



21名がDCC1を取得 初年度のシカ捕獲認証制度

東谷宗光 azumaya_munemitsu@yahoo.co.jp
一般社団法人エゾシカ協会 事務局兼研究員

一般社団法人
エゾシカ協会
NEWSLETTER

40

March 2016

CONTENTS

- p2 シカ捕獲認証制度(DCC)への歩み②(赤坂猛)
- p3 英国ハンティングスクールへの道⑤(伊吾田宏正)
- p4 ワナ猟の世界⑬(伊藤英人)
- p5 美味シカ～コラム⑳(塚田宏幸)
- p6 エゾシカ講座で魅力発見!!(北海道エゾシカ対策課)
しっかり!シカくん(ヒロヨン)

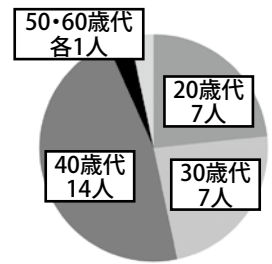
全国30名がDCC1受講

エゾシカ協会シカ捕獲認証委員会は昨年、シカ捕獲認証制度(Deer Culling Certificate、DCC)をスタートさせました。初年度の様子を報告します。

DCC1 コースは2回実施しました。8～9月の土日コース、11月の短期集中コースに、北海道から沖縄県まで、全国から参加の計30名が挑みました(写真=酪農学園大学での座学講義)。うち10名は女性です。職種別では、民間の獣害対策職員12名、市町村職員4名、研究者4名、国や都道府県の職員3名、林業職員2名、学生1名、その他4名(うち狩猟者2名)でした。森林総合研究所関西支所の研究職



員1名は研修参加でした(年代別の割合は円グラフ参照)。最終試験をクリアしたDCC1修了者はこのうち21名のみなさんです。



初年度DCC1受講者の年代別人数

DCC2進捗状況

エゾシカ協会のシカ捕獲認証制度は、DCC1の次のステップとして、シカの安全な捕獲、個体の検査、衛生的な解体技術を認証するDCC2を設けています。モデルとしたのは英国の「Deer Stalking Certificate(DSC)レベル2」。そのレクチャーを受けるため、今年2月、エゾシカ協会の伊吾田

理事、松浦理事、東谷が渡英してきました。視察結果を踏まえて、DCCをさらに良い内容にしていきます。エゾシカ協会DCC2の本格的な始動は、2016年秋ごろの予定です。

DCCネットワークの構築

DCC1修了生と講師とで新たに「DCCネットワーク」を構築しました。新しい情報を共有し合い、研修会などを通じて知識や技術を互いに向上させていきたいと考え

ています。第1回DCCネットワーク研修会「安全に、そして美味しくシカ肉を食べよう」を2016年4月に企画しています。

2016年度のDCC1コースは、計3回の実施を予定しています。

第1回	5月28日～7月3日(計8日間、土日コース)
第2回	8月29日～9月4日(計7日間、短期集中コース)
第3回	8月29日～9月19日(計7日間、2回に分けて実施コース)

DCCの詳しい情報はエゾシカ協会HPでご提供しています。
<http://www.yezodeer.com/DCC/index.html>

シカ条例とシカ・ネットが目指した 人材育成・制度設計

赤坂猛 酪農学園大学・環境共生学類
akasaka@rakuno.ac.jp

2010年4月、道庁が主導し設立した官民からなるエゾシカネットワーク協議会（以下、シカ・ネット）が鋭意取り組んだ「人材育成事業」（捕獲専門家の育成及びその制度設計等）は、特段の成果をみることなく2013年3月に閉じられた（前号）。しかし、我々は、閉じられたものの当時道庁で策定中の「エゾシカ対策条例（仮称）」に上記人材育成及び制度設計等に係る条文が盛り込まれる（はず）と考えていた。

