



おもな記事 エゾシカ
「三賢人」が語る (p2-
3) 西興部村で学生講習
(p4) 北海道エゾシカ
フォーラムのお知らせ
(p5) 会員コラム・佐
藤健二さん (p6)



北海道庁職員食堂で エゾシカ料理試食会

高橋はるみ知事
「2度目のシカも、
とってもおいしい」

北海道庁（札幌市）地下1階の職員食堂「厚済会大食堂」で9月22日夕、道庁史上初めての「エゾシカ料理試食会」が開かれました。高橋はるみ知事（写真右）も出席し、「阿寒で食べて以来、2度目」というシカ料理に、「今日のお料理も、とってもおいしい」と笑みをこぼしていました。

それもそのはず。ひごろ、毎日約2100食をリーズナブルな値段で提供し続けている職員食堂ですが、この日のメニューは高級レストランも顔

負けの豪華さです。長テーブルに「シカ肉のパテ・野菜のピクルス添え」「シカ肉ボイルのサラダ仕立て・ツナソース添え」「シカ肉のキャベツ包み・ペッパーソース」といった凝った料理がずらりと並びました。

もちろん食材のトレーサビリティもカンペキ。今年6月19日午前8時半ごろ、静内町内で捕獲された野生の雌ジカ（3歳）のお肉で、エゾシカ協会会員で静内食美楽（しょくびらく）を経営する相楽正博さんが、

摂氏5度・8日間の低温熟成を施した後、細心の注意を払って管理してきた最高ランクのシカ肉です。腕を振るった片山学司調理長（写真中央）は、「これだけよい素材が手に入れば、料理しがいがあります」と満足げ。

主催した（株）北海道職員厚済会の松本忠明専務は「エゾシカ肉は有望な道産食材。カレーライスに使うなど、近いうちに通常メニューにも載せたい」と話していました。

写真と文・平田剛士

協会事務所、移転しました

平成17年度通常総会は、5月20日札幌で開かれました。正会員の出席は48名（内委任23名）でした。今年度は、エゾシカの有効活用を推進するための一番の課題である衛生検査システム構築のための調査を重点的に行なうことになりました。北海道からの委託調査の主な内容は、一次処理施設（内臓摘出限定）の試作・稼働試験、内臓摘出までの時間経過による品質の変化の試験と衛生検査について

の検討です。これらの課題は、現在調査中で3月末に道庁提出予定です。

また事務所を西興部村から札幌に移転及び移転に伴う定款の変更も合わせて承認頂きました。（事務局長・井田宏之）

新住所

〒064-0803

札幌市中央区南3条西21丁目1番6号

電話&FAX 011-611-8861

総会報告



photo / Hirata Tsuyoshi

「静内食美楽」設立秘話 相樂正博

日本経済の低迷は、いわゆる『バブル』崩壊後延々と続き、あらゆる方面に深刻な影響を及ぼしていることは、皆様ご承知のことと思います。静内町、日高地方の主要産業でもある軽種馬生産にも深刻な影響を与えているといっても過言ではなく、「新たな産業振興」が急務であると考えました。

そういう現実を踏まえ、道東ばかりではなく日高管内でも増え続け、莫大な農林被害を与えているエゾシカを有効活用して、静内町に「新たな産業」を興し、静内町ばかりではなく日高地方の経済活動の活性化に、最大限に寄与出来るのではないかと考え、エゾシカの有効活用を目的とした会社を設立しました。

事業の主要な三本の柱は次の通りです。

1 保健所の認可を受けた処理施設の建設・運営

現状は、ハンターが仕留めたエゾシカ等は、個人の作業場・台所等で処理され、ハンター周辺の個人消費のみである。狩猟肉等を合法的に出荷・製品化するためには、保健所の認可を受けた処理施設で処理されなければならない。

