



おもな記事 先進国の狩猟・養鹿・保護管理 (p2) / 鹿革について (竹之内一昭 p3) / エゾシカ質問箱 (井田宏之 p4) / シカ類が関連する人獣共通感染症 (鈴木正嗣 p5) / 会員コラム「そしてシカの解体処理施設開設」(林豊行 p6)

## 2004年のエゾシカ協会が目指すこと

### 大泰司紀之

シカ類の保護管理=ディア・マネジメントの基本は、「地域ごとに捕獲する数を決める」ことにある。しかし日本の法律ではそれができない。そこで既存の猟区制度を「有効活用」し、しかるべきエゾシカ・マネジメントのテストを行なう—といった内容でスタートしたのが、西興部村猟区管理協会の立ち上げと言える。当エゾシカ協会は全面的に協力させていただいて、事務局も当別町から同村内に移すことになった。

この西興部村の猟区では、ハンター教育や、捕獲したエゾシカの病気チェック、シカの皮なめしのテストのほか、将来的にエゾライチョウのマネージメントや他の自然資源の持続的活用についても手がけようとしている。猟区制度のこのような「活用」は、数年

前から北海道とともに検討を重ねてきたものであるが、今年からは現場での施行によって具体的な成果を上げていきたい。

いっぽう、昨年末から当協会が重要視してきたのが「道州制特区」である。先ごろ公表された第1次案の中に、野生動物保護管理に関する1項目が挙げられた。今後3年間で完成させていくとのことだが、これは、欧米並みのディア・マネジメントを北海道のエゾシカについて実現させる大きなチャンスであろう。タグ制度などによる捕獲枠を定めた狩猟、ハンティング・ガイド制の導入、外国人ハンターの受け入れ、ライフル所持の規制緩和 (必要経験年数の短縮)、夜撃ちによる効率的な有害駆除、鹿肉の衛生検査の実施などを期待

したい。

そうして、検査されたエゾシカの肉を、北海道のお墨付きによる「承認道産品」として市場に出すことができれば、と

思っている。  
(おたのしいりゆき 社団法人エゾシカ協会会長)



photo / Tsuyoshi Hirata

### エゾシカ協会定款を改正しました

5月8日に西興部村で開催した総会は、42人の会員(うち委任出席21人)に出席していただきました。出席いただいた方に御礼申し上げます。ご欠席の正会員の方には、総会資料を同封させていただきます。議事では、すべての事務局提案を原案のとおり承認いただきました。ありがとうございます。

変更点は、①事務所を西興部村へ移転、②新正会員の承認を理事会から会長承認へ変更、③安久津足寄町長の理事辞任

### 2004年度総会報告

と高畑西興部村村長の新理事就任です。他の理事の方は継続となりました。①と②については、定款の変更が必要ですので承認を頂き登記等事務手続きを行なっています。

今後ともよろしくお祈りします。また16年度会費を7月未までにお振込みいただきますよう、よろしくお祈りします。

(社団法人エゾシカ協会事務局長 井田宏之)

### 定款新旧対照表

現行	変更案	変更理由
(事務所) 第2条 この法人は、事務所を北海道石狩郡当別町字金沢166番地8に置く。	(事務所) 第2条 この法人は、事務所を北海道紋別郡西興部村字東興295番地に置く。	業務の都合により事務所を西興部村へ移転したため
(入会) 第6条 正会員及び賛助会員として入会しようとするものは、理事会の議決を経て会長が別に定める加入申込書を会長に提出し、理事会の承認を得なければならない。	(入会) 第6条 正会員として入会しようとするものは、会長が別に定める加入申込書を会長に提出し、会長の承認を得なければならない。	入会事務簡略化のため

# 先進国の狩猟・養鹿・保護管理

エゾシカ協会  
SEMINAR  
REPORT

2004年度総会に先立ち、3人の講師を迎えてのエゾシカ協会セミナーが5月8日、西興部村の「ホテル森夢」で開かれました。

「モンタナ州の狩猟管理」というタイトルで講演したのは、昨年末の視察旅行から帰国したばかりの伊吾田宏正さん。全人口の25%が狩猟者という同州にとって、ハンティングは文化そのものだといいます。モンタナでスポーツといえば狩猟か釣りを指すほどで、シーズン中なら、ホームセンターで道具とライセンスを買って、そのまま出猟することも可能だそう。もちろん州政府・魚類野生動物公園局による保護管理も随所に工夫が凝らされ、年間6074万ドルの予算（主な財源はハンターたちが納める狩猟税とライセンス料）と約500人のスタッフたちが制度を支えているそうです。「モンタナではかつてシカが急減してマネジメントシステムが急進歩しました。シカの急増がきっかけになった北海道とは逆ですね」と伊吾田さんは話しました。

