

ツキノワグマ捕獲用誘因餌物 ハチミツベース藤田版

ハチミツに添加物を混合する本来の目的

- ・ハチミツの品質とくに糖度によって粘張性が製品によって異なる。とくに気温が低いと粘度が高くなり、結晶化・固化する。要は低温下でも液状を保つため希釈して作業しやすくするため。

成分	基本	原料ハチミツが固化していた場合	5月以前、11月以降	5月以前、11月以降 増強版	備考
ハチミツ	18 リットル	18 リットル	18 リットル	18 リットル	一斗缶の容量 重量24kg/18リットル(1缶)
赤ワイン	1.8 リットル	2.0 リットル	2.0(2.2) リットル	2.0(2.2) リットル	単価の安いものでよい
食酢	0.45 リットル	0.45 リットル	0.9 リットル	0.9 リットル	単価の安い穀物酢でよい 市販品は1瓶900mlのものが多いため
25%以上の焼酎等				0.5 リットル	銘柄は問わない。ホワイトリカーなど可。単価の安いもの
そのほか					果物類、その他の食品類(鶏肉など)

()結晶化・固化ハチミツを原料とした場合

注意

- ・混合の際、一斗缶そのものをガステーブル、カセットコンロなどで過熱できるが、できれば半量など小分けして調整すること。
- ・ハチミツを加熱する場合、60度以上にならないようにしたほうがよい。焦げないように攪拌(攪拌機を付けた電動ドリルなど利用する)。
- ・水だけで希釈しないのは腐敗対策。水のみの場合、酵母その他の腐敗菌などが働き出す。アルコールと食酢でその働きを止める。
- ・アルコールには嗜好性が期待できる、とおもう。しかし、酒類に含まれる有機酸類、香気成分、人工香料の誘因効果の実効性は未知。
- ・同時に昆虫、特にスズメバチ類の誘因効果が大きいことに注意すること。
- ・ハチミツの香気成分は、花蜜由来のエステル類に着目されがちだが、むしろミツバチが産生する不飽和脂肪酸類、他揮発性生成物(フルフラール類など)も評価すべき。ということで、中国産ハチミツでも国産でも、100%ハチミツであればおそらく差はない、と思われる。
- ・原料ハチミツの糖度、花粉などの微粒子の量などによっては希釈しても結晶化することがある。
- ・筆者が直接関わった学術捕獲に果物類・その他の食品類を誘因物として使用したことはなく、有害駆除など殺処分の場合のみ。
- ・5月以前、11月以降気温が低いので、基本混合比では固化する場合があるため希釈比率が変わるが、成分濃度差による影響をオルファクトメトリ等で試験をしたわけではない。
- ・これによって劇的に捕獲率が上がる訳ではない。罠設置環境中に無いもしくは少ないニオイ成分を添加することによって、トラップなどに接近したクマの注目度が高まるかもしれないという二次的効果は期待できるだけで、いないクマまで呼び寄せる材料ではない。
- ・各調査研究には基本姿勢や概念の違いがある。それによっては必ずしも液状に加工する必要性がない事、人為的添加物の影響を危惧もしくは否定する意見もある事を明記する。