



社団法人エゾシカ協会 YEZO DEER ASSOCIATION

News Letter

No. 8 <2001年10月1日発行>

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

- ◆特集：エゾシカ有効活用の取り組みはいまー1
- ◆ニュースクリップー3
- ◆会員ひろば：総会とシカ肉料理試食会報告ー4
- ◆部会だよりー5
- ◆「シカと聞こう！シェフの話」風間正彦氏ー6
- ◆事務局からー7

◆特集◆

エゾシカ有効活用の取り組みはいまー道の検討も本格化へ

事務局 籠田勝基／井田宏之

■Topic1 道に有効利用に関する要望書を提出しました！

当協会はシカとの共生策を、保護管理、被害防止および有効利用を総合的に組み合わせて行うヨーロッパの方式を参考として、これらの条件を整備するための努力を続けています。

有効利用のためには、衛生管理の問題はもちろん、狩猟者への啓蒙や、食肉としての需要拡大、および流通経路の確立など広範な問題が解決されねばならず、これらの問題について取り上げていただくように、北

海道知事あての「エゾシカの有効利用に関する要望書」を去る7月24日に提出いたしました。

7月25日に開催されたエゾシカ対策協議会の議題として、この問題を取り上げ、道としても本格的に有効利用の問題を取り上げて検討を開始することになりました。具体的には、自然環境課、食品衛生課、農業改良課、経済部からメンバーを出してワーキンググループを作り検討が開始されることになりました。■

<籠田>

北海道知事 堀 達也 様

平成13年7月24日

エゾシカの有効活用に関する要望書

社団法人エゾシカ協会 会長 大泰司 紀之

当協会は、シカとの共生策を、保護管理、被害防止および有効利用を総合的に組み合わせて行うヨーロッパの方式を参考として、これらの条件を整備するための努力を続けています。

年間50,000頭以上捕獲されるエゾシカについて、これを自然資源として有効活用を進めることについては「エゾシカ保護管理計画」においても取り上げられていますが、実際のところは、十分利用されないまま現地に放置されるものが多数あります。

エゾシカの有効利用のひとつとして、捕獲されたエゾシカを食用として利用することを推進すべきですが、その為にはシカ肉の安全性が確保されていることが必須条件であり、さらに捕獲から解体・流通までの総合的な体系の整備が必要です。

現在、一部のエゾシカ肉は、食品衛生法や北海道における「野獣肉の衛生指導要領」に基づき、食品営業者が経営する解体処理場で解体処理されていますが、これら処理場を経由して衛生指導を受けるものは全体から見れば少数と思われる、多くは処理場を経由せず自家利用または個人的な販売などが行われているのが実態と思われます。

貴重なエゾシカ資源を有効に活用するとともに、処理場未経由のエゾシカ肉を無くし、エゾシカ肉の北海道特産品としての流通を確立するため、以下の事項についてご指導くださるよう要望する次第です。

記

1. 狩猟者による捕獲個体の前処理法
2. エゾシカ資源の有効活用に関する狩猟者への普及啓発内容
3. エゾシカ肉の需要拡大のための方策

以上

■Topic2 道エゾシカ対策協議会—シカへの新しい視点生まれる？

7月25日、道庁で行われた平成13年度エゾシカ対策協議会の内容について当協会と関連が深い部分を抜粋でご紹介します。今まで北海道の鹿に対する認識は、どちらかという有害的な考え方が強かったと思いますが、エゾシカの新しい価値を高める方向の考え方に変わってきているように感じます。当協会の活動も小さいかもしれませんが、一つの成果として見ることも出来ると思います（以下●は発言部署）。<井田>

●**野生生物室**: 現エゾシカ保護管理計画の設定期間が今年度いっぱいなので、来年度からの次期計画の策定作業を行っている。項目立ては現計画と同じであるが、計画対象区域を全道とするなど、策定方針は現計画とは変わる部分がある。

