



No.21
2006年10月15日

おもな記事 エゾシカ製品差別化基礎調査受託 待望の新刊『エゾシカの保全と管理』(p2) ことしも開催「2006エゾシカ・フォーラム」今年度のエゾシカ猟について(p3) 西興部で大物シカ捕獲(p4) 塚田宏幸「美味シカ〜」(p5) この冬オススメのレストラン(p6)

林寛子さんらが阿寒鹿牧場視察 (タレント、「東京アンビシャスパーティ」メンバー)

エゾシカ肉戦略商品PR事業を進める北海道庁経済部産業振興課は8月31日と9月1日、タレントの林寛子さんら「東京アンビシャスパーティ(略称TAP)」の一行を北海道に招聘しました。林さんらは釧路市の阿寒鹿牧場(北泉開発)などを視察後、地元の関係者たちと意見交換。続いて札幌の北海道庁で高橋はるみ知事と会談しました。

来道したTAPメンバーはほかに、スポーツコメンテーターの小川光明さん、旅行作家の中尾隆之さんと、林さんの娘で歌手志望の黒澤萌さんら。このPR事業では、TAPの協力を得て、今年12月を目途に東京でエゾシカ肉料理及び新商品の試食会を実施する計画です。今回の視察は、今後の首都圏でのPR活動を効果的に展開するために、TAPメンバーを道内に招聘し、エゾシカの生息実態や関係者の有効活用に向けた取り組みを認識してもらうとともに、エゾシカ有効活用の重要性を地元でPRすることも目指しました。

阿寒視察に同行し、エゾシカ有効活用についてレクチャーした当協会の井田宏之事務局長は「エゾシカを食べることが北海道の環境保全・経済活性化に役立つことをご理解頂けたと思います。12月の東京での試食会が楽しみです」と話しています。



「阿寒鹿牧場」で視察後の感想を話す林寛子さん(左)。撮影/井田宏之

東京アンビシャスパーティとは?

エゾシカ肉など道産加工食品支援のため、芸能人ら著名人が無償で参加・協力する任意団体。今年度は主にエゾシカ肉戦略商品PR事業と連携して活動している。事務局は広告企画会社(株)ザ・マン。



9月8~10日、フードランド北海道2006の道庁ブースに、エゾシカ協会も出展しました。パネル等の展示とともにシカ肉加工品(静内食美楽さん)、エゾシカスープカレー(ラビさん)を販売しました。天気にも恵まれ、加工品が約300個、スープカレーが約600杯出ました。リンケージアップフェスで昨年からのエゾシカバーガー等を販売していることもあり、札幌市

民のシカ肉認知度は高いように感じました。ただお客様からエゾシカバーガーがないのか.....という問い合わせが多くあったことをご報告しておきます。グランドホテルさんは、エゾシカ焼き肉丼を提供していました。また協会及び「エゾシカ肉を買える会社」「エゾシカ料理を食べられるお店」を紹介したチラシ約5000部を配布しました。(井田宏之、写真も)

味覚の秋、鹿盛り

フードランド北海道2006編

昼休み、会社を抜け出して札幌大通公園に向かい、開催中の「フードランド北海道2006」で「エゾ鹿肉の焼肉丼」を食べてきました!

お値段は1200円と、ランチとして食べるには若干高め。でもここは試しに食べねばと、勢いよく「鹿肉丼!」と注文。ショウガをベースに味付けされていて、ジューズで柔らかなお肉はとてもおいしく、満足の一品でした(トッピングの生ネギが辛かったけど)。天気も良く

かなりの人で賑わっており、自分が注文のために並んでいる間にも、エゾシカ焼肉丼を注文するお客さんがたくさんいました。

食べ慣れている協会の皆さんには、「鹿の味が消されすぎ」と思われる方もいるかもしれませんが。でも鹿肉を「固くて筋っぽい」と思っているピギナーさんにはうってつけのおいしい丼だったと思います。(野呂美紗子、写真も)