北海道環境科学研究センターの宇野裕之さんは「オーストラリア・タスマニア島の野生動物保護管理」と題して発表しました。北海道と赤道を挟んでよく似た緯度に位置する島で、気候も大きさも似ています。タスマニア州が取り組む保護管理の対象種は、たとえばポッサム（フクロギツネ）。林縁部を好む在来種ですが、農業のために森

林が開墾されて生息適地が広がり、また近年は狩猟圧力が減ったため、2亜種のうちのブラッシュテイル・ポッサムが激増しています。宇野さんは「個体数管理の裏付けは、1975年から全島百数十か所で続けられているライトセンサス。私たちがエゾシカ保護管理のためにモニタリングを始める時、お手本にしたのがこれでした」と説明しました。

北海道技術士センターの五十嵐敏彦さんは、発行したばかりの著書（下の記事）をテキスト代わりに、養鹿の将来性を語りました。成功例として紹介したのは、国内の計約4000農場でおよそ170万頭のシカが飼育されているという**ニュージーランド**。同国ではシカは外来種ですが、1950年代に増えすぎたシカを駆除して肉をドイツなどに出荷し始めたところ、好評だったことから養鹿業が発達したといいます。現在の輸出額は150万～200万NZドルに達し、「牛を飼うより儲かっている」そうです。また道内の料理店や消費者に鹿肉について質問したアンケートの結果も紹介。五十嵐さんは「日本では狩猟や駆除の鹿肉は検査をクリアできていないのでスーパーで売れない。だからこそ養鹿に可能性があるんです」と力説しました。

（写真と文・平田剛士）



伊吾田宏正さん



宇野裕之さん



五十嵐敏彦さん

## エゾシカ協会の本棚

### えぞしかのたび

手島圭三郎・著、リブリオ出版、1785円

この絵本は版画絵本である。巷に豊富にある、にぎやかで派手な色彩の絵本とは違って、線の力強さ、粹で洗ひ配色、巧みな画面構成で、大胆かつ迫力のある作品だ。エゾシカの生態に基づいているストーリーもそうだが、森や雪などの自然の表現や動物たちの姿が生き生きとしているのは、やはり作家が北海道在住であるからだろう。特に、札幌など人間の住む街のように除雪されない山奥で暮らすシカの親子が、首ま



で埋まるやわらかい雪の中を、仲間の足跡を追って旅を続けていくシーンは、全身全霊で生きる姿を目の前で見ていよう胸に迫った。エゾシカの他にも「北に生きるかっこい動物たち」を扱った絵本のシリーズが出ていて、国際的にも評価の高いこの人の作品は、エゾシカ同様、北海道の財産でありましょう。（評者・大泰司裕代）

### エゾシカ飼うべ

日本技術会北海道支部北海道技術士センター  
地域産業研究会エゾシカ分科会、1000円

増えすぎたエゾシカを人間の管理下で牛や豚と同じように家畜として飼育し、食肉や袋角の生産を通して北海道らしい新たな産業を生み出そうという夢を語ったものです。その夢を実現するために、どのように産業を興し、どのように振興させるのか、そのためにはどんな問題があって、どう解決していくのかを、養鹿先進国であるニュージーランドでの視察結果や、現行の狩猟・駆除肉に対する消費者や料理人へのアンケート結果も踏まえ、全く新しい視点で書き下ろしました。



なお、この本に関する問い合わせは「エゾシカ分科会事務局」（電話011-801-2388）まで、またご注文は郵便番号、住所、氏名、部数を明記の上、ファクスにて011-801-2389までお申し込みください。送料・振込み手数料はご負担願います。

（自薦・五十嵐敏彦＝同分科会）

特別  
寄稿

# 鹿革について

鹿革はとても柔らかくて丈夫な革である。

鹿革の代名詞ともなっている**セーム革**(別名**シャモア革**)は鹿や羊のような小動物の皮の銀面(革の表面)を削り取って油(主に鱈肝油)で鞣(なめ)して造った革である。この「セーム」という語は「柔らかい」という意味であり、「シャモア」は「カモシカ」のことである。セーム革は吸水性が良く、さらに親油性もあるので、自動車やレンズ、貴金属類の汚れ落としに使用されている。

**バックスキン**も鹿革の代表的な革であるが、これは油やホルマリンで鞣した後、革表面をサンドペーパー等で擦って滑らかにした革である。軽くて手触りが良いので、手袋や服、袋物に利用される。「バック」という語は鹿や羊、山羊、兎等の雄を表す。鹿は野生の動物であり、樹木などとの接触で銀面

