

社団法人エゾシカ協会

YEZO DEER ASSOCIATION

News letter No.12 2003年4月1

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: ilda@ga.lagherage.jp

いま、ワシ鉛中毒はどうなっているのか - 1

林好美のMy DeerStories<2> - 3

シカと聞こう！シェフの話<4>上條一シェフ - 5

Topic1 いま、ワシ鉛中毒はどうなっているのか

シンポジウム「オジロワシ・オオワシの現状と将来」から

平田 剛士 (フリーランス記者)

1999 - 2000 年シーズンにまずライフル弾が、続く 00 - 01 年シーズンにはスラッグ弾も……。エゾシカ猟ではいま、一切の鉛弾丸の使用が禁止されている。いうまでもなく、鉛弾丸による環境破壊、とりわけ希少な野生猛禽類の鉛中毒事故を防ぐための措置だ。

しかし、ではこの規制の効果は一体どれほど上がったのだろう。

前号 (No. 11) で宮津直倫氏が述べているように、鉛弾完全使用禁止の以降も、オオワシ・オジロワシの鉛中毒死は続いている。02 - 03 年シーズンを終えた冬の段階で、すでに数羽の野生ワシが墜落して鉛中毒と診断されているのだ。



1人の「違反」で何羽ものワシが被害

問題の深刻さを知るには、“被害者側”の声に真摯に耳を傾ける必要がある。2月15日、旭川市内で開かれたシンポジウム「オジロワシ・オオワシの現状と将来」で、「ワシ類鉛中毒ネットワーク」事務局の斎藤慶輔氏が最新情報を報告した。

斎藤氏によれば、1995年に死骸で見つかったオオワシの死因が初めて鉛中毒と推定されてから、現在までに計100羽以上のオオワシ・オジロワシが鉛中毒によって死亡、あるいは瀕死の状態で保護されている。

「でも、これで全部とは思えません。山奥の森に、仮に空からワシの死体を100ばらまいたとして、そのうちいくつ発見できるでしょう？ 10くらいですか？ だとしたら見つかった10倍が死んでいる可能性もあります」と斎藤氏。

被害に遭ったワシたちの年齢を調べた結果、成鳥が多いことも分かった。繁殖に参加する鳥たちである。鉛によってこの世代の死亡率が上がれば群れ全体の繁殖率は急落する。また死亡しないまでも生殖機能に障

害を起せば、やはり同じ結果を招くだろう。

雪上に放置されたシカの残滓を中心に、放射状に無数の足跡が延びているスライド写真が、会場のスクリーンに映し出された。

「ワシの足跡です。エサに向かってこんなふう歩いてくるんです。数えてみると全部で九羽分。シカ一頭(の放置残滓)にこんなにたくさんのワシが来ています。これが、体内に鉛弾の破片が残留していないシカなら、ハンターが山中に残す残滓も冬のワシたちにとって重要なエサ資源、と言えるかもしれない。しかし、鉛弾規制が必ずしも遵守されていない現状では、もしかしたら毒かも知れない。斎藤氏は「鉛弾で撃ったシカを放置するのがたった1人だったとしても、こうしてたくさんのワシが被害に遭うことになる」と指摘した。

写真・上：釧路市動物園でリハビリを受ける鉛中毒症のオオワシ。この後、健康を取り戻し、放鳥された。
(2000年5月、平田撮影)

「今、出来ることは.....？」

道内で鉛中毒死体となって収容された中には、ロシア極東部でマーカー（標識）をつけられたワシたちも混じっている。ロシアで生まれ、冬の渡り鳥として飛来した北海道で鉛禍に遭う鳥たちが少なくないということだ。

同じシンポジウムでは、モスクワ大学のウラジミール・マストロフ教授が、極東ロシアのオオワシ個体群について報告した。カムチャツカやサハリンでは近年、米日韓などによる石油・天然ガス開発が凄まじく、オオワシの重要な繁殖地が脅威にさらされている。またアムール川河口域の生息地は、上流で垂れ流されている中国系企業の有害廃棄物に脅かされている、という。同教授はオオワシ個体数は百年後に3分の2に減る、というシミュレーション結果を示したが、たとえ繁殖地の環境破壊がどれほどひどくても、だからといって北海道の鉛汚染の「罪」が軽くなるわけでもない。

鉛汚染の原因を断つために、斉藤氏はいっそうの規制強化を求める。道内だけでなく全国で、またエゾシカに限らず全ての狩猟において、一切の鉛弾の使用・所有・販売・購入を禁じるべきだ、と主張した。