シカ肉の安全・安心確保めざす

平成18年度エゾシカ製品差別化基礎調査業務

(社)エゾシカ協会は、平成18年度エゾシカ製品差別化基礎調査業務の委託を北海道環境生活部環境局自然環境課から受け、現在調査中です。

平成18年度エゾシカ製品差別化基礎調査業務委託処理要領

<p>1 委託の目的</p> <p>エゾシカ肉の流通拡大を図るためには、より優れたエゾシカ肉の安全・安心を確保することが重要であることから、捕獲及び一時飼育したエゾシカ処理にあたっての衛生管理や検査システムについて検討し、衛生処理マニュアルを作成する。</p> <p>また、消費者が安全で優れた製品を容易に識別できる手法を調査することにより、安心してシカ肉を購入できるような供給体制を検討するための資料とする。</p>	<p>2 委託内容</p> <p>(1) 衛生処理マニュアルの作成</p> <ul style="list-style-type: none">・既設の食肉処理施設の衛生管理調査・衛生処理マニュアルを試作してモデル地域において衛生管理を試験実施・試験実施結果を踏まえた衛生処理マニュアルの作成 <p>(2) 人畜共通感染症等の検査</p> <ul style="list-style-type: none">・衛生検査システム検討のためモデル地域で衛生検査用の肉片等のサンプリング <p>(3) 製品を選択できる仕組みづくり(差別化の検討)</p> <ul style="list-style-type: none">・消費者ニーズ調査・衛生処理マニュアルに基づき処理をした製品を消費者が認識できるシステムの検討(第3機関による認証・承認の可能性についての検討)・衛生処理マニュアルの遵守についての外部監査(サーベイランス)方法の検討 <p>(4) 品質に応じた表示(格付)の検討</p> <ul style="list-style-type: none">・エゾシカ肉の規格化について可能性検討
---	--

待望の新刊登場！ 『エゾシカの保全と管理』

梶光一・宮木雅美・宇野裕之編著、北海道大学出版会

第 部 エゾシカの歴史と生態

第1章 北海道の自然環境とエゾシカの歴史

第2章 分布と生態

第3章 調査地の概要

第 部 個体群管理と生息地評価

第4章 道東地域個体群のフィードバック管理

第5章 高密度化がエゾシカに及ぼす影響

第6章 土地利用と積雪からみたエゾシカの生息地

第7章 広葉樹林における餌資源量と森林構造

第 部 農林業被害

第8章 牧草地で飽食? シカはどのような牧草地を好むか

第9章 農作物の食害指標を得るために

第10章 人工林のエゾシカ被害

第11章 天然林への影響

第 部 採食生態と外部寄生虫

第12章 エゾシカはどれぐらいの栄養を必要とするか?

第13章 エゾシカ寄生マダニ類の生態

第14章 人獣共通感染症

第 部 エゾシカとの共存を求めて

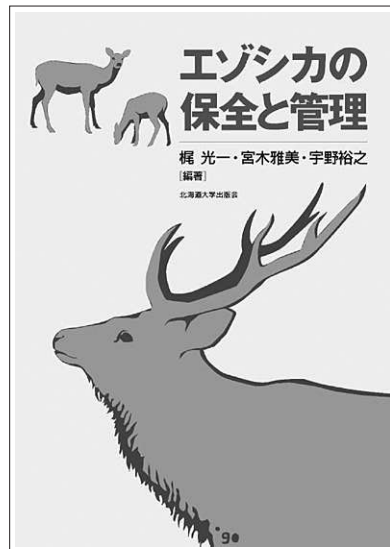
第15章 鳥獣行政の歩み

第16章 適正密度とは

第17章 保護管理への提言

第18章 保護管理計画の策定と実践

引用文献



解説

本書はエゾシカの絶滅と大発生を防止し、長期的に個体数を安定に導くための管理密度、生物学的適正密度や被害許容水準からみた適正密度を検討したものです。ニホンジカの大発生は、日本各地で農林業への激害や天然林への悪影響をもたらしました。このようなシカ類の大発生は北米やヨーロッパでも同時代的に生じており、生態学や保護管理上、高い関心が寄せられています。本書では、エゾシカの爆発的増加をもたらした農林業被害や自然生態系への悪影響を低減するための個体群管理方法や、密度上昇がシカ自身の体サイズや繁殖、生息地、農作物、牧草地、人工林へ与える影響評価手法を解説しています。また、エゾシカの有効利用の取り組みなど持続的な資源管理の施策についても提言されています。これらの分野は生態学、数理生態学、農学、林学、畜産学、疫学などの学際領域にまたがり、基礎と応用の研究領域に貢献するほか、エゾシカ一種のみならず、他の野生動物や植生保全を含めた生態系管理のあり方を考える上でも資すること大であるといえます。研究者や行政担当者待望の書です。