当面は個体数指数50を目指すことは変わらないが、次期計画では将来的目標の指数25について、本当にそれが適切か、ということも焦点になると思う。

●**農業改良課**: 侵入防止柵は初期投資も大きい、維持補修の費用も相当かかるため、恒久的な施設とはまったく考えていない。そういう意味で、適切な頭数管理が大前提である。森林に隣接するなど条件の悪いところで集中的に被害が発生しており、こういう所ではエゾシカと農業は両立し得ないかもしれない、という危機感がある。農業被害をゼロにできないのは分かるが、ある程度は野生鳥獣の被害を補償する制度なども必要ではないかと思う。そうしなければ、全ての野生鳥獣を無くするか、農業が撤退するかという話になりかねない。

●**副知事**: 道民合意を得た適切な個体数指数まで落として、なお被害が発生するのであれば、それは一般財源で補償することも道民理解を得られることではないかと思う。共生という概念を打ち出しているのであれば、政策としてあり得る話なので、これから考えていく必要がある。

●**環境科学センター**: 農政部で進めてきた有効活用は、鹿被害を受けている農家に収益を還元する目的で行われてきたと聞いているが、今後、地域社会において、鹿肉や鹿ウォッチングなどの有効活用を更に進めていく必要があると思う。そうなれば、個体指数が50以下に下がり農業被害が減少したときに、その地域でのエゾシカの価値が変わってくるのではない。

●**農業改良課**: 我々の行った事業は、鹿肉の有効活用の道を開こうとしたもので、被害農家への収益還元目的を絞っていたわけではないのだが、十勝、網走管内での整備が終わり、また国の山村振興事業のなかで、これまで道が行ってきたような事業については対応できるような制度改正もあったので、農政部としては今年度の対策から外している。

●**副知事**: 広い視点で考えれば、ヨーロッパで高級食肉のエゾシカは道民全体の財産である。しかし、今、我々には晴れの日にみんなでエゾシカを食べるような習慣はない。道民にとってエゾシカ肉は、そのイメージが出来ていない段階なので、今、我々がどういう対応をするかで将来のイメージが変わってくると思う。正規な制度のなかで、しっかり流通させていくことが重要だと思う。

●**農業改良課**: そういう話になると農業なのかという疑問がある。

●**環境科学センター**: ドイツでは国有林の職員が林産物としてシカやイノシシを捕獲している。

●**野生生物室**: 日本では野生生物は無主物という位置付けになっており、欧米とは事情が異なっている。

●**副知事**: 現在の政策も良いのだが、これからは新しい目的が出てくる可能性があると思う。それは農政部でやるかどうかということは別として、北海道全体で考えると、どう流通させるかという20年、30年後を見据えた考え方も必要だ。■

■ Topic3 協会と道、足寄でシカ肉処理の現地検討会

道エゾシカ対策協議会のワーキンググループの取り組みの一環として、去る9月13、14の2日間、足寄町のご協力を得て、エゾシカの適切な前処理の現地検討会が開催され、当協会を代表して参加しましたので紹介します。

当協会では、有効利用を前提とした捕獲“クリーンキル”を普及するために「ハンティングマニュアル」を策定して昨年配布いたしました。エゾシカを食肉として利用流通させるにあたって、衛生管理上最も問題となる点は、捕獲したエゾシカの現場での内臓摘出の問題です。食肉としての品質を確保するためには、捕獲後直ちに内臓摘出と放血を行うことが必須条件となっているため、野外での屠体の汚染および内臓摘出の手技の巧拙が問題になるわけです。この点が解決されないと、消費者の信頼も得られないと思われます。

現地検討会への参加者は、エゾシカ対策係宮津係長、食品衛生係佐々木専門員、エゾシカ協会籠田事務局員、十勝支庁環境生活課水野主任、同高橋主査、帯広保健所新美専門員の6名で、足寄町役場の石山係長以下係

員の皆さんと、地元ハンターの方々の全面的な協力の下に実施いたしました。

残念ながらシカの出現が無く捕獲することは出来ませんでしたが、別のハンターにより処理場に持ち込まれたシカがあり、剥皮から肉の分割作業を見学することが出来ました。数名のハンターから野外での内臓摘出の方法についての話を聞くこともでき、イメージとしては理解されたと思われそうですが、やはり実際の現場を体験することが必要である、との佐々木専門員のご意見もあり、養鹿場から鹿を入手するなどして、食肉検査の専門家と現場のハンターおよび処理場職員が意見交換を行う検討会を是非持つ必要があるものと考えています。