当社が処理したエゾシカ肉を、主として静内町等の飲食店で調理提供してもらい、道内外からの観光客等の誘致を図る。

2 エゾシカ牧場の建設

エゾシカ肉は低カロリー高タンパクの優れた特性があり、阿寒町をはじめ各地

でその調理法が研究され、道内外から注目される食材となってきた。狩猟による供給量の確保は狩猟期間と狩猟高により影響を受ける。必要量を安定的に供給できるかは不安でもある。将来的には、市場に安定的かつ通年にわたり供給し得る自然環境に似たエゾシカ牧場を建設し、安定供給拠点とする。

3 地元ハンターによるガイドハンティング

平成14年2月に三石町で発生した、サラブレッドの子馬3頭をエゾシカと間違えて射殺した事件は、記憶に新しいところである。狩猟解禁期間中（10月～2月）に来道するハンター（数千人とも言われている）に対して、地元ハンターによりガイドハンティングを行い、安全確実なハンティングを行なう。

また、冬季間の地元ハンターの副収入化を図る。更には、冬期間の町内ホテル、旅館等の宿泊者閑散期の宿泊者増加を図りうる。

以上1～3項目の新規事業により、新たな雇用も発生させ得ると確信しています。

静内町では現在、スーパーマーケット「ピュア」でエゾシカ精肉、ハム、ソーセージを販売するとともに、ホテル「ローレル」、割烹料理店「あま屋」でエゾシカ料理を出して頂いております。また札幌市内にあるレストラン「カミエ」（9月7日オープン）では上條一総料理長が、素晴らしいエゾシカ料理を提

供して頂いております。

更には9月22日の道庁地下食堂での試食会では、片山学司調理長によるエゾシカ料理を高橋はるみ知事をはじめ多くの方々を試食して頂き、その模様はテレビニュース他多くの新聞にも取り上げてもらいました（1面参照）。

低カロリー・高タンパクのエゾシカ肉は、これから益々注目されてくると思います。今まで邪魔者だったエゾシカが主役の座に着くのも、そう遠くないものと思います。その座を確たるものにするためにも、いずれ「養鹿」が必要不可欠になって参ります。そのためには官・民・学が一体となって事業を推進していく必要があります。

その中核となるのが『エゾシカ協会』であります。エゾシカ協会そのものを充実させる必要があることは、論を待たないと思う一人です。

『エゾシカ協会』と二人三脚がっちりスクラムを組んで、更に上の目標に向かって邁進していきたいと意を決する今日この頃です。

（株式会社静内食美楽代表取締役）



photo by himself

エゾシカ・ビジネスの展開と課題

鈴木正嗣

野生動物の価値は直接的価値と間接的価値に分類され、前者には「消費的活用価値」が、後者には「非消費的活用価値」が含まれます(Chardonnet et al. 2002)。したがって、エゾシカ・ビジネスを成功させるには、「消費的活用」と「非消費的活用」とをバランス良く組み合わせ、最大限の利益を複合的に引き出す努力が必要となります。また、エゾシカが野生動物である以上、その活用は「野生動物管理



photo by Hirata Tsuyoshi

(wildlife management)」の観点から展開すべきであり、生物多様性を損なうような事態は絶対に避けなければなりません。そこで今回は、エゾシカで始まった種々の活用の位置づけを整理し、今後の方針ならびに課題や留意点について議論します。

1 消費的活用価値に関連して

当面の消費的活用方法として、①狩猟（登録狩猟）資源としての活用、②許可捕獲（有害鳥獣捕獲や個体数調整等）した個体の活用、③飼育（原則的に一時養鹿とする）個体の活用が挙げられます。

いずれの場合も、肉や袋角、尾、皮、腱等の有用産物の生産と利用が主要因となりますが、①では入猟者向けのサービス業の展開も想定されます。そのため、猟区や狩猟ガイド、解体代行

などを北海道ならではの狩猟産業と位置づけ、資格化も含め検討する価値があります。③の推進により、安定供給や製品の均一性など②のみでは達成困難なメリットを確保することが可能となります。しかし、道内での許可捕獲を全て一時養鹿用に転換することは不可能です。したがって、②と③の間で何らかの差別化を図り、エゾシカ産物の供給源として相補的に展開する必要があります。と殺や流通の現場では「アニマル・ウエルフェア」や「衛生（食の安全）」に関する配慮が不可欠であり、何らかの基準を設ける必要があるでしょう。