もちろん、鉛中毒でワシたちを苦しめようなんて、どの狩猟者も望んでいるはずはない。でも、だとしたら、あちこちで苦しんでいるワシたちのために出来ることは、まだまだあるのではないか。

旭川市旭山動物園とともにこのシンポジウムを主催した「オジロワシ野生復帰研究会」の藤巻裕蔵代表（帯広畜産大学名誉教授）は、「問題の実態を知ってもらうのが一番の基本。そのうえで、各自が今出来ることを探して欲しい」と語った。 _



写真・上：猛禽の専門家たちによるパネルディスカッションのようす。（2003年2月15日、平田撮影）

Photo by 瀬波 秀人



鹿牧場ではありません。背景は流水の浮かぶ根室の海です。

自然公園なので鳥獣保護区になっていてここ数年ここを越冬地とする

鹿が急増しているとのこと。隠れた名所でありました。



真っ先に雪が融けて草の芽が出る路肩を好んで陣取っています。

しかしその数1000頭とも言われて貴重な植生にも影響が出ています。

My Deer Stories

林 好美

はやしよしみ：NHKディレクターを経て、2000～02年
エディンバラ大学留学。02年5月より札幌市在住。

第2回 アカシカ ハンティング

11月1日、ハンターたちにとっては待ちに待ったエゾシカの狩猟が解禁となった。解禁とともに早々に狩猟に向かう人々をテレビの映像で眺めながら、私は、「あ～、今年は、北海道で・・・ナンテ思っていたのに」と心の中でつぶやいていた。実は、私の狩猟免許取得計画は、計画倒れに終わってしまったのだ。「体験！エゾシカ初狩猟」なんというお題目の話は何処へやら？皆さんの興味と違うかもしれないけれど、もう1回、イギリス・スコットランドの話、私のハンティング体験をお話しようと思う。

あれは、ちょうど1年ほど前。スコットランドでの狩猟最盛期、生まれて初めて私はアカシカのハンティングを体験した。場所は、エディンバラとアバディーンの間、150,000 エーカー(60,705ha)という広大な敷地を持つダルハウジー荘園。朝8時、到着すると、領主、その奥様、ゲームキーパー(ガイド)そしてゲストたち皆、ツイードのハンティング帽に、同じ柄のジャケット、ズボンといった出立ちでずらりと勢揃いで、そこはまさにイギリス紳士の社交界といった雰囲気。私はそんな場所に1人で乗り込んだせいか、「君は勇敢だ」と言われたが、やはりハンティングは、男性のスポーツのイメージが強いようだ。

猟に出る人たちは、まず実物大の鉄板でできたシカを使って、実際の射程距離で打ち方を練習練習する。最良の状態で仕留めるよう、シカの首のつけ根を必ず狙うことを教えられる。一通りできたところで、ゲームキーパー1人とドライバー1人と共にいざ狩猟へ出発。

まずは山のふもとを車で走り、その日の状況を観察する。天候や風向きからシカの群れがいる場所にある程度見当をつけると、そこからはひたすら歩く。数キロも先にいるようなシカを目指して、果てしなく続く山を一山そして二山と進むのだ。歩いている間中、ゲームキーパーのアンディーから「しゃがんで。伏せて。」などと頻りに指示が来た。「あんな遠くにいるのに・・・」と思っても、シカは敏感に人間どもを察知するため、姿が見えないよう這って進まなければならない。スコットランドの山は「ヒース」(ツツジ科の灌木)におおわれているので、歩きにくいし、這うなんてとんでもない・・・しか

し、痛かろうと、シカの糞があるろうと、濡れていようと構っている暇なんかない。経験を積んだ人々の「這う」スピードは並みではない。追いついていくのに必死だ。この日私たちは、朝から夕方まで、丸一日這い続けた。遠くにシカが確認できても、撃つのに適した年齢のシカを見つけることができなかったのだ。日が傾いてくるにつれて、何とか私に1頭仕留めさせようというアンディーの必死な様子がヒシヒシと伝わってきた。

午後4時ごろ、ようやくシカの群に遭遇した。身体全体を地面にくっつけて、シカに忍び寄る。まるでネコ科動物のハンティングのようだ。シカたちは動き回し、一頭に狙いを定めても、立ったり、座ったり、なかなか首元を狙うことができない。胸が高鳴る。やっとのことで、的を定め、恐る恐る引き金を引いたが、撃てなかった。焦って引き金のロックをはずし忘れていたのだ。アンディーがため息をもらした。シカがすでに動き始め、私たちはチャンスを逃してしまった。日は暮れてくるし、私たちにもう後はなかった。もう1度、シカを追って這う。