『エゾシカの保全と管理』
梶光一・宮木雅美・宇野裕之編著
B5判・266頁・税込み価格4725円

お問い合わせは北海道大学出版会
〒060-0809 札幌市北区北9条西8丁目北大構内
Tel:011-747-2308 Fax:011-736-8605
<http://www.hup.gr.jp/>

11月10日ごろ発売予定

ことしも
やります

2006エゾシカフォーラム

2006年11月10日、札幌エルプラザ

北海道では急増した野生のエゾシカが天然林・牧草地・畑に食害をもたらし、自動車・列車とひんぱんに衝突事故を起こすなど、「マイナス資源」と見られがちです。

しかし視点を変えると、自然観察や狩猟といった「エコツアー」の対象として魅力にあふれ（教育・観光資源）、またその肉は健康的な高級食材としても人気が高く（食品資源）、皮革や角は加工品原材料としての価値を認められています（加工資源）。

こうした中、食肉としての利用については、これまで制度化（又はルール化）された衛生処理システムがないことが活用していく上で大きな課題でしたが、今年度、北海道では10月を目的に一定の基準作りに着手するとともに、エゾシカ肉の消費を促すための戦略商品づくりに取り組んでいます。

また釧路（阿寒）・根室では、生け捕りにした野生シカを一時的に肥育して安定的にエゾシカ肉を出荷する「一時養鹿」事業が始まりました。

エゾシカを「プラス資源」に転じ、北海道の魅力的な天然資源として持続的に活用することにより環境保全と経済活性化をはかることを目標に、現状と今後の課題を考える場として本フォーラムを開催いたします。

また同時に、有効活用の一環としてエゾシカ肉の食材としての普及を図るため、エゾシカ肉料理の講習会を開催します。

フォーラム・パネル展は、無料です。
直接会場へお来し下さい（先着300名）。
お問い合わせは（社）エゾシカ協会
ida.yezodeer@r8.dion.ne.jp
電話&FAX 011-611-8861

日時：11月10日（金）午後1時から4時30分

場所：札幌エルプラザ ホール

〒060-0808 札幌市北区北8条西3丁目 電話011-728-1222

主催：社団法人エゾシカ協会

後援：北海道、札幌市、千歳市、恵庭市、石狩市、当別町、新篠津村、札幌広域圏組合、独立行政法人中小企業基盤整備機構北海道支部

協賛：北洋銀行、北海道銀行、ホクレン、札幌市農業振興協議会、（社）北海道商工会議所連合会、ホテルオークラ札幌、宮ノ森ミュージアムガーデン、そば徳、イタリア料理イルピーノ、ごまそば鶴喜、ピストロポワル、ファームエイジ（株）、北原電牧（株）、サージミヤワキ（株）、北泉開発（株）、（有）ユック、馬木葉クラブ、（株）静内食美樂、斜里建設工業（株）