阿寒町で生産が始まった「エゾシカバーガー」は試食会等で好評を博し、エゾシカの消費的活用価値を全国に知らしめる契機となりました。さらに、この動きで特に注目すべきは「エゾシ

エゾシカ肉の衛生問題

籠田勝基

エゾシカを食肉として流通させるためには、食品としての安全性の確保が必須の条件です。そこで、安全の確保のために、国内および国際的に行なわれている、野生鳥獣の食品としての衛生管理の現況について概観し、今後策定すべき、エゾシカ肉の衛生管理システムについて考察してみましよう。

1 国内における野生鳥獣肉の衛生管理

野生鳥獣の肉は、個体ごとに衛生検査を義務づけている「と畜法」や「食鳥検査法」の対象外です。しかし野生獣が食品として販売される場合は「食品衛生法」の適用を受けます。

すなわち、と殺解体および肉の処理を行なう施設を設けることが定められ、その他に器具、設備、給排水、廃棄物、および処理作業の汚染防止についての基準が定められているのです。

さらに北海道では、「野獣肉の衛生指導要領」によって、野獣肉を取り扱う食品営業者に対して、捕獲した個体は野外で解体することなく、前述の許可された施設に搬入することおよび施設内で処理したもの以外は販売しないことなどを定めています。

2 野生鳥獣肉の衛生管理に関する国際的動向

いっぽう、国連の下部機関である食糧農業機構（FAO）と世界保健機構

（WHO）は合同の委員会を組織して、食肉全般についての衛生管理に関するガイドラインを策定しています。この中では、野生鳥獣肉に関する部分は以下のようになっています。

- ①専門の検査官による個体の検査を前提とし、検査は解体前（ハンターの情報重視）と解体後（と体と内臓の検査）に行なう。
- ②放血、内臓除去は、消化管内容による汚染を避けて速やかに行ない、一定時間内に処理場および1次保管場所に搬入する（野外での解体を認める）。と体は速やかに冷却する。
- ③ハンターおよび解体処理に従事する人は、計画的に行なわれる教育訓練を受け、できれば専門の資格を与えることを提言。

3 エゾシカ肉の衛生的管理システムについて

このように、野生鳥獣のお肉に対して、国内法と国際指針とは大きな違いがあります。今後は、以下の事項について、関係機関と協議検討を行ないながら、エゾシカ肉の衛生管理マニュアルの策定を目指したいと思います。

- ①販売流通を目的とするエゾシカの解体処理は、北海道の認可を受けた施設（1次処理施設を含む、以下処理場）で行なう。
- ②1次処理施設では、部分剥皮、一部の

内臓摘出だけを行ない、皮付きと体として、処理場に搬入する。

③捕獲時の損傷が大きく、消化管内容による汚染および輸送時の土などによる汚染の著しいものは、自家用以外に利用してはならない。

④狩猟および有害駆除により捕獲されたエゾシカについては、ハンター名、捕獲日時、場所、着弾部位、捕獲時の異常の有無などについて記録保存する（トレーサビリティシステムの検討）

⑤ハンターおよび解体処理に従事するものは、エゾシカ協会等の主催する講習会を受講したものであることが望ましい。

（エゾシカ協会）



photo by Hirata Tsuyoshi

力森林基金（釧路管内商工会青年部）」とリンクさせている点です。基金の目的は、「駆除したシカの有効活用で生じた利益を森林に還元すること」と謳われており、「野生動物の消費的活用の保全生物学的意義」が一般市民にも分かり易い形で提示されることになりました。現状ではこのような国内事例は限られており、全国的な普及効果も期待されます。

2 非消費的活用価値に関連して

非消費的には、①観光資源としての活用、②教育・研修用の資源としての活用が想定されます。

このような非消費的活用は、斜里町や西興部村等で始まっており人気を博しています（たとえば、知床自然センターの「夜の動物ウォッチング」や「知床自然教室」、西興部村猟区管理協会の「こども野生動物教室」など）。ただし、単に見せるだけ、あるいは地域の生態学的特性を生かしていない内容では継続的な集客は困難です。いずれにしてもエコツーリズムとしての評価を得る必要があり、自然解説のト