が傷つき易く、また牛とは皮の繊維構造が異なり、銀面が剥がれ易いので、一般的には銀面を削り取るが、銀付き革も製造されている。

鹿革は古代から甲冑(かっちゅう)や武具、馬具に利用されており、その製造方法は鹿や牛の腐らせた脳漿(のうしょう)の液に皮を入れて、揉んだり踏み付けたりして鞣し、その後、植物染料に浸漬したり、稲藁や松葉を燃やして煙で燻して色を付けた。奈良の正倉院の宝物には皮革製品が多数あるが、太刀や鞆(とも:弓を射る時に手の甲にはめる物)の紐および胡禄(ころく:矢を入れる具)の革帯に鹿革が使用されている。これらは1200年経過した現在でも柔らかさや鮮明な色を保っており、新しい革かと間違ふほどである。

一方、牛革は、紺玉帯(こんぎょくのおび:宝石で装飾したバンド)に用いられている

が、硬く脆くなり、色も退色している。また国宝級の鎧の胴の、錦や小桜、獅子と牡丹、不動三尊等の見事な文様を描いた**染革(そめかわ)**も鹿革である。

伝統工芸の「**甲州印伝革**」は鹿皮を古くは脳漿で鞣し、煙で燻してから漆でつややかな文様を付けた独特の革であり、財布や袋物等に加工されている。脳漿鞣しは1958年頃まで行われていたが、脳漿の腐敗臭がひどく、現在はホルマリンを使用している。

筆者の竹之内一昭さんは、北海道大学農学部畜産科学科で助教授を務めておられます。エゾシカ協会は竹之内さんと同講座の協力を得ながら、エゾシカの皮革の有効活用について実習を続けています。

## 文・竹之内一昭

書籍価格は税込み

### ルポ・日本の生物多様性

平田剛士・著、地人書館、1890円

「ワイルドライフ・マネジメント」について取材と執筆を続けています。昨年春に出した本書では、西興部村でのエゾシカ猟の様子をつぶさに取材。「ディアハンターは鹿を絶やさない」という章を立てて、ハンターの「クリーンキル」に始まる有効活用の重要性について、詳しく報告することができました。

また、沖縄で絶滅の危機にあるジュゴン、琵琶湖で在来種を圧迫しているブラックバス、天売島の絶滅危惧種ウミガラス(オロロン鳥)、高山植物の盗掘阻止に漕ぎ着けた岨(きりぎし)山、渡島半島のヒグマ、道東のイトウなどの現状も詳細にルポ。保護管理先進国ニュージーランドからのスペシャルリポートも交え、各地で活躍する「保全と再生に挑む人びと」(副題)の姿を追いました。(自薦・平田剛士=フリーライター)



### 鹿よ おれの兄弟よ

神沢利子・作、G. D. パヴリーシン・絵  
福音館書館、1765円

狩猟採集民の男の舟が大河を流れる。彼の家族の生活はシベリアの川と森に全く依存している。伝統的な服や靴は鹿の皮でできていて、食べた鹿肉は彼の血肉になるため、彼は自分を鹿であるという。

物語はいたってシンプルであり、人間が自然の一部であることを、緻密に美しく描かれた鹿や人や森や川が静かに語っている。



「くまの子ウーフ」などで有名な児童文学者とハバロフスク在住の画家の筆による、人と鹿の関わり方の原点についての物語である。(評者・伊吾田宏正=エゾシカ協会、西興部村猟区管理協会)

エゾシカ協会事務局にはエゾシカに関するいろんな問い合わせが寄せられます。みなさんの疑問やお悩みにエゾシカ協会のスペシャリストたちがお答えいたします！  
(今号の回答者 井田宏之 エゾシカ協会事務局長)

へえ〜っ



### 質問01 エゾシカのお肉ってどんな味ですか。



日本人がふだん食べ慣れている豚肉や牛肉に比べると、とてもあっさりしてクセがない、という印象かも知れません。野生動物ですから、筋肉に余分な脂肪は一切ありません。その分、お肉本来の風味をととてもよく感じることができます。シカのお肉は、とても上品な風味です。また、品質にバラツキのない畜肉と違って、個性も豊か。年齢や、雄か雌かの違い、捕獲した時季によってもお肉の味は違ってきます。機会があったら、いろいろ食べ比べてみるのも楽しいですよ。