今回は、2014年4月に施行された北海道エゾシカ対策推進条例（以下、シカ条例）とシカ・ネットが目指した人材育成等の関わりについて触れる。

1 新たな計画推進部会とシカ条例

シカ・ネットが閉じられる約1年前の2012年5月、道庁はエゾシカ保護管理検討会に新たに「計画推進部会（以下、部会）」を設置し、当時庁内において検討途上にあったシカ条例案について、部外者による検討も併せて進めることとした。部会には、筆者も含め道内外より6名（うち4名はシカ・ネットの関係者）の委員が委嘱された。

部会は同年6月と11月に開催され、道の提示した「シカ条例案の基本的な考え方」等について種々議論が始められた。当初、2012年度には4回程度の開催とされていたが、道の条例策定スケジュールとの関係上、部会の意見を早急にまとめる必要性が生じた。そのため、急遽部会の意見をとりまとめ、「エゾシカ対策条例（仮称）」の基本的な考え方に対する提言」として2013

年1月に道庁に提出した。

提言では、条例に盛り込む11の事項を整理し、うち1事項として、当時進行中であったシカ・ネットの人材育成事業を踏まえ、「(3) 担い手の確保」として、捕獲技術者や野生鳥獣の保護管理を専門とする行政職員の育成等について資格制度の創設等も含め提示した。

この提言は、部会の第3回以降において事務局（北海道）とも議論されるものと考えていた。しかし、部会の開催は、2012年度は提言を出す前の2回のみにとどまり、翌2013年度に至っては知事から委嘱はあったものの1度も開催されることはなかった（道からの説明も皆無であった）。要するに、提言は1度も部会「議論」の俎上に載せられることはなかった。

2 シカ条例

道庁より部会に付託された「シカ条例案の基本的な考え方」の議論・審議等が中断・放置されたまま、シカ条例は2014年4月に施行された。

全22条からなるシカ条例のなかで、エゾシカ問題に関与する担い手の育成等に関する条文は、第10条及び第16条である。第10条（捕獲等の担い手の確保）では、捕獲者の確保に努めるとともに専門的な知識や技術向上のための研修の充実、被害防止等に資する捕獲体制の仕組みづくり、さらには道外狩猟者の活用に向けた措置を、また第16条（人材の育成及び活用）では、地域でのエゾシカ対策の企画・推

進等を行う人材の育成等に必要な措置が、それぞれ明記されている。

これらの条文から道の目指す「人材育成」のありようを推察することはできるが、ここでは紙幅の関係上、先へと進みたい。

3 シカ・ネットとシカ条例

道庁は2010年度、「趣味の狩猟とボランティアの有害駆除だけに頼った体制ではエゾシカ生息数を減少させることは不可能」とし、エゾシカの個体数管理に向けた抜本的な対策として「第3の柱として専門家による捕獲体制の構築」を打ち出した。その具体の取り組みがシカ・ネットの人材育成事業であった（2010年5月14日全道エゾシカ対策協議会）。「捕獲専門家や鳥獣保護管理を担う人材養成のための制度設計、カリキュラム作成のため、情報収集や専門家との協議を踏まえ、試験的に研修等を実施する。また、担い手を確保するため、道内各地で説明会等を実施する」とまで踏み込んだ内容だった。

問題は、現行のシカ条例に、この事業がどのように引き継がれているか、ということである。すなわち「人材養成のための制度設計」「カリキュラム作成」が現在、道のエゾシカ行政のなかでどのように対処されているのか、ということでもある。

今回は、野生動物問題を担う「人材の養成」に果敢に取り組んでいる先進県を紹介したい。

英国 ハンティング スクールへの道 その5



伊吾田宏正 igoth@rakuno.ac.jp

酪農学園大学・環境共生学類 狩猟管理学研究室

獣肉検査資格者である国有林ディアレンジャーによって捕獲・内臓摘出されたシカのかかるとに添付されたタグ。捕獲日時や場所、個体情報が記され（上）、異状がなく食肉に適していることを申告するサインがされる（下）。