レーニングを受けた職員の配置は不可欠と考えられます。西興部村で始まった「フォトハンティング」のように、ゲーム性を付随させたウォッチングのスタイルも検討すべきでしょう。

②については、一般市民向けの環境教育に限定せず、野生動物管理技術者（いわゆるwildlife managerを意味し、必要に応じ許可捕獲にも従事する者）や狩猟者の養成も視野に入れるべきです。野生動物に起因する諸問題（被害や生息数過剰など）は全国的に頻発していますが、その調査やコントロールに関わる実務者教育のシステムは確立されていません。今後、そのような教育・研修機関に対するニーズの高まりが予想され、猟区などは格好の実習フィールドとなるでしょう。西興部村猟区管理協会では、次世代の狩猟者の養成を目的とする「狩猟セミナー」も始めています。このセミナーは、消費的活用と非消費的活用とをリンクさせた先行事例としても注目度が高いのです。

最後に、エゾシカ・ビジネスのトータルな位置づけについて述べておきた

いと思います。冒頭にも記しましたが、エゾシカはあくまでも野生動物であり、その活用は「野生動物管理」の観点から展開すべきとされています（これは北海道庁主宰の「エゾシカ有効活用検討委員会」の基本的コンセンサスでもあります）。したがって、エゾシカ・ビジネスの基盤は、従来型の「特用家畜の生産」の延長にあるのではなく、「自然資源の複合的活用」の性格が強いのです。その観点からすれば、「資源的価値の確保」ならびに「生物多様性の保全」の理由により、エゾシカ生体の安易な道外譲渡は慎むべきと考えられます。

（北海道大学大学院獣医学研究科生態学教室）

※本稿は日本畜産学会第105回大会（2005年9月10日、札幌）「野生シカに関するシンポジウム（第19回日本鹿研究会）」における講演の要旨です。



酪農学園大 ハンティングガイド・ 自然ガイド養成予備講座



平成17年9月12日から17日までの6日間、酪農学園大学の学生実習「狩猟免許取得およびハンティングガイド・自然ガイド養成予備講座」が西興部村猟区で開講し、環境システム学部生命科学科1年生など13名が参加しました。ハンティングガイドの資格はまだ道などによる認定のものはありませんが、今回の実習では狩猟や野生動物管理をテーマとした室内講義や野外実習を行ない、ハンティングガイドや自然ガイドの養成ための予備講座を目的としました。狩猟をテーマとした体系的な学生実習は、国内では西興部村猟区だけの試みといえるでしょう。

初日は狩猟学概論と日本の狩猟制度についての室内講義を行ない、狩猟の歴史や法律、狩猟免許・猟銃所持許可の方法などについて学びました。

2日目は、鹿猟を中心とした狩猟技術の講義とベテランハンターの大澤会長による狩猟今昔談話を聞いた後、野外でモデルガンとシカのデコイ（模型）を用いた射撃演習を行ないました。そして夕方、今回のメインであるシカの学術捕獲を見学しました。学生たちは、射手の大泰司教授が見事メスの当歳鹿を仕留める場面を目の当たりにし、鹿猟の現場を体験することができました（上の写真）。

3日目は、捕獲されたシカを用い

て、1日かけてみんなでゆっくり解体実習と料理実習を行ない（下の写真）、鹿汁・ロースト・シチューなどを作って、夜の懇親会で堪能しました。

4日目は午前中、村内で有害駆除されたヒグマ（体重300kg前後?!）の解体を予定外で体験することができました。午後は、村森林公園で電波発信器調査のシュミレーションを通して、地形図読み・コンパスワーク・動物痕跡調査・樹木観察などフィールドワークの基礎を学びました。日没後は、ライトセンサス調査を体験し、夜間のシカ