当協会では、野外での適切な内臓摘出の方法について更に検討を進め、「ハンティングマニュアル」に掲載するなどして多くのハンターに広めていきたいと考えています。また、これに続いてエゾシカ処理場における解体処理を衛生的に行うための「エゾシカ肉の衛生管理マニュアル」の作成・公開を準備中です。■

<籠田>

✂ YezodeerNewsClip

：メディアがとらえたエゾシカたち

北海道新聞のデータベースをもとに今年5月から8月までの記事検索からエゾシカの姿を追って見ました。その結果、「ニュースバリューありげ」な見出しは14件ほど。オフシーズンのためか、予想より少ない件数でした。以下、大まかに4分類で、簡略化した見出しをご紹介します。<K. 木村>

① エゾシカの食害およびその対策

- ① 5/17<読者の声>道はエゾシカの情報公開を
- ② 6/01<苫小牧版>シカ食害対策連絡協議会開催
- ③ 6/08<北見版>防止柵に効果あり
- ④ 6/22<日高版>電気防止柵に助成

⑤ 7/10<文化欄>野生動物と人間の共生

⑥ 7/26<全道版>狩猟頭数、道が制限緩和の方針

⑦ 8/15<全道版>野生の行方：エゾシカの保護と捕獲

② 鉛弾関連

① 5/31<全道版>ワシ鉛中毒減らず、14羽犠牲

② 6/22<道東版>ワシ鉛中毒を日露共同調査

③ 6/27<道東版>釧路のワシ鉛中毒ネットワーク

③ エゾシカが都市部に出現したという記事

① 6/20<北見版>市中心部に迷いシカ

② 7/02<根室版>市街地に3頭迷い込む

③ 8/08<全道版>札幌の住宅地にシカ現れる

④ エゾシカの生態やシカウォッチングなど

① 6/21<全道版>窪田正克さんエゾシカの写真集出版

会員ひろば

シカ肉のおいしさを再確認。
でも、なかなか流通しないのは
なぜ？



平田剛士：2001年度総会とシカ肉料理試食会の報告

さる5月29日、当協会2001年度総会とシカ料理の試食会が、ポールスター札幌（札幌市中央区）で開かれました。ホテルシェフが腕によりをかけたエゾシカ料理の数々に、約30人の出席者たちは舌鼓。改めてその醍醐味を堪能しました。

肉色もなまめかしいタタキふう、キノコと煮込んだブラウンシチュー、風呂吹き大根と合わせた旨煮、濃厚なオレンジソースを贅沢にふりかけたソテー、グリーンアスパラガスに巻きつけたあぶり肉、口の中でぷりぷり弾ける肉汁たっぷりのソーセージ…。

いかがです。今回チャンスを逃した方も、頭の中で味わっていただけただけでしょうか。え？ 次の試食会はいつか、ですって……？

こんな素晴らしい食材をもっと普及させたい、というのが当協会の願いです。でも、試食会に先立つ総会では、会員のみなさんから、いくつもの課題が示されました。「ハンターさんたちには、獲物の肉を販売しようという意識が乏しいんです。だから解体が雑で、不衛生な肉になっちゃう」「新聞などで報道されるのは、食中毒の話題ばかり。シカの肉には鉄分が多く、アトピーの心配もない、といった優れた面がたくさんあるのに」「大半のハンターさんは、一体どこがシカ肉を買い入れてくれるのか、それすら知らないんです」。

エゾシカの肉が食材として優れていることは、周知です。一流のシェフたちがこぞってメニューに取り上げるということは、料理人にとっても魅力ある素材である証拠。お客さんの満足度は、この日の試食会の出

