



おもな記事

エゾシカ学の展望 (p2) / エゾシカ製品開発最前線 (p3) / バイエルンの家庭料理 (p4) / ヘルシーなエゾシカ料理 / 鳥獣被害防止特措法について (p5) / 西興部猟区4年目のご報告 (p6)

資源として 新たなステージへ

2008 有効活用 フォーラム

発表者の
みなさん

車田利夫さん



田守一好さん



近藤誠司さん



籠田勝基さん



鈴木正嗣さん



小針一夫さん



井田宏之さん



増子孝義さん



勝浦忠さん



五十嵐敏彦さん



小肩誠さん



青木次郎さん(挨拶)



小林隆彦さん(司会)



エゾシカ有効活用をいっそう発展させる方策は——？ 北海道主催の「2008 エゾシカ有効活用フォーラム」が3月13日、札幌市中央区のかでる2・7大ホールで開かれ、エゾシカ協会の井田宏之事務局長をはじめ、研究者・ハンター・料理人・バイヤー・養鹿家・行政マンら合わせて11人の発表者が次々に壇上に立ちました。

発表に先立ち、主催者を代表して青木次郎・道公営企業管理者が「このフォーラムは、3年にわたる有効活用検討委員会の集大成。シカを魅力的な自然資源とみる新しいステージにジャンプアップしましょう」とあいさつ。引き続き、検討委の座長を務めた近藤誠司・北海道大学教授は「絶滅を避けながら収穫したシカをうまく利用するために、捕獲から流通・地域振興まで含めた循環システムの構築を提言しています」と報告しました。

井田事務局長は、昨秋スタートさせたシカ肉推奨制度を紹介。「これまでに、衛生処理マニュアル遵守などの基準をクリアした4社の製品に当協会の推奨マークをつけることを許可しています」と話しました。札幌地下街に道産

食材専門の「きたキッチン」を展開する丸井今井の勝浦忠バイヤーは「寄せられる声で一番多いのが、シカ肉はどう食べればいいのかという質問。お肉だけでなく、調理法も含め食卓を丸ごとプロデュースするような売り方が必要」と指摘しました。

捕獲した野生ジカをしばらく飼育してから出荷する「一時養鹿」について、増子孝義・東京農業大学教授は「1歳のシカなら捕獲後8カ月間の飼育で20kg以上体重が増えます。季節・年齢・雌雄のよる肉の成分差はほとんどありませんでした」と発表しました。

製品としての利用法とは別に、狩猟対象としての「間接的価値」を見出すべきと訴えたのは鈴木正嗣・岐阜大学教授。西興部村猟区管理協会などの実績を分析しつつ「環境教育と普及啓発に軸足を置いた非消費的な活用を全道的に展開しては」と提案しました。また田守一好・道猟友会副会長は「各地でエゾシカ捕獲技術研修会を開くなどして、新人ハンターの育成に務めています」と報告しました。

(平田剛士)

エゾシカ料理を 味わうタベ 丸ごと一頭 味わう会



当夜のメニューから
エゾ鹿のゲーラシユ、スパ
ッル入り(ウデ肉)
エゾ鹿骨付きバラ肉柔ら
か揚げ黒胡椒風味
エゾ鹿のしゃぶしゃぶ(肩
ロース)
エゾ鹿モモ肉の香草焼き
エゾ鹿ヒレ肉、心臓、レ
バーの串焼き

フォーラム閉会後は、京王プラザホテル札幌に会場を移して「エゾシカ料理を味わうタベ〜丸ごと一頭味わう会」(当協会・全日本司厨士協会北海道地方本部・エゾシカ食肉事業協同組合主催)が開かれました。鎌田公浩・当協会顧問の挨拶で幕を開け(上の写真)、ヒレ・モモ・スネさらに内臓まで、あらゆる部位を用いたご馳走の数々が、約180人の出席者たちを魅了しました。

エゾシカ学の展望。

北原理作
東京農業大学オホーツク実学センター（エゾシカ学）専任研究員

4月から開講されるエゾシカ学の授業計画の作成もほぼ終わり、もうじきホームページで公開されます。エゾシカ学が目指すエゾシカとの真の共生社会構築とは、何でしょうか？「エゾシカが棲んでいる北海道（日本）に住んでいて良かった！」と多くの人に思ってもらえるような社会に近づくように、少しでも貢献できればと思っております。

