

食の宝庫 茨城の新たな冬の味覚

ひたちのくに

「常陸国天然まがも」誕生！

2023年12月1日（金）からメニューフェアスタート



日本一のレンコン産地である茨城県は、全国有数のマガモの飛来地でもあることから、収穫前のレンコンが食害され、農家の生活に深刻な影響を与えています。

そこで県は、県内の狩猟者や食肉処理施設、飲食店と共に、飛来したマガモを伝統的な網猟で捕獲し、ジビエとして利用することで、農作物への被害防止だけでなく、新たな食材として有効活用することで所得に代え、地域を活性化させる取組を進めてきました。

この度、その取組が実を結び、茨城の新たな冬の味覚として「常陸国天然まがも」が誕生しました。そこで、誕生に合わせて12月1日（金）から、県内の人気飲食店において「常陸国天然まがもフェア」を開催いたします。

報道関係の皆さまにおかれましては、是非、「常陸国天然まがも」について、メニューフェアと併せてご紹介くださいますようお願い申し上げます。

※茨城県のカモ類による農作物被害：約1億6千万円（2022）

【主にレンコン（鳥獣被害全体の46.2%）】

表1. 令和4年度農作物被害金額

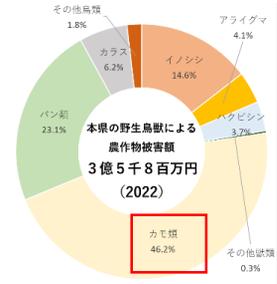


表2. マガモの飛来数と捕獲数の推移（茨城、新潟）



～常陸国天然まがも～

越冬のためシベリア等から渡ってきたマガモを、狩猟期間（11月15日～翌年2月15日）に伝統的な猟法である「むそう網*」を使用して捕獲しています。

網猟で捕獲したマガモは、銃で獲ったものと違い、傷みのないきれいな肉がとれます。処理方法によって、うま味となる血液を肉に閉じ込めることができるほか、しっかり血抜きを行うことで、肉本来の味を楽しむこともできる食材です。また、**天然特有の野趣あふれる香りがあり、肉質は弾力がありながら歯切れが良く、旨味が強い**といった特長があります。

マガモをジビエとして利用することは、農作物への被害防止だけでなく、いただいた命を無駄にしない、人と自然がつながるサステナブルな循環型経済の創出にもつながることが期待されています。

*鳥がまき餌に誘われて地面や水面に飛来した際に、伏せておいた網を離れたところからワイヤー等で操作することにより、鳥に被せて捕獲する仕掛け。

Point

- 網 獲 り：手間と時間を要し、高価格で取引
- 天 然：個体差があり、調理には技術が必要
- 希 少 性：捕獲できる時期、場所、数量が限定
 - ・狩猟期間：11/15～2/15
 - ・場所：霞ヶ浦周辺等、飛来地が限定
 - ・捕獲数上限：1人200羽/狩猟期間
- 歴 史：常陸国風土記にも残るカモ猟の歴史
- 社会貢献：レンコンへの食害対策

・農作物被害対策と、いただいた命を有効に活用する **サステナブルな社会への貢献**にもつながる取組

・季節、地域、数量限定の、希少な**高級食材**

食の宝庫 茨城の新たな冬の味覚をご賞味ください

常世の国 茨城は全国有数のマガモ飛来地

豊富な餌があり、霞ヶ浦などの湖沼を有する茨城県は、全国有数のマガモの飛来地となっています。古くは、奈良時代に編纂された常陸国風土記に「ヤマトタケルが鴨を射落とす」との逸話も残っています。しかし、これまで県内での捕獲数は少なく、流通も一部に限られていました。

一方、茨城県は、全国一のレンコン産地となっていますが、毎年冬に飛来するマガモに食害され、2022年度の被害額は約1億6千万円にものぼっています。

このため、茨城県ではマガモを、新しい冬の味覚として有効に活用しようとする取り組みを進めています。

伝統的な『網猟』で獲る、「常陸国天然まがも」

越冬のためシベリア等から茨城県に渡ってきたマガモを、狩猟期間（11月15日～翌年2月15日）に限られた数のみ、伝統的な網猟で捕獲したものを「常陸国天然まがも」と名付けました。

網猟で捕獲したマガモは、銃と違い、傷みのないきれいな肉がとれます。肉質は、弾力がありながら歯切れがよく、天然特有の野趣あふれる香りや旨味が強いといった特長があります。

サステナブルな社会への貢献

マガモをジビエとして利用することは、農作物への被害防止だけでなく、いただいた命を無駄にせず、捕獲したカモの有効活用を同時に進める、サステナブルな社会への貢献にもつながる取組として期待されます。

