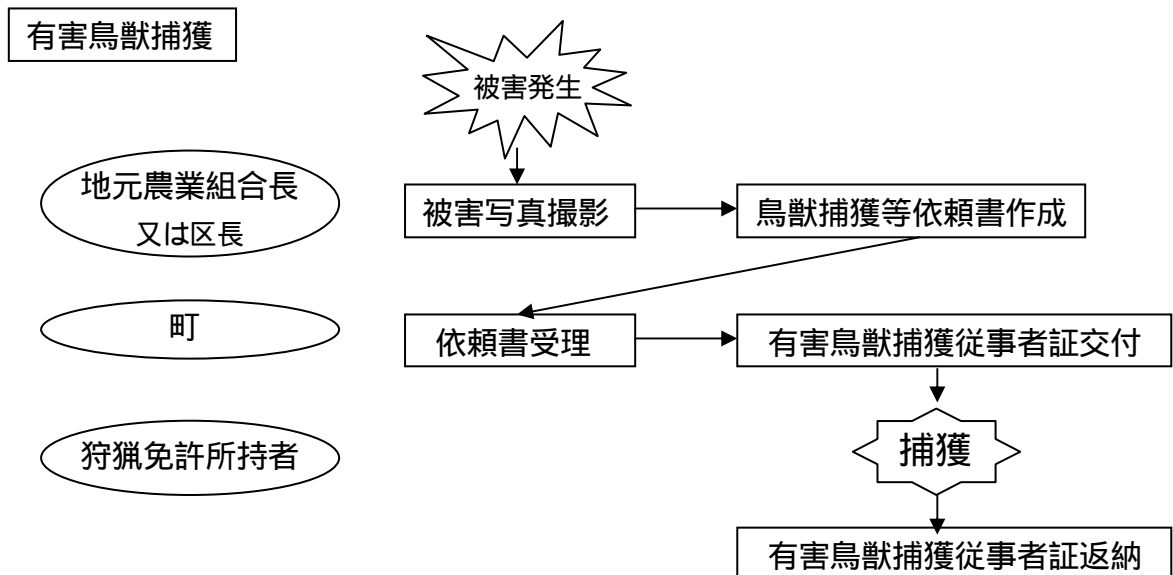
日野町有害鳥獣被害対策協議会



1. 捕獲による適切な個体数管理

個体数管理には、 狩猟による捕獲と 有害鳥獣捕獲制度があります。 の狩猟期間中の捕獲だけでなく、獣害対策を実施した上でも被害が軽減されない場合は、狩猟期間外でも捕獲できる の有害鳥獣捕獲制度があります。

有害鳥獣捕獲を実施するには、事前に被害写真を撮影し、日野町に依頼する必要があります。日野町では依頼書を受理した後「有害鳥獣捕獲従事者証」を狩猟免許所持者に交付し捕獲作業を依頼します。



2. 捕獲従事者と関係法令

野生鳥獣を捕獲するには、法定猟法の種類に応じた**狩猟免許**が必要になります。
 （都道府県知事が実施する狩猟免許試験に合格）さらに狩猟期間中に狩猟を行うには**狩猟者登録**が必要になります。また銃を使用する場合は警察から**所持許可**を受けなければなりません。また、狩猟免許は**3年ごと**に更新が必要です。
 狩猟期間は、11月15日～翌年の2月15日（ただしニホンジカは3月15日）までです。
 狩猟が禁止されている場所には、鳥獣保護区・休猟区・公道・指定された都市公園等・社寺境内・墓地などです。さらに特定猟具での禁止や制限区域があります。また、銃猟については日没から日の出までの狩猟が禁止されています。
 垣、さくなどで囲まれた土地や作物のある土地での狩猟は土地所有者の許可が必要です。
 猟区に入って狩猟を行う場合は、日野町が定める規定に基づいて入猟承認料を納めて許可を受けなければなりません。

関係法令

- 鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（環境省）
- 鳥獣保護区、鳥獣の捕獲許可、狩猟免許、登録等について
- 銃砲刀剣類所持等取締法（警察庁）
- 銃砲や刀剣類の所持規制等について
- 火薬類取締法（経済産業省・警察庁）
- 装弾（実包）などの火薬類の売買・保管・消費規制等について
- 地方税法（総務省）
- 狩猟税等について
- 地方公共団体の手数料の標準に関する法令（総務省）
- 狩猟免許の取得・更新や狩猟者登録申請の手数料等について
- 日野町猟区管理規定（日野町）

3. 箱ワナの設置場所と構造

法令に則った適切な地域であることを確認し、野生獣が集まりやすい場所を選定します。捕獲のための条件のなかで、80%が箱ワナの設置場所とエサです。須永氏の経験から最もイノシシを捕獲しやすい箱ワナの設置場所は以下のとおりです。