### 質問02 シカ肉のことを「モミジ」と呼ぶのはなぜ？



大辞林にも「もみじ＝シカ肉の俗称」とあるだけですが、こういうことではないでしょうか。「獅子(しし)に牡丹(ぼたん)」ということわざがあります。この獅子をイノシシにかけて、イノシシの肉を「ポタン」と呼びます。また馬の肉はその鮮やかなピンク色から「サクラ」。同じパターンで、シカはちょうど山のモミジが真っ赤に色づく秋から始まるので、シカ肉＝モミジというわけ。そういえば花札でもシカの背景はモミジですね。

### 質問03 エゾシカのお肉はどこで食べられますか。



東京や札幌などのホテル・レストランで、エゾシカ肉のお料理を出しているところもあります。フレンチでは、シカ肉は高級食材なんです。道内のスーパーではシカ肉は買えないのですが、新得町の「上田精肉店」さん、西興部村の「田尾商店」さん(どちらもエゾシカ協会会員)といったお店で、きちんとした衛生管理のもとでパック詰めされた新鮮なお肉が手に入ります。通信販売も可能ですので、問い合わせてみてはどうでしょう。エゾシカ協会のホームページでご案内しています。でも究極は、あなたがディアハンターになって、自分で仕留めたシカを楽しむこともありません。

### 質問04 シカ肉を使ったお勧め料理を教えてください。



基本的には、牛肉・羊肉料理と変わりません。同じように料理して美味しく食べられます。「シュバウロー」などは、元来は羊料理ですが、シカ肉でも美味しいです。(当協会HPで紹介しています。) どんなお肉でもそうですが、美味しい肉は、骨付きでローストするのが最高だと思います。塩・胡椒で味を付け、お好みでニンニク・オリーブオイルをプラスすると良いでしょう。写真は、薪火で2時間スモークローストしたモモ肉です。



# シカ類が関連する人獣共通感染症



鈴木正嗣さん  
photo / Tsuyoshi Hirata

シカ肉の流通と消費の促進する上で、衛生面での安全確保は世界的な課題である。研究者層の厚い海外では、関連する人獣共通感染症について多くの調査が行なわれ、記載事項も多い（ただし人への感染例の報告はほとんどない）。利用を前提とする研究姿勢がとられていることも、我が国とは傾向を異にする。

さて、2002年8月にカナダ・ケベック市で開催された「第5回国際シカ学会」のプロシーディング（議事録）が先ごろ発行され、その中に「シカの病気と人の健康（注）」という論文が掲載された。リスクが想定される人獣共通感染症についても、下記のような表に列挙されている。この表はコンパクトではあるが、各疾病の発生率や対人リスクのランキングが整理されている点で興味深い。

これまで、我が国におけるシカ類の感染症研究は多くが断片的であり、個別事例の記載に留まっていた。今後はより系統だったサーベイランスが不可欠であり、そのためにはこの一覧表に挙げられた疾病から調査を始めるのが効率的であろう。

幸い、今年度から3年間の予定で「野生のニホンジカは人あるいは他の動物種の感染源になり得るか？」という課題で研究費（日本学術振興会）が採択され、まさに調査を始めた段階にある。可能性のある疾病については早急にリスク評価を行って対策を講じ、安全なシカ肉の安定供給体制の確立に貢献したいと考えている。

注：Wilson P. R. & P. R. Davies, 2003. Deer diseases and human health: An internationally significant issue. Pages 27-33 in Conference Proceedings of the 5th International Deer Biology Congress (ISBN 2-9808285-0-5), Ecoscience for the 5th International Deer Biology Congress, Quebec.

表. シカ類が関連する人獣共通感染症（可能性が示唆されるものも含む）（Wilson & Davies 2003 を改変）

病名	発生率	対人リスクのランキング					
		生体から	死体から	肉から	袋角から	その他から	
細菌病	放線菌症※	低	+	+	-	-	-
	炭疽	希	+++	+++	-	+	+
	ブルセラ病	高	++	+++	-	-	-
	カンピロバクター症※	希	++	+++	-	+	+
	デルマトフィルス症※	希	++	++	-	+	+
	大腸菌症※	低	++	++	+	+	+
	エルシニア症※	高	++	+++	+	++	++
	サルモネラ症※	低	++	+++	+	++	++
	結核※	高	+	+++	-	+	+
ウイルス病	口蹄疫	希	+	+	-	-	-
	伝染性膿疱性皮膚炎	中	+++	+++	-	++	-
真菌症	皮膚糸状菌症※	希	+++	+++	-	++	-
原虫病	クリプトスポリジウム症※	高	++	++	-	-	-
	トキソプラズマ病※	低	-	-	++	-	-
	サルコチスティス病※	低	-	-	++	-	-

