



Newsletter No. 10

< 2002 年 4 月 10 日発行 >

H. ダンカン博士シカ管理セミナー - 1
 猟区ワークショップ報告 - 3
 2002 総会 & セミナーご案内 - 4
 斜里町におけるエゾシカとの出会い - 5
 西興部村のシカ肉パーティー - 6
 シカと聞け第3話：藤田朋之@ホテル森夢 - 7

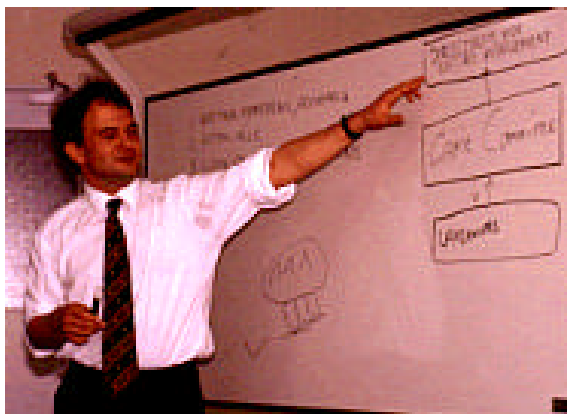
事務局：〒061-0212 北海道石狩郡当別町字金沢 166-8 01332-5-5533 Fax01332-2-3013

<http://www.yezodeer.com/> E-mail: ida@gallagherage.co.jp

Topic1 スコットランドとノルウェー：異なるシカ管理事情

ハリー・ダンカン博士（ノルウェー - 自然研究所・行動生態学）のセミナーから当協会主催の「シカ管理セミナー」が3月13日、北海道大学獣医学部で開かれました。講師はノルウェー自然研究所のハリー＝J. ダンカン博士（Dr. Duncan, J. Halley）。故郷スコットランドと、現在住まわれるノルウェーにおける野生アカシカの保護管理政策について、1時間半にわたって解説されました。その結果、スコットランド、ノルウェー、そして日本の、それぞれのシカや狩猟に対する考え方、シカ管理の実情などについて違いが浮き彫りとなりました。今回のセミナーは、当日の通訳を含め、梶光一氏（北海道環境科学研究センター自然環境保全科長）にご協力いただきました。

< 抄録・写真：平田剛士（協会事務局） >



大地主たちの大半は、南部地方や外国に住んでいる人たちです。シカ管理は、狩猟のためにおこなわれていますが、ここでの狩猟は、地主たちが、地主たちが招いたお客さんたちだけ、つまり、地元に住んでいない人たちが楽しむものであって、地元の人びとが狩猟を楽しむ習慣も、狩猟が地域経済に寄与することもほとんどありません。

「シカは地主の財産」と認識されているので、数を増やすのも減らすのも、地主の意向次第です。大地主たちは、政治力を持っているので政府も口出ししにくく、1959年に「アカシカ委員会」（Red Deer Commission）が設立はされたのですが、その管理権限が行使されたことはこれまで一度もありません。

1970年代にはスコットランド政府が、RDCと環境規則「スコットランドの自然遺産」（Scottish Natural Heritage）の調査結果に基づき、「スコットランド高地地方のシカは増えすぎている」という認識を示しましたが、結局これまでの30年間でシカ数はさらに増え、いま35万頭以上が生息しています。これは1960年の倍のレベルです。

もちろん個体数モニタリングや各種調査が十分な予算と体制のもとでおこなわれています。個体群管理は成功せず、シカたちは高地地方の森林更新を阻害する最大の要因になっています。地域の人たちにすれば、シカは森を食い荒らす害獣でしかありません。狩猟は

きょうはスコットランドとノルウェーのシカ保護管理についてお話しします。どちらの国も、地形や気象条件はとてもよく似ていますが、土地の所有形態が全く異なっていて、そのせいで、シカ管理の姿も大きく違ってきます。

「シカは地主の財産」：スコットランドの場合

スコットランドでは、北部から北西部にかけての高地地方（Highland）でアカシカが管理されています。特徴的なのは、私有地がびっしり密接しあっていて、おまけに私有地のおおのが非常に広大であることです。高地地方の面積は北海道のほぼ半分にあたりますが、その半分の面積を、せいぜい百人以下の大地主たちが所有していて、最大の私有地は4680平方キロもあります。