暗くなく明るくもない適度な光量がある。

近くにぬた場（ダニなどの付着虫を落したり、水飲みのための泥沼）がある。

人家等の構造物からあまり離れていない（常に人工の構造物を毎日見ているので箱ワナに対して警戒心を緩める）

獣道や荒らした所が多く存在する。

ニホンジカについては 〇〇の条件を確保し設置して下さい。

さらに詳細な設置位置は

山際ラインや水路際ラインと平行にする。さらにラインにできる限り近づける。

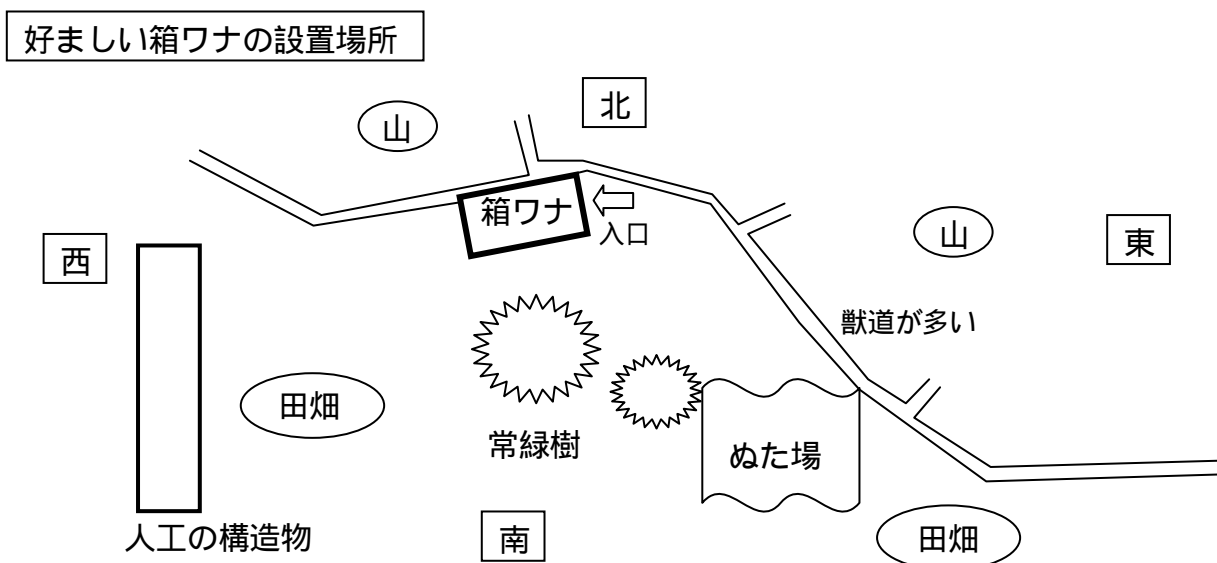
近くに道路がある場合、道路から箱ワナを見下ろすような低い場所での設置は好ましくない。

片開きの場合は入り口を山に向ける（入り口を暗い方に向ける）

土俵のように盛り上がっていないこと。



このような場所がベスト



箱ワナの構造については警戒心を緩める両開きの扉がベストです。しかし、片開きでも入るまでに時間は少しかかりますが、エサが良ければ問題なく入ります。

箱ワナの入り口はバリアフリーにし、底部のメッシュは付近の土で隠して下さい。

足下が不安定では警戒します。また、落ち葉など踏むことで音のする物は置かないで下さい。音に敏感な野生獣は警戒します。

イノシシは子イノシシが先に歩いて、親が後ろにいるので親が捕獲できないと誤解されています。必ず親イノシシの後を子イノシシが付いています。親イノシシが捕獲できない理由は場所や設置方法が悪いため、親イノシシが警戒して躊躇しているあいだに、子イノシシがトリガーに接触してしまうのが原因です。親イノシシが警戒せずに入れる箱ワナを設置できる技術を磨いてください。

4．エサの準備

イノシシは美食家です。米ヌカを主体にサツマイモ、カボチャ、リンゴ、ゆるご、おから、酒粕などを混ぜます。(イノシシの口は小さいので固形物はサイコロ状に細かく切って食べやすくしてください。サツマイモは洗って清潔にしてください。)さらに粉碎塩をひと握り程度ふりかけて下さい。(通常の塩に比べて粉碎塩は雨水などで流れにくい)



サツマイモ、カボチャ、リンゴは、小さく切ることがポイント
固形物が無ければ、米ヌカ、ゆるご、おから。酒粕が無ければ安価な酒をふりかけてください。

野生獣もそれぞれ好みがあります。単一のエサでは多く集まりません。

箱ワナへのエサの設置は、真ん中に置かずに箱ワナの縁に置いて下さい。外から野生獣がヨダレを垂らしながら、かじりやすいことが大切です。どうしても食べたくなくて箱ワナの中に入ります。