を観察しました。

5日目は、米モンタナ州・北海道・西興部村猟区それぞれにおけるワイルドライフマネジメントについての室内講義を行なったのち、学生たちが分担して実習の報告書を作成しました。

学生からは「ハンターになる場合には、野生動物とその環境を理解し、命の重さを誰よりも知らなければならぬと感じた」などの感想が寄せられました。

（写真と文・伊吾田宏正）



緊急告知！ 2005.11.07.@ポールスター札幌



エゾシカフォーラム（仮称） & 和洋中試食会

主旨 年間30億円以上の農業被害の原因になっているエゾシカを有効活用し、将来に向けて北海道独自の食・ブランドとして位置づけることを目標に現状と今後の課題を考える場とし、広く道民に周知するとともに試食会を設定し、シカ肉等の普及を図る。

講演会 参加無料 定員200人 14:00～17:00
コーディネーター近藤誠司・北海道大学教授

- エゾシカの保護管理計画と有効利用
梶光一氏（道環境科学研究センター主任研究員）
- エゾシカのロードキル
原文宏氏（北海道開発技術センター理事）
- エゾシカビジネスの展開と課題
鈴木正嗣氏（北海道大学助教授）
- 一時養鹿の可能性
増子孝義氏（東京農業大学教授）
- シカ肉の栄養成分
岡本匡代氏（釧路短期大学助手）
- 鹿皮について
竹之内一昭氏（北海道大学助教授）
- 地域報告Ⅰ
曾我部元親氏（阿寒町議、阿寒エゾシカ研究会）
- 地域報告Ⅱ
菊川博幸氏（西興部村役場）

エゾシカ料理試食会

定員300人

17:30～19:30（受付開始17:00）

和洋中調理関係団体によるエゾシカ料理
協力 洋食／（社）全日本司厨士協会
和食／北海道日本調理技能士会
中華／（社）日本中国料理協会
加工品／北海道立オホーツク圏地域
食品加工技術センター
高橋はるみ知事出席予定。

パネル展示 13:00～17:30

日時 2005年11月7日（月）

場所 ポールスター札幌

札幌市中央区北4条西6丁目

主催 北海道、社団法人エゾシカ協会

詳細は、協会ホームページなどで改めてご案内します。参加希望の方は事務局までお申し込みください。

西興部村猟区

次世代型猟区の魁として昨年スタートした西興部村猟区。今年是他地域に先立って10月1日からの鹿猟解禁となります。地元ハンターによるガイド付きのゆったり安全なディア・ハンティングは、高い捕獲成功率（昨年度86%：1回の入猟でシカを捕獲できたか）を誇っており、初心者も大歓迎です。今期もより充実したフィールドづくりを目指し、入猟システムも一部進化しています。

開猟日：10/1～2/28

捕獲頭数：2日間で2頭（追加料金でさらに2頭）。

入猟承認料：3万円/1人/2日（3日目以降は1人1日1万円）。

ガイド料：2万円/1組（1～3名）/1日（ガイド車輻付き）。

有料解体サービスあり。

お問い合わせは

NPO法人西興部村猟区管理協会（電話080-5595-1448）まで。

（写真と文/NPO法人西興部村猟区管理協会 伊吾田宏正）

2回目シーズンのご案内

現状のエゾシカ保護管理計画による減少対策は、すでに限界です。農作物被害を防ぐネットや鹿柵は、大雪、台風、そしてヒグマの攻撃によってほうぼうで倒伏し、補修費がかさんでいます。近年は、有害駆除の期間が年間7～8カ月にまで長期化しています。

これほど苦勞してもエゾシカが減少しないのには、理由があります。たとえば有害駆除ですが、畑地しか駆除区域に指定していない市町村では、雑種地や畑地つづきの林地がシカを温存しています。

冬期狩猟でも、山鹿猟場に行く道が閉ざされています。道有林・国有林の林道は、台風その他による倒木が道をふさいだまま、いたる所で通行止めとなっており、奥山は鹿の天国になっているのです。