個体群コントロールには役立っていないのです。

そんな中、最近になって、スコットランド議会在土地所有と環境に関する主導権をイギリス政府から委譲されました。スコットランドにおいて、国土回復(Land reform)は重要な政治課題です。この3月、スコットランド議会は国土回復に関する新しい法案を可決見込みですが、政府のアクションプランにはシカ対策も盛り込まれています。いまはとにかく強度の個体数削減策をとらなければならないのが、スコットランドのシカ管理の現状です。



シカの増加や羊の放牧の影響で、森林破壊が進むスコットランド。
< Dr.Duncan 提供 >

「シカは土地に根ざした財産」

：ノルウェーの場合

ノルウェーはどうでしょう。スコットランドと異なるのは、国民に階級差がそれほどない、ということです。それが土地所有形態にも反映していて、野生シカの生息地 農村部 では、1人当たりの所有地面積はおおむね1平方キロといったところ。政府の奨励もあって、地主は川のそばに家を建てて住み、まわりに農場を拓く、というパターンが多く、農場の先は森に覆われた丘陵地帯、さらに山岳地帯へとなだらかに続いている、というのが典型的な風景です。

地主は、自分の地所で狩猟する権利(hunting right)を持っていますが、それをほかのハンターに販売することもできます。この制度によって、農村には都市部の人びとも大勢やってくると同時に、地元のシカ個体群を直接的に管理できるわけです。

具体的な仕組みはこうです。シカ(red deer, moose, roe deer, reindeer)の保護管理は地主と地方自治体(Township)、それに中央政府の三者によっておこなわれています。各地域ごとの管理プランを立てるのは、地主たちや地元ハンターたちの中から自治体を選任し

て組織する「狩猟委員会」(Game Committee)で、猟区を設定したり、狩猟割り当て頭数を種ごとに定めたり、といった調整ごとはこの組織がおこないます。

言い忘れましたが、狩猟はノルウェー人にとって心の拠り所なんです。解禁日はあたかも年に一度の大イベントのような盛り上がりになります。都市の人でも大勢が狩猟権を買って農村部にやってきますし、だから狩猟が農村部の地域経済にもつながるわけなんです。

シカ管理には政府の自然管理局(Directonate for Nature Management)も関わっています。各地の狩猟委員会は、どうしても狩猟制限を緩めに設定しがちなんですが、設定値と狩猟実数を比較するなどのセンサスを通じて、適正な設定をおこなうように勧告するのが、自然管理局の役目です。自然管理局は狩猟資源を持続可能な状態に維持すると同時に、環境や農作物へのシカの悪影響を最小化することを目指しています。

このようなシカ管理システムは、農村部の人びとにたいへん支持されています。ノルウェー人たちは、シカも含めて、狩猟動物は土地に根ざした財産だ、という意識をはっきり持っていますし、じっさい狩猟にかかわる利益が全部、地域に入ってくる仕組みになっています。だから日本などに比べて、シカの食害に対する農家の寛容度も、かなり高いと思います。

スコットランドの場合と比べても、シカ管理が成功するかどうかは、経済的・社会的なシカの位置づけ、重み付けの違いによって、大きく左右されるのではないのでしょうか。

ご静聴どうもありがとうございました。



スコットランドに比べて豊かな森林が維持されているノルウェーの自然景観。
< Dr.Duncan 提供 >

ハリー・ダンカン氏 (Dr.Duncan.J.Halley) について：ノルウェー自然研究所の若手研究者で、スコットランド出身。専門は海鳥と草食獣の行動生態学で、最近では南アフリカのボツワナでパツファローの行動生態を研究。昨年10月から今年4月上旬まで松前国際友好財団の奨学生として北海道環境科学研究センターに招かれ、北海道大学地球科学科の実験施設の協力を得ながら、1990年以降に収集した足寄産のエゾシカの歯を材料に、炭素と窒素の同位体を用い、生息密度の増加に伴う採食の変化を追跡している。北海道のシカのフィードバック管理に高い関心をもっている。4月下旬にノルウェーに帰国予定。ダンカン氏はセミナー後、協会事務局関係者にEメールを寄せ、ノルウェーのシカ管理についてはエゾシカ管理の参考になると思うので、現地視察の希望があれば、喜んで受け入れのアレンジなど労をとりたいとお申し出下さいました。ダンカン夫人は日本女性なので通訳などもお願いできますし、来年あたり当協会で「ノルウェーの森シカツアー」を企画しないかとの声もあります。なお、前ページ2枚の写真は、スコットランドとノルウェーのシカ管理状況の一端を示すものとして、メールで博士が送付くださったものです。