英国にはディア・ストーキング・サーティフィケートというディアマネージャーやディアスターカーのための資格制度があります（英国では鹿猟のことをストーキングといいます）。現在エゾシカ協会が取り組んでいるシカ捕獲認証がモデルとしているものです。この資格は、主に知識を認証

するレベル1と、実際の捕獲技術を認証するレベル2の2段階に分かれています。先月も渡英してレベル2の予備講習について調査してきましたが（p1参照）、今後の日本の野生動物管理において大変参考になる、とてもよくできた制度だと思えます。

レベル1は、シカ管理、捕獲、食肉衛生、動物福祉等について3日程度の総合的な講習を受けた上で、一般筆記試験、食肉衛生筆記試験、シカ識別試験、ライフル射撃試験、猟

銃取扱試験を受けて、これらに全て合格すると認証されます。以前総会セミナーでもご報告しましたが、2014年12月にはエゾシカ協会の松浦理事、東谷事務局員、伊吾田が現地でこの資格を取得してきました。ちなみに、イギリスでは外国からの旅行者も警察の許可なく射撃場でライフルを撃つことができます。この資格は、後日ご紹介しますハンティングスクールのカリキュラムと連携しています。

レベル2は、レベル1をもった人が、実際に3回の機会で、3頭のシカを適切に捕獲し、衛生的に処理できるかどうか、現場で審査されるというものです。審査員の資格をもった人は原則ボランティアで、受検者のシカ捕獲に立ち会います。

これらの資格を持つことで、猟銃の所持許可申請や食肉販売時、またディアマネージャーとして就職する際に優遇されます。EU諸国では、その食肉衛生に関する法律の中で、獣肉検査資格者でないと捕獲したシカを一般流通向けに販売できません。イギリスでは上記のレベル1がその法律に対応しています。実際、前号でも紹介した国有林のディアレンジャーたちはこの資格取得を義務づけられています。このように、イギリスでは野生動物管理の担い手のスキルが担保される仕組みが整備されているのです。

ワナ猟の世界

連載第13回 獣臭の調節

伊藤英人

hideto@asakura.co.jp

朝倉書店編集部



『野鳥と猟獣の料理』
村上信夫監修、タイムライ
フブックス、1983年

訳本。狩猟肉の料理集。熟成期間については、「何世紀にもわたって激しい議論が闘わされてきた」らしいが、要は好みの問題。熟成は腐敗と紙一重で、消費者の消化器の強さも関係する。衛生面から、過度な熟成は推奨できない。

狩猟肉は、それぞれ特有の香り（獣臭、くさみ）を有する。これを愉しむことこそ狩猟の醍醐味である。

獣臭は、生息地の食物、狩猟での止めさしや解体などの処理、調理加工など、さまざまな場面で変化する。このうち狩猟者は重要な作業を担っており、その技術や配慮が肉質を左右しかねない。失敗すると貴重な肉が台無しになってしまう。

では、獣臭に影響する要因についてまとめる。

生前の食物

食物が肉のにおいに影響するとされる。野生では食物も遺伝子もばらつきがあるので、家畜よりもはるかに個体差が大きい。宮崎では、カニを食べるイノシシ「海ジシ」よりも、どんぐり食の「山ジシ」がおいしいとされる。

血抜き

血の風味は日本では敬遠される。肉に血の風味を残さないために、止めさし後すぐに血抜きを行なうのが一般的である。銃の場合は着弾後血管を切り、逆さにする。ワナ猟での刃物による止

めさしでは即死しないことが多く、電気で気絶させる家畜と同様、心臓の拍動で血液を排出する。血抜き後は早めに内臓を取り出して冷やし、肉の温度を下げる。

熟成

芳香をつける重要な作業である。捕獲後すぐの硬直した肉は、プリプリだが味に深みがない。したがって捕獲直後は肉ではなく内臓をいただくのをすすめる。肉は冷蔵庫に数日置き、腐敗に注意しながら解凍を進行させる。食べ頃は冷蔵庫のにおいの変化ですぐわかる。