連携先や学外講師との打ち合せにおいて、エゾシカという動物は、こんなに多くの関係者と接点があるのか！という感想をいただきました。エゾシカは、身近な存在でありながら、害獣として扱われることが多く、様々な意味で過小評価されていると思います。エゾシカ学の教育プログラムのみで、エゾシカの全てを知ることは無理です。しかし、エゾシカ学の取り組みを、学内外、地域社会に発信し続けることにより、エゾシカに対する関心を幅広い年齢層から集め、「関心」が「感心」に変わるお手伝いならできかなと思っております。

また、地域のために何かをしたいと思いつつも、どのように行動してよいかわからないという方や、同じような問題を抱える地域にヒントを与えることができたら幸いです。エゾシカに関わる問題は、歴史、文化、産業、環境と幅広く、エゾシカがいるからこそできるネットワークが、問題解決の原動力になるものと期待されます。エゾシカの力を借りて、地域活性化に向けて人を動かすこと、それらの過程すべてがエゾシカ学であり、エゾシカ学が目指す教育（実学）です。

東京農業大学オホーツク実学センター「エゾシカ学」ウェブサイト
<http://www.bioindustry.nodai.ac.jp/~ezosika/>

ハイテクで事故回避。

野呂美紗子
社団法人北海道開発技術センター企画部地域政策研究室

第7回「野生生物と交通」研究発表会を2月22日に開催し、合計で200人を越える皆様にお越しいただきました。毎回、緑化や保全などのテーマと、ロードキル、そしてエゾシカの事故防止対策に関するご発表が活発に行なわれておりますが、今回は、遠く対馬からも、絶滅危惧種ツシマヤマメネコの交通事故防止に関する取り組みについて、2題のご発表をいただきました。

本発表会では、エゾシカの道路横断をセンサーが感知し、連動したライトで道路脇を照らしてドライバーにシカの存在を知らせ、注意を促す取り組みや、最近普及が進んでいるGPS携帯を用いて、事故多発エリアに差しかかるドライバーへの注意喚起情報の提供など、新しい技術を巧みに活用した事例の発表もあり、時代の変化を感じています。各地で、いろいろな角度からの野生生物と交通に関する諸問題の取り組みが進んでいますが、その成果を社会に還元するための場を今後も提供していきたい、そう思えた発表会でした。

今回は、エゾシカに関する演題は少なかったのですが、来年も会員の皆様に是非足を運んでいただきたいと思っておりますので、よろしくお願ひします。



第7回「野生生物と交通」研究発表会ウェブサイト
http://www.decnnet.or.jp/project/7th_wildlife_web/index.html

エゾシカ製品開発最前線

誕生

「えぞ鹿醬」

道立オホーツク圏地域食品加工技術センター
 研究員 抜山嘉友

道内に生息する野生エゾシカの資源有効活用に向け、当センターでは平成 17 年から「生体捕獲エゾシカ肉の加工特性に関する基礎調査と利用法の検討」を行なっています。現在得られている結果は、一般成分（水分、たんぱく質、脂質、灰分）および物性に関する各値については個体差が大きく、一定の傾向は見られていませんが、総色素量と脂肪融点に関しては雌雄間および年齢間に違いがあり、加工特性上重要な形質であると考えられました（図参照）。

今後は狩猟肉との比較を含め、季節変動や捕獲地による違い、熟成による肉質の変化等に重点を置き、食味評価と連動した基礎データの蓄積を行なうことになっています。

また現在、低利用部位の有効活用に向けた発酵調味料（エゾシカ醤油「えぞ鹿醬」）の開発を網走の第一水産加工業協同組合とともに行なっており、近く発売したいと考えています。さらにこの調味料を使い、ジンギスカンやエゾシカ丼のタレの開発を今後行なっていく予定です。

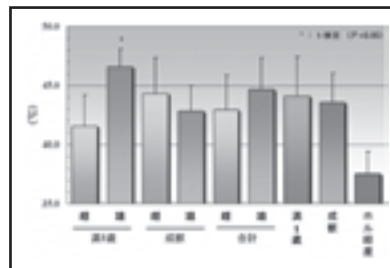
（データは「第 62 回北海道畜産学会 H19/9/5」、「日本農芸化学会北海道支部会等合同講演会シンポジウム H19/11/10」より）