Topic 2 「猟区ワークショップ：北海道の可能性についての検討会」

3月13日のダンカン氏セミナー後に開催。約20名が意見交換

約2時間のダンカン氏のシカ管理セミナー後、大泰司紀之会長の進行により、各地からの会員など約20名の参加で「猟区ワークショップ」が開催されました。

道環境生活部自然環境課エゾシカ対策係長の宮津直倫氏が、これまでの道の猟区に関する調査実施など経過を紹介。14年度はさらに進んで、モデル的な猟区設定に向けて意見収集をしていきたい旨、説明がありました。それを受けて、モデル猟区の基本的考え方やポイント、クリアすべき問題点、候補地、またシカ猟の現状など、さまざまな観点からざっくばらんな意見交換が約2時間にわたって行われました。

猟区設定の考え方では、「地域経済とのリンクを図ることが重要」、「流通、商品化を視野に入れた総合的推

進を」、「害獣管理ではなく道民の資源管理の視点を」、「猟区設定のメリットをまず整理してみれば」、「鳥獣保護法には産業振興の視点がないので基本的議論が必要」などの意見。また、「アトピー対応の食材としてシカ肉への注目は全国的に高まっている。シカ産業を創設するつもりで取り組む価値がある」との声も。

さらに具体的な提起・提案では「ハンティングを教えることも含めた猟区を」、「猟区を案内できるガイドの養成を」、「解体処理場が少ない。冷凍車の活用はできないか」など、猟の実情に詳しい会員から貴重な意見が出されました。モデル猟区の検討は協会にとっても新年度の大きなテーマになりそうです。()

「ごちそうさま情報」 レストラン

「コートドール」にエゾシカ出現！

2月8日にコートドールでフルコースという機会がありました。

「メインのお肉料理はこの中からお選びください」と言われ、メニューを覗き込むと、なんとそこに「エゾ鹿とフォアグラときのこのパイ包み」などという一品があるではありませんか。

感激のあまり思わず「こう見えても私、エゾシカ協会の会員なの・・・」と口走ってしまった、当然それを戴くことに。私を含めて3人が食したのですが、皆大満足でした。

小さめにカットした鹿肉にフォアグラときのこがブラウンスソースで適度に絡まり、サクサクのパイの中に納まっておりました。

「鹿肉は苦手だわ・・・」と言う人が1名居りましたが、彼女に向かって井田さん(協会事務局長)にいつもご馳走になる数々のメニューとその味について知らず知らずのうちに熱弁を振るっている自分に気づき、少しは会員らしくなってきたと確認できた一夜でした。

新会員 森田裕子

レストラン COTEDOR 札幌

札幌市中央区宮ヶ丘1の2の38

61411501

午後六時から午後十一時(ランチタイム十一時から

午後三時半) / 定休日は月曜日

ディナーコース4800円から

ご案内
!

エゾシカ協会 2002

総会 & セミナー

そしてシカ肉味わう懇親会

セミナーと懇親会は会員以外の方も参加歓迎です。

5 月 24 日 (金) 14 : 30 ~

ホテルアルファ札幌 地下 2 階

レストランアルジェンヌ

札幌市中央区南 1 条西 5 丁目

電話 0 1 1 - 2 2 1 - 2 3 6 8

総会 14 : 30 ~ 16 : 00

セミナー 16 : 00 ~ 17 : 30

対談「いま私たちにとってエゾシカとは？」

- 料理長、研究者と語る -

上條 一氏 (ホテルアルファ札幌・洋食料理長)

梶 光一氏 (道環境科学研究センター自然環境保全科長)