越冬地での駆除

鹿の越冬地集団生活は野生の本能ですが、これほど個体数の多い現状では、里鹿だけではなく、越冬地でも駆除すべきなのです。私は10年ほど前からこう提言してきましたが、認めていただいたのは道内ただ一カ所だけ。阿寒町、前田一步園財団の前田三郎氏の決断でした。

国立公園の森を守るために、給餌からネット捕獲、安全を守りつつ銃撃駆除と、これほど鹿と人の共存・関係適正化に向けて事業を展開しているところは国内には他にないと思います。私も5年前からコーディネイターとして一連の事業に協力出来たことは、20数年鹿問題の解決だけを目指し、変人扱いされてまで鹿を研究した甲斐があったというものです。

同財団事業が順調に計画通り実施できたのは、適正な給餌方法を発見したことと、この越冬地に集まり、また分散していく鹿たちの移動経路を、調査によって詳しく把握できたからでしょう。

移動が激しくなるのは3月下旬、津別方面あるいは美幌方面と分散していきませんが、このころは体全体が弱った鹿が多くなります。その後、旧湧別炭鉱を経て白糠方面と津別・陸別・足寄方面へ移動するものがあることが、3年の調査でほぼ確認出来ました。

この調査結果に基づき、生体捕獲の場所を設定しました。つまり、鹿たちの「通行量」が一番多かったコース上に給

餌場と捕獲装置を設けたのです。そして予想通り、好成果を上げることが出来ました。

事前調査の大切さ

今後、各地でこの方法を実施する場合も、次のような点を調査すべきだと思います。

- ①その越冬地にどのくらいの鹿がいるのか
- ②秋、どの方向から越冬地に入るのか
- ③春の分散移動はどの方向に向かうのか
- ④越冬地に入ったりする個体数の調査（2年目以降）
- ⑤移動中の食性調査（周季移動中）
- ⑥越冬地に集結した鹿の雌雄・年齢構成調査

なお単年度の調査では、野生動物生態行動の基本調査にはなりません。これらの調査を終えてはじめて、捕獲頭数を決めます。これは重要で全体の生態系の基本が決まります。雌雄を問わず、優秀な個体はその場で放逐できることも、生体捕獲の利点です。

このような生体捕獲と一時飼育とを組み合わせると、鹿の肉質が改良し、4～10カ月という比較的短期間の飼育で出荷可能となります。特に1～3才の鹿は、飼育すると非常に早く肉質改良が進みます。

なぜ春に捕るのか

ただ、捕獲の時期によって肉質に大きな差が出るということも分かってきました。

肉質にこだわるなら、野生鹿の旬は8月下旬～12月上旬です。以降はどんどん肉質が落ち、5月が最悪期だと思われま

す。3～4月の鹿肉の脂分は、それ以外の時期の20～30%まで減少しています。冬期間の消耗が原因です。

あえてこのような時期に生体捕獲するのは、餌不足に陥った鹿なら人工給餌で容易に誘導できるからですが、そんな鹿も一時飼育すれば最小限の日数で体力を取り戻し、良質の肉を流通させることができるのです。

ただし、生体捕獲も良い面ばかりではありません。捕獲した妊娠雌10頭のうち、5～6月下旬までに3頭が流産・死産し

ました。

とはいえ、肉質の最高時点である8月下旬～11月下旬に生体捕獲を試みても、移動中であるため多くの捕獲頭数は望めません。仮に鹿が捕獲ネットに入ったとしても、危険で人には抑制できません。9～10月は発情期で鹿は分散しています。5～10頭のメスが1頭のオスに守られた状態で移動が少なく、草地や林地で人目につくのは1～2歳の若鹿か、3～4歳のあぶれオスくらいのもので

す。以上、初歩的な事柄ですが、気象・地形をはじめあらゆる条件を検討した結論が、2～4月にかけて給餌で誘導する生体捕獲の手法なのです。



みんなのでつくるろ
投稿歓迎御意見有用
エゾシカ協会ニュースレター

社団法人エゾシカ協会ニュースレター

第19号 (2005年10月15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

事務局 〒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/>

無断転載を禁じます。

(C) 2005 Yezo Deer Association, All rights reserved.