発酵調味料の開発

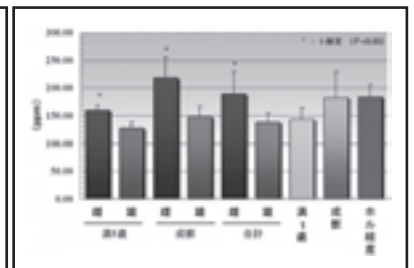


特 徴
<ul style="list-style-type: none"> • エゾシカ肉を発酵→醤油様調味料 • ウデ、スネ、ネックなどの低級部位を使用 • 利用の幅が広い →ジンギスカン、丼のタレ、ステーキソース、しゃぶしゃぶ・焼肉のたれ、加工品の調味原料として活用。
開 発
<ul style="list-style-type: none"> • 網走第一水産加工業協同組合 • 食品加工技術センター

えぞ鹿醬(ろくしょう)。エゾシカ肉を使い肉醬油を開発。旨味成分に富む万能調味料。



生体捕獲エゾシカ肉の脂肪融点雌雄間、また年齢間に差がある。今後は季節変動に注目したい。



生体捕獲エゾシカ肉の総色素量「雄」よりも「雌」のほうが、また年齢別では「成獣」の色素量が多い。



エゾシカバーグ + 焼きコンブ = エコカレー?

2月2日から11日にかけて、札幌のSTVスピカで公開イベント「カレー博覧会」が開催されました。

人気番組「STV どさんこワイド」のクッキングコーナーでお馴染みの星澤幸子先生が、エコロジーと地産地消をテーマにプロデュースしました。星澤先生は、これまで番組で何回か、エゾシカ肉を材料にした料理を紹介してくれています。

今回は、エゾシカの粗挽き肉で作ったハンバーグを特製ルーで煮込んだカレーが登場。トッピングに焼き昆布を載せていました（写真）。焼き昆布とカレーは私も初めてでしたが、美味でした。約6000食販売されたそうです。

（文と写真／井田宏之 エゾシカ協会事務局長）



第5回 バイエルンの 家庭料理

フードコーディネーター 塚田宏幸

山の木々が色づき始める季節、「食」にまつわるエコツアーをコーディネートして渡欧した。ツアーを無事に終えてゲストたちを見送った後、しばらく休暇としゃれ込むことにする。ガイドを務めてくれた相棒とともにぶらり放浪することにしたのだ。寝袋と食料をレンタカーに積み、気の向くままに各地を訪ね歩く。

こんな旅はとても楽しいものだが、唯一苦勞するのが風呂。日本と違ってどこにでも銭湯があるというわけではない。だんだんヨゴレが気になってきて、いっそ川にでも飛び込もうかと迷い始めたころ、相棒がドイツ・ミュンヘン郊外に住む知人と連絡を取り、数日ご厄介になることに。

温かく迎えてくれたのはドイツ人の夫君と日本人の奥方のヨハネス夫妻だ。夫妻は二人とも食えることが大好きで、同じ食いしん坊の血が流れているコトが判明するや、私たちはすぐに意気投合した。「ドイツではジャガイモ料理を100種は作れないと姑がうるさいのよ」と奥さん。「じゃあ北海道の姑さんは優しいんだな。50で許してくれますよ」と私。

奥さんはアハハと笑って、奥の本棚からバイエルンの伝統料理のレシピ本を運んできてくれた。テーブルに置くとき、ドスンと音がするほど分厚い。「100種」は誇張じゃなかったみたいだ。

ドイツでも内陸部に位置するここバイエルン地方では、昔は海から魚を運んでくるのは難しかったのだろう、農作物と肉を使った料理が主に掲載されている。「Rotwild (アカシカ)」の料理も多数。「シカ料理は特にご馳走なんだ」と、地元

育ちの夫君が教えてくれた。

「そうだ、明日はマルシェ(市場)が開くから、シカ肉を探しに行ってみるかい?」

翌日、夫妻とマルシェへ。暫く歩いていくと、シカの角付き頭骨を並べて看板にしたお店が。ここだ。

ショーケースを覗き込むと、シカやイノシシ、ウサギ、それにいろいろな種類の野鳥などの肉類はもちろん、お酒を効かせたレバーペースト、血入りのソーセージ、これまたたくさんの種類のハムなどがびっしりと並んでいる。私は迷った末にアカシカの肉を1キロほど購入し、奥さんにバイエルン料理を頼んだ。

3時間後。私のシカ肉はマジョラム、タイム、干し葡萄、唐辛子などのスパイスで味付けされ、ブイヨンと赤ワインで煮込まれて「バイエルン流アカシカのワイン煮」となってテーブルに登場した。付け合わせは、近郊で採れたベリージャム。甘酸っぱいジャムと力強いワイン煮はとっても相性がよく、食もお酒もどんどん進む。サイドディッシュはもちろんジャガイモ料理!!