報告「スコットランドのアカシカの保護管理は
地域の人々とともに」 林 好美氏

シカ味わう懇親会 18 : 00 ~ 20 : 00

< 会費 > 4500 円

< 予定メニュー >

腿肉のリテーサラダ仕立て / 腿肉のカレー

スネ肉のスープ / 腿肉のじゃがいも包み焼き ほか

総会でご意見をお聞かせください エゾシカ協会の提言 (アピール) 案について

公益活動団体の中には、広く地域社会や行政など関係機関に対する提言を総会で検討し、決議 (アピールとして採択) 発信するということが行われています。エゾシカ協会でもこうしたことを考えてはどうか、という会員のご提案もあり、今回の総会では試みとして、以下のような事務局案を作成してみました。これをもとに会員の方々に総会当日、または事前にご意見、ご提案をいただければと思っております。以下、よろしくお目通しをお願いします。 < 事務局長 : 井田宏之 >

平成 14 年度 (社) エゾシカ協会の提言 事務局案

< 項目 >

1. 衛生基準の社会認知・周知、運営方法の模索
2. 農林業被害・交通事故の全道の把握 (フェンスの影響調査含む) と全道の対策
3. エゾシカ肉をもっと食べよう (食べる人をふやそう)

< 項目 1 についての提言文案 / 2 ~ 3 は検討中 >

鹿肉などの野生肉に関する衛生基準等の策定について最近、様々な食品において安全性に係る事故・事件が発生し、消費者の食品衛生への関心が、これまで以上に高まりをみせている。また、鹿肉等のワイルドミートについては、我が国での消費量は僅かなものに止まっているが、その要因として、一般的な食材としての食習慣がないことに加え、衛生面に不安を感じ、敬遠されている点も大きいものと言われている。こうしたことから、当協会としては、これまで、鹿肉の流通・加工段階における「衛生管理マニュアル」等を策定し、現在、その普及に取り組んでいるところである。しかし、近年の食品衛生をめぐる環境を考慮すれば、より公共性・規制力の高い基準、例えば、国における法、または自治体における条例制定等による確立が望まれるところであり、今後、当協会としては、関係機関に対し、これまでの研究・検討成果等を積極的に提供するとともに、その策定を働きかけることとする。

出欠ご連絡のお願い!

総会、セミナー、懇親会の出欠を

同封の申し込み用紙にて FAX でお知らせ願います。 総会ご欠席の場合は、同封の委任状に押印の上、郵送 お願いします。会場の都合もありますので 5 月 17 日までにご連絡をお願いします。

会員ひろば

斜里町におけるエゾシカとの出会い

高木 壽一（会員・斜里町在住）

さほど遠くない昔、この北海道が蝦夷と呼ばれていた頃、この地の人々は地上に生きるものは神々からの贈り物として、キム・カムイを頂点に神として崇めていたが、エゾシカだけは、地から湧き出物（いずるもの）、草や木と同じに有る、として神の位を授けなかった、と言われています。

斜里町に和人が住むようになったのは、1685年ソウヤ場所の（サケの場所請負制度）開設よりおくれる事105年後の1790年ソウヤ場所からシャリ場所が分節して運上屋（会所）が開設された頃と言われている。

そして更に遅れること87年、1877年、明治10年に成って、エゾシカ獵の為にシャリ（あしの繁る所）の地に渡来した鈴木養太氏は、風光明媚なこの地に惚れ込んで定住し農業を始めたが、獵師が本業の彼は、他の農業者から見ると怠け者に見えたのかもしれない。

このような事から、北海道には、至る所エゾシカが溢れていたと思われるが、缶詰工場を建て、乱獲に継ぐ乱獲や予想を遥かに超える豪雪により、無尽蔵と思われた地から湧き出るエゾシカも絶滅の危機にさらされる事と成ったのでしよう。

その後、エゾシカはシャリの地からは姿を消し、人々が

しかし、地から湧き出る物と言われた程、そこかしこに満ち溢れていたエゾシカの生命力、強靱な己の足のごとく、我々人間の目には見えない山奥で復活し、置戸町の農作物に被害を与え始めていたのです。

1968年（昭和43年）7月21日の早朝、いつものようにヒグマの食痕調査のため、オチカバケ川上流から金山川上流部のエサ場に行く為に、いつもの私の専用の駐車場に車を止め、身支度を整え出発すべく一歩踏み出した時、後ろの笹やぶからガサガサと異様な音、あれ、キツネやウサギの音ではないな、愛するキム・カムイか、そ…と、振り向くと、れれれれ、何だあれは。