どれくらい時間がたったろうか・・・。再び射程距離にシカを捉えた。アンディーは「今度撃てなかったら、ゲームオーバーだ。絶対に撃て！」と言葉荒く指示し

てきた。やはり的を定めるのに何度も迷ったが、「今度こそは撃つ、撃てる。」と心の中で唱えながら、銃を放った。アンディーは、即座に双眼鏡で確認をし、「お見事。完璧だ！」と私に労いの言葉をかけてくれた。が、自分では何がなんだかかわからず、その時呆然としていた。仕留めたのは4歳ぐらいの大きなオスシカだった。



スコットランドでは、初めて獲物を捕らえると、その場で放血したシカのまだ生暖かい血を顔に塗るという習慣がある。その慣習に従い、血を塗られた顔でロッジに戻り、皆からの祝福を受けて、私の初ハンティングの1日は終わった。

ハンティングは、トロフィーや肉を得るだけ、あるいは「銃を撃つ」ことだけを楽しむものではない。自然と

対峙し、景色や開放感を満喫することができる。時間によって移り変わる山々の色合いは、それは美しいものだった。

日本ではハンターの高齢化が進んでいる。ハンティングが、アウトドアスポーツの1つとして、若者や女性など、多くの人々にその魅力が理解されていくことを願ってやまない。

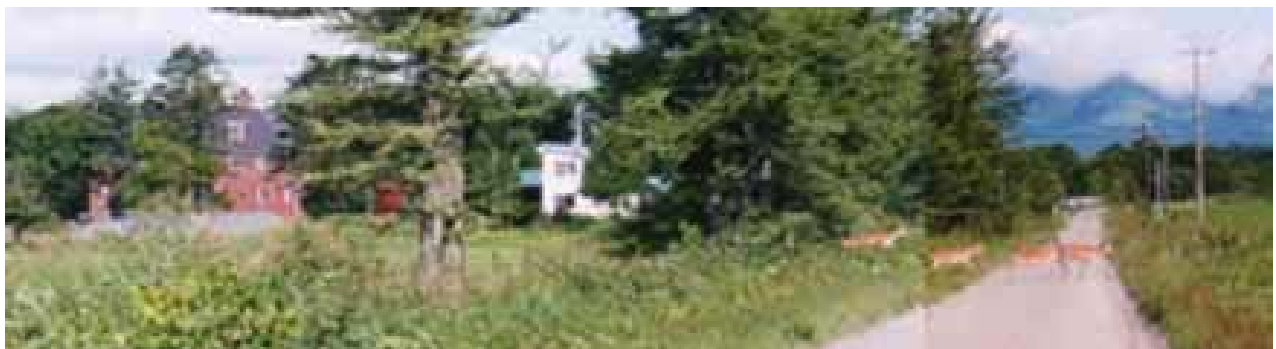
こんな1枚：エゾシカ越冬地

Photo by 瀬波秀人

瀬波さんは中標津の乗馬愛好家。ときどき、ウマやシカが登場する道東の風景写真をフォメールで送ってきます。その中の1枚。()



7月28日の朝、出勤してホテル前(写真右奥)まで来ると、左手の牧草地をこちらに向かって鹿が走ってくる。実はこれ2枚の連続写真をつなげたもので、左右の鹿は同じ。先頭が写っていないので本当は10頭の群れでした。この程度の群れを近辺で目にするのはさほど珍しいことではありませんが、こうして真っ直ぐ一列に駆けていること、そしてそれを写真に収めることができたのはラッキーです。このあと道路を横断するところも付け加えておきます。



Venison Gourmet

シカと聞こう！シェフの話

第4話 上條 シェフ

聞き書き：阿部貴美子（グルメライター）

「**猟・解体に立ち合い、思いはさらに深く**
シカ肉との出会いは2年前。足寄町での料理講習会で講師を務めたのがきっかけです。20年近くフレンチ一筋に取り組んだ後、北海道産の食材を活かした別なかたちの料理を追求していた頃で、エゾシカ肉という食材にすぐに魅力を感じました。2002年1月、足寄町でシカ猟に同行して猟から解体までの過程を見せてもらい、シカ肉への思いは強まりました。寒い山の中で撃ったばかりのシカの腹を切り開くと、内蔵から湯気が上がっていました。日頃、さまざまな肉を扱いますが、このような経験は初めて。「生命をいただいている」という厳粛な気持ちになり、「おいしく調理しなくては」と気を引き締めました。

現在、足寄町と上田精肉店（新得町）から仕入れてあります。使う部位は一般的なロースやヒレではなく、モモとスネ。脚1本を仕入れたときの骨はソースのだしに利用します。モモとスネを使うのは、運動量の多い部位にシカ肉らしい旨みがあるからです。雄雌の指定はしていません。

