



### おもな記事

西興部村猟区レポート (p2) / 東京農大網走で「エゾシカ学」  
開講 / 今季のエゾシカ狩猟について (p3) / シェフ・カミジョー  
のうつくしいレシピ (p4) / えぞしか質問箱 / コラム「美味  
シカ〜」 (p5) / 学会だより / しっかり！シカくん (p6)

## エゾシカ衛生処理技術 講習会を開催 札幌と釧路で

エゾシカ協会が北海道から委託を受けて開催する初めての「エゾシカ衛生処理技術講習会」が札幌（9月27日、19名受講）と釧路（10月4日、27名）で開かれ、当協会会員をはじめとする多くの道内エゾシカ処理経営者たちが熱心に受講しました。

井田宏之・当協会事務局長によれば、昨秋完成した「エゾシカ衛生処理マニュアル」（北海道発行）の普及を図り、道産シカ肉の品質や安全性に対する消費者の信頼を高めるのが狙い。有効活用に勢いをつけることができれば、当協会が目指す「森とエゾシカと人の共生」が一段と実現に近づきます。

札幌会場（北海道獣医師会館）では、道の関係者他の講師がスライドやビデオを交えて講演しました。伊吾田宏正・酪農学園大学助手は、野生エゾシカの生態について分かりやすく解説。小林隆彦・北海道自然環境課主査は、道庁が推進するエゾシカ保護管理事業や、昨年発行した「エゾシカ有効活用のガイドライン」について説明しました。井田事務局長は長野県がこのほどまとめた「信州ジビエ衛生管理ガイドライン」「信州ジビエ衛生マニュアル」を紹介し、野生動物保護管理と連動した総合的な有効活用対策が、

北海道のみならず各地でスタートしていることを印象づけました。

八木健太・北海道食品衛生課主査は、食品衛生法とエゾシカ処理の関係について詳しく解説しました。相樂正博・エゾシカ食肉事業協同組合理事長は、衛生処理マニュアルに基づいた食肉処理の実際をビデオで紹介。籠田勝基・鳥取大学名誉教授は、シカの病気を発見するための内臓部位の観察方法を伝授しました。

当協会が準備を進めている「エゾシカ肉推奨制度」についての解説では、推奨条件として（1）「エゾシカ衛生処理マニュアル」に準拠した処理および各種記録の保管、（2）個体記録などのトレーサビリティ確保、（3）菌検査の記録保存を挙げ、審査に合格した処理場の製品に推奨マークの使用を許可する、という仕組みが説明されました。

いっぽう受講者からは、シカを倒した直後の野外での処理方法についての質問や意見が続出。小林氏は「各人各所でさまざまなやり方があると思いますが、いまはとにかくエゾシカ肉の安心・安全をPRして付加価値を高めていきたい。みなさんのご意見をぜひ聞かせて下さい」と語りました。（文と写真／平田剛士）



伊吾田宏正氏



小林隆彦氏



相樂正博氏



八木健太氏



井田宏之氏



籠田勝基氏

エゾシカ衛生処理マニュアル、  
エゾシカ有効活用のガイドライン  
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/sika/sikatop>  
信州ジビエ衛生管理ガイドライン、  
衛生マニュアル  
<http://www.pref.nagano.jp/eisei/syokuhin/nyuniku/jibie/jibie.htm>

## 求人募集

### 被害対策委員会を開催しませんか？ （参加メンバー募集のお知らせ）

被害対策マニュアル「エゾシカの被害と対策」発刊から4年が経ち、対策事例も徐々に増加しています。しかし、依然として、エゾシカ被害は続いています。当面は、光や音、においなど、防鹿柵以外の対策について、考えていきたいと思っています。担当／野呂美紗子

### エゾシカビジネスを考えていきませんか？ （ビジネス検討委員会メンバー募集のお知らせ）

エゾシカをキーワードとしたビジネスのマーケティングに関する研究を行なおうと考えています。当面は、エゾシカウォッチングなどの観光を主体とした話題を中心に検討したいと考えています。ご関心をお持ちの方は、下記宛てにご連絡ください。担当／原文宏