まだら模様も鮮やかな動物が、顔には不釣り合いな程大きな袋角を頭の上につけ、倒れた木の枝の影からじつと私を見ているではないか。

その日の夕方、エゾシカだ、エゾシカだと斜里町の役場に駆け込んだのに誰も相手にしてくれない。

写真屋に現像を依頼して、写真に成ったのが次の日の夕方、この写真を持って行って見せてやっつと、そうですか、エゾシカですか。

気のない返事が返ってきたのは、さしもの私もガツク

り。

うちに帰って、ピンボケ写真を見ながら、何時に成ったらこいつを喰えるのかなー、と憔悴しきつた事を思い出すにつけ、食い意地の張っていたのがみよように懐かしい。このエゾシカが近年斜里町で最初の目撃例であり、この10年後には、有害駆除で奔走する事に成るつとは、この時は想像さえ出来なかったものである。



これがその記念すべき出会いの写真！（1968年7月21日撮影）

会員ひろば

西興部村のシカ肉パーティー

200 人が 7 品に舌鼓！

当協会会員の西興部村養鹿研究会（中原慎一会長）は 2 月 23 日、村内のホテル森夢（リム）で『シカ肉パーティー』を開催しました。今年で 7 回目を迎え、すでに村民に定着した同パーティー。年ごとに規模が大きくなり、今回は村内や周辺市町村から 200 人以上が出席。三宅豊村長、中原会長の挨拶の後、バンド演奏が繰り広げられるなか、会はにぎやかに進行しました。

この日のメニューは 8 品。巻き寿司以外の 7 品は“シカづくし”で、同ホテルの吉永登料理長、藤田朋之さんをはじめとする調理スタッフが腕を振りました。藤田さんは「過去の人気料理を残しつつも、和洋中の全ジャンルで新しい食べ方の提案をしようと考えました」とメニュー構成の意図を説明。シカ肉料理は次の通りです。

しゃぶしゃぶ：しょうゆだれ、ごまだれで。野菜もたっぷりとかツレット：香草を使い、臭みを消す
ザンギ：さめても味が落ちない
鹿肉と野菜の天ぷら：抹茶塩で食す
鹿肉としめじの和風マリネ：ゆでたシカ肉をノンオイルのゆずポン酢でさっぱりと
鹿肉スペアリブ：一度蒸してから焼き、柔らかさを残す
鹿肉とキャベツのピリ辛炒め：コチュジャンで調味

定番メニューのしゃぶしゃぶは今回も一番人気



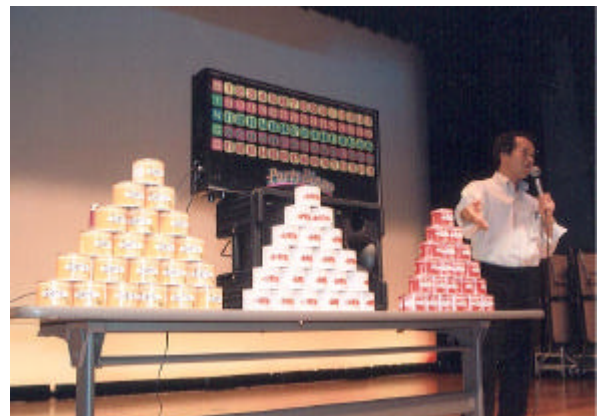
この日、同研究会が用意したシカ肉は約 80 k g。特に人気だったメニューは色鮮やかな赤身肉を使ったしゃぶしゃぶで、刺身やたたきにしたいほど状態の良い肉をだしの中にサッとくぐらせて食します。臭いやクセはほとんど感じられず、それでも弾力と旨みは残り、飽きずにいくらでも食べられる逸品。各テーブルから「おかわり」の声が相次ぎました。食べる機会の少ないスペアリブは、骨の周りの肉の濃厚な味わいが堪能できると好評でした。

1990 年、「シカ肉を西興部村の特産物に」と村民有志 10 人で発足した同研究会。自前の解体処理施設を持ち、地元のハンターの協力を得て、同ホテルへの食材提供のほか、冷凍シカ肉の通年販売（田尾商店 TEL 01588・7・2417）や缶詰加工を手掛けています。缶詰は大和煮、カレー味、みそ味の 3 種類で 160 g 入り 1 缶 600 円（税込）。また、観光用の鹿牧場公園を運営するなど村おこしにも一役かっています。