席者たちの笑顔が証明しました。つまり、北海道のエゾシカ肉に潜在的な需要はある、ということです。

とすると、改善すべきは供給の仕組み—。

議論の最後に、当協会事務局で「衛生マニュアル」執筆と編集を担当する籠田勝基さん（農学博士）が立ち上がって、こう述べました。「いま、毎年何万頭もエゾシカを殺しています。それを北海道の特産品として高く売るとするのは、シカの供養にもなると思うのです。売するためには衛生管理の保証が必要だが、マニュアルは完成しました。あとは道なり国なりのオーソライズがものを言うから、みてもらっているところです。と同時に、有効活用は<クリーンキル>から始まるわけです。ハンターさんたちの意識改革をやっていきましょう」。

当協会が今後、取り組んでいくべきテーマがいつそうはっきり見えてきた総会になりました。



ABC, WHAT'S NEW? これって部会だよ

● A (保護管理) 部会報告: 鈴木正嗣氏

「シカ類飼育のガイドライン (仮称)」設置へ。新条例への対応急ぐ

平成13年10月1日から「北海道動物の愛護及び管理に関する条例 (以下、新条例とする)」が施行され、「北海道危険動物飼養規制条例 (以下、旧条例とする)」が廃止されることになりました。これにともない、シカ類は「危険動物」の対象から外れる見通しです。

しかし、シカ類も対象とされていた旧条例下においてすら、不適切な飼育による「脱柵」や「大量死」が後を絶ちませんでした。そこで、独自に「シカ類飼育のガイドライン (仮称)」を設置し、適切な飼育方法について周知徹底をはかる予定です。

また新条例では、アカシカやホンシュウジカなどの道外産シカ類についても「自由な飼育」が認められてしまいます。万一脱柵が発生すれば、エゾシカに対する深刻な遺伝子汚染を引き起こすため、何らかの法的規制が不可欠と考えられます。A部会では、新条例に定める「特定移入動物」に道外産シカ類も含めるべく、その方策も探っております。



● B (被害対策) 部会報告: 若菜千穂氏

「エゾシカ被害対策整備マニュアル (仮称)」いよいよ完成間近!

8月24日に札幌市内において第8回目となる部会を行いました。当日は11名の部会メンバーが集まり、部会の目標として進めてきた「エゾシカ被害対策整備マニュアル (仮称)」の最終検討を行いました。

エゾシカの被害対策手法のメインテーマとして、金網フェンスの設置について話し合ってきましたが、今回、部会メンバーからフェンスの外側で捕獲されたエゾシカの死骸について、フェンスが張り巡らされたことによって持ち出せないこと、それを狙ってヒグマが里に近づいているという新たな問題提起がなされました。この発言を受けて、部会ではエゾシカの生態的な特徴や周辺の自然環境、社会環境を含む総合的な視野に立った被害対策が必要となっていることを改めて確認しました。

被害対策マニュアルは、9月の脱稿、10月の完成を目指して邁進中です。

■ マニュアルで取り上げる被害対策

- ① 物理フェンス (金網フェンス、ワンウェイゲートなどの付帯施設)
- ② 横断通路 (アンダーパス、オーバーパス)
- ③ 心理フェンス (電気牧柵他)
- ④ 給餌コントロール人間側の対応 (警戒標識、工法他)
- ⑤ 個体数管理 (駆除、狩猟)
- ⑥ 人間側の対応 (警戒標識、工法他)

● C (有効活用) 部会報告

*今号は特集をご参照ください。

新連載!

Venison Gourmet

シカと聞こう! シェフの話

第1話 風間正彦シェフ@ポアソニエール・カザマ

取材執筆: 阿部貴美子 (グルメライター)

▼雌のロース肉をローストかポアレで

13年前にこの店をオープンした当初から、冬場のジビエの時期に野鴨や鳩といった野鳥類、そしてエゾ鹿を提供しています。私自身、エゾ鹿は美味しい旬の食材だと思っています。残念ながら、当店では野鳥類のほうがオーダーは多いようです。鹿肉料理を出すレストランが増えていることもあるでしょう。