（社）北海道開発技術センター TEL：011-271-3022 / FAX：011-271-5366

企画部地域政策研究室 メール：noru@decnor.or.jp（野呂）、hara@decnor.or.jp（原）

# 4年目の西興部村猟区

写真と文

伊吾田宏正（酪農学園大学・西興部村猟区管理協会）

Ph.D  
IGOTA'S  
WEST-  
OKOPPE  
REPORT



野生動物地域管理モデルの開発を目的とした私たちのガイド付エゾシカ猟区も、今年で4回目のシーズンを迎えました。今年度から鳥獣法改正による一足早い9月15日の解禁です。狩猟者育成のため猟区における狩猟期間が前後に延長したのです。この法改正にはこれまでの当猟区の狩猟者セミナーなどの取り組みが優良事例として紹介されました（環境省ウェブサイト）。初猟には関東からのお客様5名が2日間入猟し、合計8頭のシカを仕留めました。実は今猟期はお陰様で既に予約で殆ど一杯となっています。

さて、開設3年目となった昨年度も、ほぼ満員御礼状態で無事猟期を終了いたしました。結果を簡単にご報告しますと、126日間の開猟期間中、41名のお客様がのべ67回来村し、のべ160人日入猟されました。エゾシカ捕獲頭数はオス72頭、メス56頭の合計128頭となっています。41名（道内9名）中、2回以上来られた方が16名、なかには7回来られた方もいらっしゃいました。また、大学生実習を含む狩猟セミナーにはのべ66名が参加しています。さらに、今



年5月には3年間の結果をもとに市町村単位では珍しい「西興部村猟区エゾシカ管理計画」を策定しました。今後

も狩猟対象としてのエゾシカを地域で有効活用していく活動を推進していきます。

基礎過程  
1,2  
生態学  
食品科学概論  
環境経営論  
北海道とエゾシカの関わり  
エゾシカの生態 etc.

応用課程  
1  
生体捕獲  
一時養鹿  
解体処理場見学  
食害防止ネット  
解体・加工実習

応用課程  
2  
先進国の事例  
エゾシカ産業における産官学の役割  
地元企業と大学の連携による商品開発  
エゾシカ牧場の経営

製品開発

地域ブランド化

エゾシカ加工品の普及

エゾシカ産業のモデル構築

有効活用の理解と全国への情報発信  
全国各地への貢献

## エゾシカから

東京農大網走の「エゾシカ学」  
文科省「現代GP」に採択

文科省の平成19年度支援プログラム（現代GP）に、地域活性化への貢献をめざす東京農大オホーツクキャンパスでの取り組みが採択されました。筆者らによる「エゾシカから学ぶ環境共生と地域産業の連携」で、3年間の事業として行なわれます。

北海道では、増えすぎた野生エゾシカは農林業被害の増大や交通事故の多発などをもたらし、環境共生の観点から深刻化しています。そこで、北海道は「エゾシカ有効活用事業」として、その個体数調整から地域産業創出までの広い領域で事業を展開しています。それに、本学（オホーツクキャンパス）も参加し、貢献してきました。

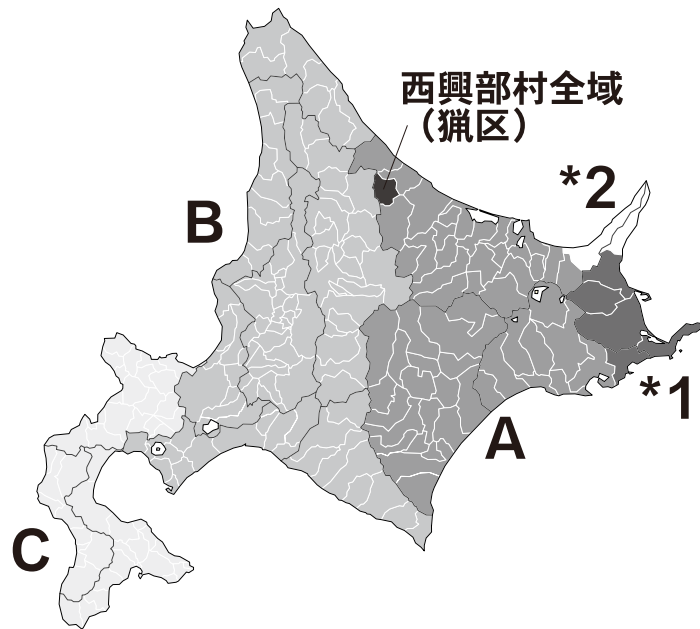
本学の取り組みを総称して、「エゾシカ学」と呼びます。産業クラスターの理念に基づき、エゾシカの生態研究～飼育（養鹿）～加工～流通～販売に至るまでの領域を総合的に体系づけています。カリキュラムは図に示したように、