- ◎発生率は、希→低→中→高の順で高くなる。
- ◎リスクのランキングは、- → + → ++ → +++ の順で高い。
- ◎※印の付けられた疾病は、世界的な発生が確認されている。

訂正 エゾシカ協会NL15号4ページに「野生生物保護管理制度検討会」とあるのは、「野生鳥獣保護管理制度検討会」の誤りでした。お詫びして訂正します。（平田剛士）

# 獲りすぎたシカ肉をどうする……？ そしてシカの解体処理施設開設

文と写真 林 豊行  
(北海道苫前町在住)

私が、シカ猟を始めてから15年になります。初めは日本海側の苫前町から興部町、滝上町まで通った私ですが、平成4年頃から我が町でもシカの被害が開始、駆除が始まりました。

平成14年からは可猟区になりましたが、シカは増える一方です。当初、年間3～5頭の捕獲だったのが平成10年には15頭、13年には30頭（15年は60頭）と捕獲数も増え続けてきました。

そうすると、その肉をどうするかという問題になってきます。それまでは、シカ肉のレシピ（10例くらい）を付けて知人に配り（もちろん無償）、好評だった人をリストアップして70名位の名簿を作ったりしましたが、シカの被害が多くなった農家からはもっと獲ってほしいとの要求が多く、駆除をしても、その経費が町、農協などの奨励金では賄えない状態になってきました。

そこで、シカ肉の販売を考えたのですが、そのためには許可を受けた処理施設が必要となります。

幸い私には、以前ヤツメウナギの缶詰を製造していた工場（9坪で10年くらい前から原料のヤツメが捕れなくなり中止）がありましたので、保健所に聞いてみたところ、少しの改造で許可を出せるとのことでした。

それでも、冷蔵庫や真空パックの機器が必要になることから、町や農協に幾らかでも補助をしてくれる名目はないかと聞いてはみたものの見つからず、結局、全て自費での施設になりました（右の写真）。

15年6月の許可で、当初販路も何もない状態でしたが、何とか買い入れてくれる業者も見つかり、初年とし

ては良い結果で終わりました。

しかし、今年からは、また新しい問題があります。まず残滓の処理です。昨年までは町のゴミ埋め立て施設に埋めていましたが、施設自体が昨年で閉鎖され、今年からは往復1時間もかかる隣の処理場まで持って行かなければならなくなり、しかも、1頭5000円の処理費がかかるのです。

駆除のシカは町、農協が補填してくれますが、それ以外は自己負担です。これも頭の痛い問題ですね。皆さんのところはどうでしょうか。こんなことではシカ猟をするハンターが減っていくのではないかと考えています。



## エゾシカ協会応援 Eメール

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

### 「高級食材」をリーズナブルに

エゾシカをハンバーガーにする、という記事を新聞で読みました。鹿も駆除のあと放置すると害になりますが、食べられると嬉しいですね。山の中心でエゾシカを解体するのは大変ですが

(かなり重いです)、こんなふうニーズがあれば、高級食材が北海道でリーズナブルな価格で食べられるようになるのかな……。赤ワインがあう美味しい肉なので、期待しています。

鹿の肉のステーキはとても美味で、牛のステーキよりもはるかに上品で美味しい鹿の肉が、私は大好きです。ちょっとタレをつけてバーベキューにして食べたときは（岩手県の狩猟協会の方達に招かれて。駆除された鹿でした）とても美味しく、ほっぺが落ちそうでした。

北海道札幌市は主人の

実家があるのですが、胃にもたれるジンギスカンは私は食べません。ラムチョップはとても美味ですが、北海道の方たちは食べ方を知らないのか、羊肉はあまり人気がないようです。

東京では、紀伊国屋のスーパー（高級輸入品を扱うスーパー）で冷凍の鹿肉や鴨肉を買っていました。鹿肉はとても高価なので、買うのは主に鴨でしたが……。鹿肉も冷凍のものしか手に入りませんが、北海道でならレストランの高級食材が美味しく安く食べられる、ということになると嬉しい気がします。産業として成り立つかどうかわかりませんが、鹿と人との共存がうまくいくことを祈っています。

石塚雅子さん・東京都文京区

### 社団法人エゾシカ協会ニューズレター 第16号（2004年6月20日）

発行：社団法人エゾシカ協会

会長 大泰司紀之

編集：社団法人エゾシカ協会事務局

事務局長 井田宏之

〒098-1422 北海道紋別郡西興部村字東興 295

電話とファクス 01588-7-2180

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