他の野生獣に食べられないように、最後に米ヌカを被せて下さい。イノシシの鼻は犬の7倍といわれています。30m先からでも箱ワナの中のエサを見つけます。ニホンジカのエサは米ヌカに塩を混ぜたもので十分です。



5. 箱ワナの管理方法

箱ワナのチェックはできれば毎日行って下さい。

箱ワナを餌箱と思わせるために、エサは箱ワナの外に撒かないで下さい。できる限り多くの野生獣を集めるために最低10日間は扉が落ちないように固定して下さい。1週間ほどしたら入りかけるのでエサは多め(20リットルバケツに山盛り1杯程度)にして下さい。

片面扉の場合、親イノシシが奥まで入るようになったら扉のセットをします。扉のセットをしたら、さらにエサは多めに置きます。

捕獲後、外部にいた学習能力の高い野生獣は二度と寄りつかないと言われますが、そのようなことはありません。エサが良ければ必ず寄りついて、箱ワナの中に入ります。捕獲したら直ぐにまた扉をセットし捕獲体制に入らずに、1週間は餌づけをして下さい。場所とエサが良ければ多くの野生獣が集まってきます。集まってくる機会を与えることで、1つの場所で多くの成果を上げることができます。



一度に3頭のイノシシを捕獲

止め刺し・放血したイノシシ

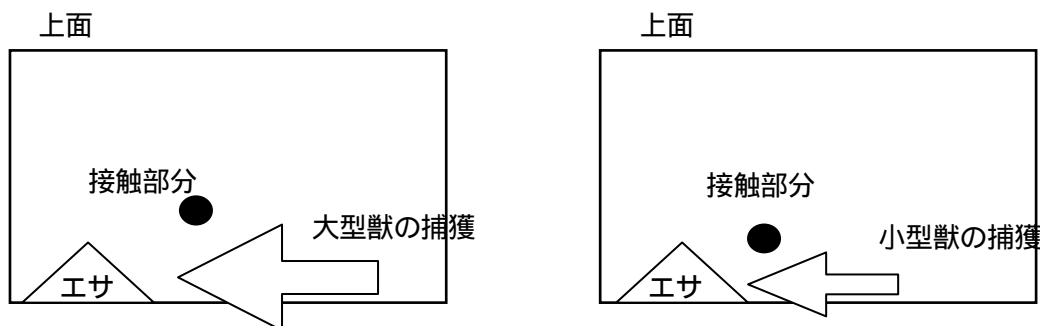
6. トリガー部分の注意点

イノシシは非常に反応が敏感です。3頭入った箱ワナの扉が閉まるまでに2頭が脱出する映像を捕らえています。

サラダオイル等をたっぷり塗って扉をスムーズに閉めることと、高さ1m程度の箱ワナについては20%程度閉まった状態で落下(開口部の高さを80センチまでにする)させると早く全閉します。

野生獣のトリガー接触部分の位置と高さも重要なポイントです。鼻や口で引っかけることを想定するのではなく、野生獣は必ず下をくぐる習性を利用して、背中で引っかけることを想定して接触部分の位置を決定して下さい。接触部分は野生獣によく見えるようにワイヤーもしくは畑作用ハウスに使うパイプでもかまいません。この方法を採用することにより、さらに奥に身体が移動し重心が前に移動します。

トリガー設置断面図



7. 捕獲獣の処理方法

体格によって処理方法を選択します。中型獣以下は小型箱ワナに誘導して処理すると簡単に身体を固定できます。大型イノシシまたはニホンジカは箱ワナのメッシュに入る丸太を20本程度用意（ニホンジカは固定が容易なため10本程度でもよい）し、徐々に詰めていきます。ニホンジカは狩猟ナイフで処理できますが、イノシシはヤリを使わないと危険です。



小型の箱わなへ誘導

板でイノシシを固定して止め刺し

刃物は銃刀法の許可の範囲で使用して下さい。（片刃で刃渡り15センチ未満）刃渡り15センチ以上の長いものは警察にて許可を受けて下さい。（5.5センチ以上の両刃は所持禁止）

8. 解体方法

止めさし後、速やかに内蔵を取り出しますが、大腸菌の拡散を避けるため食道から肛門まで傷つけないように取り出します。



皮剥は筋肉を傷つけないよう慎重に実施します。



廃棄物をまとめるとともに、食用部分を水洗い清拭後、エタノールをスプレーし消毒します。

清潔な作業台にて、骨を取り外します。

部位別に真空パックし冷凍保存します。

注：自家消費以外で「獣肉」を販売するには、「食肉処理業」および「食肉販売業」の許可を得た「解体施設」で処理する必要があります。