# 道東エリアで 規制緩和進む

2007-08  
シーズンの  
エゾシカ猟

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し、個体数管理を行っています。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、18年度の個体数指数は85±20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。こうしたエゾシカの増加に歯止めをかけるため、道では、16年度にメスジカの捕獲制限を撤廃し、17年度には可猟区域を全道(離島を除く)に拡大するなど、捕獲数の増加を図るため、狩猟の大幅な規制緩和を実施しています。有効活用の取組が進んできていることも手伝って、17年度の捕獲数は約7万8千頭と前年よりも大幅に増加しましたが、18年度の捕獲数は少雪の影響もあり、約7万頭と大幅に減少しました。

このため、今年度のエゾシカ狩猟について、東部地域(斜里町、浜中町、根室支庁管内市町村を除く)の可猟期間は、昨年よりも1ヶ月延長して、10月25日から2月末までとし、渡島・檜山及び後志支庁管内については、可猟期間を3期間に分けて捕獲効率の向上を図ることとしました(図参照)。道では、今後も捕獲数の増加を図るため、狩猟の規制緩和や捕獲効率の向上に努めていきたいと考えています。また、同時にエゾシカの有効活用は、捕獲の動機付けに極めて有効なものと期待されており、このことは、個体数調整を促進するとともに、被害の軽減、ひいては自然生態系の保全につながるものと考えていますので、今後もより一層のご協力をお願いします。(北海道自然環境課野生鳥獣グループ)



東部地域	A地域	10月25日～2月29日*1,2)
西部地域	B地域	10月25日～2月29日
	C地域	10月27日～11月25日 12月15日～1月14日 2月1日～2月29日
猟区(西興部村)		9月15日～2月29日

1人1日捕獲数制限なし(オスは1頭まで)

\*1) A地域のうち浜中町、根室市、別海町、中標津町、標津町については、終期を2月3日とする。

\*2) A地域のうち羅臼町、斜里町の区域については、可猟区域や可猟期間を調整して捕獲効率の向上を図るシステムを試験導入する。

## 学ぶ 環境との共生

東京農業大学生物産業学部  
増子孝義

大別して基礎課程と応用課程からなります。つまりエゾシカに関する基礎的な学習、フィールド研究などを積み上げた上で、産業創出における産学官の役割、地元企業との連携による商品開発、シカ牧場経営などの具体的な学習に取組みます。

「エゾシカ学」により、生態系、一次資源の有効活用、地域産業創出などを総合的に学ぶことで、視野の広い文理融合型の学生を社会に送り出すことができます。なお一層、地域活性化に貢献できる人材育成を目指します。実施体制としては、教員、企業、シカ牧場、研究機関あるいは行政による連携(コンソーシアム)を形成します。既存の体制を十分に活用しつつ、さらに拡大して充実させます

「エゾシカ学」は市民や道民にも開講する予定です。真の共生とは何かを考え、実学エコロジストとして挑む気持ちを高めていただければ幸いです。

### 「野生生物と交通」 研究発表会

## 第7回「野生生物と交通」 研究発表会開催のご案内

例年、共催いただいております「野生生物と交通」研究発表会も、今回で第7回となります。エゾシカ協会会員の皆様のご発表、ご参加をお待ちいたしております。詳しくは開催案内をご覧ください。

期日：2008年2月22日(金)

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)エゾシカ協会ほか



エゾシカ協会  
公式ホームページ  
随時更新中

人気コーナー

- 楽 鹿
- 学 鹿
- 活 鹿

シカ情報が満載!