（阿部貴美子 / 事務局）



骨までしゃぶりたくなるほど旨みが残るスペアリブ



抽選会の景品はシカ肉の缶詰

Venison Gourmet

シカと聞こう！シェフの話

第3話 藤田朋之シェフ@ホテル森夢(リム) 聞き書き：阿部貴美子(グルメライター)

「シカ肉で村おこし」を料理で推進

札幌の精肉店、肉料理レストランなどで15年以上修業を積み、2年前に故郷の西興部村に戻りました。私自身、シカ肉を扱うのは初めてでしたが、吉永登料理長の指導のもと、これまでの経験を生かしながら取り組む毎日です。

「シカ肉で村おこしを」と、エゾシカ協会会員でもある「西興部村養鹿研究会」(以下、鹿研。中原慎一会長)が発足したのが1990年。以来、鹿研の協力により、第3セクターの当ホテルでシカ肉料理を提供しています。メニューは何度か変わり、現在は『村長ラーメン(シカ肉のほか、シメジ、ギョウジャニンニクといった村特産品をのせた辛みそ味)』、『ステーキ』、『カレー』が定番。『ロース肉のカツレツ』、『シチュー』、『チャーシュー』も時折、出しています。自信作はジューク煮込んだ『シチュー』と『チャーシュー』。シタマ部分を使用したチャーシューは八角、ローズマリー、黒コショウで風味付けをしています。圧力なべで加熱して肉の弾力がほどよく残ります。パンにもご飯にも酒にも合い、「牛でも豚でも鶏でもない肉質と独特な旨み」に驚かれることでしょう。

当ホテルで初めてシカ肉を口にされるお客様は多く、特有のクセや臭みを感じさせないように心がけています。鹿研は狩猟時や直後の処理が徹底しているので、肉が良い状態で届けられるのはありがたいですね。厨房に持ち込み、常温で血抜きしてから、さらに冷蔵庫に3日間吊します。ここで完全に血が抜けます。その後、マイナス25度で冷凍します。



普段は鉄板で提供される鹿ステーキ 1800円

北海道一恵まれた環境でメニュー開発

料理の世界に入ってから一貫して肉を扱ってきましたが、シカ肉は未知の部分が多くて意欲がわきます。鹿研の皆さんからは「新メニュー開発のために使いたい部位があれば言ってくれ。いくらでも用意するよ」と声をかけられ、感謝しています。シカ肉料理に取り組むうえで、私ほど環境に恵まれている料理人は道内、国内にいないでしょう。その期待にこたえるべく、「西興部村に来れば、おいしいシカ肉料理が食べられる」という評判が定着するよう、頑張ります。1995年に始まった鹿研の「シカ肉パーティー」は、新メニュー開発の場となります。苦労も多いのですが、毎年楽しみにしている参加者の皆さんにシカ肉の多様な食べ方をご紹介したいと集中します。

3月から当ホテルと道の駅「にしおこっぺ花夢(かむ)」で、ロース肉のソテーをご飯の上にのせた『えぞ鹿弁当』を販売しています。甘辛のみそをブレンドしたたれは1カ月寝かせ、まろやかな味に仕上げました。白ゴマ風味を効かせています。温かい状態で召し上がっていただくため、オーダーごとに調理します。西興部村の名物料理にしたいと、関係者一同、意気込んでいます。



NOTE えぞ鹿弁当 900円

ホテル森夢 レストラン「グリーンリーフ」

西興部村西興部492

電話01588-7-2000

【営】11:00~20:00(ラストオーダー)

【休】無休 【席数】34席

【鹿肉料理】村長ラーメン850円、ロース肉のカツレツ1000円、カレー1350円、フルコース4500円~(要予約)

事務局から

アレコレ Q & A

：第1回「野生生物と交通」研究発表会では、どんな報告がされたんでしょう？ <匿名希望・男性 51 歳団体職員>

はいはい、2月18日、札幌市教育文化会館で開催されたアレですね。(社)北海道開発技術センター主催で本協会も共催してありました。ラムサールセンターの中村玲子氏による講演「人間と野生生物の関わり～いろいろな国を例として」のあと、3分科会に分かれて報告が行われましたが、エゾシカに関しては「エゾシカ・小動物」の分科会で5つの発表が行われました。タイトルと発表者は右の通り。