ドイツの田舎のお姑さんの想いと、伝統に裏づけされた確かな味を、私はかみ締めた。



ジビエ専門のマルシェ。シカの頭骨がトレードマーク。



ショーケースの中は肉や加工品が並ぶ。



バイエルンの家庭料理「アカシカのワイン煮」。

「塚田宏幸の美味シカ〜コラム」はエゾシカ協会サイトでもご覧いただけます。

委員会でエゾシカを語りあう

委員さん
募集中

■エゾシカ料理研究委員会

新しいメニューの提案など、鹿肉の魅力を広く知っていただく活動をしています。料理講習会や試食会も予定。担当/上條一
ida.yezodeer@r8.dion.ne.jp

■被害対策委員会

エゾシカによる農作物被害、交通被害は依然深刻です。防鹿柵のほか、光や音、においなどを活用した防止対策について検討を重ねています。担当/野呂美紗子 noro@decnet.or.jp

■ビジネス検討委員会

キーワードは「エゾシカビジネス」。エゾシカウォッチングなど、観光分野のマーケティング手法の開発を目指しています。担当/原文宏 hara@decnet.or.jp

貴方は 食べました、 ヘルシーな エゾシカ料理

鈴木将夫
北海道経済部産業振興課主査



試食会の様子

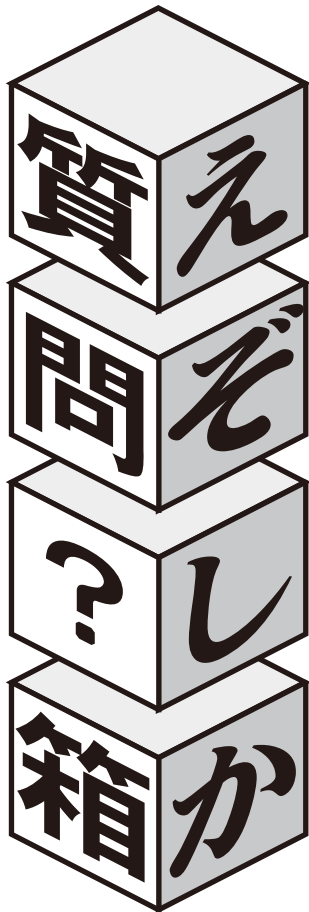
今年度、北海道経済部産業振興課では、エゾシカ肉の需要・消費拡大のために「エゾシカ肉流通促進事業」に取り組みました。札幌や首都圏などの大消費地での取り組みとして、札幌では、飲食店等での利用促進を図るために「エゾシカ料理まつり in 札幌」、首都圏ではエゾシカ肉をPRするための試食会「旬のエゾシカ肉を満喫する夕食会」を実施いたしました。

「料理まつり」の料理コンセプトは、①エゾシカ肉 100%の挽肉を使用すること（課題であるヒレやロース以外の部位の活用を図る）、②道産食材をセットで使用すること、③定価 1000 円前後で提供するという条件で昨年 11 月 1 日から 21 日まで開催しました。

挽肉という条件から、和洋中、ラーメン、パンなど、様々な料理に用いることができ、札幌の飲食店 16 店が参加し、イベントを盛り上げることができました。期間中に提供した料理は約 4000 食、まつり終了後もエゾシカ料理を定番化させたお店が 14 店

ということで、飲食店でのエゾシカ肉の利用が進み、札幌周辺での需要拡大が図られたものと大変喜んでおります。

一方、首都圏での「旬のエゾシカ肉を満喫する夕食会」は今年 1 月 26 日、銀座で北海道の食材を美味しく提供している「十勝屋」というレストランで開催しました。参加者は 31 名と小規模でしたが、約 8 割が若い女性だったので、華やいだ雰囲気の中で楽しく開催しました。終了後のアンケート調査では、約 9 割の方がエゾシカに魅力を感じると回答。その理由は、女性が多かったせいでしょう、高タンパクで低カロリー、鉄分が豊富なことなどヘルシー面をあげていました。普及のアイデアを聞くと、ヘルシー面のPR、さらにそれを活用した上手な売り込み方法などをあげる方が多く、やはりエゾシカ肉は、他の肉との差別化を積極的にとりいれた売り方を進め、需要拡大を図るべきだと再認識しました。今後もさらに効果的なPR事業に取り組んでいきたいと思っています。