鹿肉の仕入れは信頼できる業者、当店は大金畜産さんにお任せしています。仕入れるのは雌のロース肉。良い状態のものを回してもらっていますが、ほかの食肉よりも臭いや味の個体差は大きいですね。そのため、香辛料を活用します。

当店の鹿肉料理でもっとも多いのはロースト（オープンで焼く）またはポアレ（フライパンで焼く）。カシスなどのフルーツ系の酸味と胡椒を効かせた赤ワインベースのソースが合います。軽めのソースでは鹿肉の持ち味に負けてしまうんです。

下ごしらえで大切なのは「筋をきっちり取り除く」こと。その後、乾かないように塊の表面にオリーブオイルを塗った後、ラップ材で包んでおきます。

▼余熱で寝かせて血を戻す~焼き方

ステーキの焼き方をご紹介します。肉は常温に戻しておいてください。フライパンを強火で熱します。熱くなったら中火にして、オイルをひいた後、バターを加えます。バターの泡が常時プクプク出ているように火力を調節して、そこに肉を入れます。この温度ですと、表面をカリッと焼きながら中まで火がじっくり入っていきます。もう片面、厚みの部分も焼いていきますが、バターをかけながらするといいでしょう。理想はメディアムレア。表面を触ってみて弾力がある、指がちょっとはね返るくらいで上げます。ここで火が下ろし、10~15分間、余熱のなかで寝かせます。肉

が温かいので、一度外に出た血が肉に戻り、切り口が美しい赤身に仕上がります。フライパンに残った肉汁にジャムとワイン、ビネガーを加え、塩胡椒で味を調べてソースをつくりまします。グリーンマスタード、アンチョビー、ケッパーなどとの相性も良いです。

当店で使用しませんが、堅い部位の調理法は挽いてハンバーグ、ジャーキー、ワイン煮込みなどでしょうか。もも肉は筋を取った後、一口大に切っておろしショウガとゴマを加えたいしょうゆだれで下味をつけておき、サッと焼いて丼にするとおいしいですよ。丼は具の厚みと切り方が勝負です。以前、キャベツと煮込むアイヌ料理を教えてくださいましたが、キャベツの甘みと鹿肉がよくマッチしていました。

輸入肉を使ったこともありますが、エゾ鹿の味わいとは比べものになりません。北海道で店を営む利点を生かし、これからも鹿肉料理をお出ししていきます。

■NOTE

フレンチレストラン ポアソニエール・カザマ

札幌市中央区南2西12 パシフィック三和1F

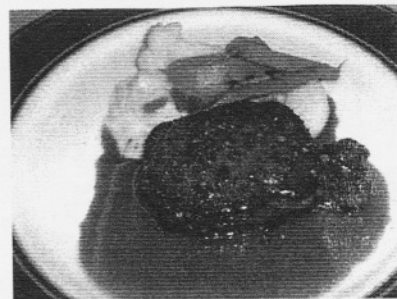
電話011-272-1012

<http://www.pkazkma.com>

【営】11:30~13:30 17:30~21:00

【休】水曜 【席数】22席

【価格】ランチ1200円~、ディナー2500円~



エゾ鹿ロース肉のステーキ・黒胡椒風味。11月~1月。アラカルトで120g4000円、8000円コースのメイン料理では80gで提供

事務局から

❖ 来年2月18日に「野生生物と交通」研究発表会を開催

日時：2002年2月18日（月）10:00～ 会場：札幌市教育文化会館
主催：（社）北海道開発技術センター 共催：（社）エゾシカ協会、（財）北海道環境財団
後援：北海道開発局、北海道運輸局、北海道、日本道路公団北海道支社、JR北海道

- エゾシカと自動車との衝突事故も増加していますが、野生生物と交通に関わる諸問題は、生態学、動物学、植物学、交通工学、安全工学などなど、極めて学際的なテーマです。この研究発表会は、そうしたさまざまな分野の最新の知識・情報を集め、円滑な情報交換の場を提供しようというものです。ぜひとも、ご参加ください。
- 同研究発表会に向け、「野生生物と交通」に関するあらゆる分野を対象とした研究・報告論文を募っています。申し込み締切は12月4日。詳細は、下記へ。