# シェフ・カミジョーの うつくしいレシピ

Hajime Kamijyoh



エゾ風カツレツのサラダ 松の実とクルミのピネグレットソース添え



白いエゾシカスープ



エゾシカそれぞれの味わい (根室・阿寒・静内)

photos by Tsuyoshi Hirata

今年の総会（5月18日）の試食会メニューは6品で構成したコース料理でした。そのなかで、エゾシカを使用したメニューは、オードブル・スープ・メインをアレンジした3品を提供いたしました。

- 1、越冬じゃが芋のムース トリュフ風味のトースト添え
- 2、エゾ風カツレツのサラダ 松の実とクルミのピネグレットソース添え
- 3、白いエゾシカスープ
- 4、時鮭のロースト ペルノー酒風味
- 5、エゾシカそれぞれの味わい (根室・阿寒・静内)
- 6、スペシャルデザート

オードブルのエゾ風カツレツのサラダでは、エゾシカの腿肉を厚さ3mmまで薄くたたいてのばし、パン粉・粉チーズ・パセリの衣をつけ、オリーブオイルで香ばしく焼き上げたカツレツに、ワインビネガーにクルミオイルを加えたソースを添えました。薄くのばしたシカ肉にはさっぱりとしたソースがよく合い、とくに香りのあるクルミオイルとの相性のよさを、サラダ仕立てで楽しむことができます。

白いエゾシカスープは、エゾシカのスネ肉と骨に香味野菜と水を加えて約6時間ほど煮込み、こくのあるブイヨンととろけるような柔らかさのスネ肉を作ります。仕上げはブイヨンに牛乳を加えて軽く煮込み、スネ肉と小さな野菜を加えて黒胡椒とオリーブオイルを添えます。ブイヨンと牛乳の割合は好みで合わせますが、淡泊な味になるので黒胡椒とオリーブオイルを加えて味と香りを引き締めると良いでしょう。

メイン料理は根室・阿寒・静内のシカ肉を同じ調理方法で仕上げ、味の違いを楽しんでいただける一皿です。それぞれのシカのモモ肉を直径6～8cmの棒状に整形し塩と黒胡椒を全体にふります。フライパンで表面をこんがり焼いてから100℃のオーブンでじっくり焼き上げ、焼きあがった肉は温かい場所で10分ほど休ませてから切り分けるとしっとりしたローストに仕上がります。ソースはこの時期のフレッシュなシカに合わせた野菜のピューレをソースにアレンジし、季節の野菜のローストを添えてあります。

## エゾシカ料理研究委員会とともに学びあいましょう

委員長 上條一

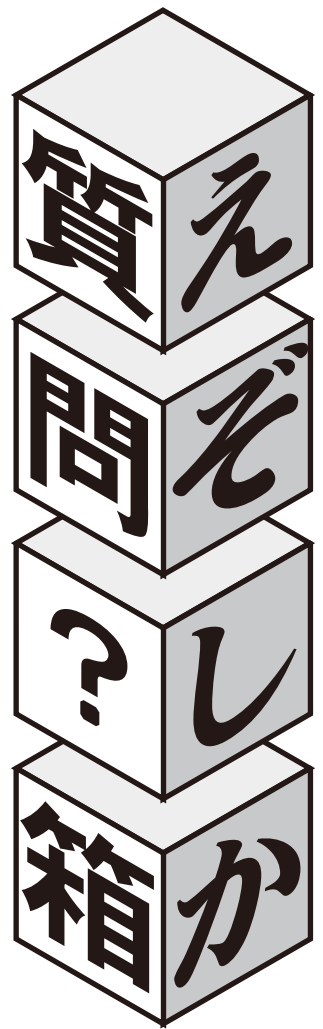
エゾシカ料理研究委員会では、会員の皆様にエゾシカの扱い方や美味しく調理する方法又は、新しいメニューの提案などを広く知っていただくために活動しています。また、すこしでも多くの会員外の皆様にエゾシカ料理の美味しさを感じていただき、興味をもっていただける事を促進していこうと考えています。料理講習会（シカ肉の扱い方、講習会、実習）・エゾシカ料理の試食会（市内料理店の会食）を予定しています。