保管中の酸化防止

冷凍保存でも注意が必要で、2カ月ほどで脂が酸化し、口に入れたときに強烈な不快感を起す。酸化は、獣臭が不快とされるおもな原因と思われる。早めに食べれば防げる。

調理と香辛料

香辛料などで香りを変化させる。コショウ、ショウガ、ニンニクのような

使いなれたもので十分である。煮込みすぎると肉の風味を損なうため、塩コショウだけで焼くなどのシンプルな調理が望ましい。

獣臭を調節するには

きつすぎない、ほどよい獣臭をつけるには、血抜きがポイントとなる。ワナ猟では血抜きを工夫することができる。これまで私はイノシシの頸静脈を切っていて、絶命までに血が抜けきっており、消費者から「豚肉みたい」といわれるほど物足りない肉になっていた。そこで、先に頸静脈を切ったあと、傾合いをみて総頸動脈を切り、体に血を少し残す、という方法を考えた。総頸動脈を切るとけいれんしてすぐ絶命するので、タイミングを見極めれば好みの獣臭になるはずである。来年こそこの方法を確立したい。

一般に販売するのでもなければ、万人の味覚に迎合することはない。狩猟肉に「くさみがない」のはなんとももったいない。ほどよい獣臭をつけ、塩コショウで豪快にいただくのが理想である。



oi-sika column
美味シカ〜

最終回 エゾシカの未来

ブラッスリー・コロンスシェフ
塚田宏幸

「ゆうぱり国際ファンタスティック映画祭 2016」に協力して、国内外からのゲストや観客、地元・夕張市民のみなさんにエゾシカ料理をふるまってきた。

1990年に誕生したこの映画祭の歴史は輝かしい。93年、まだ無名だったクエンティン・タランティーノ監督が夕張滞在中のホテルで「パルプ・フィクション」のシナリオを執筆したのはもはや伝説。かのアンジェリーナ・ジョリーも来たことがある（映画デビュー前の女子高生時代）。今回も「旬」の俳優や監督、映画関係者が大勢来道していた。

そんな人たちにぜひ北海道らしいものを食べてもらいたいと、エゾシカ肉に白羽の矢を立てた。当日はカレーとなって登場し、特設の屋台に用意した200食分の料理は、なんと3時間足らずで完売となった。

私自身、エゾシカの屋台をやるのはとても久しぶりだった。10年前、エゾシカ肉加工品を「ファーマーズマーケット」で販売して以来である。

当時のお客さんたちは、エゾシカに見向きもせず、試食すらしてもらえない状況。これは、いつも思い出す苦い思い出だ。ところが今はあっという間に完売。一般の方たちのエゾシカ肉への反応は明らかに変わった。夢のようである。

夕張から戻った夜、アルバムをめくった。

10年前の私は、北海道の木材とエゾシカの頭骨を組み合わせた壁掛けを

作ったり、イベントでエゾシカの腿肉を1本薪火でローストしたり。先輩シェフの店に何度も足を運び、エゾシカ料理を食べ、味を憶えようと懸命だった。先輩たちと酒を酌み交わしながら「こうすればエゾシカの美味さを引き出せる」「じゃあこうしてみたら」と熱い議論を続けていた。

あの時、シェフ同士で語り合っていた夢の大半が、いま実現しているのではないだろうか。

エゾシカ肉は本州にも流通し、トップシェフたちも味を認め、一部の大手スーパーが精肉を扱うようになった。世界に通用する素晴らしい加工品も出てきた。処理施設の衛生基準ができ、組合ができ、北海道庁もエゾシカ肉処理施設の認証制度をスタートさせる。すべてこの10年の出来事だ。