★問い合わせ先

（社）北海道開発技術センター内「野生生物と交通」研究発表会係（担当 新森）
〒060-0051 札幌市中央区南1条東2丁目11番地
電話：011-271-3028 FAX：011-271-5115 E-mail：dec-info@decnet.or.jp

! こちら yezodeer.com / 協会ホームページのご案内

当協会がインターネットサイト（ホームページ）を開設しているのをご存じですか？ パソコンをお持ちの方は、ぜひトライしてみてください。

見どころの一つは、バーチャルキッチン「蝦夷鹿亭」のコーナー。事務局長・井田宏之氏の実演によるエゾシカ料理の数々を、詳しい調理方法とともにご覧いただけます。これ作ってみたいなー、と思いついたら、「食材ストア」のボタンをクリック。

まだまだ一般には手に入りにくいシカ肉ですが、安心して遠信販売を依頼できるお肉屋さん（当協会加盟店）を、部位ごとの価格表とともにご紹介しています。

「エゾシカ猟インフォメーション・センター」のコーナーには、当協会自慢の「ハンティング・マニュアル」を全文収録していますので、出猟前にチェックをどうぞ。「海外お役立ち用品」のページには、獲物の運搬や解体に重宝しそうな米国製グッズを並べてみました。

また「ノーモア鉛弾」と銘打ち、環境への影響を心配せずにすむ非鉛弾への切り替えを呼びかけています。

事務局では今後もこのサイトに新しい情報をどんどん掲載していく方針です。どうぞご期待下さい。エゾシカ協会サイトのURLは <http://www.yezodeer.com/>

<平田剛士＝サイト管理担当>

会費納入のお願い！！

13年度会費を未納の方は、お振り込みよろしくお願ひします。

また、請求書が未着の場合は、大変申し訳ありませんが事務局まで連絡お願ひします。

編集体制が変わりました

「あれ？今までと紙面の雰囲気が違う」と感じたあなた。そうなんです。当ニュースレターの編集体制が、この8号から変わりましたので、下記ご披露まで。

大泰司会長、井田事務局長、籠田先生、石黒さん、本間さん、平田さんと、頼もしい中枢スタッフとの連携よろしく、新NL班（女性主体！）は会員の方々に喜んでいただける紙面づくりに努力してまいります。お気づきの点、リクエスト、何なりと事務局までお知らせください。

★ニュースレター編集スタッフ

取材・執筆協力：阿部貴美子、井田むつみ、
木村克則

装画：小山裕代

（7号までの編集担当、おつかれさまでした！）

（今後はイラストで腕を奮っていただきます）

編集協力：木村篤子（アルファ地域文化ネット）

編集後記（：おいしい編集会議のご報告）

他の事務局関係者の方々に申し訳なくて、あまり大きな声では言えないのですが、井田事務局長宅での編集会議の二次会は華麗なるベニスン（シカ肉）パーティーとあいなりました。

シチュー、タタキはもちろん、ストーブであぶるスペアリブ、ビリ辛いため…と来て、クライマックスは前足のシューパウロ（羊肉の定番だそうです、ダイナミックな蒸し物）。豊潤で柔らかいシカ肉を赤ワインでしっかり味わい、一同「ごちそうさま」。阿部貴美子カメラマンの激写をごらんあれ（カラーでないのが残念）。編集後記に写真入りとは型破りですが、今号特集の「有効活用」の実践例ということでお許しを。

千鳥足で帰宅の途につき、げに、エ協会とはイギ深いところ、と感激にむせんだものでした。というわけで、初めてのエゾシカニュースレターにも気合を入れてみたつもりなのですが、いかがでしたでしょうか。今号は「ページをめくって生つばがわいてきた」と感じていただければ、関係者一同幸せです。みなさまからの情報、ご意見をお待ちしております。なにとぞ、なが〜い目でおつきあいいただきますよう。

(Annie)

*上:シューパウロをさばく井田シェフ

中:華麗なるベニスン料理の数々

下:シューパウロのクロスアップ

