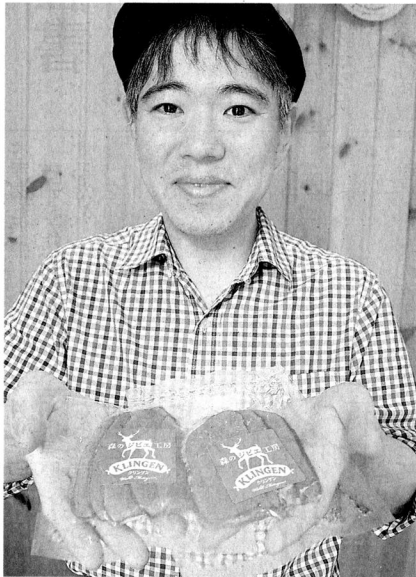




鳥獣対策の実証実験で活用するドローン



エゾシカ肉を使った新商品「森のジビエ工房 クリンゲン」＝岐阜市西材木町、ドイツデリカテッセン クリンゲン

獣害対策、北海道で捕獲

駆除エゾシカ商品化

獣害対策で捕獲した北海道のエゾシカの加工品を岐阜市で販売する試みが4月から始まっている。次世代ロボット開発などを手掛けるレシピシステム(大垣市)の関連会社が小型無人機ドローンを使って捕獲した獣肉を現地加工。ドイツ製「ドイツデリカテッセン クリンゲン」(岐阜市)で販売し、有害鳥獣の活用につなげている。北海道での実績を踏まえ、今後は鳥獣被害に悩む県内の自治体との連携も視野に入れる。(河合修)

レシピシステムは、国の国家戦略特区事業の認定を受け、2017年からドローンを使った鳥獣駆除の実証実験を北海道大樹町で進めている。18年には鳥獣被害対策のための関連会社「ジュラテクノロジ」を設立。スタッフは約20人で、全員が猟銃免許などを取得する。

現場では、ドローンで動物を追い立て、わなと運動して捕獲する効率的なシステムを研究。レシピシステムの富田茂社長(52)は「広大な北海道での被害対策には上空のドローンが役立つ」と話す。

同社は、デリカテッセンの店主野村吉央さん(42)の監修で町内の施設にスモーク設備を導入。エゾシカのモモの部分加工して商品化し、岐阜市に届ける。デリカテッセンでは100

0号1180円(税込み)で販売。野村代表は「味がしっかりしている。エゾシカは珍しいので、買い求める人も多い」と話しており、今後はほかの部位の加工品も検討している。

大垣の会社、ドローン活用