<フォーラムプログラム>

1. 趣旨説明（北海道大学教授・近藤誠司＝コーディネーター）

2. 講演

エゾシカの現状・北海道の取組（道環境科学研究センター室長・宇野裕之）

エゾシカの生態・環境保全・狩猟（北大大学院助教授・鈴木正嗣）

一時養鹿の現状と可能性（東京農業大学教授・増子孝義）

エゾシカ肉の衛生課題（エゾシカ協会理事・籠田勝基）

エゾシカ肉の成分と商品開発（帯広畜産大学教授・関川三男）

エゾシカの可能性・提言（株）リクルート北海道じゃらん執行役員編集長・ヒロ中田）

3. 事例紹介

阿寒の森林被害とエゾシカ対策（（財）前田一步園財団企画係長・山本光一）

石狩管内のエゾシカの現状（石狩支庁自然環境係長・端場強実）

同時開催

<エゾシカ料理講習会>

会場：同プラザ内調理実習室

時間：午前10時～11時30分

講師：レストランカミエ総料理長 上條一

定員：30人

*要事前申し込み（材料実費会費）

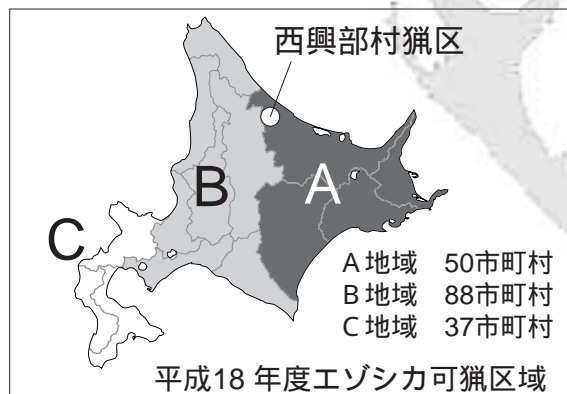
<パネル展>

会場：同プラザ ホール前 時間：午前11時～午後4時30分



今年度のエゾシカ猟について

北海道自然環境課
野生鳥獣グループ



A地域	10月25日～1月31日	捕獲数＝無制限（ただし雄は1頭まで）
B地域	10月25日～2月28日	
C地域	11月1日～11月30日 2月1日～2月28日	
西興部	10月1日～2月28日	

道では増えすぎたエゾシカを適正な生息数に導くため、エゾシカ保護管理計画を策定すると共に、各種調査結果に基づき捕獲規制等の見直しを行なっています。保護管理計画では道内を東部地域と西部地域の大きく2地域に分け、東部地域では、平成5年度の推定生息数20万頭を個体数指数100として個体数推移を把握しており、平成17年度は90±25と推定しています。一方、西部地域の個体数は把握できていませんが、これまでのところ一貫した増加傾向を示しています。このため、今年度の狩猟について東部地域は、10月25日から1月31日までの可猟期間を継続し、西部地域も増加に歯止めをかけるため、引き続き離島を除く全域を可猟区域とし、期間については始期を早めて10月25日から2月28日まで（渡島・檜山及び後志支庁管内については11月1日～11月30日及び2月1日～2月28日）としました。またメスシカ捕獲数の増加を図るためメスシカの捕獲制限の撤廃（オスシカは1頭）を継続しています。さらに道では、ハンターによる捕獲にインセンティブを与えるため平成17年度からシカ肉などの有効活用を推進しています。この結果、規制緩和や有効活用の推進などにより昨年度のエゾシカ捕獲数は約7万5000頭と大きな伸びを示しています。道ではエゾシカの有効活用は、個体数管理の切り札の一つとして大きく期待されており、今後も皆様のご協力をよろしくお願いいたします。



超大物 170kg をゲット!
西興部村猟区で
村内過去最大? 記録



10月2日に西興部村猟区において体重170.0kgのオスジカが狩猟で捕獲されました(写真、撮影筆者)。実際に計測した私も一瞬、体重計を見る目を疑いました! 海外含め他地域でこのような巨大な記録をご存知でしたら教えてくださいませんか?(連絡は下記猟区管理協会事務局まで)

当個体の年齢は、第1切歯の摩滅ぐあいから推定すると8歳前後と思われます。

ただ、その他の体測データは内臓抜体重138.0kg、体長126.0cm、体高112.0cm、胸囲129.0cm、首周95.0cm、後足長51.0cm、角長沿74.5cm、角幅77.5cmと、それほど大きな値ではありませんでした。本村でのこれまでの最大値は、例えば後足長では57cm、体長では134.5cm、体高では122cmです。

この個体、じつは見た目もそれほど巨体には見えず、もちろん体重150kg以上

はありそうでしたが、計測するまで、まさか170kgもあるとは思いませんでした。ただし、臀部脂肪厚は6.5cmと、さすがに過去最高でした。

いっぽう、本村の猟区内では、“見た目”でまだまだ大きな個体を目撃しています。もしかしたら今後さらに重い体重の記録が出るかもしれません。

伊吾田宏正 NPO法人西興部村猟区管理協会事務局長兼研究員(農学博士)

西興部村猟区

2006-07シーズンご案内

<http://www.vill.nishiokoppe.hokkaido.jp/Villager/Ryouku/INDEX.HTM>

ガイド付で少人数のゆったり・安心のエゾシカ猟

当猟区ではガイド付の出猟となります。地元ハンターの案内で安全かつ成果ある狩猟が楽しめます。入猟者1~2名につき1名のガイドがつき、1日あたりの入猟を2組までと制限しているので、ゆったりとした猟を楽しむことができます。

初心者も大歓迎!