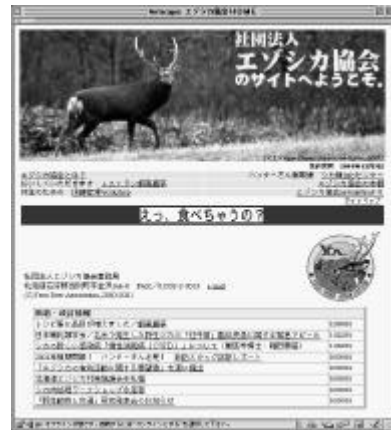
先般、論文集(1冊2000円)が完成しました。詳細は、(社)北海道開発技術センター(011-271-3028 <http://www.decnet.or.jp>)にお問い合わせください。

1. 北海道十勝地方における野生動物の交通事故の現状とその防止策 / 柳川久(帯広畜産大学)
2. 十勝管内の国道におけるエゾシカの交通事故の特徴とその原因について(予報) / 野呂美紗子他(帯広畜産大学)
3. 道道花咲港温根沼線のエゾシカ交通事故対策 / 五十嵐 敏彦他((有)ジー・エイ・シー)
4. 一般国道334号 斜里エコロード整備事業の事業概要および成果について / 伊藤 岳司 他(北海道開発局 網走開発建設部)
5. テキサスゲートの計画について / 原文宏((社)北海道開発技術センター)

Topic (追加!)

道の新「エゾシカ保護管理計画」が確定、公表されました

平成14年3月付で、第9次北海道鳥獣保護事業計画として「エゾシカ保護管理計画」(平成14年4月1日~19年3月31日)が確定、公表されました。「道民共有の自然資源であるエゾシカと人間の共生を目的」としたもので、フィードバック管理手法により、一層充実した調査計画と方針に基づいた計画となっています。素案段階でパブリックコメントに寄せられた道民の意見などを含め、内容は道ホームページ(<http://www.pref.hokkaido.jp/kseikatu/ks-kskk/y/sika/sikatop.htm>)でご覧になれます。



<http://www.yezodeer.com/>

ホームページもお忘れなく！
例えば前号掲載の宇野裕之氏「ヒグマが捕獲したエゾシカ」の生々しい写真が手にとるようにご覧になれます。(4月2日更新)

お詫び

前号(No.9)をコピーする際、ページの順番を間違っていました。大変気づいた紙面でお送りしたことをお詫びいたします。正しく印刷したものにつきましては、総会などで配布の予定ですが、別途、郵送をご希望の方は事務局までお申し付け下さい。(コピー人：井田 宏之)

ニュースレターへの投稿、ご意見歓迎!

則/小山裕代

編集スタッフ：木村篤子/

阿部貴美子/井田睦/木村克

くお願いいたします。()

の記事ではおなじみの顔になっ

ています。さて、新年度もよろし

くお願いいたします。()

の記事ではおなじみの顔になっ

ています。さて、新年度もよろし

くお願いいたします。()

の記事ではおなじみの顔になっ

ています。さて、新年度もよろし

くお願いいたします。()

の記事ではおなじみの顔になっ

ています。さて、新年度もよろし

くお願いいたします。()

の記事ではおなじみの顔になっ

ています。さて、新年度もよろし

くお願いいたします。()

の記事ではおなじみの顔になっ

ています。さて、新年度もよろし

くお願いいたします。()

の記事ではおなじみの顔になっ

ています。さて、新年度もよろし

くお願いいたします。()

の記事ではおなじみの顔になっ

ています。さて、新年度もよろし

くお願いいたします。()

編集後記

このニュースレター編集も3号め(三合目?)。井田事務局長はじめ関係各位をお騒がせしながらも、いづらか慣れてきました。原稿を書く仕事は少なからずやってきたものの、レイアウトやデザインを含めたニュースレター編集というのは初めてに近くグラフィックデザインのセンスとPC技術の不足を痛感。こんな編集長でもやっていけるのは、優秀なライターの方々のおかげでしょう。ホームページ担当でもある平田剛士さんは『週刊全曜日』で連載枠を持つ(続・日本全国ネイチャーネイチャー)気鋭の環境問題専門記者。かたやゲルメライターの阿部貴美子さんは女性向けフリーペーパーで腕を振る。現在は道新スポーツの旅ルポの記事ではおなじみの顔になっています。さて、新年度もよろしくお願いいたします。()