鳥獣被害 防止特措法 について

2月21日から新しい「鳥獣被害防止特措法」が施行されていますが、エゾシカの保護管理とどのように関わってくるのでしょうか。回答は、北海道環境生活部環境局自然環境課野生鳥獣グループのみなさんです。

質問 1 鳥獣被害防止特措法って、どんな法律なんですか？

正式名称を「鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律」といいます。全国的に農山漁村地域での鳥獣による農林水産業などの被害が深刻なことから、被害の防止のための施策を総合的かつ効果的に推進するために制定されたもので、市町村の主体的な取り組みや、鳥獣保護法の特例が定められています。

質問 2 道のエゾシカ保護管理計画とは、どのような関係がありますか。

鳥獣被害防止特措法では、市町村が主体となって被害防止計画を定めて対策を行いますが、その際は、道のエゾシカ保護管理計画と整合性を図る必要があります。

質問 3 「鳥獣被害対策実施隊」とは何ですか。

市町村は、対象鳥獣の捕獲や、防護柵の設置などの被害防止計画を実施するに当たって、「鳥獣被害対策実施隊」を設置することができます。市町村長は、実施隊員を指名または任命し、実施隊員の中から捕獲等の指導的な役割を担う「対象鳥獣捕獲員」を任命することができます。

この「対象鳥獣捕獲員」は、狩猟期間中でも市町村長の指示に基づく捕獲作業などに従事しなければならず、狩猟の機会が減少すると考えられることから、狩猟税が2分の1に軽減されます。

質問 4 一般の狩猟者に何か影響がありますか。

この法律は、狩猟に関する規制等を定めた法律ではありませんので、狩猟者はこれまでと同じように、鳥獣保護法に基づいて狩猟を行なうことができます。

西興部猟区 4年目のご報告

Ph.D
IGOTA'S
WEST-
OKOPPE
REPORT



酪農学園大学・西興部村猟区管理協会 伊吾田宏正



入猟者の方と見習い中(?)の女性ガイド

おかげさまを持ちまして西興部村猟区は2月29日に4回目の猟期を無事終了しました。今シーズンは鳥獣保護法の改正で去年9月15日からの開猟となり、その間、のべ175人日(昨年度比109%)の入猟がありました。

個人別には、47名(同115%)のお客様がのべ70回(同104%)来村されました。期間中、毎週末がほぼ満員状態で、昨年度と同等か、少し多い入猟数となりました。47名のうち42名は、主に関東圏を中心とした道外地域から来村されたお客様でした。

捕獲状況を見てみると、オス47頭(同65%)、メス55頭(同98%)の合計102頭(同80%)のエゾシカが捕獲されました。捕獲効率は、CPUE(入猟1人1日あたりの捕獲頭数)が0.61(同71%)、捕獲成功率(1回の来村で捕獲に成功した入猟者の割合)が62%(同89%)と、昨シーズンよりも低い結果となりました。これは、今年は例年に比べ雪が

少なく、シカの冬の主要な食べ物であるササが雪の上に露出していたため、シカが山から降りてこなかったことが影響していると考えられました。

これまでの3年間をみると、シカたちは年明け以降、積雪深が1mを超えるようになってから、移動しやすい川や沢沿いに多数出没するようになり、シカ目撃数は12月以前よりも年明け1月以降の方が増加しています。積雪深が1mに満たない9月~12月にも高捕獲効率を維持できるような方策づくりが課題となりました。

その他の活動として、継続して新人ハンターセミナーや酪農学園大学学生実習受け入れなどを実施しました。今年4月以降は、野生動物管理を志向した狩猟上級者や行政鳥獣担当者むけの狩猟セミナー、または野生動物管理研究会の開催を新たに展開していきたいと思っております。昨年5月には酪農学園大学と西興部村が地域総合交流協定を結んだ関係もあり、同大学とも連携して、これらの事業に取り組んでいきます。



Last Shot



2008 エゾシカ有効活用フォーラムで、ジャケットやバッグなど鞆革製品を出展した「HANDLE」のブース

社団法人エゾシカ協会ニュースレター第24号
2008年3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
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) 2008 Yezo Deer Association, All rights reserved.