エゾシカ料理に魅せられたシェフの熱い気持ちと努力があれば、10年後にもきっと、いま想像するよりはるか先まで進んでいると信じている。

先輩たちの背中を追いかけてこまできた。

何かを感じずにはいられない。



エゾシカのキーマカレー

brasserie coron with LE CREUSET
ブラッスリー コロン ウィズル・クルーゼ
札幌市中央区南1条西2丁目
丸井今井札幌本店大通館3F
営業時間 10:00~19:30
定休日 不定休 ※百貨店の休館日に準ずる
☎011-221-4141
<http://www.brasserie-coron.com/>

エゾシカ出前講座で魅力発見!!

北海道環境生活部環境局

エゾシカ対策課有効活用グループ ☎011-204-5988

みなさんのお住まいの近くでエゾシカを見かける機会は増えましたか？ 減りましたか？

平成26年度のエゾシカの推定生息数は48万頭、農林業被害額は46億円となっており、生息域も拡大していることから、人とエゾシカが仲良く暮らすためには、まだまだ対策が必要な段階です。

一方、全国的な「ジビエブーム」により、エゾシカ肉の需要は高まっており、生活協同組合コープさっぽろさんでの取り扱い店舗数が拡大するなど、ジビエ食材として注目されています。

そんな中、道では、北海道だけに生息するエゾシカについて知ってもらうため、昨年度に続き「エゾシカ出前講座」を8カ所で開催しました。

エゾシカの歴史や人との軋轢、そして数を減らすためたくさんのエゾシカを捕獲していることを理解し、その貴重な資源を私たちがおいしくいただくことが、自然との共生や命を無駄にしないことに繋がることを考えてもらう機会としています。

フカフカの冬毛と、さらっとした夏毛を触り比べて、エゾシカがどう

やって厳しい北海道の環境に適応しているのかを考え、また、エゾシカの革を使った帽子や手袋に触れてもらい、お肉以外のエゾシカの魅力も知ってもらいます。

北海道森高等学校では、プロの技術を教わりながら、生徒の皆さんがエゾシカ肉の調理に挑戦！ 地元で採れた野菜を使いながら、家庭ではなかなか登場しない「ブルーベリーソース」をかけて、エゾシカ肉を味わってもらいました(写真)。

道では、このように小中高校生のみなさんを対象に、エゾシカ出前講座を実施しています。講義・試食・角を使ったストラップ作りなど、ご希望にあわせて対応できます。興味をお持ちになりましたらご連絡ください。



平成27年度「エゾシカ出前講座」実施校

7月23日	北海道夕張高校・都立高校5校 (133名)
10月21日	北海道大谷室蘭高校 (18名)
12月10日	石狩市立緑苑台小学校 (94名)
12月17日	北海道森高校 (35名)
1月14日	北海学園大学 (359名)
2月4日	北海道江別高校 (39名)
2月22日	苫小牧市立植苗小学校 (10名)
3月15日	札幌市立大通高校 (13名)



一般社団法人エゾシカ協会ニュースレター第40号

2016年3月31日発行

発行 一般社団法人エゾシカ協会 会長 近藤誠司

編集 一般社団法人エゾシカ協会事務局

事務局長 井田宏之

〒064-0803 札幌市中央区南3条西21丁目1-6

電話・FAX 011-611-8861

電子メール ida.yezodeer@r8.dion.ne.jp

ウェブサイト http://www.yezodeer.com/

印刷 株式会社須田製版 滝川市栄町3-5-16

無断転載を禁じます。

(C) 2016 Yezo Deer Association, All rights reserved.

本誌第20号(2006年3月)から10年にわたって連載してきました塚田宏幸さんの「美味シカ~コラム」は今号で終了します。長らくのご愛読をありがとうございました。塚田シェフの再登場を楽しみにお待ちしております。コラムのバックナンバーはエゾシカ協会のサイトで引き続きお楽しみいただけます。