初心者ハンターには、獲物の発見・射撃・追跡・解体・料理など総合的な狩猟技術を親切に指導します。



今期の入猟システム

入猟期間

平成18年10月1日
~平成19年2月28日

料金

入猟承認料

1回(2日間)で3万円/1人
(延長の場合、3日目以降は1人1日1万円と割安です)

ガイド料

2万円/1日・1グループ
(1グループ2名程度)

お問い合わせは

NPO法人西興部村猟区管理協会
事務局(電話080-5595-1448)

塚田宏幸 フードコーディネーター

雪の降り始めから初春にかけて、日本では「鱻(たら)」が旬を迎える。プリッと淡泊な白身は、たらちり鍋・煮付けをはじめ料理法によって多彩に変化し、私たちを楽しませてくれる。漢字にも書き慣わされているように、鱻をこの時期に口にしないとどうも落ち着かない。鱻は日本の冬を代表する食材のひとつだ。

海を越え、古くより狩猟民族として野山の幸を多く食してきたヨーロッパ人にも、この時期、楽しみにしている食材がある。ズビエ(狩猟鳥獣肉)だ。彼らは古来、ズビエを、鶏や豚などの家畜肉とは一線を画して扱ってきた。例えば中世のフランスでは、捕獲の難しい鶴や孔雀を「勇者の肉」として扱い、ズビエ料理は儀式に欠かせない料理だったという。それほど野生動物の命は尊く、特別なもの(天からの恵み)として尊重されていたのだ。今でも彼らのズビエに対するこだわり方は半端ではなく、日本人には理解がたいほどだが、まあそれは、ナマの魚肉(刺身)を食す日本人の食文化にヨーロッパ人たちが面喰らうこともあるだろうから、お互い様か。

フランスでは、ズビエは、毎年猟の解禁するわずかな期間(フランスでは10月中旬～2月中旬まで)、レストランや家庭のメニューを彩る。この頃、町の食肉店やマルシェ(市場)には狩猟肉が一齐に並ぶそう。私が訪ねた9月は、まだ時期が早く狩猟肉は見かけなかったが、あるマルシェの店主が「うちももうじきジ

ビエを売るよ」と教えてくれた。ズビエとなる野生動物は、自由に野山を駆け回り好きな餌を食べて育つため、養殖の家畜と比べ、素材それぞれに力強い個性があり、焼いた時や食べた時に感じる強い香りや味が魅力だ。店主によると、料理自慢のお母さんたちが週末のご馳走としてズビエを買っていくそうだが、日本とは違い、一般家庭の主婦たちもズビエの調理法をちゃんと心得ていることに私は驚いた。

日本でも、家畜より先に狩猟肉を食べていたはずだが、ここ100年程で日本の狩猟肉文化はすっかり衰退してしまった。いま再び、日本のズビエ文化復活を図る時、入り口としては鹿肉がオススメだ。というのも、ズビエの中で鹿肉は比較的癖がなく、「初級者」が食べやすい。そのうえ「上級者」にも好まれる。春鹿はサッパリとした味わい、発情期を迎える秋は香りが強くなり、寒くなるほど脂がのる。季節ごとに風味の変化を楽しめるのだ。



フランスのマルシェにて(撮影筆者)

ぜび、この違いもお楽しみいただきたい。

冒頭に上げた鱻を含む、日本食文化が海外で注目される中、自国の食文化を見つめなおす事はもちろん、ヨーロッパの食文化から何を新たに学ぶのか、今年は、鱻とエゾシカを食べながらじっくり考えてみたい。