ご興味ある方は、協会事務局までFAX（011-611-8861）か、電子メール（ida.yezodeer@r8.dion.ne.jp）でお申し込み下さい。



photo by Tsuyoshi Hirata

今号の回答者は……  
鳥取大学名誉教授にして獣医学博士の  
籠田勝基・エゾシカ協会理事です。



## 質問1 人獣共通感染症って何ですか

人と動物のどちらにも感染して発病させる病気のことです。シカから人に感染の危険性がある病気としては、牛のBSEに良く似たCWD、E型肝炎や結核などがありますが、CWDの発生は日本ではありません。このような感染病よりも、むしろシカの解体処理中に起こる各種細菌の汚染による食中毒の危険を防ぐことが重要です。

## 質問2 シカの健康はどうやって見極めるのですか

野生のシカの健康状態を生きたままで見極めることは大変難しく正確な判断は困難です。そこで捕獲した後の体表の異常（削瘦、脱毛、出血など）や、解体して内臓の状態を検査することによって病気の有無と人への安全性を判断します。

## 質問3 人への感染を防ぐにはどうすればいいですか

人に感染する病気がシカの集団の中に存在するかどうかを常にチェックしておくことが理想的ですが、現実的には難しいことです。本道においては、人に感染すると高いリスクを持つと思われるCWDとE型肝炎については、いくつかの処理場ですでに調査が行なわれて、現在まではいずれも陰性であることがわかっています。これらの病気については継続して調査を行う必要があります。そのほかの寄生虫や食中毒の原因菌についても、一部のシカ処理場では検査が行なわれています。また人に感染する病原菌の多くは熱に弱いので十分な加熱調理を行なうことが大事です。

## 質問4 安全なシカ肉を選ぶコツを教えてください

シカ肉を目でただただ安全かどうかを判断することは、ほとんど不可能です。また野生獣のシカは牛や豚のような全頭検査は義務づけられてはいません。そこで、施設の完備した衛生的な処理場で、衛生的な方法で処理されたシカ肉が現在では安全性が高いということになります。このような処理場について、エゾシカ協会では、食中毒菌の検査や、処理の実態を調査したうえで、協会の推奨する処理場として認定する制度をスタートさせました。



## 第4回 未知との遭遇

フードコーディネーター 塚田宏幸

北海道の、とある山の中に高級ホテルがある。大自然に囲まれ、眼下には広大なパノラマが展開している。そこに勤める庭師が私にしてくれた話。ある日、朝食を済ませたゲストが目の前を指差しながら大喜びしていたので、庭師が「何かありましたか?」と尋ねると、そのゲストは「あの木、小熊が登っているのよ!! さすが、北海道だわね〜、カワイイ〜」と答えた。ギョッとしてその木を見つめると、本当に小熊がいるではないか。慌ててゲストを屋内に連れ帰ったそうだ。

似たような体験が私の身にも起こった。7月、私は仕事で道東を回っていた。2泊3日で1200kmの車旅。最終日は近くのキャンプ場を寝床にしようとテントを張った。そして、深夜4時頃。ガサゴソと誰かが歩く音が聞こえる。「こ

んな朝早くにもう誰か起きてきたの?」不審に思いテントから外を覗くと、何かボシヤリと影が動いているのが見える。目が悪い私は、近くにあったメガネをかけて再び外を見て一気に目が覚めた。なんと私のテントは、エゾシカの群れに囲まれていたのだ。朝食を食べに山から下りてきたのだろうか。こんなに近くで、野生のエゾシカを見たのは初めてだ。こちらに気づいても一向に逃げようとする様子もなく、人馴れしているのがわかる。群れの中には立派な角を持つオスもいる。「この辺りは、毎日のようにエゾシカが下りてくる。本州から来る観光客も喜んでさ」と、後で会ったキャンプ場の管理人は話していたが、よく見るとこのキャンプ場、あちらこちらエゾシカが喰い散らかして芝生に穴が……。喜んでいていい場合ではないのでは?