2002年は9月からシカ肉料理の提供を始め、2003年3月末までを予定しています。1F「カメリア」では「蝦夷鹿肉と野菜のカレー」「蝦夷鹿肉の網焼き」「蝦夷鹿肉のソテー ハーブソース」をセットで各1800円で。B2F「アルジェンヌ」では一品料理「蝦夷鹿肉のサラダ」(1800円)のほか、コースの前菜やメインに盛り込んでいます(5000円～)。カレー以外は薄切り肉を焼いて香草やニンニク、焦がしバターなどのあっさり系ソースを添えています。フレンチ特有の濃厚なソースではシカ肉の旨みが消され、煮込みは臭みが残ってしまう恐れがあります。カレーはそのバランスをとるべく、肉の大きさ、ルウの辛さや濃度を工夫しました。「アルジェンヌ」は食通のお客が多く、シカ肉への抵抗感は少ないようです。サービスの際、産地と性別、年齢を説明しています。

「**関係者と協力し、料理の幅を広げたい**

料理人として、ハンターや解体業者、流通関係者への要望はあります。猟を見学したとき、撃ち方で肉の状態が明らかに変わることを知りました。ハンターの皆さんには研究と協力をお願いしたいです。

当ホテルでは、9～10月は有害駆除のシカ肉を調達します。脂肪の状態が良い11月までは冷蔵の状態です。仕入れて早めに使い切り、12月以降は9～11月に獲ったシカ肉の冷凍を使います。9～11月のシカにこだわる理由は「脂肪」にあります。私は、脂身がシカ肉の旨みのポイントだと考えています。ところが、流通時は脂身をそぎ落としている場合が多くて残念です。脂身の残し方やカット方法など、こちらの要望を聞いていただくとさらに料理の幅が広がるでしょう。

シカ肉料理を提供して痛感したのは、「シカ肉は臭い、固い」と思っている人が意外に多かったことです。しかもほとんどが北海道民。これは、正規の流通ルートを経ない、解体処理が不十分な肉を食べた経験からでしょう。地元ゆえの残念な状況ですね。

2002年はエゾシカ協会のパーティーで2度、シカ肉尽くしのメニューを作らせてもらいました。シカ肉に抵抗がない方たちばかりなので、腕の振るい甲斐がありました。今後も、皆さんが驚くようなメニューを提案していきたいと思っています。

NOTE

ホテル アルファ・サッポロ 札幌市中央区南1西5

「フレンチ・カジュアルレストラン「アルジェンヌ」(B2F)

おことわり：ホテルアルファサッポロは3月で閉業し、改装を経て、6月15日に「ホテルオークラ」としてオープンします。上條シェフは、引き続き、オークラで洋食料理長として勤務予定とのことですので、また、シカ料理の醍醐味を賞味しに訪れたいものです。

なお、上條シェフの料理の写真は前号でも紹介しましたので、今回は、割愛しました。ご了承ください。

事務局から

平成14年12月に北海道から獺区管理運営形態調査業務を受託し、3月20日に提出しました。調査地は、えりも町、西興部村、白糖町です。内容等につきましては、総会で報告させていただきます。

総会を下記のように予定していますのでよろしくお願ひします。

総会予定のご案内

日時 平成15年5月24日(土曜日)
総会 15:00~16:30
鹿肉試食会 17:00~19:00

場所 総会からセミナーまで同一会場を予定
レストラン APATRIDA
札幌市北区北16条西4丁目坪川ビル
1階
電話 011-746-1133

ホームページもご覧ください

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

会員の方だけに、ホームページでも、ニュースレターがご覧になれます。

「ニュースレター閲覧窓口」をクリックした後、ユーザー名の欄に「yezodeer」、パスワードの欄に「hiakegoma」と入力して、リターンキーを押してください。わかりにくければ、平田までメールでお問い合わせください。アドレスは PXN04427@niftyne.jp です

編集担当からお詫ひ

今号の発行は予定では、昨年十二月の予定でした。大幅に遅れましたことを、会員の皆様、そして寄稿者の方々に編集担当より心よりお詫ひいたします。

編集担当者の業務環境が大きく変わり、井田事務局長にも大変、ご心配やら、ご迷惑をおかけしてしまいました。

今後、編集体制の見直しが図られることと思ひますが、引き続き、ホームページともどもニュースレターも活用いただければ幸いです。紙面も刷新されることと思ひます。

林好美さんのシカ撃ち話、スリリングでした。日本女性として貴重な体験談では、

芽吹き季節、お元気でお待ちしております。
()

編集スタッフ：アルファ地域文化ネット/阿部貴美子