鹿肉を使った新メニューとして西興部村猟区新人スタッフが「エゾシカボール」を開発しました。これはたこやきのタコの代わりに鹿肉をつかった本邦、もとい世界初のレシピです。今年5月の連休に西興部村の道の駅「花夢(かむ)」の「花夢祭り」でデビューしました。村

内外の方達になかなか好評で、3日間で1400個(粒)を売りました。その後、村の盆踊りや村おこし祭りなどのイベントで出店し、まずまずの評価を頂いております。(伊吾田宏正・NPO法人西興部村猟区管理協会事務局長兼研究員、写真も)

これはいけます「エゾシカボール」

味覚の秋、鹿盛り その2

大にぎわい
リンケージ
アップフェス

北海道102市町村と7団体で北海道の特産品を販売する「第13回リンケージアップフェスティバル2006札幌大通ふるさと市場」(主催・札幌広域圏組合)が9月2日と3日、札幌市の大通公園で開催され、過去最高の40万人の来場者で賑わいました。釧路市阿寒町から「エゾシカドッグ」と「焼き肉」、弟子屈町から「エゾシカバーガー」が出品され、ひととき人気を集めていました。(井田宏之、写真も)



この冬オススメ

札幌のエゾシカレストラン

8

セレクション 塚田宏幸 (フードコーディネーター)

宮の森ミュージアムガーデン レストランカミエ

札幌市中央区宮の森2条11丁目2-1
電話 011-612-3572
<http://www.mmg-r.jp>
ランチ11:30~14:30 (L.O.)
ディナー17:00~21:00 (L.O.)
月曜・休



ごまそば鶴喜 美園店

札幌市豊平区美園2条6丁目5-5
電話 011-812-7826
<http://www.turuki.com>
営業時間 11:00~21:00
(全7店舗。他店の情報はHPを
ご覧ください)



ビストロ ポワル

札幌市中央区南4条西3丁目
第2グリーンビル2F
電話・FAX 011-530-0311
<http://www.h5.dion.ne.jp/sakai-t/>
営業時間 18:00~23:00
日、祝日、第3月曜日・休



イタリア料理 イルピーノ

札幌市中央区北1条西3丁目3-25
荒巻時計台ビルB1
電話 011-280-7557
ランチ11:30~15:00
ディナー17:00~23:00
日曜・休



そば徳 本店

札幌市中央区北4条西5丁目
三井生命札幌共同ビル1F
電話 011-251-8561
<http://www.sobaland.com/26.htm>
平日11:00~20:30
土曜11:00~17:00 日曜祝・休



スープカレー lavi 円山店

札幌市中央区南1条西21丁目2-7
(裏参道南向き)
電話 011-640-5588
<http://www.011bros.com>
11:30~24:00 (L.O.23:00) 不定休
(全4店舗。他店の情報はHPを
ご覧ください)



じんぎすかん 十鉄

札幌市中央区南7条西5丁目
東北飯店2F
電話 011-551-1011
<http://lumine-group.com/juttetsu/>
月~土 17:00~28:00
日・祝 17:00~24:00 不定休



Le Musée (ル・ミュゼ)

札幌市中央区宮の森1条14丁目3-20
電話 / FAX 011-640-6955
<http://www.musee-co.com>
ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00)
ディナー18:00~22:00 (L.O.21:00)
定休日 第1,2日曜、第3,4月曜



社団法人エゾシカ協会ニューズレター 第21号 (2006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/>

ニューズレター印刷 株式会社須田製版 滝川市栄町4-4-1
無断転載を禁じます。

(C) 2006 Yezo Deer Association, All rights reserved.

今号のラストニュース

『じゃらん北海道』で鹿料理特集

昨年もじゃらんさんはエゾシカ特集をやって頂きましたが、今年も12月号で下記特集予定です。私も企画から協力させていただいています。

テーマは、エゾシカ3兄弟。つまり、エゾシカの人気メニューを3つ紹介しようという内容。ひとつは、エゾシカジンギスカン。ふたつめは、エゾシカバーガー。そしてみつめは、エゾシカやきとり。

また「おとなのいい旅北海道：秋号」では、エゾシカ応援団の今堀さんがエゾシカコラムを書かれ、飲食店も紹介されています。冬号でもエゾシカ料理を企画中だそうです。乞うご期待！（井田宏之）