さて、ここから本題。初めてエゾシカを食べる人（特に女性）の何人かは「いや〜、かわいそ〜」と言うが、パクリと一口食べた後にはほぼ間違いなく、「いや〜、オイシイ〜!!」。女心と秋の空とはよくいったものだと思心するのだが、これくらいコロッと気持ちが変わると逆に気持ちいいくらいで、可哀相はどこいったの? とツッコむ気にもなれない。世間では、環境問題への取り組みが注目されているが、実際、野生動物や自然の事を考える人とそうでない人との温度差は広がっているように私は思う。秋空のように、無関心だった人がコロッと変わって自然や野生動物に目を向けるようになるキッカケが、北海道には沢山ある。



# ニホンジカ保護管理の現状と諸課題 ～哺乳類学会作業部会の聞き取り調査結果から～ 北海道環境科学研究センター自然環境保全科 宇野裕之

日本哺乳類学会のシカ保護管理検討作業部会という組織が中心となって、ニホンジカの特定鳥獣保護管理計画（特定計画）に関する聞き取り調査を行ないました。詳細は宇野ほか<sup>1)</sup>を参照いただきたいのですが、幾つかポイントを紹介したいと思います。

## 31都道府県が「特定計画」

2006年4月時点で31都道府県が特定計画を策定しています。管理目標は（1）個体群の存続と絶滅回避、（2）農林業被害などの軽減、（3）個体数削減、（4）生態系保全、とされており、多くの地域で増えすぎたシカによる軌轍の増加が問題となっています。

## 科学的な評価の必要性

シカの生息数や密度、農林業被害などを継続監視すること、その結果をきちんと評価して管理施策に生かすことが重要です。例えば生息数が過少に推定されていた場合、その間違いを認めて計画を修正することが必要です。そのためには科学的な評価機関を設置すべき、という指摘がなされました。北海道では「エゾシカ保護管理検討会」がこの評価機関として重要な役割を果たしています。

## 有効活用が進展

北海道のほか、長野県、滋賀県、福岡県や大分県でジビエ料理の振興やシ

カ肉販路の拡大など、有効活用の取り組みが行われています。最近では丹波の猪肉で有名な兵庫県も力を入れ始めました。野獣肉の利用については、課題が山積しているといえるでしょう。全国的に情報交換をしながら、資源の持続的利用とその普及に努めていくことが肝要だと思います。

<sup>1)</sup>宇野裕之・横山真弓・坂田宏志ほか.2007.ニホンジカ個体群の保全管理の現状と課題.哺乳類科学, 47: 25-38  
[http://www.jstage.jst.go.jp/article/mammalianscience/47/1/25/\\_pdf/-char/ja/](http://www.jstage.jst.go.jp/article/mammalianscience/47/1/25/_pdf/-char/ja/)



# 「エゾシカ有効活用」研究成果 6 課題を道畜産学会で発表

エゾシカ研究グループ代表 増子孝義

北海道のエゾシカ有効活用事業に参加し、一時養鹿の研究に取り組んでいる当グループは9月5日、帯広畜産大学で開催された北海道畜産学会で、学会賞授賞講演を含む6課題を発表しました。2007年度の北海道畜産学会賞は「エゾシカ有効活用に関する研究」に取り組んだ筆者と相馬幸作（東京農大）、関川三男（帯広畜大）、岡本匡代（釧路短大）らに授与されました。筆者らは1991年からエゾシカ養鹿を目指して、飼育下におけるエゾシカの栄養学的研究を開始し、その後、シカ肉の食品化学的研究が加わり、成果を充実させてきました。

一般発表では、野生エゾシカの生体捕獲からシカ肉加工特性までの研究領域において、5課題を発表しました。それぞれの課題と発

表者は次の通りです。「阿寒湖周辺の森林における野生エゾシカの生体捕獲が餌場利用個体数に及ぼす影響」工藤博史ら（東京農大・前田一步園財団）、「生体捕獲エゾシカの飼育における飼料摂取量と増体量の性別および年齢別差異」相馬幸作ら（東京農大）、「生体捕獲雄エゾシカにおける肉成分の季節変化」林田まきら（東京農大短大）、「生体捕獲エゾシカ肉の食味官能検査」岡本匡代ら（釧路短大）、「生体捕獲エゾシカ肉の加工特性評価」抜山嘉友ら（道立オホーツク食加工センター）。当研究グループは、今後も研究を継続し、有効活用に必要な生体捕獲から加工特性までの情報を発信していきます。

社団法人エゾシカ協会ニューズレター第23号  
2007年10月20日発行

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](mailto: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4-4-1  
無断転載を禁じます。(C) 2007 Yezo Deer Association, All rights reserved.